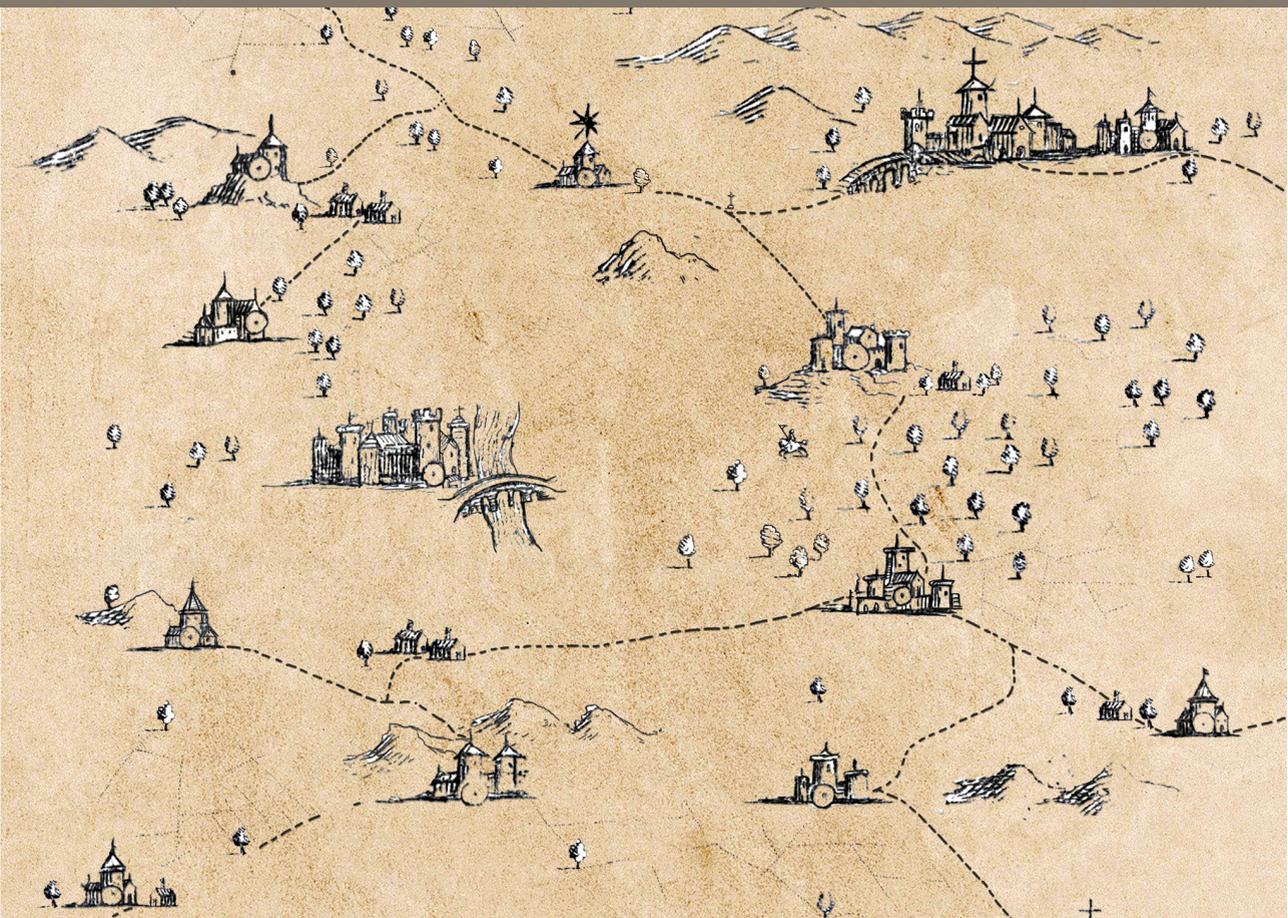


# PEQUENAS CIDADES NO TEMPO AS REDES URBANAS

Fabián Cuesta-Gómez, Sara Prata,  
Adelaide Millán da Costa, Joana Pereira,  
Mafalda Pacheco (eds.)





PEQUENAS CIDADES NO TEMPO:  
AS REDES URBANAS



PEQUENAS CIDADES NO TEMPO:  
AS REDES URBANAS

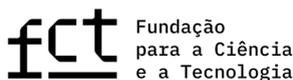
FABIÁN CUESTA-GÓMEZ  
SARA PRATA  
ADELAIDE MILLÁN DA COSTA  
JOANA PEREIRA  
MAFALDA PACHECO  
*Editores*

Lisboa 2024

## Arbitragem científica

Alice Santiago Faria (NOVA FCSH), Ana Alcântara (NOVA FCSH), Ana Isabel Queiroz (NOVA-FCSH), André Teixeira (NOVA FCSH), Beya Abidi (Université de la Manouba), Carina Carmo (Universidade do Algarve), Carlos Alves (IEM | NOVA FCSH), Catarina Tente (NOVA FCSH), Elisa Lopes da Silva (NOVA FCSH), Élisabeth Crouzet-Pavan (Université Paris-Sorbonne), Fabián Cuesta-Gómez (IEM | NOVA FCSH), Fernando Pires, Hélder Carvalhal (Uppsala Universitet), Isabel Albergaria (Universidade dos Açores), Jean Luc Fray (Université Clermont-Auvergne), Joana Sequeira (Universidade do Minho), Jorge Correia (Universidade do Minho), José Antonio Jara Fuente (Universidad de Castilla-La Mancha), Leonor Medeiros (NOVA FCSH), Luís Filipe Oliveira (Uni-

versidade do Algarve), Luís Manuel do Carmo Farinha (IHC | NOVA FCSH), Luísa Trindade (Universidade de Coimbra), Manuela Santos Silva (Universidade de Lisboa), María Ángeles Martín Romera (Universidad Complutense de Madrid), María Asenjo (Universidad Complutense de Madrid), Maria João Castro (CHAM | NOVA FCSH), Marta Prista (CRIA | NOVA FCSH), Miguel Ángel Espinosa-Villegas (Universidad de Granada), Miguel Ángel Melón-Jiménez (Universidad de Extremadura), Miguel López-Guadalupe Palarés (Universidad de Alcalá), Paulo Silveira e Sousa (CHAM | NOVA FCSH), Pedro Penteado (NOVA FCSH), Rolando Volzone (ECSH | ISCTE), Tomás Cordero (IEM | NOVA FCSH).



Este livro foi financiado por fundos nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I. P., no âmbito do Projeto Estratégico do Instituto de Estudos Medievais – Financiamento Programático UIDP/00749/2020 (DOI: 10.54499/UIDP/00749/2020).

Título	Pequenas cidades no tempo: as redes urbanas
Editores	Fabián Cuesta-Gómez, Sara Prata, Adelaide Millán da Costa, Joana Pereira, Mafalda Pacheco
Edição	IEM – Instituto de Estudos Medievais (NOVA FCSH)
Imagem da capa	F. Cuesta-Gómez, a partir de elementos da <i>Carta da fronteira entre o Alentejo e a Estremadura espanhola</i> (gravura em folha de J. Teixeira Albernaz, ca. 1646. Cota cc-254-a, BNDigital)
ISBN	978-989-9228-03-0 (IEM)
Design e execução	Ana Pacheco
Formato	Eletrónico

# Índice

<b>Redes urbanas na análise diacrónica das pequenas cidades: uma apresentação.....</b>	<b>9</b>
<i>Fabián Cuesta-Gómez, Sara Prata, Adelaide Millán da Costa, Joana Pereira, Mafalda Pacheco</i>	
<b>Capacidades y acción de las medianas y pequeñas villas en un mundo urbano compartido. Castilla a fines del siglo XV y principios del XVI .....</b>	<b>17</b>
<i>María Asenjo González</i>	
<b>Villes, villages et bourgs de la basse vallée de la Madjerda au XIXe-XXe siècles : organisation, dynamique et complémentarité .....</b>	<b>39</b>
<i>Beya Abidi</i>	
<b>Etnografía urbana e arquivos etnográficos. Possíveis contributos para a história das cidades .....</b>	<b>61</b>
<i>Rita Cachado</i>	
<b>Rome among the Communes of the Twelfth Century: The Black Sheep of the Family? .....</b>	<b>77</b>
<i>Peter J. A. Jones</i>	
<b>Coopération, concurrence ou domination ? Les villes de la Metropolregion FrankfurtRheinMain (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup>, XXI<sup>e</sup> siècle).....</b>	<b>101</b>
<i>Gisela Naegle</i>	
<b>Consumo de productos textiles y redes de intercambio: Cáceres (c. 1340-c. 1525).....</b>	<b>129</b>
<i>Julián Clemente Ramos</i>	
<b>Entre colaboración y conflicto: relaciones entre los concejos del alfoz sevillano a fines del medioevo .....</b>	<b>149</b>
<i>Alejandro Ríos Conejero</i>	
<b>O couto de homiziados de Mértola: breves notas .....</b>	<b>171</b>
<i>Aires Gomes Fernandes</i>	
<b>De Ammaia a Marvão e de Marvão a Portalegre: Dinâmicas geoestratégicas na serra de S. Mamede (sécs. IX a XVIII).....</b>	<b>183</b>
<i>Ana Santos Leitão</i>	
<b>A influência das feiras e mercados na transformação urbana das cidades portuguesas: espaços, arquitetura, interesses e conflitos (séculos XV-XVII) .....</b>	<b>205</b>
<i>Daniela Nunes Pereira</i>	
<b>Fluxos artísticos entre Viseu e a zona da Beira Interior durante os séculos XVII e XVIII.....</b>	<b>231</b>
<i>Liliana Andrade de Matos e Castilho</i>	

<b>Entre o campo e a cidade: migrações de S. Vicente da Beira para núcleos urbanos na segunda metade do século XVIII.....</b>	249
<i>João Nunes</i>	
<b>A vila do Barreiro no século XIX: uma nova porta para o Sul.....</b>	265
<i>Fernando da Motta</i>	
<b>Imitação e Elogio. A influência de pequenas, médias e grandes cidades europeias no desenho do sistema de esgotos de Lisboa, no final do século XIX .....</b>	287
<i>João Paulo da Costa Amado</i>	
<b>Castelo de Vide, 1521. Potencialidades e usos das ferramentas digitais para a análise e divulgação do património histórico urbano no âmbito do projeto FRONTOWNS .....</b>	309
<i>Gonçalo Melo da Silva, Demetrius Lacet Silva, Fabián Cuesta-Gómez, Luísa Trindade, Sara Prata, Adelaide Millán Costa</i>	
<b>Trazas portuguesas en la definición del paisaje moderno transfronterizo: apuntes sobre las ruinas del castillo medieval de Villanueva del Fresno (Badajoz) .....</b>	339
<i>Alejandro Bocanegra Cayero</i>	
<b>Ribeira Grande de Santiago (Cabo Verde): os desafios de gestão de um Sítio Património da Humanidade .....</b>	361
<i>José Filipe Silva</i>	
<b>A cidade-adeiga como recurso patrimonial e turístico. Um estudo comparativo entre a Andaluzia e o Alentejo .....</b>	385
<i>Sheila Palomares-Alarcón</i>	
<b>Le tourisme nostalgique à Moknine d'après un circuit minoritaire juif.....</b>	405
<i>Souad Toumi Ep Gdouda</i>	
<b>Estrategias de coordinación para el desarrollo turístico y patrimonial de localidades amuralladas de Irlanda: el caso de la <i>Irish Walled Towns Network</i> .....</b>	421
<i>Maria Gilda Martino</i>	
<b>Les relations spatiales et fonctionnelles des villes de l'Agglomération Constantinoise : la mobilité des populations dans un contexte de développement urbain polycentrique.....</b>	447
<i>Sami Debbabi</i>	
<b>Cova entre montes: o espaço da aldeia em <i>O coro dos defuntos</i>, de António Tavares .....</b>	465
<i>Paulo Ricardo Kralik Angelini</i>	
<b><i>Cerromaior</i>, de Manuel da Fonseca: entre permanências e mudanças.....</b>	485
<i>Fernando de Moraes Gebra</i>	

# A cidade-adega como recurso patrimonial e turístico. Um estudo comparativo entre a Andaluzia e o Alentejo

*Sheila Palomares-Alarcón<sup>1</sup>*

## **Resumo**

Durante o século XIX e início do século XX na Andaluzia e no Alentejo existiram povoações onde as adegas e outras instalações complementares viriam a ocupar uma elevada percentagem do espaço urbano: são denominadas como cidade-adega. No entanto, a crise vitivinícola provocada pela filoxera no final do século XIX, que se prolongou durante os primeiros anos do século XX, obrigou muitas adegas e fábricas de destilação de fruta a cessar a sua atividade no sul de Espanha e de Portugal. Outras sobreviveram ao longo do tempo e chegaram mesmo até aos nossos dias. O objetivo deste artigo é, por um lado, analisar como são arquitetonicamente as adegas históricas nas cidades-adega na Andaluzia e no Alentejo, se existem semelhanças entre os dois países, e, por outro lado, mostrar como são um recurso patrimonial e turístico na atualidade.

## **Palavras-chave**

História da arquitetura, Adegas, Vinho, Andaluzia, Alentejo

---

<sup>1</sup> Investigadora postdoctoral Margarita Salas. Universidad de Jaén (Espanha). Email: sheila@uevora.pt.

## **The town-wineries as a Heritage and Tourism Resource. A Comparative Study between Alentejo and Andalusia**

### **Abstract**

During the 19<sup>th</sup> and early 20<sup>th</sup> centuries in Andalusia and the Alentejo there were towns where wineries and other complementary facilities came to occupy a high percentage of the urban space: they are known as town-wineries.

However, the wine crisis caused by phylloxera at the end of the 19<sup>th</sup> century, which extended into the early 20<sup>th</sup> century, led to the closure of many wineries and fruit distilleries in southern Spain and Portugal. However, some managed to survive and continue operating to this day.

The main aim of this paper is twofold: first, to analyse the architectural characteristics of the historical wine cellar in some town-wineries in Andalusia and Alentejo, whether there are similarities between the two countries, and second, to assess their current state and potential as heritage and tourism resources.

### **Keywords**

History of architecture, Wineries, Wine, Andalusia, Alentejo

## 1. Introdução. *La ciudad bodega*. A cidade-adega

José María Aladro introduziu pela primeira vez o termo “ciudad bodega” (em português cidade-adega) num artigo intitulado «La colmatación del Ejido, siglos XVIII-XIX: hacia la transformación de Jerez en ciudad-bodega», publicado em 2007. O autor salienta que, na cidade de Jerez (Cádiz, Espanha) em cem anos, os edifícios das adegas se tornaram os únicos actores da nova cidade e o caminho de ferro, o meio de transporte principal, sendo figurativamente o proprietário do espaço público e, portanto, da cidade.

A cidade conventual que surgiu em meados do século XVIII foi abruptamente substituída. Jerez, a sua economia, a sua população e a sua estrutura urbana, giravam agora em torno de uma nova realidade sócio-económica ao serviço da qual se encontravam equipamentos, infra-estruturas e o próprio espaço urbano, uma cidade vinícola, cujo futuro estava indissociavelmente ligado ao da própria indústria vinícola (Aladro, 2007, p. 273).

O autor volta a explorar o termo cidade-adega na sua tese de doutoramento de 2012, na qual especifica que na cidade-adega, as adegas e outras instalações complementares (tanoarias, alambiques, balcões,...) viriam a ocupar uma elevada percentagem do espaço urbano; definindo também, ao longo do tempo, grandes complexos semi-urbanos, com amplos espaços interiores, que constituiriam fragmentos relevantes da estrutura da cidade [...]. Jerez ao longo da segunda metade do século XIX tornar-se-ia uma cidade-adega, uma estrutura urbana ao serviço da indústria vinícola (Aladro, 2012, p. 8).

A cidade-adega não é um termo que analisa a cidade do ponto de vista do património, mas do ponto de vista da caracterização do espaço urbano. De acordo com Françoise Choay, entre 1850 e 1950, três termos caracterizavam o ambiente urbano: a cidade, o planeamento urbano e a tecnologia. Dos dois primeiros, amplamente estudados, a autora recorda o seu significado original. Para o terceiro, a autora adopta “uma abordagem mais factual do que semântica, com o objetivo de realçar a ligação insuficientemente reconhecida entre a tecnologia e a cidade e fazer do termo uma palavra-chave na esfera urbana” (Choay, 2004, p. 62).

Destaca, em particular, três elementos no citado período: 1. A construção, através da qual foram explorados novos materiais que contribuíram para transformar os edifícios em objectos técnicos; os equipamentos mecânicos e eléctricos, como os elevadores e os aparelhos de ar condicionado, que permitiram um tipo de construção em altura; e a industrialização dos edifícios, normalizada, que facilitou o crescimento das periferias das cidades. 2. Os transportes. A partir de 1850, o

comboio permitiu a mobilidade de massas e, mais tarde, o elétrico e o metro permitiram o desenvolvimento da densificação das cidades. A partir de 1930, o automóvel aumentou ainda mais a mobilidade, utilizando redes rodoviárias mais extensas, e a aeronáutica contribuiu para fixar os grandes nós urbanos. 3. As telecomunicações. O telégrafo, a rádio e o telefone permitiram alargar o campo de ação dos habitantes e a estrutura do seu comportamento (Choay, 2004, p. 64).

Françoise Choay dizia que a arquitetura que operava à escala local desapareceu (2004, p. 72). No entanto, no caso das cidades-adeiga, estas arquiteturas que funcionavam a uma escala local ainda existem. Poderíamos dizer que o termo cidade-adeiga descreve uma cidade que funciona como uma grande adeiga na qual a tecnologia desempenha um papel fundamental seja na própria construção seja nos sistemas de transporte. É necessário acrescentar que as diferentes técnicas de produção de vinho são imprescindíveis nesta arquitetura uma vez que estas condicionam a localização e a caracterização dos espaços arquitectónicos.

É de notar que o termo cidade-adeiga não é sinónimo de cidade do vinho, embora existam cidades-adeiga que também são conhecidas como cidades do vinho. As cidades do vinho são dominadas pela indústria e pela cultura do vinho na sua economia, o que não significa que as adeigas estejam localizadas no centro da cidade ou que sejam históricas.

As cidades do vinho são representadas em Espanha pela Asociación Española de Ciudades del Vino, ACEVIN, constituída em 1994, e da qual fazem parte 50 municípios, tem entre as suas principais linhas estratégicas de trabalho a promoção da cultura e do turismo do vinho como estratégia de desenvolvimento local e de criação de riqueza e emprego (Sánchez, 2007, p. 6).

No caso de Portugal, a Associação de Municípios Portugueses do Vinho (AMPV) é, desde 2007, o porta-voz dos municípios com tradição vitivinícola. Um dos projectos que estão a desenvolver é o projeto “Cidade do Vinho”, que “tem como objetivo valorizar a riqueza, a diversidade e as características comuns dos territórios associados à cultura do vinho e de todas as suas influências na sociedade, na paisagem, na economia, na gastronomia e no património” (AMPV, n.d.). No âmbito deste projeto, desde 2009, várias cidades têm recebido anualmente o título de Cidade Portuguesa do Vinho, promovendo uma série de actividades culturais ligadas ao vinho com o objetivo de sensibilizar a população.

Os estudos realizados por José María Aladro permitiram-nos saber que Jerez pode ser considerada uma cidade adeiga, tal como El Puerto de Santa María, ambos os municípios situados na província de Cádiz. Para além disso, a investigação levada a cabo pela autora deste artigo no Arquivo da Direcção Regional do Ministério da Economia (ADRME) onde pôde consultar numerosos processos de estabelecimentos industriais do Alentejo, constatou que Reguengos de Monsaraz se tornou uma

cidade-adeга na década de 1930. Além disso, na Andaluzia, depois de assistir e consultar os fundos documentais da *Fundación Biblioteca Manuel Luque*, outra das cidades-adeга que pode ser mencionada é Montilla, situada na província de Córdoba.

Neste contexto algumas das questões que motivaram a presente investigação e às quais este artigo pretende dar resposta são: como eram arquitetonicamente as adegas nas cidades-adeга na Andaluzia e no Alentejo? Existem semelhanças entre os dois países?

Partindo da hipótese de que já no século XIX e no início do século XX existiam cidades-adeга nestes territórios, procedeu-se a um levantamento bibliográfico exaustivo da arquitetura vinícola no sul de Espanha e Portugal para identificar possíveis casos de estudo, bem como a uma importante pesquisa em inventários e bases de dados *online*.

Uma vez compilada e analisada a informação bibliográfica, foi efectuada uma pesquisa de fontes documentais em várias bibliotecas municipais: Reguengos de Monsaraz, Montilla, Jerez e El Puerto de Santa María. Também foi importante a pesquisa de mapas históricos como no *Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya* e de os processos (cancelados) de indústrias no Arquivo da Direção Regional do Ministério da Economia (ADRME).

Os critérios para a seleção dos casos de estudo foram os seguintes: a) tratar-se de adegas históricas construídas no século XIX ou no início do século XX; b) estarem situadas em cidades-adeга na Andaluzia e no Alentejo; c) as obras de manutenção e de reabilitação realizadas ao longo dos anos não terem alterado a sua configuração original; d) produzirem vinho e poderem ser visitadas atualmente para serem estudadas em primeira mão no trabalho de campo.

## **2. A produção de vinho na Andaluzia e a arquitetura das suas adegas**

A crise vitivinícola provocada por diferentes pragas que afectaram as vinhas no final do século XIX, entre as quais a filoxera, levou a uma diminuição da produção de vinho e, conseqüentemente, muitas adegas que produziam vinho ou destilavam fruta cessaram a sua atividade no sul de Espanha e também em Portugal. No entanto, algumas adegas resistiram ao tempo e a tradição vitivinícola manteve-se nas cidades-adeга de Jerez de la Frontera ou o El Puerto de Santa María, em Cádiz.

Os vinhos produzidos nestas cidades são principalmente vinhos fortificados, secos e doces<sup>2</sup>, cujo processo de produção<sup>3</sup> é diferente da produção de vinhos tintos, brancos e rosés. Para obter vinhos fortificados, as uvas, depois da vendimia, são levadas para os lagares<sup>4</sup>, situados na própria vinha ou nos arredores das cidades, onde são esmagadas e o mosto é extraído por pressão<sup>5</sup>.

O mosto obtido é transferido para grandes cubas cilíndricas de aço inoxidável (embora o seu material e forma dependem da localização)<sup>6</sup>, onde tem lugar a fermentação alcoólica, que se divide em duas: a fermentação tumultuosa e a fermentação lenta. Uma vez terminada a fermentação, o mosto é transferido para pipas de madeira, no interior das quais é deixado um espaço vazio correspondente a 1/6 da sua capacidade, onde se gera o véu floral que cobre a superfície do vinho<sup>7</sup>.

As características arquitectónicas que as adegas devem ter para que a flor se desenvolva são muito importantes. Entre outras coisas, devem ter em conta a estabilidade da temperatura e da humidade, bem como o volume de ar.

O envelhecimento em pipas para o envelhecimento do vinho fino é efectuado num sistema denominado *soleras* e *criaderas*, que consiste em colocar as pipas umas sobre as outras em níveis. As que estão em contacto com o solo são denominadas *soleras*, e as que estão em cima são denominadas 1.<sup>o</sup> *criaderas*, 2.<sup>o</sup> *criaderas*, etc. O vinho é colocado no interior, classificado por idade, de modo a que o vinho mais velho seja colocado na solera e o mais novo na última *criadera* (a que está no topo).

Todos os anos é extraída uma quantidade de vinho da *solera* a engarrafar e a *solera* é reabastecida com a mesma quantidade de vinho extraída do barril imediatamente superior (1.<sup>a</sup> *criadera*); o mesmo é feito para a 2.<sup>a</sup> *criadera* e para a 3.<sup>a</sup> *criadera*, sendo esta última reabastecida com o vinho do ano. Este processo dura, no mínimo, três anos (Yravedra, 2003, pp. 52-56).

<sup>2</sup> Não é objetivo deste estudo analisar o processo de produção destes vinhos. Trata-se apenas de uma síntese do processo para melhor compreender a sua arquitetura.

<sup>3</sup> Não é objeto desta investigação estudar as fases de produção do vinho, embora se tenha considerado necessário descrevê-las brevemente, uma vez que a conceção da arquitetura dependerá delas. Para mais informações sobre a produção de vinho, ver, por exemplo: Almeida (1870), Manoel (1900) o Costa (1900).

<sup>4</sup> Note-se que o termo lagar é utilizado para designar o local onde as uvas são esmagadas, ao passo que, em português, um lagar é um lagar de azeite. Em Montilla-Moriles, chama-se normalmente lagar; na região de Jerez, chama-se *casa de viña ou viña* (Aladro, 2019, p. 15).

<sup>5</sup> Sobre as máquinas e as diferentes prensas, ver: Silva & Montes (2013).

<sup>6</sup> Em Portugal, por exemplo, a fermentação do vinho pode ser efectuada em cubas de betão, em bombas ou em ânforas argelinas. Nas adegas DOP Montilla-Moriles, a fermentação é igualmente efectuada em cubas cilíndricas de betão.

<sup>7</sup> Em Jerez de la Frontera, a flor não está disponível durante todo o ano de forma permanente, e o vinho generoso obtido é denominado *fino* (Yravedra 2003, pp. 55-56).

Que elementos arquitectónicos caracterizam estas adegas? Muito simplesmente, as bodegas de criação são aéreas<sup>8</sup>, térreas e muito altas, muito esguias, com uma única nave ou várias naves ligadas entre si por pórticos com arcadas. De acordo com Murillo (2023, p. 194) existem três modelos tipológicos de adega: adega-habitação, basilical e claustral. Estes podem-se combinar e formar adegas duplas ou grandes complexos. Algumas destas adegas, que foram construídas durante o século XIX e início do século XX, são chamadas catedrais do vinho<sup>9</sup>.

Conviene precisar que as adegas, entendidas como edifícios autónomos, são construções de raiz vernacular que teriam evoluído a partir de um tronco comum em paralelo com outras referências arquitectónicas como as cillas ou os lagares de azeite (Aladro, 2019, p. 14). São construções que utilizam os materiais do lugar para a sua construção e normalmente os mestres são desconhecidos.

A sua escala, o tratamento tridimensional do edifício, a disposição dos vãos exteriores, os materiais e a cor do revestimento exterior são os mesmos que os utilizados noutras tipologias arquitectónicas, nomeadamente semelhantes às habitações, o que faz com que estas adegas se integrem na paisagem urbana e passem por vezes despercebidas.

Um dos recursos nos que se pode observar a importante presença das adegas nestas cidades são os mapas turísticos. Por exemplo, no mapa de Jerez publicado em 1884 (Figura 1) ou em El Puerto de Santa María, que em 1889 foi publicado um mapa no qual se destacavam e publicitavam numerosas adegas (Murillo & Aladro, 2020). Estes mapas de cidades turísticas pouco diferem (em termos de conteúdo) dos que hoje podemos consultar em ambas as cidades ou noutras menos conhecidas internacionalmente, mas com grande tradição vitivinícola, como Montilla, na província de Córdova (Espanha).

---

<sup>8</sup> No entanto, há exceções, como a Bodega Cruz Conde de Montilla (1902) que possui uma cave de envelhecimento subterrânea espaço abobadado.

<sup>9</sup> Existem numerosas adegas localizadas em Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María e Sanlúcar de Barrameda («Triângulo de criação» (Murillo & Aladro, 2017, p.49) que foram objeto de análise e investigação por diferentes autores, tais como: Yravedra (2003), Aladro (2010, 2011, 2019) ou Murillo (2018). Mantendo a mesma tipologia, embora em menor escala, temos as adegas de Montilla-Moriles, Cruz (2001).

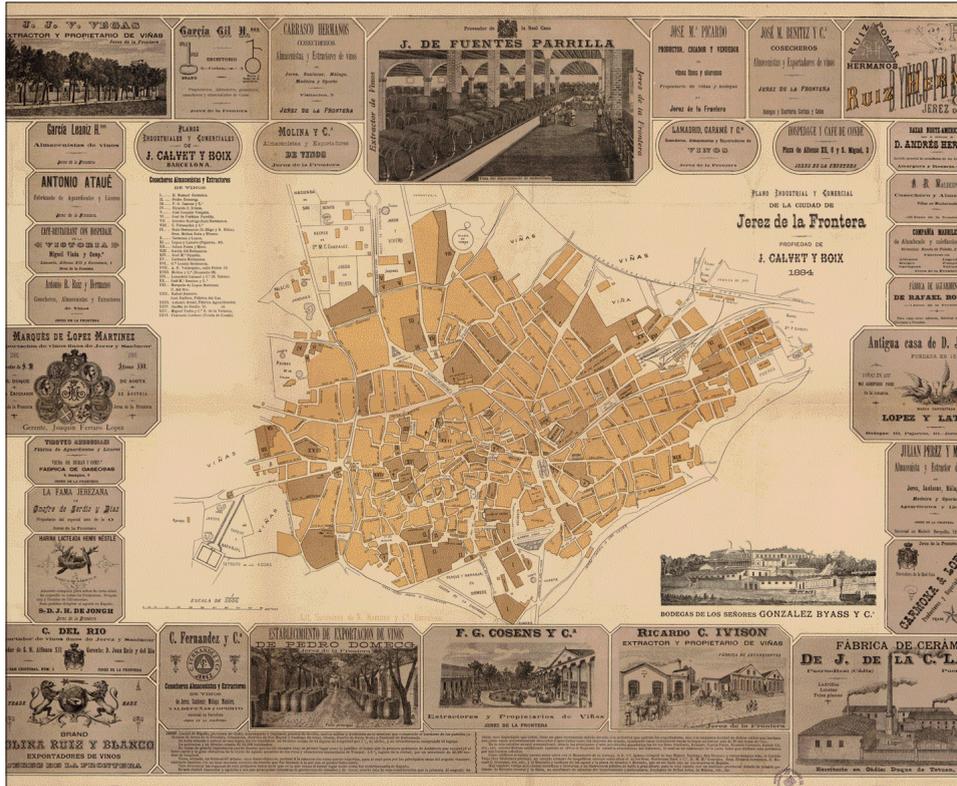


Fig. 1 – Plano industrial y comercial de la ciudad de Jerez de la Frontera / propiedad de J. Calvet y Boix. 1884 (Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya, Registro: RM.73679. <https://cartotecadigital.icgc.cat/digital/collection/espanya/id/2377/>)

Atualmente, muitas destas adegas emblemáticas diversificaram a sua atividade industrial e podem ser visitadas. Algumas delas apresentam as adegas de envelhecimento como um museu, noutras é possível ver também parte do processo de vinificação. A isto chama-se enoturismo<sup>10</sup> e mostram-se alguns exemplos a continuação.

### 2.1 Bodegas Osbone, El Puerto de Santa Maria (Cádiz)

A Bodega Osborne (adega Osborne) (Figura 2) é uma das duas empresas que ainda mantêm a atividade de envelhecimento do vinho (Murillo, 2018, p. 170) naquela que foi a primeira expansão industrial em Espanha destinada à indústria vinícola: Campo de Guía<sup>11</sup> (Murillo & Aladro, 2017, p. 49). Foi o primeiro complexo vinícola construído nesta extensão por Manuel Moreno de Mora. É composto por duas zonas distintas e várias adegas construídas entre 1829 e 1860.

<sup>10</sup> Ver, por exemplo: Acha (2016).

<sup>11</sup> Para mais informações sobre o Campo de Guía, ver: Murillo (2023; 2018).

A Bodega de Mora (1830) é um dos edifícios de proteção integral (nível 4) do Plano Geral de Urbanização de El Puerto de Santa María (Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 2015) e o seu jardim está inscrito no Catálogo Geral do Património Histórico Andaluz (IAPH, n.d.). De acordo com o Plan Especial de Protección y Reforma Interior del Conjunto Histórico y su Entorno (PEPRICHEYE), a Bodega de Mora destaca-se pelo seu grande interesse histórico devido à sua utilização original. Qualidade espacial do seu interior, típica da tipologia vinícola (Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 2021).

Parte das suas instalações foi renovada para as adaptar à experiência turística. Assim, existe uma área para degustações, uma loja, um restaurante e uma área de exposições, que em 2016 acolheu, por exemplo, a exposição: «Hispania Nostra. 40º aniversário. Reconhecer o Património Espanhol na Europa». Para além disso, num dos alpendres existe uma exposição de maquinaria, provavelmente do início do século XX, com prensas, filtros, etc., devidamente sinalizada.

Uma área da adega Maria Manuela (1841) foi restaurada e a Fundação Osborne transformou-a num espaço cultural chamado “Galeria Toro”, onde estão expostos os elementos mais representativos da marca: os relacionados com a sua fundação em 1772, bem como os do touro Osborne<sup>12</sup> criado em 1956.



Fig. 2 – Bodegas Gonzalez Byass, Jerez de la Frontera. Exterior (Fotografia: © S. Palomares-Alarcón, 2016).

<sup>12</sup> Os touros de Osborne de Santa Elena (Jaén), Córdoba e Benahadux (Almería) estão inscritos no Catálogo Geral do Património Histórico como Monumentos desde 2011. Ver: Decreto 149/2011; Decreto 150/2011 e Decreto 151/2011.

De referir que o trabalho de divulgação da fundação passa também pela disponibilização ao público, através do seu sítio web, de documentação histórica sobre a empresa, como documentos históricos, fotografias, anúncios, rótulos e vídeos (Fundación Osborne, n.d.).

## 2.2 Bodegas Alvear, Montilla (Córdoba)

Outra das muitas adegas onde se pode fazer uma visita guiada numa cidade-adeга da Andaluzia para mergulhar no mundo da cultura do vinho é a Bodegas Alvear (adeга Alvear) na cidade-adeга de Montilla (Córdoba), onde também se pode ver parte do processo de vinificação.

Já na primeira metade do século XVIII existem referências às adegas de Alvear e no resumo do património da família Alvear-Ward em 1861, aparece uma bodega anexa à sua casa no centro de Montilla (Fuentes, 1995, p. 95), um lugar diferente daquele que esta adeга ocupa atualmente.

Não se sabe quando foi construída exatamente a adeга Alvear. Dadas as características arquitectónicas que definem a adeга *La Monumental* (AA.VV., 1993, p. 306) (Figura 3), construída com interessantes pórticos de secção retangular de tijolo maciço e coberturas de madeira reforçadas com esteios, ou metálicas, é provável que tenham sido construídas no início do século XX<sup>13</sup>. Num dos clássicos portões de entrada, talvez construído como parte de uma ampliação posterior, lê-se 1943.

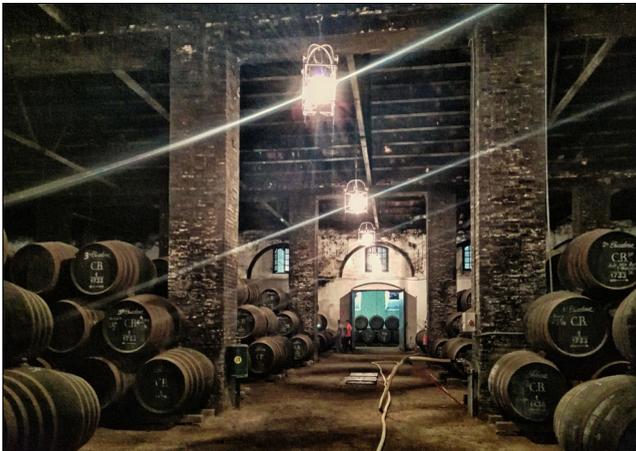


Fig. 3 – Bodegas Alvear, Montilla. Interior de la bodega La Monumental (Fotografia: © S. Palomares-Alarcón, 2018).

<sup>13</sup> Para saber mais sobre a arquitetura de ferro deste período ver: Palomares (2024).

A adega Alvear trata-se de um complexo industrial constituído por vários armazéns muito compridos, de planta retangular, com um piso de altura, muito delgados no interior e com telhados de duas águas. Alguns deles são caiados de branco no exterior e têm coberturas metálicas com mísulas decorativas, muito utilizadas nas estações de caminho de ferro e noutros edifícios industriais construídos no início do século XX.

Deste período julga-se ser de particular interesse o edifício onde se encontram os tanques de fermentação em betão (Figura 4). Trata-se de um espaço aberto, com cobertura de duas águas com uma estrutura metálica muito leve, com vigas metálicas e abóbadas cerâmicas, caiadas de branco, com várias janelas rectangulares protegidas por estores para controlar a luz. Este espaço está dividido em dois pisos com pavimento em madeira, mas apenas o primeiro piso é acessível, para que se possa visitar a parte superior dos tanques.

Durante a visita, podem também ser vistas no exterior, num alpendre, prensas hidráulicas, prensas de gaiola de madeira, motores e outras máquinas provavelmente utilizadas durante as primeiras décadas do século XX.

Parte das suas instalações foram remodeladas e adaptadas para receber turistas, existe uma loja e uma sala de provas de vinhos. Para além disso, tal como nas Bodegas Osborne, aqui podem realizar-se eventos.



Fig. 4 – Bodegas Alvear, Montilla. Bodega de fermentación (Fotografia: © S. Palomares-Alarcón, 2018).

### 3. A produção de vinho no Alentejo e a arquitetura das suas adegas

Em 1900, o engenheiro Bernardino Costa já destacava a cultura da vinha e os importantes progressos da indústria vinícola no Alentejo em todas as suas províncias: Portalegre, Évora e Beja. Reconhecia também os diferentes tipos de vinho produzidos, «muitos são excelentemente constituídos e de óptimo fabrico, rivalizando com os melhores vinhos genuínos de outras regiões de Portugal» (Costa, 1900, p. 382).

Nesta região se produzem sobretudo vinhos tintos, brancos e rosés. Depois de as uvas serem levadas para o lagar, a operação seguinte a efetuar é a piza, ou seja, o esmagamento das uvas para a saída do mosto. Esta operação, que tradicionalmente era efectuada com os pés, podia também ser feita com esmagadores manuais ou mecânicos, sendo comuns para o vinho as prensas mecânicas e as prensas hidráulicas (*Indústria Portuguesa*, julho de 1928, p. 33). A piza era feita nos tanques, que podiam ser de mármore, alvenaria ou ferro esmaltado, de forma retangular e com 50-60 centímetros de altura.

O mosto obtido era deixado no tanque ou levado para os balseiros (barris) para fermentar (a piza também podia ser feita nos balseiros). Por fim, era armazenado na adega.

No Alentejo, a fermentação também se fazia, e ainda se faz, por vezes, em talhas de barro, que são também utilizadas para posterior armazenamento. Estas peças, de várias formas e tamanhos que podem atingir os dois metros de altura, são feitas de barro poroso e impermeabilizadas com pez louro, um pigmento feito de resina de pinheiro (Carvalho, 2015, p. 47). São características das adegas alentejanas.

Para além disso, estas peças de cerâmica feitas à mão dão o nome ao Vinho de Talha, cujo processo de produção se mantém praticamente inalterado há mais de 2000 anos. Embora existam diferentes variantes sobre a forma de produzir este vinho, muito resumidamente consiste em: depois de esmagadas as uvas numa mesa de ripanço, são colocadas nas talhas onde iniciam a sua fermentação. Nesta altura, as películas das uvas sobem à superfície do recipiente, criando uma massa sólida chamada manta. Com uma vara de madeira, uma pessoa mexe-as várias vezes ao dia, forçando a massa a misturar-se com o vinho até que a fermentação termine e a massa fique no fundo da talha. Junto à base, é colocada uma torneira por onde escorre o vinho, que é depois reintroduzido na talha para ser novamente filtrado (através da massa de uvas) tantas vezes quantas forem necessárias até estar pronto<sup>14</sup>. Este vinho, esta técnica, deixou de ser produzido para consumo próprio para ser objeto de uma candidatura a Património Cultural Imaterial da Humanidade da UNESCO (Baiôa e Santos, 2018, pp. 58-60).

---

<sup>14</sup> O vinho pode ser tinto ou branco (Baiôa e Santos, 2018, pp. 59-60).

As talhas encontram-se tanto nas tabernas como nas adegas. As tabernas, consoante a zona, são também designadas por tascas ou adegas, e estão associadas à produção de vinho, ou pelo menos ao seu armazenamento. Originalmente, vendiam apenas vinho ou aguardente, mas com o tempo evoluíram, tornando-se cafés e vendendo também petiscos<sup>15</sup> (Ramos, 2010, p. 40). Nas adegas as talhas podem ser utilizadas para produzir ou para armazenar o vinho, fazendo parte do processo industrial. Caso contrário, o vinho era também armazenado durante este período em depósitos metálicos ou de betão.

Embora nos últimos anos várias publicações tenham se debruçado sobre as adegas no Alentejo e a promoção do enoturismo<sup>16</sup>, nos registos consultados no Registo do Trabalho Nacional (RTN) da 4ª Circunscrição Industrial (CI) elas não aparecem como tal. As destilarias sim, que normalmente se localizavam no interior das adegas, pois a aguardente era utilizada para fortificar os vinhos tintos (Maduro, 2019, p. 16).

A análise destes registos permitiu por um lado, conhecer que dão o elevado número de destilarias instaladas em Reguengos de Monsaraz nos anos 30 do século XX, esta poderia ser considerada uma cidade-adega, e, por outro lado, reconstituir os tipos de adegas mais comuns no Alentejo. De um modo geral, estamos perante arquiteturas de grandes proporções, adegas urbanas, com acesso direto a partir da rua, quer de uma o diferentes portas.

Por um lado, vemos uma típica adega térrea, de planta retangular, com uma fachada de cerca de 11 m e uma profundidade de 22 m; com um pátio nas traseiras onde se situava a destilaria. Tratando-se de uma construção entre paredes, a única luz e ventilação que recebia era a da fachada principal ou a das traseiras do pátio. O telhado de duas águas era de metal ou madeira, coberto de telhas cerâmicas. Existem adegas de um só piso sem pilares intermédios, e outras de dois pisos com pilares intermédios e coberturas apoiadas em pórticos com arcos segmentares, geralmente de tijolo maciço.

Por outro lado, podemos ver adegas com uma ampla fachada de cerca de 31 m de comprimento, com vários edifícios rectangulares no mesmo terreno em torno de um ou mais pátios e vários acessos à rua. Este tipo de adega permite o acesso de veículos diretamente do exterior, pelo que se trata de uma adega com maior capacidade de produção. Destaca-se a simetria na sua composição e a destilaria situa-se na parte posterior do edifício, junto ao pátio. Isto pode dever-se a vários factores: a) A utilização do pátio como espaço de expulsão das águas residuais do processo de destilação; b) A proximidade do pátio foi utilizada para ventilar diretamente o espaço. Recorde-se que na destilação são atingidas temperaturas elevadas para

---

<sup>15</sup> As tabernas não são objeto da presente investigação. Sobre elas, ver: Ramos (2010).

<sup>16</sup> Ver, por exemplo: Vale e Madeira (1991), Almeida (2014), Coelho (2014) o Carvalho (2015).

aquecer o bagaço, pelo que, estando perto do pátio e longe da adega, a temperatura no interior da adega não era alterada; c) A água era necessária para a destilação e o tanque podia ser colocado no pátio. Este podia ser facilmente enchido se houvesse, por exemplo, um poço.

Salvo raras exceções, as adegas construídas até aos anos 50 do século XX foram realizadas por construtores e mestres-de-obras<sup>17</sup> ao gosto e iniciativa do promotor.

As adegas de um só edifício albergam normalmente as cubas e as pipas onde se efectua a fermentação na primeira sala, e as cubas onde o vinho é armazenado na segunda sala. No caso das adegas que têm vários módulos, um deles seria utilizado para o esmagamento e fermentação e o outro para o armazenamento. Ambas têm poucas janelas, e as que existem são pequenas, para garantir que a temperatura interior seja a mais constante possível, de modo a não danificar o vinho.

As adegas encontram-se quer no interior das localidades, em edifícios isolados ou entre muros (não estão necessariamente na periferia das localidades, pois por vezes foram absorvidas pelo crescimento da cidade), quer integradas nos diferentes espaços existentes nas quintas, herdades e montes.

Especialmente durante as primeiras décadas do século XX, as adegas eram arquitecturas que tomavam elementos da arquitetura popular, passando por vezes mesmo por uma casa ou pela sua garagem, escondendo atrás de um portão um espaço de grande qualidade arquitetónica e espacial. São construções de raiz vernacular que utilizam os materiais e as cores do lugar para a sua construção o que faz com que estas adegas se integrem na paisagem urbana.

Pouco se sabe sobre as fundações ou a estrutura de suporte de carga das adegas. Foram observados edifícios com 10-11 metros de largura, sem apoios intermédios, cobertos por treliças de madeira ou metálicas e outros com pórticos de pilares e arcos de tijolo sobre os quais assentam as coberturas inclinadas. Outras vezes, são espaços abobadados com abóbadas de berço ou de aresta, de material cerâmico, e pilares intermédios.

### 3.1 Adega José de Sousa, Reguengos de Monsaraz

No Alentejo existiam muitas adegas urbanas e nas quintas, no entanto, não são muitas as que se mantiveram ao longo do tempo, preservando todo o processo histórico de produção e ao mesmo tempo adaptando-se às novas tecnologias. Neste contexto, é de referir a adega urbana Adega José de Sousa, na cidade-adega de Reguengos de Monsaraz, adquirida em 1986 pela José Maria da Fonseca<sup>18</sup>.

<sup>17</sup> As adegas cooperativas são excluídas desta análise.

<sup>18</sup> Em Azeitão, na península de Setúbal, pode visitar-se a Casa Museu e várias caves históricas que também lhe pertenceram (José Maria da Fonseca, n.d.a).

Esta adega, que produz vinho desde, pelo menos, 1878 (José Maria da Fonseca, n.d.a. e n.d.b.), produz atualmente vinhos brancos e tintos, podendo as suas instalações serem visitadas. Na década de 1940, quando era propriedade de José de Sousa Rosado Fernandes<sup>19</sup>, foi instalada uma destilaria de aguardente que se manteve ativa até à década de 1980.

No interior do grande terreno existem vários edifícios: os utilizados para a produção de vinho, a adega antiga e a adega moderna; e os dedicados ao enoturismo, uma loja, onde se situava a antiga destilaria, que ainda conserva a caldeira com o alambique, e uma sala de provas com um telhado visto do interior feito de troncos de madeira e estrado de madeira, onde se podem ver diferentes objectos utilizados na produção de vinho.

Existem várias entradas a partir da rua: uma para mercadorias, que tem acesso direto à adega moderna; uma que tinha acesso direto à adega antiga e outra para pessoas (loja e enoturismo) que conduz ao pátio que distribui as diferentes actividades.

Na adega primitiva conservaram-se 114 ânforas de barro utilizadas para o fabrico de vinho de talha (Figura 5). Trata-se de um espaço semi-enterrado com três vãos e pilares intermédios, coberto por um espaço abobadado com abóbadas de arestas sob o teto. Conservam-se também neste edifício dois tanques para a pisa das uvas.



Fig. 5 – Bodega antiga de la Adega José de Sousa en Reguengos de Monsaraz (Fotografía: © S. Palomares-Alarcón, 2017).

<sup>19</sup> ADRME – Processo nº 9117 da 4ª CI.

É de salientar a harmonia arquitetónica e o sentido de integração que se gera no pátio entre a vegetação e os edifícios, que, construídos em épocas diferentes e com materiais de construção distintos, partilham a cor do revestimento exterior, o branco, combinado com rodapés, caixilharias, beirais e cornijas em azul, uma das cores que caracterizam a paleta cromática dos pormenores da arquitetura alentejana.

Os diferentes edifícios têm telhados de duas águas cobertos com telhas cerâmicas, as mais antigas. A diferença de declive do terreno é aproveitada na adega moderna, construída em 1994, com uma planta retangular, que tem uma escala menor quando entra em contacto com o pátio de distribuição. Possui numerosas aberturas, sem carpintaria, nas suas duas fachadas longitudinais, o que permite a ventilação do espaço. Alberga uma tecnologia moderna e 44 depósitos em aço inoxidável. Um outro edifício, também coberto de treliças metálicas, mas mais antigo, alberga os reservatórios de aço inoxidável e os reservatórios de betão armado.

No interior, os diferentes espaços são revestidos a branco. Há pormenores no interior da adega moderna, tanto na sua construção como na maquinaria, que são pintados de azul, dando harmonia ao conjunto.

Esta adega, que partilha o cheiro característico do vinho entre os seus diferentes espaços, conseguiu integrar na sua arquitetura a inovação e a tradição; utilizar os diferentes processos de produção de vinho, os mais antigos e os mais modernos; conservar elementos da destilaria; manter a sua atividade industrial; evoluir face a novos desafios, como o enoturismo; e integrar-se perfeitamente na paisagem urbana de Reguengos de Monsaraz.

#### 4. Conclusões

Algumas das questões que motivaram este artigo eram conhecer as semelhanças entre las adegas construídas em algumas cidades-adeга da Andaluzia e o Alentejo, assim como mostrar se são um recurso patrimonial e turístico na atualidade.

Partindo do princípio que os vinhos produzidos no Alentejo são muito diferentes dos produzidos na Andaluzia e a forma como são produzidos também, e que, as adegas dam resposta mediante a arquitetura a um proceso de produção do vinho particular, podemos dizer a principal diferença tem a ver com a dimensão tridimensional das adegas, pois as que produzem vinhos fortificados em Andaluzia são mais esbeltas.

As semelhanças são bastantes: são adegas térreas, aéreas, com uma nave ou várias unidades com pórticos, com patios (distribuídos de forma diferente), utilizam

elementos da arquitetura popular e integram-se nas suas paisagens urbanas, com a sua escala, materialidade, fisionomia e cores utilizadas.

Embora tenha passado mais de um século desde a construção destas adegas nas diferentes cidades, a transformação económica, urbanística destas cidades e a aplicação das leis vigentes fizeram com que a proporção de adegas que ainda mantêm a sua atividade nos centros urbanos tenha diminuído. Algumas adegas foram abandonadas e permanecem como testemunho do que foi este território. Muitas desapareceram, enquanto outras, como as mencionadas neste artigo, permanecem em bom estado de conservação. Destas, a maioria, diversificaram a sua atividade industrial, apostando pelo enoturismo como forma de promoção dos seus vinhos e das suas instalações.

Apresentam a arquitetura das adegas de envelhecimento como um museu e realçam os seus valores patrimoniais. Conseguem combinar a atividade vitivinícola com o turismo cultural, promovidos, como acima referido, tanto pelas associações nacionais Associação de Municípios Portugueses do Vinho (AMPV) e Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) bem como por outras redes com um alcance mais alargado tais como European Network of Wine Cities (RECEVIN).

Mais de 600 cidades na Europa são membros da rede RECEVIN. Entre as atividades que organizam para promover as cidades nas que o vinho é importante na sua cultura é economia. Desde 2012 organizam um concurso anual no qual cada ano têm nomeado uma Cidade Europeia do Vinho. Em 2014 foi Jerez de la Frontera e em 2015 Reguengos de Monsaraz.

Para finalizar, salientar, que embora este artigo apenas tenha referido as adegas de algumas cidades-adega como El Puerto de Santa María em Cádiz; Montilla em Córdoba ou Reguengos de Monsaraz no Alentejo, havia mais cidades em que as adegas ocupavam uma elevada percentagem do espaço urbano no século XIX. Espera-se que esta investigação possa servir de base para o estudo de outras cidades-adega no futuro.

## FONTES E BIBLIOGRAFIA

### Fontes

ADRME – Arquivo da Direcção Regional do Ministério da Economia. – RTN (1922-1966)  
– Livros de Registo do Trabalho Nacional: Estabelecimentos industriais (livros 1 a 14).

ADRME – *Processo nº 6001 da 4ª CI. Cancelados.*

Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya. RM.73679. Plano industrial y comercial de la ciudad de Jerez de la Frontera / propiedad de J. Calvet y Boix. 1884. <https://cartotecadigital.icgc.cat/digital/collection/espanya/id/2377/>

Junta de Andalucía, Consejería de Cultura (2011): *Decreto 149/2011, de 3 de mayo, por el que se inscribe en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Monumento, la estructura publicitaria denominada Toro de Osborne, en el término municipal de Córdoba.* Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA, n.º 94 de 16/05/2011).

Junta de Andalucía, Consejería de Cultura (2011): *Decreto 150/2011, de 3 de mayo, por el que se inscribe en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Monumento, la estructura publicitaria denominada Toro de Osborne, en el término municipal de Benahadux (Almería).* Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA, n.º 94 de 16/05/2011).

Junta de Andalucía, Consejería de Cultura (2011): *Decreto 151/2011, de 3 de mayo, por el que se inscribe en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como Bien de Interés Cultural, con la tipología de Monumento, la estructura publicitaria denominada Toro de Osborne, en el término municipal de Santa Elena (Jaén).* Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA, n.º 94 de 16/05/2011).

### Estudios

AA.VV. (1993): *Catálogo artístico y monumental de la provincia de Córdoba.* Tomo VI. Córdoba: Convenio de Colaboración Cultural. Consejería de Cultura y Medio Ambiente. Diputación provincial de Córdoba. Caja Provincial de Ahorros de Córdoba.

ACHA BARRAL, M. R. (2016): *Los museos y la cultura del ocio. Los Museos del Vino en España.* [Tesis Doctoral inédita]. UNED.

ALADRO PRIETO, J. M. (2007): “La colmatación del Ejido, siglos XVIII-XIX: hacia la transformación de Jerez en ciudad-bodega”. *Revista de Historia de Jerez*, 13, pp. 255-274.

ALADRO PRIETO, J. M. (2012): *La construcción de la «Ciudad Bodega»: arquitectura del vino y transformación urbana en Jerez de la Frontera en el Siglo XIX.* [Tesis Doctoral inédita]. Departamento de Historia, Teoría y Composición Arquitectónicas, Universidad de Sevilla.

- ALADRO PRIETO, J. M. (2019): “Bodegas, lagares y casas de viña. Arquitectura, ciudad y paisaje del vino en Andalucía”. *Andalucía en la historia*, 66 (Dossier: La cultura del vino), pp. 14-17.
- ALMEIDA, C. E. de (1870): *A viticultura no Alemtejo*. Tese. Instituto Superior de Agronomia (ISA).
- ALMEIDA, M. J. de (2014): *Guia de enoturismo. Portugal. O que provar. O que visitar*. Lisboa: Zest Books.
- Ayuntamiento de El Puerto de Santa María (2015): *Programa de Protección y Gestión del Patrimonio Histórico y en concreto en lo referente a número de bienes culturales protegidos y número de empleados municipales en plantilla adscritos a ambos servicios*.
- Ayuntamiento de El Puerto de Santa María (2021): *Plan Especial de Protección y reforma interior del conjunto histórico y entorno (PEPRICHEYE)*.
- Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) (n.d.): <https://www.acevin.es/>
- Associação de Municípios Portugueses do Vinho (AMPV). (n.d.): <https://ampv.pt/projetos/cidade-do-vinho/>
- BAIÃO, M. e SANTOS, J. P. (2018): “Vinhos de Talha. A renovação de uma tradição milenar”. *Paixão pelo Vinho*, 71, pp. 58-61.
- CARVALHO, G. (2015): *Reguengos de Monsaraz. A vinha e o vinho*. Lisboa: Althum.
- CHOAY, F. (2004): “El reino de lo urbano y la muerte de la ciudad”. In A. MARTÍN RAMOS (coord.): *Lo urbano en 20 autores contemporáneos*. Barcelona: Universidad Politécnica de Cataluña, pp. 61-72.
- COELHO, J. H. (2014): *Adegas do Alentejo*. (s.l.): Greca Artes Gráficas.
- COSTA, B. C. C. (1900): *Portugal vinícola*. Lisboa: Imprensa Nacional.
- CRUZ MARQUÉS, M. (2001): “Evolución de las instalaciones de elaboración de vinos en la provincia de Córdoba a lo largo de la historia”. In F. M. ESPINO JIMÉNEZ (coord.): *Actas sobre las III Jornadas de Historia de Montilla*. Montilla: Excmo. Ayuntamiento de Montilla, pp. 165-180.
- European Network of Wine Cities (RECEVIN) (n.d.): <https://recevineurope.eu/>
- FONSECA, J. M. da (n.d.): *Casa Museu*. <https://www.jmf.pt/index.php?id=95>
- FONSECA, J. M. da (n.d.): *Adega José de Sousa*. <https://www.jmf.pt/index.php?id=96>
- FUENTES GARCÍA, F. J. (1995): “Viñedo y comercio de vinos de Córdoba: Las bodegas Alvear en el siglo XIX». *Estudios regionales*, 42, pp. 87-129.
- Fundación Osborne (n.d.): <https://www.fundacionosborne.org/es>
- Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico (IAPH) (n.d.): *Jardines de la bodega Moreno de Mora*. <https://guiadigital.iaph.es/bien/inmueble/17034/cadiz/puerto-de-santa-maria-el/jardines-de-la-bodega-moreno-de-mora>
- Indústria Portuguesa*, 5 (julho de 1928).
- MADURO, A. V. (2019): “A Paisagem Vinhateira e o Fabrico do Vinho nos Coutos Cistercienses de Alcobaça (séc. XVIII)”. In A. GUERREIRO, A. MADURO, E.

- GONÇALVES & J. CUSTÓDIO (eds.): *Enomemórias e Enoturismo. Os territórios culturais do vinho (Paisagem, Museus, Comunidade)*. Maia: Edições ISMAI – Centro de Publicações do Instituto Universitário da Maia, pp. 7-24.
- MANOEL, J. E. C. e P. C. (1900): *Considerações acerca do vinho e do seu fabrico*. Évora: Empreza Typographica Eborensis.
- MURILLO ROMERO, M. (2018): “Estrategias y oportunidades del patrimonio industrial bodeguero. Una aproximación al estudio del Campo de Guía (El Puerto de Santa María)”. In *Ciudad Industrial: Actas del V Seminario del Aula G+I\_PAI*. Madrid: UPM / Aula de Formación: Gestión e Intervención en el Patrimonio Arquitectónico e Industrial, pp. 161-176.
- MURILLO ROMERO, M. (2023): *Ciudad y vino. El paisaje urbano del jerez en El Puerto de Santa María*. [Tesis doctoral inédita]. Universidad del País Vasco – Euskal Herriko Unibertsitatea.
- MURILLO ROMERO, M. & ALADRO PRIETO, J. M. (2017): “El paisaje industrial del jerez como paisaje histórico. Una aproximación al caso del Puerto de Santa María”. In M. A. Álvarez, S. Blanco y A. S. Río (eds.): *El Patrimonio Industrial en el Contexto de la Sostenibilidad. Repercusiones Medioambientales, Paisajes de la Industrialización, Estrategias de Regeneración y Turismo Industrial*. As Pontes: TICCIH-España, Concello de As Pontes de García Rodríguez, pp. 48-54.
- MURILLO ROMERO, M. & ALADRO PRIETO, J. M. (2020): “El tranvía hacia los Baños de la Puntilla. Una aproximación al paisaje industrial urbano de El Puerto de Santa María”. In S. PALOMARES, A. QUINTAS, F. de LIMA & P. VISCONTI (eds.): *Património Industrial Ibero-americano: recentes abordagens*. Évora: Publicações do Cidehus, doi: <https://doi.org/10.4000/books.cidehus.14853>
- PALOMARES ALARCÓN, S. (2024): “Relocation and reuse of iron architecture in the contemporary period. Case studies in Seville and Badajoz (Spain)”. *Conservar Património*, 46, pp. 93-105, doi: <https://doi.org/10.14568/cp26313>
- RAMOS, F. M. (2010): *Vinho do Alentejo. Temas culturais*. Lisboa: Ediciones Colibrí.
- SILVA SUÁREZ, M. & MONTES TUBÍO, F. de P. (2013): “Agroindustria de la triada mediterránea. Apuntes sobre su renovación técnica”. En M. SILVA (coord.): *Técnica e ingeniería en España*. Vol. 7, Tomo 1: *El Ochocientos: de las profundidades a las alturas*. Zaragoza: Real Academia de Ingeniería; Institución «Fernando el Católico»; Prensas Universitarias de Zaragoza, pp. 479-558.
- SÁNCHEZ BÓDALO, J. F. (2007): “Entrevista”. *Actualidad LEADER*, 36, pp. 6-7.
- VALE, M. C. R. do e MADEIRA, J. (1991): *Enciclopédia dos Vinhos de Portugal. Os vinhos do Alentejo*. Lisboa / Évora: Chaves Ferreira.
- YRAVEDRA SORIANO, M. J. (2003): *Arquitectura y cultura del vino. Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones*. Madrid: Editorial Munilla-Lería.