

Monção & Melgaço

*Saiba tudo
sobre a origem
do Alvarinho*




A ORIGEM DO ALVARINHO



Monção & Melgaço

A Origem do Alvarinho

EM 1908, À DATA DA DEMARCAÇÃO DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES, DIFERENÇAS NOS TIPOS SOLOS, CLIMA E CASTAS JUSTIFICARAM A ORGANIZAÇÃO DA REGIÃO EM DIFERENTES SUB-REGIÕES, QUE GRADUALMENTE SE FORAM AFIRMANDO. ATUALMENTE, A REGIÃO DEMARCADA DOS VINHOS VERDES DIVIDE-SE EM NOVE SUB-REGIÕES, CADA UMA DELAS COM DIFERENTES CASTAS RECOMENDADAS À PRODUÇÃO DE VINHOS, ESPUMANTES E AGUARDENTES.

A sub-região de Monção & Melgaço é uma destas 9 sub-regiões. Possui um microclima muito particular e desenvolveu-se à volta da margem sul do rio Minho, numa zona de meia encosta. Os vinhos da casta Alvarinho são a principal referência vinícola da sub-região de Monção e Melgaço. As características mais identificativas do Alvarinho de Monção e Melgaço formaram-se aqui, no Noroeste da Península Ibérica, no ponto mais a norte de Portugal, que engloba os concelhos vitivinícolas de Monção e Melgaço. Esta sub-região da Região dos Vinhos Verdes é onde o Alvarinho tem origem e onde iniciou a sua evolução, o que aconteceu mesmo antes da existência de qualquer registo escrito.

A origem do Alvarinho tem lugar entre o rio e a montanha. A presença do Alvarinho de Monção e Melgaço estende-se desde o vale do Rio Minho e dos seus afluentes, subindo na meia encosta da montanha, adaptando-se a diferentes tipos de terreno e alcançando razoáveis níveis de altitude. O Alvarinho desta sub-região está pouco exposto à influência do mar e tem, como uma das condições favoráveis ao seu desenvolvimento, a amplitude térmica na maturação, caracterizada por dias quentes e noites frias. Este fator contribui para a proteção dos aromas e para a persistência do sabor, retendo a sua frescura. Jovem ou mais adulto, este Vinho Verde preserva sempre o seu carácter ao longo dos anos. No seu terroir, o Alvarinho deu origem a vários estilos de vinhos, espumantes e aguardentes. Todos incorporam algumas das suas características mais vincadas, e aproveitam a experiência e conhecimento dos produtores locais para a sua concepção. Não obstante as suas particularidades, o Alvarinho de Monção e Melgaço está incluído na família alargada dos Vinhos Verdes.





Monção & Melgaço

A sua história

EM 1908 COM O INTUITO DE DEFENDER A GENUINIDADE E A QUALIDADE DO VINHO PROVENIENTE DESTA REGIÃO, CRIOU-SE A SUB-REGIÃO DE MONÇÃO, AQUANDO DA DELIMITAÇÃO DA REGIÃO DEMARCADA DOS VINHOS VERDES (CARTA DE LEI DE 1908 DE 18 DE SETEMBRO). MAIS TARDE PASSOU A SER SUB-REGIÃO DE MONÇÃO E MELGAÇO, DE FORMA A INCLUIR TODAS AS ÁREAS DOS DOIS CONCELHOS, É COMPOSTA POR DUAS VILAS COM MAIS DE 700 ANOS DE HISTÓRIA SENDO AMBAS ADORNADAS POR MAGNÍFICAS FORTIFICAÇÕES E CASTELOS, AS MURALHAS DE MONÇÃO E CASTELO DE MELGAÇO, QUE DEFENDERAM O TERRITÓRIO DESDE A CONQUISTA DA INDEPENDÊNCIA PORTUGUESA.

O foral de Monção, atribuído ao Município de Monção pelo Rei D. Afonso III, é um dos variadíssimos exemplos da tradição secular do cultivo da vinha:

...e aquele que fizer uma casa ou honrar a sua vinha ou herdade e aí permanecer durante um ano, se depois quiser habitar noutra terra, conserve a sua herdade, onde quer que habite; e, se a quiser vender, venda-a a quem quiser pelo foro da nossa vila.

1261.03.12 – GUIMARÃES, FORAL DE MONÇÃO OUTORGADO POR D. AFONSO III

A cultura do vinho em Monção & Melgaço recua até à segunda metade do século I a.C., sendo inúmeros os dados arqueológicos (ânforas vinárias para o transporte de vinho) que demonstram o quanto o vinho era parte integrante da dieta das comunidades castrejas que habitavam região.

A cultura da vinha viveu, ao longo dos séculos lado a lado com outras culturas agrícolas fruto da economia de subsistência que imperava na altura.

Nos dias de hoje Monção e Melgaço é uma região maioritariamente dedicada ao cultivo da casta Alvarinho, sendo que os rendimentos originários da sua produção são uma parte importante dos rendimentos anuais da população residente. O reconhecimento da elevadíssima qualidade do vinho de Monção e Melgaço além-fronteiras já remonta ao século XIV. Nessa altura o vinho desta região era extremamente procurado pelos ingleses que se dirigiam a Portugal para trocar bacalhau pelo vinho de Monção. Para além disso o vinho de Monção foi selecionado pelos Ingleses para substituir o já afamado vinho da Borgonha quando o mesmo não lhes era acessível por estarem em Guerra. Ao longo dos séculos este reconhecimento alargou-se para os quatros cantos do mundo, tendo o vinho Alvarinho de Monção e Melgaço angariado uma notoriedade internacional.

MAIS DO QUE CARACTERÍSTICAS ÚNICAS NA MORFOLOGIA DA REGIÃO, O ALVARINHO DE MONÇÃO & MELGAÇO É, NA SUA ESSÊNCIA, O RESULTADO DE UM SABER COLETIVO, UM ACUMULAR DE EXPERIÊNCIAS E SABERES, UM PATRIMÓNIO CULTURAL QUE AS GERAÇÕES ANTERIORES NOS DEIXARAM.





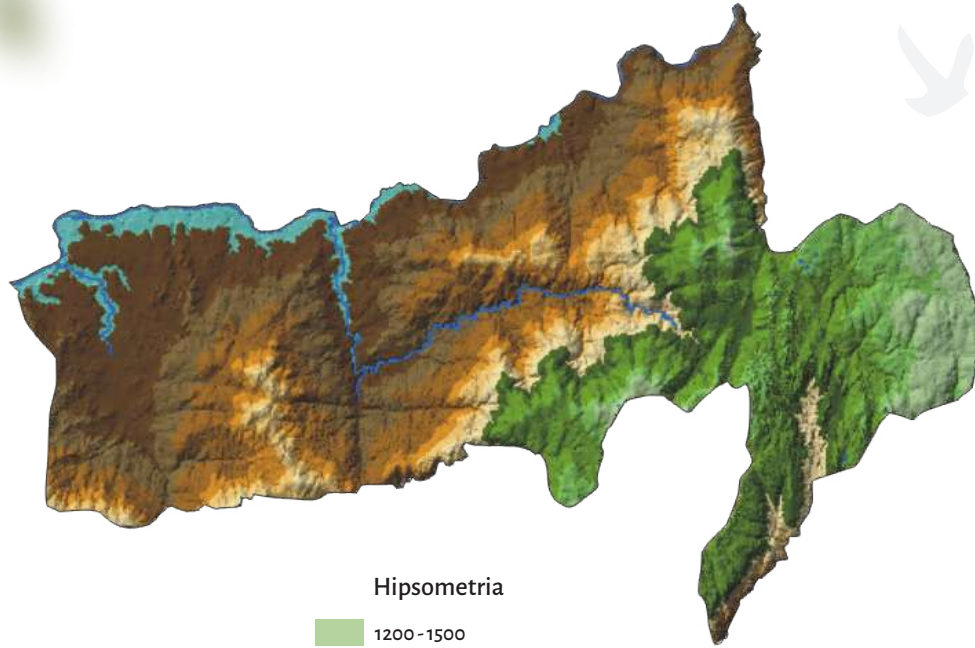
As condições naturais de produção da sub-região

A Geologia, os Solos, o Clima e o Relevo

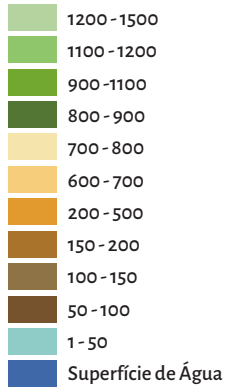
NA SUB-REGIÃO EXISTE UM VALE PRINCIPAL, O VALE DO RIO MINHO, ASSOCIADO AOS VALES DOS SEUS AFLUENTES, SOBRESSAINDO O DO RIO GADANHA E DO RIO MOURO. A SUB-REGIÃO TEM RELEVO VIGOROSO ENCONTRANDO-SE RODEADA DE MONTANHAS QUE INTEGRAM A PARTE PORTUGUESA DO GRANDE MACIÇO IBÉRICO SETENTRIONAL E QUE FAZEM, POR UM LADO, A POENTE, A PROTEÇÃO DOS VENTOS ATLÂNTICOS E POR OUTRO A NORTE, SUL E NASCENTE UMA BACIA HIDROGRÁFICA DE MICROCLIMA ESPECÍFICO, PODENDO SER CARACTERIZADO GLOBALMENTE POR UM CLIMA TEMPERADO ATLÂNTICO.

ESTA CORDILHEIRA MONTANHOSA CONDICIONA ESSENCIALMENTE A PRECIPITAÇÃO, A HUMIDADE E A TEMPERATURA DO AR, FATORES FUNDAMENTAIS NA DIFERENCIAÇÃO DA SUB-REGIÃO.

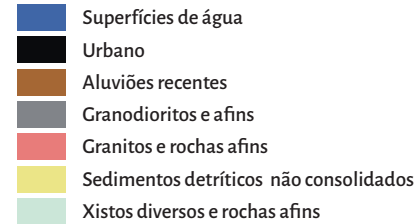
Carta Geológica



Hipsometria



Formações Litológicas





Um fator determinante para a caracterização de um Terroir é o solo, elemento fundamental no carácter da vinha e no perfil do vinho. Nesta região predomina o granito, no entanto a noroeste verifica-se a existência de grandes quantidades de sedimentos (Argila e calhau rolado), bem como a existência de uma faixa de xisto na parte central da região. Outro fator determinante do Terroir Monção e Melgaço é o clima, condicionado pelo relevo existente na região. O facto de esta região ser cortada a sul, pela cadeia montanhosa do Vale do Minho, faz com que não sofra a típica influência Atlântica da Região do Vinhos Verdes, característica que condiciona a especificidade do Vinho Verde. O que juntamente com os alinhamentos montanhosos da Serra da Galiza a norte, que bem perto do rio Minho atingem proporções consideráveis, formam uma cintura montanhosa responsável pela existência de um microclima único.

ESTE MICROCLIMA É CARACTERIZADO POR SER UM CLIMA TIPO TEMPERADO ATLÂNTICO DE INFLUÊNCIA CONTINENTAL, COM INVERNOS FRIOS E CHUVOSOS E UM VERÃO QUENTE E SECO. A PRESENÇA DE UM CONJUNTO SIGNIFICATIVO DE SUPERFÍCIES DE ÁGUA (RIO MINHO E PRINCIPAIS AFLUENTES) INDUZ UMA REGULAÇÃO DAS TEMPERATURAS, O QUE FAZ COM QUE AS AMPLITUDES TÉRMICAS SEJAM A ADEQUADAS PARA A PRODUÇÃO DE VINHOS FRESCOS E AROMÁTICOS. O CONJUNTO DESTAS CARACTERÍSTICAS CRIA AS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS PARA A PRODUÇÃO DO FAMOSO VINHO ALVARINHO DE MONÇÃO E MELGAÇO, PRODUTO ÚNICO NO MUNDO.



A viticultura e a enologia na sub-região

EM PORTUGAL, MONÇÃO E MELGAÇO É DESTACADAMENTE A SUB-REGIÃO COM MAIOR DENSIDADE DE IMPLANTAÇÃO DA CASTA ALVARINHO O QUE LEVA A UM ENORME CONHECIMENTO DA CASTA E ONDE É POSSÍVEL DE UMA FORMA NATURAL ENCONTRAR AS SUAS DIVERSAS GRANDEZAS.

Os fatores humanos e nomeadamente a forma de cultivo da vinha acentuam as diferenças dos factores naturais existentes na região. Existem na sub-região três sistemas de condução implementados e genericamente descritos como o cordão simples ascendente, onde a vinha tem uma parede de vegetação ascendente e cachos bem expostos ao sol, o cordão simples retumbante, onde a vinha tem vegetação apenas descendente (a de maior expressão) com os cachos com exposição intermédia ao sol e ainda vinha tipo ramada (o de muito menor expressão) com estrutura vegetal na horizontal e cachos pouco expostos ao sol.

CORDÃO SIMPLES RETUMBANTE

A maioria das vinhas encontram-se no sistema descendente - um sistema introduzido na sub-região e amplamente adotado uma vez que este sistema permite apenas uma exposição parcial das uvas ao sol, a degradação do perfil aromático das uvas é reduzida e conseguimos alcançar um equilíbrio perfeito entre acidez, aroma e um teor alcoólico moderado.

CORDÃO SIMPLES ASCENDENTE

As restantes vinhas encontram-se no sistema ascendente, o sistema mais usado em todo o mundo e que pode apresentar diferentes configurações (royat, sylvoz, guyot, bilateral, etc) em que as uvas são bastante expostas ao sol e em que a redução da acidez e do aroma é mais importante.

RAMADA

A vinha apoia-se em estruturas horizontais, de ferro ou de madeira e arame e assentes sobre esteios, geralmente de granito.

As principais castas em Monção & Melgaço

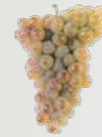
BRANCAS

ALVARINHO



Casta cultivada particularmente na sub-região de Monção e Melgaço, mas dada a sua elevada qualidade tem sido levada para outros pontos da região e do país. O vinho caracteriza-se por uma cor intensa, palha, com reflexos citrinos, aroma intenso, distinto e complexo, que vai desde o marmelo, pêssago, banana, limão, maracujá e litchia, a flor de laranjeira e violeta, a avelã e noz, e a mel, sendo o sabor complexo, macio, redondo, harmonioso, encorpado, persistente e com notas minerais que contribuem para a frescura característica. A casta Alvarinho apresenta grande potencial de guarda e evolução em garrafa. Por vezes com nuances de fermentação e estágio em barrica, mantendo sempre um lado fresco. Com o tempo a casta adquire aromas a laranja madura, marmelo, notas de avelã, noz (carácter amendoado) e mel (carácter caramelizado).

LOUREIRO



Casta cultivada em quase toda a região e melhor adaptada às zonas do litoral, não sendo recomendada apenas nas sub-regiões mais interiores como Amarante, Basto e Baião. Antiga e de alta qualidade, produz vinhos de cor citrina até ao amarelo palha. Carácter frutado, desde citrino (limão) e maçã verde, mentolado com destaque para o carácter floral: delicado (lembrando rosas) a terpénico doce (lembrando o jasmim). Pode também apresentar notas de mel e até aromas tropicais. Sabor frutado refrescante, elegante mineral e persistente. Evolui para notas de mel e cera da abelha. Casta bastante versátil.



TRAJADURA

Casta cultivada por toda a região (não recomendada na sub-região de Baião), de boa qualidade, produz vinhos de cor amarelo citrino descorado ao amarelo palha dourado. Aroma a frutos maduros (maçã, pera e pêsego), com domínio da maçã verde em anos frios. Na boca apresenta um carácter frutado, sabor macio, redondo, com uma acidez moderada e bastante elegante.



ALVARELHÃO

Casta de pouca expansão na Região dos Vinhos Verdes, sendo cultivada particularmente na sub-região de Monção e Melgaço e recomendada na sub-região de Baião. E conhecida por Alvarelhão devido a sua proximidade ao Douro onde esta casta é cultivada com esse nome. Produz mostos naturalmente ricos em açúcares, dando vinhos de cor rubi a rubi clara, com aroma delicado a frutos vermelhos, harmoniosos e saborosos.



BORRAÇAL

Casta de grande expansão e cultivada em toda a região e recomendada em todas as sub-regiões. Produz mostos naturalmente mais ricos



PEDRAL

Casta de pouca expansão na Região, sendo recomendada particularmente na sub-região de Monção e Melgaço, embora apareça esporadicamente em outras sub-regiões com outro nome. Produz mostos medianamente ricos em açúcares, dando vinhos de cor rubi clara a rubi (como o Espadeiro), com aroma e sabor frescos.



VINHÃO

Casta de grande expansão e cultivada em toda a Região pela sua qualidade e dado ser a única casta regional tintureira. Produz vinhos de cor intensa, vermelho granada, de aroma intenso a frutos vermelhos bem maduros como a groselha, amora preta, framboesas e, por vezes, carácter florar da violeta. Casta de grande carácter e volume, muita fruta na boca, gulosa, intensa, com sabor redondo e refrescante. Taninos firmes que oferecem mais complexidade. Final de boca muito persistente com uma pequena adstringência.



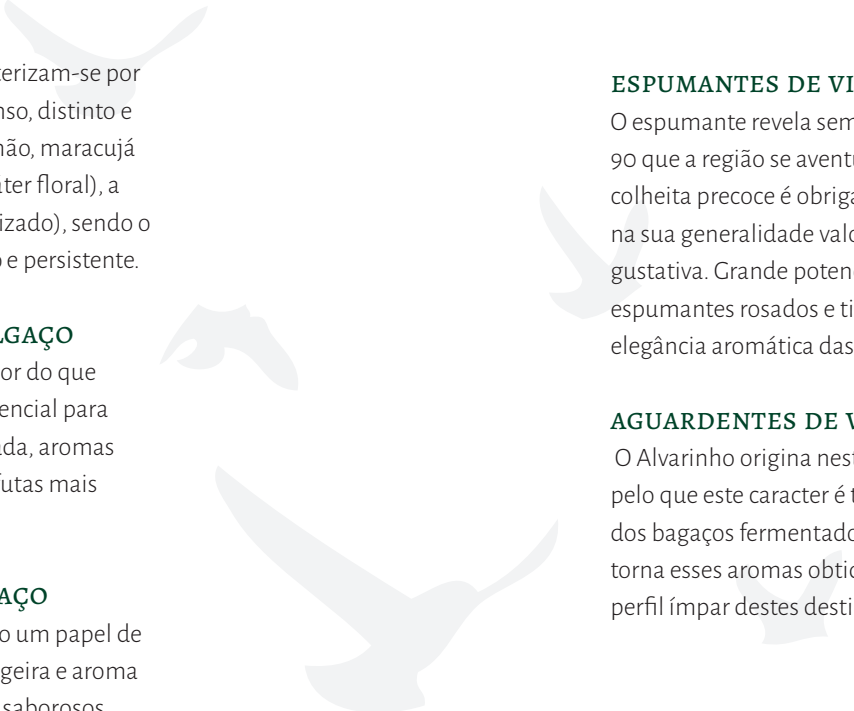
Perfis e vinhos de Monção & Melgaço

A casta Alvarinho tem regulamentação específica com um álcool mínimo superior às restantes castas da Região dos Vinhos Verdes. Em termos de rendimento existe igualmente diferenciação sendo o rendimento máximo autorizado de 65%. Este facto está relacionado com a existência de um cacho pequeno e onde a relação polpa película é grande o que favorece a intensidade aromática dos vinhos.

VINHOS VERDES BRANCOS DE MONÇÃO & MELGAÇO

Apresentam habitualmente cor citrina ou palha, aromas ricos, frutados e florais, dependendo das castas que lhes dão origem. Na boca são harmoniosos, intensos e mostram uma grande frescura. Esta sub-região, pelo seu perfil de território, contribui para vinhos brancos com um teor alcoólico moderadamente elevado em relação ao resto da região e onde a acidez aparece sempre presente devido à influência continental que transforma os dias quentes em noites frias durante a maturação. Em comum os brancos, rosados e tintos têm essa característica de equilíbrio doce do álcool moderado e acidez naturalmente fresca.

No que diz respeito à casta claramente maioritária – o Alvarinho – este território permite que essa variedade mostre toda a sua versatilidade. A zona mais junto ao rio, a 50 metros de altitude, e até aos 150 metros origina globalmente vinhos com mais fruta e menos acidez. As zonas na encosta, que poderão ir até aos 350 metros de altitude, para a montanha valorizam mais a mineralidade e a frescura. Este jogo de micro-terroir dentro do terroir permite alvarinhos com barrica, alvarinhos frutados, alvarinhos minerais, alvarinhos com doçura ou mais secos, alvarinho de vindima tardia ou até licorosos de Alvarinho, todos eles com o denominador comum de possuírem um enorme potencial de evolução em garrafa.



Os vinhos da casta Alvarinho de Monção e Melgaço caracterizam-se por uma cor intensa, palha, com reflexos citrinos, aroma intenso, distinto e complexo, que vai desde o marmelo, pêssago, banana, limão, maracujá e líchia (caráter frutado), a flor de laranjeira e violeta (caráter floral), a avelã e noz (caráter amendoado) e a mel (caráter caramelizado), sendo o sabor complexo, macio, redondo, harmonioso, encorpado e persistente.

VINHOS VERDES ROSADOS DE MONÇÃO & MELGAÇO

As castas tintas da região atingem normalmente menos cor do que as utilizadas mais a sul, pelo que naturalmente existe potencial para este estilo de vinhos que revelam uma cor levemente rosada, aromas intensos, frescos, lembrando frutos vermelhos ou outras futas mais frescas. O sabor é harmonioso, refrescante e persistente.

VINHOS VERDES TINTOS DE MONÇÃO & MELGAÇO

Os tintos são ligeiros de cor e sempre assumiram na região um papel de complementaridade, realçam o seu carácter pela acidez ligeira e aroma moderadamente intenso. Na boca são frescos, intensos, e saborosos, revelando serem vinhos muito gastronómicos.

ESPUMANTES DE VINHO VERDE DE MONÇÃO & MELGAÇO

O espumante revela sempre a sua origem como vinho. Desde os anos 90 que a região se aventurou a fazer espumantes de Alvarinho. Uma colheita precoce é obrigatória para moderar o álcool e o espumante na sua generalidade valoriza a fruta e um equilíbrio suave na parte gustativa. Grande potencial existe também para a produção de espumantes rosados e tintos pela cor pouco acentuada e grande elegância aromática das castas tintas de Monção e Melgaço.

AGUARDENTES DE VINHO VERDE DE MONÇÃO & MELGAÇO

O Alvarinho origina nesta região vinhos aromáticos e de perfil marcante, pelo que este carácter é transmitido por destilação quer dos vinhos ou dos bagaços fermentados às respectivas aguardentes. O envelhecimento torna esses aromas obtidos ainda mais delicados e únicos favorecendo o perfil ímpar destes destilados.

A certificação e o Selo de Garantia Monção & Melgaço

A comunicação d' "A Origem do Alvarinho" estende-se à certificação da autenticidade, origem e qualidade dos vinhos de Monção e Melgaço através da aposição de um selo de garantia exclusivo. Este selo é atribuído aos vinhos deste território pela Comissão dos Vinhos Verdes, afirmando um segmento de maior valorização dentro do universo que é o "Vinho Verde".



Monção & Melgaço em números

A certificação dos produtos que compete à CVRVV controlar é um processo que, numa abordagem geral, inclui quatro fases:

- **INSCRIÇÃO DO OPERADOR ECONÓMICO (OE) NA CVRVV COMO ENGARRAFADOR;**
- **APROVAÇÃO DE ROTULAGEM COM A RESPECTIVA MARCA;**
- **CONTROLE DO PRODUTO A CERTIFICAR, NOMEADAMENTE O CONTROLE ANALÍTICO E SENSORIAL (LABORATÓRIO);**
- **ATRIBUIÇÃO DOS SELOS DE GARANTIA.**

A certificação da DO Vinho Verde implica o cumprimento de requisitos definidos na Organização Comum do Mercado Vitivinícola (regulamentação comunitária), na legislação nacional, bem como na regulamentação da própria região.

A legislação comunitária prevê uma rigorosa disciplina no que toca às condições de produção, às indicações de qualidade, à rotulagem e à comercialização, que garante a vigilância e a qualidade dos vinhos europeus. Para obter a Denominação de Origem Protegida Vinho Verde, é preciso cumprir os requisitos da Organização Comum do Mercado Vitivinícola, da legislação nacional e da regulamentação da região. Das condições do solo até à comercialização, a autenticidade do Vinho Verde é garantida pela certificação.

PRINCIPAIS NÚMEROS DA REGIÃO DE MONÇÃO E MELGAÇO

- **ÁREA TOTAL 45.000 HA**
- **ÁREA DE VINHA 1730 HA**
- **ÁREA DE ALVARINHO 1340 HA**
- **NÚMERO DE VITICULTORES 2085**
- **NÚMERO DE ENGARRAFADORES 67**
- **PRODUÇÃO ANUAL DE DO VINHO VERDE EM LITROS**
10,2 MILHÕES DE LITROS
- **PERCENTAGENS POR BRANCO, ROSÉ E TINTO**
85% VV BRANCO, 11% VV TINTO E 4% VV ROSADO
- **NÚMERO DE MARCAS 253**

A glass of white wine with a light yellow color and a thin layer of foam is positioned on the left side of the frame. Next to it is a white plate featuring a carefully plated dish. The dish includes a piece of seared fish, possibly salmon, garnished with a small green leaf. Surrounding the fish are various vegetables, including a yellow bell pepper, a red bell pepper, and some green herbs. There are also some small, round, golden-brown items that could be fried bread or potatoes. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting an outdoor setting.

Monção & Melgaço e a Gastronomia

OS VINHOS VERDES BRANCOS DE MONÇÃO & MELGAÇO SÃO IDEAIS PARA ACOMPANHAR SALADAS, MARISCOS, PEIXES, CARNES DE AVES E GASTRONOMIA ORIENTAL. SÃO O CASAMENTO PERFEITO PARA PRATOS LEVES, SALADAS, CARNES BRANCAS, MARISCOS E SUSHI, ENTRE OUTROS PRATOS ORIENTAIS. OBSERVA-SE UMA TENDÊNCIA RECENTE PARA O SEU USO COMO APERITIVO.

Os **Vinhos Alvarinho de Monção & Melgaço**, pela sua estrutura e complexidade aromática, acompanham na perfeição pratos de paladares mais fortes, como o Bacalhau, pratos de carne grelhados e assados, casam também de uma forma muito harmoniosa com enchidos e queijos.

Os **Vinhos Verdes Tintos de Monção & Melgaço** são vivos e refrescantes, ótimos para acompanhar a gastronomia regional Minhota: Lampreia, Bacalhau com Broa, Cabrito e Borrego assado, Lombinhos de Cordeiro, Cozido à Portuguesa, Papas e Arroz de Sarrabulho, Rojões à Moda do Minho, Tripas à Moda do Porto e outras iguarias. Os Espumantes de Vinho Verde Tinto de Monção & Melgaço são igualmente apreciados para acompanhamento destes pratos.

Visite Monção & Melgaço

Os **Vinhos Verdes Rosados de Monção & Melgaço**, com aromas intensos a frutos, servem-se especialmente como aperitivo ou acompanhando as sobremesas com frutos vermelhos. A frescura dos seus aromas faz com que sejam também uma excelente combinação com comidas orientais: sushi, sashimi, comida tailandesa, etc.

Os **Espumantes de Vinho Verde de Monção & Melgaço** revelam-se perfeitos para acompanhar entradas e todo o tipo de canapés, pratos de peixe e carne, de marisco e comida oriental.

As **Aguardentes de Vinho Verde de Monção & Melgaço** terminam a refeição, com os cafés e digestivos, acompanhando frutos secos, chocolates e, para os apreciadores, um bom charuto!

VISITE A ORIGEM DO ALVARINHO. DESCUBRA AS RAÍZES DESTE VINHO SINGULAR COMEÇANDO PELO TERRITÓRIO LIMITADO A NORTE PELO RIO MINHO, SUBA AOS MIRADOUROS E PERCA DE VISTA TODAS AS SERRAS, CAMPOS E CAMINHOS. CONHEÇA AS TERMAS, AS ALDEIAS TURÍSTICAS E OS MONUMENTOS QUE MOLDARAM E FORAM MOLDADOS PELA SUA PERSONALIDADE, TAL COMO HOJE A CONHECEMOS. VENHA CONHECER ESTA REGIÃO, SIGA UM PERCURSO QUE O VAI CONDUZIR PELOS ALOJAMENTOS, ESPAÇOS DE RESTAURAÇÃO, COMÉRCIO, ANIMAÇÃO E PATRIMÓNIO CULTURAL E NATURAL, ONDE TODA A GENTE SENTE A EMOÇÃO E A PAIXÃO DO ALVARINHO . O CONVITE PARA DESCOBRIR ESTÁ FEITO.



www.vinhoverde.pt

