

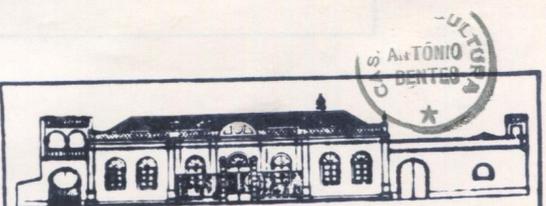
Casa da Cultura António Bentes  
Biblioteca  
(Secção de Recortes)

VINHOS DO ALGARVE

**Manual de Hotelaria  
(Vinhos)**

Sérgio Cruz e Outros

Assunto: Vinho



Casa da Cultura António Bentes

S. Brás de Alportel

Biblioteca

Livro n.º 1343

Cota n.º 5-4  
5-4  
45-6

VINHOS DO ALGARVE

# MANUAL DE HOTELARIA III

**Edição:**

GUETTA & CRUZ

Av. Brasil, 1, 6.º, Sala 5

1700 LISBOA

Tel.: 795 05 03 - 793 20 46

Fax: 793 20 46

**Direcção:**

Sérgio Cruz

**Colaboração:**

Francisco Sá de Oliveira

Fernando Brito

Dr.ª Ana Maria Sousa Teixeira

**Direcção Gráfica:**

Helder Capela

**Execução Gráfica:**

AAG - Agência de Artes Gráficas, Lda.

Depósito legal: 71911/93

ISBN: 972-95934-1-8

## OS VINHOS DO ALGARVE

### LAGOA, LAGOS, PORTIMÃO, TAVIRA

A Região vinícola do Algarve tem tradições neste tipo de cultura, desde o tempo dos Muçulmanos.

O clima suave e sobretudo a grande quantidade de Sol distribuída ao longo de quase todo o ano, são factores importantes para o bom desenvolvimento da vinha.

Após o período da Reconquista, começam a encontrar-se referências ao vinho em documentos vários como nos forais de Silves, Tavira, Faro e Loulé que remontam ao tempo de D. Afonso III em 1266.

Aliás este rei tomou várias medidas de protecção à vinha e começou a cobrar impostos sobre os vinhos.

Foi inicialmente demarcada como uma única Região mas posteriormente foi dividida em quatro Sub-Regiões e que actualmente evoluíram para quatro regiões autónomas:

- |          |   |
|----------|---|
| LAGOA    | - cuja área geográfica abrange este concelho, o de Albufeira, Loulé e Silves.   |
| LAGOS    | - com os concelhos de Aljezur, Vila do Bispo e Lagos.   |
| PORTIMÃO | - com o próprio concelho de Portimão.   |
| TAVIRA   | - abrangendo as freguesias do seu concelho e os concelhos de Faro, Olhão, S. Brás de Alportel, Tavira e Vila Real de Santo António. |

Geograficamente estende-se por uma faixa ao longo do litoral desde o Oceano até às encostas das Serras de Monchique e Caldeirão.

É uma zona de clima mediterrânico onde as culturas dominantes são a amendoeira, a figueira, a alfarrobeira e onde a vinha nunca foi abandonada, pela grande tradição desta cultura e pelas razões climatéricas já referidas.

As vinhas estão em geral implantadas em solos de areia e arenitos e os estatutos das Regiões estabelecem as condições para que os vinhos aí produzidos, possam ter direito à respectiva Denominação de Origem.

Assim, para cada Denominação temos situações diferentes.

#### 1. LAGOA

As castas recomendadas são para os

##### Vinhos Tintos

NEGRA MOLE  
MONVEDRO  
PERIQUITA

no conjunto ou em separado com 75% do total de encepamento.

##### Vinhos Brancos

CRATO-BRANCO - num mínimo de 75%

## 2. LAGOS

### Vinhos Tintos

NEGRA MOLE

PERIQUITA

no conjunto ou em separado representando no mínimo 70% do encepamento.

### Vinhos Brancos

BOAL-BRANCO - com pelo menos 60% do encepamento.

## 3. PORTIMÃO

### Vinhos Tintos

As castas são:

NEGRA MOLE

mínimo 70%

PERIQUITA

### Vinhos Brancos

As castas são:

CRATO-BRANCO mínimo 70%

## 4. TAVIRA

### Vinhos Tintos

As castas são:

NEGRA MOLE

no mínimo 75% no conjunto ou separado

PERIQUITA

### Vinhos Brancos

As castas são:

CRATO-BRANCO mínimo de 75%

De um modo geral os vinhos tintos são produzidos num sistema de “curtimento-curta” (pouco tempo de contacto com as massas vnicas) e por isso apresentam uma cor rubi, bastante aberta.

São vinhos pouco encorpados atingindo por vezes um teor alcoólico elevado o que obriga a cuidados especiais na vinificação para evitar graduações altas.

Deve referir-se que na Região se produzem essencialmente vinhos tintos.

Os vinhos brancos elaborados pelo processo de vinificação de “bica aberta” apresentam-se em geral com cor citrina, baixa acidez e com um elevado teor alcoólico.

Devem beber-se com redobrada atenção, atendendo aos fortes teores alcoólicos. A escolha dos pratos para conjugar com os vinhos deve também ser criteriosa, atendendo à mesma razão.