

ANA LUÍSA FIGUEIREDO LAVRADOR DA SILVA

ANEXOS

Paisagens de Baco: Identidade, Mercado e Desenvolvimento

Estudo de percepção e de representação aplicado às Regiões Demarcadas: Vinhos Verdes, Douro,
Dão, Bairrada e Alentejo

UNIVERSIDADE DE ÉVORA

Tese para obtenção do grau de Doutor em Artes e Técnicas da Paisagem

2007

ANA LUÍSA FIGUEIREDO LAVRADOR DA SILVA

ANEXOS

Paisagens de Baco: Identidade, Mercado e Desenvolvimento

Estudo de percepção e de representação aplicado às Regiões Demarcadas: Vinhos Verdes, Douro,
Dão, Bairrada e Alentejo



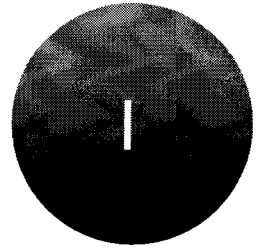
168692

UNIVERSIDADE DE ÉVORA

Tese para obtenção do grau de Doutor em Artes e Técnicas da Paisagem

2007

ANEXO



I

LEGISLAÇÃO

REGULAMENTAÇÃO DAS REGIÕES VITIVINÍCOLAS

Século XVIII Carta Régia de 1756	Tipo de vinho	REGIÃO DEMARCADA	**RECONHECIMENTO	REGULAMENTAÇÃO	DELIMITAÇÃO
	Generoso	*Douro ("Vinho do Porto")	10.09.1756	10.09.1756	28.07.1757

* A demarcação pombalina, regulamentada na Carta Régia de 1756, foi extinta em 1865.

** Da qualidade e tipicidade dos vinhos.

Início do século XX *Carta de Lei de 18 de Setembro 1908	Tipos de vinho	REGIÕES DEMARCADAS	RECONHECIMENTO (Decreto com força de Lei)	REGULAMENTAÇÃO
	Generosos	Douro ("Porto")	10.05.1907	Decreto com força de Lei de 10.05.1907
Madeira		10.05.1907	Decreto de 11.03.1909; DL 218 de 03.11.1913; Decreto 1033, de 9.11.1914; Decreto 11 333, de 8.12.1925; Decreto 14 167 de 11.08.1927; Decreto 19 013 de 31.10.1930; DL 23 910 de 25.05.1934	
Setúbal ("Moscatel")		10.05.1907	DL 23 230, de 17.11.1933; DL 23 734 de 12.04.1934	
Carcavelos		10.05.1907	Decreto com força de Lei de 10.05.1907; DL 23 230, de 17.10.1933; DL 23 763 de 12.04.1934	
Pasto	Dão	10.05.1907	Decreto de 25.05.1910, revisto pelo DL 138, de 27.06.1910 e Lei de 11.07.1912; DL 24 516, de 28.09.1934; DL 24 642, de 10.11.1934; DL 25 137, de 16.03.1935; Portaria 8078, de 13.04.1935; DL 32 274 e 32 275, ambos de 19.09.1942.	
	Colares	10.05.1907	Decreto com força de Lei de 10.05.1907; DL 23 230 de 17.11.1933; DL 24 500 de 19.09.1934; DL 31 540 de 29.09.1941	
	Vinhos Verdes	10.05.1907	DL 12866 de 10.12.1926; DL 16684 de 1929	
	Bairrada	10.05.1907	----	
	Douro ("vinhos virgem")	10.05.1907	DL 7934 de 10.12.1921	
	Bucelas (branco)	10.05.1907	Decreto com força de Lei de 03.03.1911; Decreto com força de lei de 7.03.1911; DL 23 230, de 17.11.1933; DL 23 900 de 24.05.1934	

* Confirma a delimitação das demarcações reconhecidas pelo Decreto de 1907 (excepto o Douro que obteve aprovação imediata) e define os princípios gerais de produção e comercialização do vinho.
DL – Decreto-Lei

Pré adesão à CEE Portaria 421/79 de 11 de Agosto; Resolução n.º 334/79 do Conselho de Ministros de 30 de Novembro e Decreto-Lei n.º 519-D/79, de 28 de Dezembro	Vinhos VQPRD	REGIÕES DEMARCADAS	RECONHECIMENTO	REGULAMENTAÇÃO
	Tranquilo	Bairrada	22.11.1979	Portaria 709-A/79 de 28.12.1979
		Algarve	26.04.1980	Portaria 207/80 de 26.04.1980
Generoso	Douro	28.12.1979	Portaria 1079/82 de 17.11.1982	

A adesão à Comunidade Europeia, em 1986 *Lei-Quadro n.º 8/85, relativa às Regiões Demarcadas Vitivinícolas, 4.06.1985; **Decreto -Lei n.º 517/85, de 31.12.1985	Vinhos DOC.	NOVAS REGIÕES VITIVINÍCOLAS COM ESTATUTO DE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	RECONHECIMENTO	REGULAMENTAÇÃO	
	Tranquilo e/ou Licoroso	***Porto e Douro		15.05.1986	DL 166/86 de 26.06.1986
		Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos e Vidigueira (actual DOC Alentejo)		29.12.1986	DL 349/88 de 30.09.1988
		Almeirim, Cartaxo, Chamusca, Coruche, Santarém e Tomar		29.12.1986	DL 349/88 de 23.08.1989
		Alenquer, Arruda e Torres Vedras		29.12.1986	DL 331/89 de 27.09.1989
		Alcobaça e Ourém (actual DOC Encostas de Aire)		29.12.1986	DL 333/89 de 28.09.1989
		Castelo Rodrigo, Cova da Beira e Pinhel (actual DOC Beira Interior)		29.12.1986	DL 335/89 de 04.10.1989
		****Setúbal e Palmela		29.12.1986	DL 340/89 de 07.10.1989
		Chaves, Planalto Mirandês e Valpaços (actual DOC Trás-os-Montes)		29.12.1986	DL 341/89 de 09.10.1989
		Óbidos		29.12.1986	DL 342/89 de 10.10.1989
		Encostas da Nave e Varosa (actual DOC Távora-Varosa)		29.12.1986	DL 404/89 de 15.11.1989
		Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira		29.12.1986	DL 299/90 de 24.09.1990
		Lafões		29.12.1986	DL 296/90 de 22.09.1990
		Bairrada		28.02.1991	DL 70/91 de 28.02.1991
		Évora, Granja-Amareleja e Moura (actual DOC Alentejo)		17.09.1991	Portaria 943/91, 17.09.1991
		*Biscoitos, *Pico e Graciosa		25.01.1994	DL 17/94 de 25.01.1994
****Lourinhã		07.03.1992	DL 34/92 de 07.03.1992		

* As regiões anteriormente demarcadas e as novas regiões vitivinícolas passam a ter o estatuto de Denominação de Origem.

** Estabelece a aplicação da regulamentação comunitária a Portugal e a organização comum do mercado vitivinícola.

*** Regiões produtoras de vinhos licorosos de qualidade (VLQPRD - "Vinhos Licorosos de Qualidade Produzidos em Regiões Determinadas").

**** O designativo "DOC Lourinhã" é exclusivo para as aguardentes víquicas produzidas naquela área determinada.

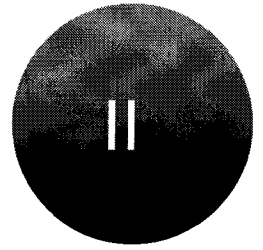
Regulamento (CE) nº1493/1999, do Conselho, de 17.05.1999; Decreto-Lei 212/04, 23.08.2004 relativo a organização institucional do sector vitivinícola

Vinhos DOC	DENOMINAÇÕES DE ORIGEM	DELIMITAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO
Tranquilo, Licoroso e/ou Espumante	**Vinhos Verdes (Sub-regiões: Amarante; Ave; Baião; Basto; Cavado; Lima; Monção; Paiva e Sousa)	DL 263/99 de 14.07.1999; DL 449/99 de 04.11.1999; Portaria 28/2001 de 16.01.2001
	*Porto e Douro (Sub-regiões: Baixo Corgo; Cima Corgo e Douro Superior)	DL 254/98 de 11.08.1998; 1 Portaria 612/98 de 26.08.98; Portaria 174/99 de 2.03.1999; Portaria 413/2001 de 18.04.2001; DL 190/2001 de 25.06.2001 e DR 13-S/2001, de 29.06.2001; Portaria 1484/2002 de 22.11.2002
	Trás-os-Montes (Sub-regiões: Chaves, Planalto Mirandês e Valpaços)	DL 212/04; Portaria 1204/2006 de 09.11.2006
	Távora-Varosa	DL 443/99 de 02.11.1999
	Beira Interior (Sub-regiões: Castelo Rodrigo, Cova da Beira e Pinhel)	Portaria 165/05 de 02.11.1999
	**Dão (Sub-regiões: Alva, Besteiros, Castendo, Serra da Estrela; Silgueiros, Terras de Azurara; Terras de Senhorim)	DL 376/93 de 5.11.2003; DL 103/00 de 02.06.2000
	**Bairrada	Portaria 213/00 de 08.04.2000; DL 301/03 de 04.12.2003; Portaria 836/04, de 13.07.2003
	a) **Lafões	DL 296/90 de 22.09.1990
	Encostas de Aire (Sub-regiões: Alcobaça e Ourém)	Portaria 167/05 de 11.02.2005
	Ribatejo (Sub-regiões: Almeirim, Cartaxo, Chamusca, Coruche, Santarém e Tomar)	DL 45/00 de 21.03.2000; DL 216/03 de 18.09.2003
	Óbidos	DL 342/89 de 10.10.1989; DL 116/99 de 14.04.1999; DL 220/02 de 22.10.2002; DL 212/04, de 23.08.2004; Portaria 816/06 de 16.08.2006
	*Lourinhã	DL 34/92 de 07/03/1992; DL 323/94 de 29.12.1994
	Torres Vedras, Alenquer e Arruda	DL 375/93 de 05.11.1993; DL 116/99 de 14.04.1999; DL 219/2002 de 22.10.2002
	Bucelas	DL 43/00 de 17.03.2000
	Colares	DL 246/94 de 29.09.1994
	*Carcavelos	DL 246/94 de 29.09.1994
	**Setúbal	DL 13/92 de 04.02.1992
	Palmela	DL 340/89 de 7.10.1989; DL 326/97 de 26.11.1997; DL 116/99 de 14.04.1999; DL 135/00 de 13.07.2000
	Alentejo (Sub-regiões: Borba, Évora, Granja-Amareleja, Moura, Portalegre, Redondo, Reguengos e Vidigueira)	DL 53/03 de 27.03.2003
	Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira	DL 299/90 de 24.09.1990; DL 318/03 de 20.12.2003
**Madeira e Madeirense	Portaria 40/82 de 02.02.1982; DRR 20/85/M de 21.10.1985; Portaria 125/98 de 29.07.1998; Portaria 86/99 de 12.05.1999; Portaria 91/00 de 9.10.2000	
a) *Biscoitos, *Pico e Graciosa	DL 17/94 de 25.01.1994	

*Regiões produtoras de vinhos licorosos de qualidade (VLQPRD); **Regiões produtoras de vinhos espumantes de qualidade (VEQPRD); a) Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR).

<p style="text-align: center;">A situação a partir da entrada na CEE: Regulamento (CE) nº1493/1999, do Conselho, 17.05.1999 Decreto-Lei 212/04, 23.08.2004 relativo a organização institucional do sector vitivinícola</p>	Vinhos IG ou Regionais	INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS (IG)	DELIMITAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO	
	<p style="text-align: center;">Tranquilo, Licoroso e/ou Aguardente</p>	Minho		Portaria 112/93 de 30.01.1993; Portaria 1202/97 de 28.11.1997; Portaria 394/2001 de 16.04.2001
		Trás-os-Montes (Transmontano)		DL 212/2004 de 23.08.2004; Portaria 1203/2006 de 09.11.2006
		Douro (Duriense)		DL 212/2004 de 23.08.2004; Portaria 1197/2006 de 07.11.2006
		Beiras		Portaria 165/2005 de 11.02.2005
		Estremadura		Portaria 351/93 de 24.03.1993; Portaria 244/00 de 03.05.2000; 16.04.2001; Portaria 1450/01 de 22.12.2001; Portaria 1066/03 de 26.09.2003
		Ribatejo (Ribatejano)		Portaria 370/99 de 20.05.1999; Portaria 424/01 de 19.04.2001
		Terras do Sado		Portaria 400/92 de 13.05.1992; Portaria 394/01 de 16.04.2001
		Alentejo (Alentejano)		Portaria 623/98 de 28.08.1998; Portaria 394/01 de 16.04.2001
		Algarve		Portaria 364/01 de 09.04.2001
		Madeira (Terras Madeirenses)		Portaria 86/04 de 02.04.2004; Portaria 87/04 de 02.04.2004; Declaração rectificativa de 24.05.2004
Açores		Portaria 853/2004 de 19.07.2004		

ANEXO



GLOSSÁRIO VITIVINÍCOLA

Agricultura biológica – sistema agrícola no qual não são permitidos agro-químicos de síntese.

Ampelologia – ramo científico da agronomia que estuda a morfologia e ciclo vegetativo da videira, a implantação e condução da vinha.

Antrossolos – solos provenientes da acção humana, com vista à cultura da vinha. Têm um único horizonte e espessuras entre 70-120m, bastante pedregosidade à superfície e internamente, em consequência da desagregação motivada pela surriba.

Área Total de Parcela de Vinha Contínua – superfícies localizadas no interior da parcela de vinha, incluindo áreas utilizadas para deslocação de máquinas agrícolas, até a largura máxima de 3m, assim como, pelas estruturas, permanentes ou temporárias, de alteração do perfil do terreno, até à largura máxima de 4m.

Arejões ou Arojados - sistema de condução tradicional no qual as videiras são plantadas entre as árvores que existem nas bordaduras dos campos. São estendidos fios de arame até uma altura de 6 a 8 metros que se suspendem nas árvores, deixando as videiras expandir-se livremente. Surgem como resultado da intensificação e da evolução das uveiras, o que está relacionado com a difusão do arame. Como principal vantagem, este sistema permitia tirar proveito na economia de mão-de-obra, aproveitamento de uma produção, que praticamente não ocupa espaço no solo. Soma-se-lhe o razoável arejamento e exposição. As suas principais desvantagens são a grande perigosidade na poda e vindima e o reduzido teor alcoólico do vinho produzido.

Armação do terreno – entidade física ou obra de engenharia rural visando a sustentação dos terrenos.

Bacelo – parte inferior da videira que engloba a raiz e a base do tronco da videira, equivalente a “cavalo” ou “porta-enxerto”.

Bardos – sistema de condução baixo e contínuo constituído por duas ou mais fiadas de arame, fixadas em esteios, entre os quais se desenvolve a parede vegetal da vinha. Tem como vantagem facilitar a mecanização das operações culturais.

Benefício – conceito emergente da necessidade de qualificação do Vinho do Porto e controlo da quantidade face ao mercado (Portaria nº8198, de 12 de Agosto de 1935), o qual regula a quantidade anual de Vinho do Porto a produzir, o qual é estabelecido actualmente pelo IVDP. Esse quantitativo depende da pontuação da parcela demarcada, o que é igualmente estabelecido por regulamentação.

Carga da cepa - número de gomos deixados na poda para produção de uva e garantia de madeira para poda do ano seguinte.

Casa do Douro – nome vulgarmente atribuído à Federação dos Viticultores da Região Douro criada (DL nº 21883, de 18 de Novembro de 1932) com vista a incrementar a natureza associativa, representar os interesses dos viticultores e apoiar a produção.

Cascos (cerca de 650 litros) – recipientes em madeira utilizados no envelhecimento do Vinho do Porto, em especial dos *Tawnies*. Os cascos viabilizam uma oxigenação gradual do vinho, desenvolvendo sabores e cores particulares ao processo de envelhecimento, e uma evaporação mais elevada, o que contribui para a concentração de açúcares, a qual vai aumentando com o passar dos anos.

Casal – prédio rústico, não nobre, que resulta da terminologia original relativa a uma pequena a média extensão cultural com casa, onde residiam os caseiros ou cultivadores dessas parcelas, cuja produção heterogénea se destinava, fundamentalmente, ao auto-consumo (Sampaio, 1923).

Cubas em inox – vasilhas em aço inoxidável ou cimento, revestido por material inerte, utilizadas na fase inicial do envelhecimento do vinho.

Castas – variedades videira (*Vitis vinífera*). Contempla castas recomendadas, castas autorizadas e castas interditas, de acordo com o grau de adequação a uma Denominação de Origem e respectiva legislação.

Castas aconselhadas – variedades testadas em campos experimentais e aprovadas para um *terroir*.

Castas autóctones – castas apenas cultivadas na Região DOC ou Sub-região, permitindo a obtenção de vinhos com características "*sui generis*".

Castas interditas – variedades que devido a condicionantes fisiológicas e/ou culturais são intoleráveis no *terroir* em causa, comprometendo os requisitos mínimos de qualidade.

Castas recomendadas – variedades reconhecidas com elevado potencial biológico, tecnológico e volume de produção, contribuindo para a obtenção de vinhos de alta qualidade e marcada tipicidade regional, pelo que deverão constituir a maior percentagem de uma Denominação de Origem.

Castas toleradas – variedades com menor interesse na perspectiva do mercado de qualidade, mas cujo cultivo é admitido.

Cava - remexe de terra com o objectivo de aproximar a terra do tronco das cepas. Operação morosa e cara, pelo que regra geral é substituída por lavras e herbicidas. Serve ao controlo de infestantes, ao melhor aproveitamento da água das chuvas e para enterrar fertilizantes.

Certificação – processo complexo, relativo a um vasto leque de exigências de produção (práticas, tratamentos enológicos) e comercialização (quantitativos, mercados), inerente a normas da legislação europeia para as denominações de origem, através do qual é passado um selo comprovativo da qualidade aos vinhos provenientes de demarcações.

Choro – derrame de seiva da planta, sinal de saída do período de dormência invernal (ocorre de Fevereiro a Abril), primeira fase do abrolhamento.

Ciclo fenológico – período de tempo que compreende as seguintes fases de desenvolvimento da videira: abrolhamento; floração; fecundação; diferenciação dos gomos; pintor ou alimpa (paragem de crescimento e início da coloração do bago); paragem de crescimento; maturação (constituição de reservas em açúcar, no final da qual se realiza a vindima); queda da folha e repouso vegetativo (cerca de cinco meses).

Ciclo vegetativo – período de tempo que decorre de "choro" a "choro". Existem castas de ciclo curto (temporãs), médio (meia-estação) e longo (tardias ou serôdias).

Compasso – distância das videiras entre as linhas (m), pela distância das videiras na linha (m). Portanto expresso por, entrelinhas x linhas (m x m), que se traduz na área ocupada por videira (m²).

Consociação – sistema cultural que comporta simultaneamente mais do que um tipo de cultura agrícola na mesma parcela.

Cordão Simples Ascendente (CSA) - sistema de condução associado a uma poda mista de vara e talão, com uma condução totalmente ascendente, sendo vulgarmente designado por Cazenave (associado ao tipo de poda). A altura do cordão varia entre os 1,10-1,20m do solo e admite 2 a 3 fiadas de arame (duplos ou móveis) acima do cordão para suporte da vegetação, o qual na região dos Vinhos Verdes nunca deve ter menos que 1 m de altura. A sustentação dos arames assenta num conjunto de postes, de madeira tratada, cimento ou granito, com 2,5-3,0m de comprimento. É aconselhado para vinhas em meia encosta e/ou terrenos secos que imprimam reduzido vigor à videira. Possui como vantagem o facto de ser um dos sistemas de condução mais adaptáveis à mecanização das diversas operações culturais (poda, vindima, etc.). Como inconveniente salientam-se os custos de implantação.

Cordão Duplo Sobreposto Ascendente e Retombante (Lys ou Lira) – sistema de condução no qual as videiras são divididas em 2 cordões orientados em sentidos opostos, a diferentes níveis, em que o nível inferior é responsável pela vegetação retombante e o nível superior pela vegetação ascendente, distando entre si cerca de 0,35-0,40m, criando uma abertura entre ambos do tipo "janela". A sobreposição de sebes ascendente e

retombante é feita por videiras distintas, a retombante é uma videira, sendo a sobreposta a ascendente outra. A altura do 1º arame ao solo é de cerca de 1,10m e do 2º arame é de 1,45m, distando deste ao 1º nível do arame duplo de 0,25cm, e deste ao 2º nível outros 0,25cm, do último arame ao 2º nível do arame duplo cerca de 0,35cm. Esta forma de condução está associada a uma poda do tipo mista de vara e talão, mas poderá também ser do tipo Guyot.

Cordão Simples Ascendente e Retombante (CAR) – sistema associado a uma poda mista de vara e talão, com 3 fiadas de arames (mais recentemente constituído por fiadas duplas) que são responsáveis pelo suporte da vegetação ascendente, erradamente designado por *Silvoz* (tipo de poda por varas longas empadas e amarradas a um nível inferior ao cordão). Obtém-se a divisão da sebe única do cordão simples retombante em 2 direcções pelo abaixamento do nível do cordão para a altura de 1,20-1,30m e colocação de mais 2 arames superiores ao cordão, separados cerca de 0,40cm. O objectivo deste sistema é o de tirar maior partido do vigor conseguido pelas varas de crescimento ascendente, garantindo uma maior fertilidade, diminuir a sensibilidade à podridão dos cachos e aumentar a superfície foliar exposta com ganhos na aquisição de açúcares. As podas do tipo *Silvoz* têm produções semelhantes aos cordões de 2 sebes e a vantagem de necessitarem de menor número de tratamentos fitossanitários. Em contrapartida a sua condução é mais dispendiosa devido ao maior consumo em mão-de-obra, sendo contra-indicada para castas que tenham sarmentos muito grossos e quebradiços ao empar.

Cordão Simples Retombante – vulgarmente conhecido por cordão simples, surgiu como uma alternativa à cruzeta, dado os baixos custos de armação e a entrada em produção mais cedo. Sistema formado por cordões simples, com a plantação de 2 videiras juntas e posteriormente isoladas, com um arame único a 1,70-1,80m de altura e com desenvolvimento vegetal retombante. Apesar dos baixos custos de instalação, tem a desvantagem de requer frequentemente intervenções em verde, sobretudo para evitar podridões. Por outro lado, devido ao facto de apenas possuir um arame, deixa a vegetação livre, o que em zonas ventosas, pode originar uma significativa quebra significativa dos sarmentos, ou uma excessiva exposição com eventual escaldão, acarretando prejuízos na produção final.

Cordão Sobreposto Retombante (duplo ou simples) (CSOB) – conhecido por cordão sobreposto, este sistema de condução surgiu para minimizar a menor densidade de plantação, vegetação e de produção do cordão simples. Consiste na sobreposição na vertical de duas sebes de vegetação retombantes. Na base das duas sebes sobrepostas, podem estar cordões simples ou duplos, que correm alternadamente em dois níveis de arames, que distam entre si de 0,80-1,00m. A altura do 1º arame ao solo varia de 1,00-1,20m, e entre 2,00-2,20m do 2º arame ao solo. Este sistema de condução tem o inconveniente de provocar um ensombramento excessivo nas videiras que se encontram no arame inferior, prejudicando fundamentalmente a maturação e a sanidade das uvas, nomeadamente quando não se realizam intervenções em verde nas duas sebes. Por vezes existe a necessidade de auxílio de escadotes ou do reboque do tractor, para a realização, quer da poda, quer da vindima nas videiras do arame superior.

Cruzeta – sistema de condução, que entrou no país na década de 70, com armação da vinha em forma de cruz (poste vertical de 2 metros ou mais e um poste na horizontal com 1,5-2m) para suporte e disciplina dos cordões, designado por *festão*. Este sistema de condução tem como inconvenientes: a) a morte de uma videira conduz com alguma frequência à morte de outras, que foram plantadas na mesma cova; b) dificuldades nas pulverizações no interior da cruzeta, nomeadamente em tratamentos mecanizados; c) a exposição das videiras lado a lado dá azo a ensombramento, prejudicial à maturação e favorável ao aparecimento de doenças. Do ponto de vista económico, a cruzeta demora em média 8 anos até atingir a uma “produção cruzeiro”.

Denominação de Origem – conceito mais rigoroso do que o de Região Demarcada, sendo o *terroir* o fundamento do limite da sua fronteira geográfica. Representa uma área ou conjunto de áreas vitícolas que produzem vinhos com características qualitativas particulares e específicas comuns, cujo nome é utilizado na designação dos próprios vinhos com Denominação de Origem Controlada (ex. DOC Douro, DOC Bairrada, etc.).

Os vinhos produzidos numa região determinada podem também ser referidos por Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR), o que desde 2003 se verifica exclusivamente nas denominações açorianas.

Densidade de plantação – número de videiras por hectare, calculado em função do compasso de plantação.

Desavinho – desenvolvimento incompleto dos cachos.

Desparra ou desponta – operação de retirada da folhagem sobreposta a fim de facilitar os tratamentos e aumentar a exposição solar dos cachos. Em demasia pode provocar o desavinho ou aumentar o risco de escaldão.

Direito de Plantação – direito de proceder à plantação de vinhas ao abrigo da legislação actual. Pode ser devido a: a) Novo direito de plantação; b) Direito de replantação (património vitícola do viticultor ou obtido por transferência); c) Direito de plantação concedido a partir da reserva.

Direito de Replantação – direito de realizar uma plantação de vinha, em cultura estreme, no decurso das 8 campanhas seguintes àquela durante a qual foi efectuado o arranque regularmente declarado, numa área equivalente à arrancada, nas condições previstas no Reg. (CE) nº822/87, do Conselho, de 16 de Março.

Direito de Replantação obtido por Transferência – cedência/transferência do direito de replantação de um outro titular para o primeiro.

Direitos Aplicados – são os direitos já utilizados pelo titular.

Direitos de Plantação por utilizar – direitos de plantação existentes susceptíveis de serem utilizados pelo seu titular, ou por outra entidade devidamente autorizada por esse titular.

DOC (Denominação de Origem Controlada) - designação jurídica atribuída a vinhos cuja produção está tradicionalmente ligada a uma região geograficamente delimitada, correspondente a um quadro tradicional natural e humano específico, e sujeita a um conjunto de regras de produção, elaboração, designação e comercialização consignadas em legislação própria.

Embardamento – plantação da videira alinhada ao longo de fileiras de arame zincado (bardos)

Empa – dobragem da vara e sua amarração ao arame, realizada na altura da poda, com o objectivo de controlar a rebentação dos gomos.

Enxertia – operação associada à plantação da vinha após a praga filoxérica, que consiste na implantação da videira, em determinados baceiros resistentes e devidamente certificados, em função do solo e da casta, sistema de condução e objectivos da produção. A enxertia engloba as seguintes operações culturais: no Inverno corta-se o tronco da videira (cavalo) a um ou dois palmos do solo e abrem-se uma ou duas fendas. Prepara-se um baceiro (garfo) com dois ou três gomos, apara-se a ponta em cunha e coloca-se na fenda aberta no cavalo. De seguida ata-se e cobre-se com terra.

Enxerto-pronto – técnica de plantação que recorre a videiras já enxertadas.

Escaldão – nome vulgarmente utilizado para referir as lesões nas folhas e nos bagos relativas à perda de água e morte dos tecidos provocadas pela insolação e elevadas temperaturas estivais.

Escava ou descava – operação tradicionalmente efectuada em Outubro/Novembro, consiste no sulcar o terreno ao longo das carreiras da vinha, de ambos os lados da videira, ou em abrir covas (caldeiras), em volta das cepas (encaleiramento). Pretende-se expor o colo das videiras ao frio do Inverno, de forma a evitar o aparecimento de raízes junto à zona de enxertia (*afracamento*). É também importante na defesa contra a erosão e no aproveitamento das águas das primeiras chuvas, que se perderiam por escorrência superficial, sem esta operação. A enxertia junto ao solo elimina a necessidade da realização anual desta operação, pois impede a formação de raízes junto ao solo.

Fertilização – realiza-se anualmente antes da cava ou lavra. Utilizam-se adubos compostos orgânicos (azoto, fósforo e potássio), em substituição do estrume que é mais caro.

Forma de condução – estrutura permanente que se dá à cepa, associada a uma determinado tipo de poda com designação específica (por ex. Cruzeta).

Geio – plataforma cultural aproximadamente horizontal onde é cultivada a vinha, inerente ao sistema de sustentação por socalcos.

Herdade – topónimo alentejano que representa uma grande propriedade isolada (idem Quinta, no Douro), a qual possui interior da propriedade: terrenos de cultivo, habitação do proprietário, do caseiro e adegas. A produção destina-se ao mercado e é marcada por uma elevada especialização. É frequente a contratação de trabalhadores assalariados.

Hibridação – técnica de melhoramento de castas que consiste na fecundação de uma casta por pólen de outra casta diferente, independentemente de ser da mesma espécie.

IG (Indicação Geográfica) - referência atribuída aos Vinhos de Mesa produzidos numa região geográfica.

IPR (Indicação de Proveniência Regulamentada) - referência utilizada para vinhos de determinada região vitícola que gozam de características particulares de qualidade e tipicidade. Estes vinhos terão de cumprir num período de 5 anos todas as regras estabelecidas para a produção de vinhos de qualidade DOC, se assim se pretender que sejam classificados. O DL 212/2004 aboliu esta categoria de vinhos, à excepção das regiões açorianas: Biscoitos, Pico e Graciosa (Açores).

IVP - Instituto do Vinho do Porto, organismo oficial criado pelo DL n.º 22461, de 10 de Abril de 1933, com funções múltiplas, nomeadamente as do controle e fiscalização da qualidade do Vinho do Porto.

IVDP – Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (DL n.º 278/2003, de 6 de Novembro de 2003 que revoga o DL n.º 192/88, de 30 de Maio, com a redacção dada pelo DL n.º 75/95, de 19 de Abril, e o DL n.º 74/95, de 19 de Abril), fundindo o Instituto do Vinho do Porto com a Comissão Interprofissional da Região Demarcada do Douro (CIRDD). Detém funcionalidades de interesse público (certificação dos vinhos da RDD, disciplina do sector fiscalização, controlo sanitário) e uma gestão e coordenação assente nas competências profissionais dos seus quadros técnicos.

Lagaretas - monumentos arqueológicos escavados na rocha para fabrico de vinho e de azeite, bem como utilizadas em cultos religiosos. Existem sobretudo em Trás-os-Montes e Beiras, em áreas propícias à cultura da vinha, fora das povoações. Eram constituídas por três partes: o *piso (calclatorium)*, o *pio (lacus)* e o *prato (forum)*. O *piso* (parte onde se pisavam as uvas) é constituído por uma cavidade de forma trapezoidal, com 2-3m comprimento por 40 -50cm largura e 30m profundidade, ligeiramente inclinadas no sentido do pio, com o qual comunica por um orifício com cerca de 5cm de diâmetro ou por pequeno sulco de dimensões idênticas. O *pio*, mais pequeno e mais profundo, de secção poligonal ou circular, através do qual o mosto escorreria. O *prato*, superfície plana e circular com cerca de 1m de diâmetro, disposta ao lado do piso, útil à prensagem rudimentar dos bagaços provenientes do *piso*.

Limpa ou unhamento – operação cultural de retirada dos gomos mais fracos que se formam nos nós das varas.

Mergulhia – Técnica de cultivo pré-filoxérica, a qual consistia na replantação do bacelo barbado em viveiro.

Método de Pontuação (Moreira da Fonseca, 1948) – sistema de qualificação dos *terroir* (“solo, clima e feição cultural”) contidos na RDD com o objectivo de estipular a distribuição do benefício atribuído a cada parcela (prédio), destinada à produção de uva para Vinho do Porto. A pontuação resulta da conjugação de 12 parâmetros, dos quais são primordiais: localização dos vinhedos (situação absoluta e relativa), altitude, a sustentação das vertentes, a natureza e a produtividade do terreno. Num segundo escalão, posicionam-se as castas e o declive. Num terceiro patamar contam-se: a natureza cascalhenta do terreno, o compasso, o abrigo e a idade da vinha. O somatório da pontuação relativa à parcela permite integrá-la numa das seis classes existentes, da melhor classificada A (valores superiores a 2000) a F (valores entre 201 a 400).

Míldio – praga proveniente da América, associa-se a condições climáticas de calor e humidade, provocando a destruição das folhas e cachos antes da maturação. Foi inicialmente combatida com sulfato de cobre (“calda bordalesa”), de cor branca, com o resto da qual se pintavam muros e avivavam escadarias, fazendo parte do

património vernacular duriense. Actualmente, são utilizados novos produtos sistémicos na prevenção e cura da doença.

Mortórios - antigas áreas da RDD cultivadas com vinha e abandonadas após a praga de filoxera em finais do séc. XIX. Estes locais estão actualmente ocupados por plantas mediterrânicas como a esteva, o trovisco, o alecrim, o medronheiro, a giesta, o rosmaninho, ou por árvores como o olival, a amendoeira, a azinheira, o zimbro ou mesmo o pinheiro ou o castanheiro.

Novo Direito de Plantação – direito de realizar uma plantação de vinha sem recurso à utilização de um direito pré-existente, a exercer antes do final da segunda campanha seguinte àquela em que foi concedido.

Oídio – Doença endémica que ataca as videiras nas áreas mais húmidas e sombrias.

Área ocupada com vinha – porção de terreno plantada com vinha, na qual esta se desenvolve de acordo com a forma de condução pré-definida, obtendo-se assim a sua plena produção. Excluem-se as superfícies que não têm influência directa na produção, como por exemplo as superfícies destinadas a práticas/operações culturais, passagem de maquinaria.

Panasqueira – Sinonímia de mortório utilizada no Alentejo.

Patamares - plataformas com talude em terra, utilizados em regiões com modelado acidentado, como a RDD. Nesta última, os patamares podem ser: a) largos, com cerca de 4m de largura e duas fileiras de vinha implementados desde o último Plano de Fomento, em 1972/73; b) estreitos, com cerca de 2m de largura e uma única fileira de vinha, implantados sobretudo em parcelas com maior declive. Nos últimos anos, têm vindo a aperfeiçoar-se outros sistemas tais como os micro-patamares (1,10-1,20 m). A construção dos últimos advém da criação de uma plataforma entre duas linhas, com o auxílio de máquinas, nas áreas com declives superiores a 40%, frequentemente nas cumeadas. Trata-se de uma técnica eficaz no controlo da erosão, controlo da vegetação espontânea e principalmente com menor impacte negativo na paisagem.

Parcela – porção contínua de terreno no interior da mesma exploração, submetida a uma gestão única, que constitui uma entidade distinta no que respeita aos seguintes critérios: modo de exploração; modo de condução; tipo de cultura; categoria de utilização; idade da plantação e irrigação. Para além da aplicação destes critérios, constituem normalmente limites obrigatórios da parcela: limites administrativos; estradas; caminhos públicos e linhas de água com representação cartográfica para a escala de trabalho e o limite do bloco associado a informações cadastrais (SIGC/ Ficheiro Vitivinícola).

Pilheiros ou Boieiros – pequenas aberturas nos muros de xisto usados na intensificação do cultivo da vinha na Região Demarcada do Douro.

Plantação – colocação em local definitivo das videiras, enxertadas ou não, tendo em vista a produção de uvas ou a constituição de campos de porta-enxertos.

Práticas vitícolas pré-filoxéricas (RDD) – conjunto de operações culturais que, de acordo com o calendário fenológico, consistiam: em Fevereiro-Março, plantavam-se os bacelos ou varas de vide nos valados dos geios, depois de se lhe ter cortado 2-3cm na extremidade inferior. Utilizavam-se troncos de videiras adultas e vigorosas podadas e atempadas, de castas convenientes. Depois de colhidos os bacelos eram reunidos em molhos e embacelados, i.e., enterrados até meio, na terra e em local fresco, até à época da plantação. Aberto o valado, “unhava-se” o bacelo profundamente, dobrando-se a sua extremidade inferior de 30cm. Tapava-se com terra e regava-se com água vinda do “suchio”, calcando bem e “entupindo” a cova até ao cimo. Deixava-se de fora um palmo de bacelo (parugem) que se orientava na vertical. Afastavam-se as pedras e fornecia-se um tutor a cada pé de videira. O compasso era de 0,77cm-1,10m. Quando necessário, regava-se. Escava, cava e podas eram operações anuais, durante período de desenvolvimento da videira que durava 5 a 6 anos até entrar em plena produção. Para a substituição das cepas mortas utilizava-se a replantação com bacelo barbado em viveiro ou por “mergulhia”. Abria-se uma cova com 30-40cm de largura, em cujo fundo era colocado o mergulhão (vara vigorosa) de uma videira anexa à que tinha morrido. No local desta unhava-se o mergulhão, deixando a extremidade com 2

olhos fora da terra. Passados 2 ou 3 anos separava-se, ou não da planta mãe. Outro método de mergulhia consistia em “lançar de cabeça ou cear a cepa”, enterrando-se a videira inteira, deixando 2 ou 3 pontas das melhores varas nos locais onde se pretendia reconstituir as falhas.

Poda – operação anual, muito exigente em mão-de-obra, realizada durante o período de repouso vegetativo. Pode ser severa, quando se pretende reduzir a matéria verde em benefício da qualidade da uva, ou reduzida, quando se pretende aumentar o volume de produção.

Poda em guyot – poda em que são deixadas duas varas, com 5 a 8 gomos (produção de uvas) e dois gomos no talão, a fim de originarem varas a utilizar no ano seguinte.

Poda em talão – poda na qual a vara é deixada muito curta, sendo eliminada no ano seguinte em que tiver ocorrido uma vindima. Promove o encurtamento da videira.

Poda em vara – poda na qual são deixados entre seis a dez gomos no sarmento. É sobretudo utilizada nos sistemas de cruzeta ou cordão.

Poda em verde – eliminação das varas excedentárias (sem utilidade produtiva) nascidas no tronco da cepa.

Porta-enxerto – parte subterrânea da vinha, na qual se enxerta a variedade europeia pretendida, operação cultural levada a cabo na viticultura após a praga filoxérica. Os primeiros porta-enxertos eram de vinha americana de variedades muito rústicas (*Riparia*, *Rupestris*, *Cordifolia*, *Berlandieri*, *Rupestris du Lot* ou *Monticola*, outros). A partir de 1950 começaram-se a utilizar híbridos destas variedades, consoante os tipos, grau de acidez do solo, capacidade de absorção selectiva de nutrientes e casta a cultivar.

Produção integrada – sistema agrícola que visa a obtenção de alimentos de qualidade utilizando os recursos naturais e os mecanismos de regulação natural em substituição de factores de produção intensivos, prejudiciais ao ambiente e de modo a assegurar, a longo prazo, uma agricultura sustentável (OILB/SROP, 1992).

Protecção integrada – estratégia de protecção das plantas, que visa o combate a organismos nocivos das culturas, utilizando um conjunto de métodos que respondam às exigências económicas, ecológicas (atenda às limitações de resistência dos sistemas naturais) e toxicológicas, ou seja, com o mínimo impacte na saúde humana e no equilíbrio ambiental e tendo sempre em atenção os níveis económicos de ataque. Enquanto meios de protecção destacam-se: a) luta cultural (selecção de castas, sistemas de condução, fertilização, podas ou intervenções em verde no sentido de proteger as culturas de pragas – míldio, oídio, podridão cinzenta (*Botrytis cinerea*); luta biológica, sobretudo contra ácaros e a traça (*Bacillus Thuringiensis*); luta biotécnica, através de reguladores e/ou inibidores do crescimento de populações inimigas e a luta química, em caso de necessidade, (como com as cochonilhas, coleópteros, pírale e curculioníneos) (OILB/SROP, 1973, rectificado em 1992 e 1999).

Quinta – unidade de produção vitivinícola de grande dimensão, relativa à RDD. No início da produção do Vinho do Porto raramente servia de morada aos proprietários, facto ocorre com frequência na actualidade, pelo menos durante parte do ano.

Ramada, latas ou lateiros, vulgo “latadas” – forma de condução alta que consiste em estruturas horizontais construídas em ferro ou madeira e arame, sobre as quais assenta a videira, geralmente assentes em esteios de granito, madeira ou cimento. Posicionam-se na orla dos campos, junto a muros, caminhos, tanques, largos e orla de campos. Este sistema permite uma intensificação cultural, sobrepondo-se a outras culturas (inclusive vinha contínua) plantadas debaixo das ramadas, aproveitando espaços improdutivos. Tem como principais desvantagens dificultar a poda e a vindima, bem como elevados custos de instalação e manutenção dos esteios e arames.

Reconversão – substituição da cultura da vinha por outro tipo de cultura (Reg. (CE) nº 438/80).

Redras – sachas superficiais do solo com o fim de eliminar ervas daninhas e conservar a humidade da terra. Realizam-se no final da Primavera ou início do Verão. A redra mecânica é frequente no Dão.

Reestruturação – modificação dos sistemas tradicionais de cultivo da vinha (substituição de cepas; protecção de castas; reavaliação da localização e da dispersão das parcelas de vinha) com vista à racionalização e rentabilização da viticultura (Regulamento CEE nº 438/80).

Rega – fornecimento adicional de água à vinha em determinadas ocasiões em que é necessária ao desenvolvimento normal da videira. Pode-se fazer: no início do ciclo vegetativo (início da Primavera); quando o bago começa a crescer; na maturação (no Verão) quando a temperatura é muito elevada e a precipitação nula ou muito reduzida.

Região Demarcada – no conceito clássico, representa uma área reconhecida como produtora de vinho de qualidade em termos analíticos e organolépticos reconhecidos pelo organismo regulamentador.

Região Determinada – Idem de Denominação de Origem.

Reguengo ou quintal – espaço hortícola junto às casas (ou em redor das povoações), no qual também se plantava a vinha, sobretudo nos sítios mais secos e abrigados.

Replantação – plantação da vinha realizada com recurso à utilização de direitos pré-existentes. A replantação pode ser feita, através de: a) Reconstituição – replantação no mesmo local da vinha arrancada; b) Relocalização – replantação noutra local, distinto do da vinha arrancada.

Sistema de armação do terreno – intervenções na morfologia das vertentes de forma a obter plataformas cultiváveis e estabilizar os terrenos a plantar com vinha. No Douro, existem registos de socalcos desde o séc. XVII. No Minho, a preservação dos socalcos é reconhecida como de elevado interesse ambiental (retenção de solos e regularização do escoamento de águas pluviais) e de grande importância turística. No Dão, nas encostas de maior pendor eram armados socalcos, construindo-se pequenos muros em pedra solta (arretos), os quais têm vindo a ser substituídos por taludes em terra, mais ou menos inclinados - patamares.

Sistemas de condução da vinha – relativo a técnicas de instalação, condução e exploração da vinha, comportando diferentes modalidades de cultivo.

Socalcos - utilizados em regiões com modelado acidentado, comportam: os terraços (plano mais ou menos horizontal no qual se fazia a plantação) e os muros de sustentação. São muito emblemáticos na RDD, individualizando-se: a) socalcos estreitos (pré-filoxéricos), geios com cerca de 2m de largura em que era plantada uma fileira de vinha; b) socalcos largos (pós-filoxéricos), com cerca de 4m de largura e duas fileiras de vinha, e com ângulos de aresta viva, a marcarem as ondulações da vertente;

Socalcos pré-filoxéricos (sin. Terrados ou Geios, RDD) – terraços murados, cuja construção tinha como primeira operação a limpeza das vertentes: arroteia completa dos matos e limpeza de raízes das plantas arbustivas e herbáceas. Delineavam-se então os caminhos de acesso e os aquedutos para encaminhar as águas da chuva, frequentemente torrenciais. Construíam-se então os socalcos, sustidos por muros (calços) com 1 a 2 m de altura, feitos com a pedra arrancada na abertura das *valleiras* em que se fazia a plantação. O desenho dos socalcos acompanhava as curvas de nível, sendo a sua largura pequena (duas fileiras de vinha, 5m). As cepas nunca eram em grande número (3500/hectare) devido à grande ocupação de espaço pelos muros de sustentação. O revolvimento do solo para a plantação designa-se de *surríba*, rompimento ou *saibramento*. O “desmonte” da encosta fazia-se debaixo para cima, seguindo as curvas de nível. Abria-se um primeiro valado com cerca de 1,50 m de largura e 1m a 1,30m de profundidade, lançando-se a terra extraída para a parte inferior, formando um cavalete ou coma que se ia arrasando nos anos seguintes. Neste valado construía-se o muro e plantava-se a videira, reservando-se 3 palmos (66 cm) para o calço e dois palmos (44 cm) para lhe encostar a terra; nos dois palmos seguintes plantava-se o bacelo, disposto em linha à distância aproximada de 0,77 a 1m de compasso. Na parte superior do valado, abria-se um novo rasgo “suchio pelo pé” ou “suchio varrido”, com cerca de 3 palmos de largo, para criar mais solo para a videira. Completava-se o movimento de terra cortando mais outra faixa do terreno superior, com 3 palmos de largura e 3 de profundidade, ao longo do ascendente, que encostava ao calço seguinte, ao último corte chamava-se o *descombramento*.

Socalcos pós-filoxéricos (RDD) - modificaram-se algumas práticas na construção dos socalcos: menor quantidade de terreno de paredes, que são mais altas e maior superfície efectiva de vinhedo (5.000 ou mais cepas por hectare). Utilização do processo de “surriba de través” para recuperação de geios (mantendo-se os calços, somente reparação), ou de uma nova técnica de surriba, designada de “surriba caras acima”. Idêntica à anterior, com os geios mais largos e profundidade dos alicerces maior, 5 a 6 palmos. A abertura das valadas fazia-se com macetas, as quais também serviam para partir a pedra que servia de solo “fazer terra”. A segunda valada iniciava-se pelo desbancamento ou descombramento do terreno, limpeza de terra e pedras da camada superior do terreno onde se iria abrir a segunda vala. Utilizavam-se pás e alavancas ou “ferros do monte”. O restante enchimento da vala (abancamento) fazia-se com essas ferramentas, mas também com broca ou dinamite. Terminada a surriba e a construção das paredes procedia-se ao arrasamento, a fim de regularizar os terrenos. Em seguida à marcação e plantação de porta-enxertos, segundo um compasso de 5-7 palmos (a densidade aumenta, passando a 6000 pés/hectare, geios com 5 e mais fileiras de vinha). As paredes desenhavam um traçado em linhas quebradas, com a inclinação das plataformas mais acentuada.

Surriba e espedrega (sin. saibra ou saibramento, RDD) – operação vitícola que consiste na mobilização do solo até 1m de profundidade, de forma a permitir um bom desenvolvimento das raízes da videira. Anteriormente à mecanização era também a operação mais penosa pois era efectuada à mão e durante o Verão, sob calor intenso. A abertura de valas, geralmente paralelas entre si e afastadas 0,8-1,1 metros, é realizada em áreas pedregosas ou nas de solo mais delgado (*saibrão*). A mobilização do solo fazia-se depositando terra na vala que já estava aberta, para inverter as camadas, e depositar no fundo da vala mato verde ou rama de pinheiro (Dão). Utilizavam-se: enxadões, picaretas, picos, guilhos, pistolos e marretas, além de pólvora, rastilhos e fogo. Hoje usam-se tractores de rasto munidos de pás frontais, que removem o solo e a rocha e nivelam o terreno.

Talhas – grandes reservatórios utilizados na produção e transporte de vinho, muito frequentes no Sul de Portugal. Nas práticas de vinificação em talha as uvas eram primeiramente desengançadas numa ripadeira ou pisadas no chão da adega, recolhendo-se o mosto numa doma (pia) da qual é transferido para a talha juntamente com a parte sólida dos cachos e bagos. Durante a fermentação as massas que sobem à superfície são mergulhadas duas vezes por dia. Quando a fermentação cessa, as massas caem no fundo da talha e aí permanecem juntamente com os materiais sólidos acrescentados ao mosto, até ao vinho ser consumido. Para evitar a oxidação, cobre-se o vinho com azeite, a fim de resguardar do contacto com o ar. Após clarificar está pronto a ser consumido, retirando-se da talha por uma cana colocada no fundo da mesma, servindo a matéria sólida de filtro e a cana de difusor, o que areja o vinho, avivando o sabor e removendo os compostos reduzidos de enxofre.

Terroir – termo proveniente do latim *territorium* (terra com aptidão agrícola, no caso vitícola). O termo sofreu um processo de evolução ao longo da história. Assim, no século XIX os “vinhos de *terroir*” representavam vinho do produtor, geralmente com falta de qualidade face a “vinhos nobres”, produzidos por casas com prestígio socialmente reconhecido (marcas comerciais). Em meados do século XX, o conceito centra-se na ideia de território delimitado e homogéneo, resultante da combinação particular de componentes: naturais (tipo de rocha, solo e clima, a que actualmente se soma relevo exposição dominantes, altitudes médias, declives médios, presença de massas de água, tipo de mosaico, outros, Benoit, 2002); culturais (técnicas de cultivo, de condução da vinha ou de sustentação de vertentes) e castas e porta enxertos (uma ou várias, e “porta-enxertos”). No início do século XXI, o conceito de *terroir* evolui para património herdado, fruto da relação complexa e evolutiva fundada sobre um sistema de interacções originais e indissociáveis que compreendem: características naturais e biológicas (castas), técnicas vitícolas e enológicas (saber-fazer), circunstâncias sócio-culturais, económicas e políticas particulares a uma colectividade humana, e uma tipicidade degustativa, em suma, um misto de funcional e sensorial, uma identidade passível de conferir notoriedade a uma região.

Tipicidade degustativa – propriedade de um vinho pertencer a um tipo diferenciável e identificável por um grupo de referência. Pode ou não estar associada ao *terroir*.

Tonéis (balseiros, RDD) – vasilhas de madeira, de grande volume (10.000 a 100.000 litros de capacidade), utilizadas para maturação do Vinho do Porto, nomeadamente *Rubies* e *LBV*.

Transferência – replantação de vinha efectuada pelo titular do direito, em local distinto da vinha arrancada.

Uveiras ou Enforcado (sin. Embarrado) – forma ancestral de cultivo da vinha, muito difundida na região dos Vinhos Verdes, que consiste na plantação de 1 a 4 videiras, junto a um tutor vivo (castanheiro, choupo ou plátano) plantado na bordadura dos campos. O terreno é aproveitado na sua totalidade para outras culturas (pastos, cereais, hortícolas, etc.). As videiras crescem livremente, entrelaçando-se com os ramos das árvores de suporte, atingindo enormes proporções. Originam vinhos de reduzido grau alcoólico, devido às altas produções e aos baixos teores de açúcares inerentes a maturações tardias e muitas vezes incompletas. Beneficiam de uma economia de espaço, adubações e podas (em anos alternados). Como desvantagens salientam-se dificuldades nos tratamentos e operações culturais. Estas últimas são feitas com escadas de grande altura, “passais”, o que se torna numa operação perigosa.

Vindima – operação de colheita dos cachos que recai normalmente no final do Verão/princípio do Outono, dependendo castas e das condições climatéricas ocorridas no ano.

Vinha – ecossistema definido e adaptado ao meio onde é cultivado, de acordo com as especificidades biofísicas, natureza das plantas e das práticas culturais utilizadas (*terroir*).

Vinha alta – vinha descontínua e/ou com altura superior a 1,8m (IDRHa e Anuário do IVV, vários anos).

Vinha ao “alto” - sistema de condução da vinha segundo no qual os bardos estão alinhados de acordo com a inclinação do terreno.

Vinha baixa – cultura da vinha com origem etnográfica na Ásia Oriental (Egeu) e muito desenvolvida na Grécia (séc. III). Em regra, cultiva-se hoje de forma contínua, sustentada em bardos aramados, normalmente com altura inferior a 1,8m.

Vinha contínua – ocupa a totalidade da parcela e em regra associa-se a bardos de vinha alta ou baixa.

Vinha descontínua – plantação de vinha que ocupa parcialmente a parcela e em regra serve de sua bordadura. Tradicionalmente, esta forma de condução constituiu um importante elemento de intensificação agrícola uma vez que era colocada na bordadura dos campos, como complemento de sistemas de policultura intensiva, nas áreas de minifúndio das regiões de clima mediterrâneo de feição atlântica. O facto da vinha alta descontínua ser um sistema de condução economicamente desfavorável (muito intensivo em mão-de-obra e de difícil mecanização) compromete a sua preservação nas novas práticas vitivinícolas. Sob o ponto de vista estético, são um importante contributo para a diversidade da paisagem, sendo frequentemente utilizados para a decoração de caminhos, alamedas, largos, logradouros e jardins.

Vinha em pé franco – vinha cultivada sem porta-enxerto.

Vinha estreme – vinha cultivada *per si* (em povoamento puro). Independentemente da dimensão da parcela, é sempre uma área contínua ocupada com vinha, sendo sempre o número de videiras no interior da parcela inferior a 20 pés/ha (IDRHA, vários anos).

Vinha etrusca (sin. *labrusca* ou *lambrusca*) – Designação dada à vinha alta, cultivada no bordo dos campos de cultura segundo a tradição etrusca (séc. IV e V d.C.), sistema cultural ainda frequente na região dos Vinhos Verdes e que confere carácter ao mosaico vitícola minhoto.

Vinho – bebida fermentada proveniente da cultura da vinha, com grande tradição no Mediterrâneo. É-lhe atribuído um importante valor: simbólico associado a hábitos festivos e à poesia; mitológico caso dos cultos de Osiris (Egipto), Dionísio (Grécia), Baco (Roma) e religioso, cerimónias ligadas ao cristianismo. Comprovam a sua importância ao longo da história, as inúmeras representações pictóricas e escultura (Egipto Antigo, China, Pérsia, Mesopotâmia, Arménia e Babilónia) alusivas ao vinho.

Vinho DOC Dão – integra as seguintes designações: *Nobre Garrafeira*, vinhos excepcionais com 48 meses de estágio, 18 dos quais em garrafa, no caso dos tintos, 18 meses de estágio, dos quais 9 em garrafa, para brancos; *Nobre*, vinhos excepcionais com 36 meses de estágio, no caso dos tintos e 12 meses, no dos brancos; *Reserva*, vinhos tintos com 42 meses de estágio e brancos com 12 meses de estágio; *Novo e Clarete*, vinhos com menor graduação (11% vol.) do que os anteriores, com estágio mínimo de 6 meses; Espumantes (brancos, rosados ou tintos), elaborados pelo método clássico (*champanhês*), com estágio mínimo de 9 meses em garrafa.

Vinho de Mesa – designação atribuída a um vinho que não está sujeito a certificação por parte das entidades regulamentadoras. Pode ser produzido com castas provenientes de qualquer região ou resultar de lote de vinhos com diferentes origens (nacionais ou estrangeiras).

Vinho do Porto – designação centenária (séc. XVII) relativa à exportação desde a barra do Rio Douro, atribuída aos vinhos licorosos (elevada graduação alcoólica, *generosos* - 19-20% vol., excepto nos brancos secos, que pode ter 16,5 %), e de amadurecimento longo (carregados e encorpados), provenientes da Região Demarcada do Douro. A atribuição da categoria (*reserva, data de colheita, indicação de idade*) e do estilo inerente ao tipo de envelhecimento (*vintage, ruby, tawny e branco*) resultam de regulamentação, variando de acordo com o benefício e o *blend* (mistura de vários lotes de vinho, da proveniência destes últimos e de ser fruto de uma ou várias vindimas).

Vinho do Porto branco – vinho produzido a partir de uvas brancas, com processos de envelhecimento semelhantes ao dos tintos, podendo assumir sabores extremos, do extra-seco ao muito doce ou lágrima.

Vinho do Porto data de colheita – vinhos de elevada qualidade provenientes de uma só colheita. Estagia em madeira durante períodos de tempo variáveis, nunca inferiores a 7 anos, podendo ser então engarrafado.

Vinho do Porto indicação de idade (10 anos, 20 anos, 30 anos e 40 anos) – vinho de elevada qualidade obtido por lotação de vinhos de colheitas de diferentes anos, de forma a ser obtida uma complementaridade de características organolépticas. Estagia em casco de madeira durante períodos de tempo variáveis.

Vinho do Porto Late Bottle Vintage (LBV) - resulta de uma colheita de um só ano de boa qualidade, sendo engarrafado após um período de envelhecimento entre quatro a seis anos, ao fim dos quais pode estar pronto a ser consumido, ou necessitar de um estágio mais prolongado em garrafa.

Vinho do Porto Reserva – vinho de muito boa qualidade obtido por lotação (*blend*) de vinhos de grau de maturação variável. Distinguem-se os Reserva *Tawny* e os Reserva *Ruby*.

Vinho do Porto Ruby - é um vinho tinto, de tom vermelho intenso, envelhecido em cubas de aço inox ou de carvalho.

Vinho do Porto Tawny - vinho envelhecido exclusivamente em cascos de carvalho, nas quais ganha sabor e pode respirar, concentrando sabores e amadurecendo as cores que passam de rubi a âmbar.

Vinho do Porto Vintage - expoente entre as congéneres, corresponde a um vinho obtido num ano excepcional em relação à qualidade da uva. Possui características organolépticas também excepcionais, que lhe permitem, após 2 anos de estabilização, um envelhecimento em garrafa, processo que pode ser continuado por vários anos (10 a 50 anos). Um Porto Vintage é um vinho denso e encorpado, de aroma e paladar muito finos, que pode ser degustado, com qualidade, em todas as fases do envelhecimento. Uma vez aberta a garrafa deve ser consumido nas 24 horas seguintes, a fim de manter intacta a sua qualidade.

Vinho petroleiro – vinho outrora comum no Alentejo, sobretudo na região da Vidigueira, produzido em talhas de grande dimensão, que quando proveniente de castas brancas adquire uma cor carregada, semelhante a petróleo.

Vinho Regional – designação dada a vinhos de mesa, produzidos numa região específica de produção cujo nome adoptam, Indicação Geográfica (ex. “Terras do Sado”, “Alentejo”, “Beiras”, etc.). São provenientes de castas identificadas como recomendadas, autorizadas e sujeitas a um sistema de certificação (Decreto-Lei nº 309/91, de 17 de Agosto). Um vinho adquire o estatuto de Regional quando sejam contempladas em conjunto, ou

separadamente, as seguintes condições: a área de produção de uva seja exterior ao limite das regiões determinadas; quando no interior de uma área determinada o vinho não respeite as castas recomendadas ou a sua percentagem; seja proveniente de uvas, no mínimo de 85% da mesma região e de castas identificadas como recomendadas para a produção de vinho regional; seja proveniente de uvas que provenham de duas regiões determinadas dentro da mesma área de vinho regional; seja vinificado numa região determinada diferente daquela de origem das uvas.

Viticultor – toda e qualquer pessoa, individual ou colectiva, de direito privado ou publico, que possua um exploração vitícola.

Vitis vinífera - espécie vegetal arbórea vulgarmente chamada videira. A videira pré-histórica (*vitis sezannesis*) terá tido origem na Ásia Central sendo empurrada para sul quando da última glaciação (*Würm*, cerca de 120 mil anos), refugiando-se em dois nichos mediterrâneos: região entre os mares Negro e o Cáspio e ilhas e litorais do mar Mediterrâneo. A espécie original evoluiu para *vitis silvestris*, (dióica ou unissexuada) e trepadeira, em relação à qual está comprovada a existência de vinificação. Há cerca de 9000 a 7000 anos ter tido início no Cáucaso e no Turquistão a domesticação da resultante da domesticação da *vitis silvestris*, considerando-se a Arménia turca, o berço da *vitis vitífera* (espécie heterossexuada), que hoje domina 80% das cepas europeias. A sua cultura teve grande desenvolvimento na bacia mediterrânea desde a Antiguidade. A vinha é hoje cultivada em diferentes circunstâncias climáticas dos dois hemisférios terrestres, sobretudo nas regiões temperadas. Os factores físicos ideais estão dentro dos seguintes parâmetros: a temperatura ideal situa-se entre -5°C e 25°C, tendo por limite os -15°C e 45°C; a insolação média anual deve situar-se entre 1600h-1800h, com médias diárias entre 6h a 10h; a pluviosidade depende, entre outros factores edáficos e bio-técnicos, dos estados fenológicos: abrolhamento 14-15mm; floração -10mm; início formação do bago – 40-115mm; até à maturação – 80-100mm; vindima – 0-40mm; altitude – os 300m são uma referência, mas tem uma grande variabilidade, podendo atingir os 1500m, em encostas expostas ao Sol e solos favoráveis, das latitudes médias; exposição – em regra, as vertentes côncavas, os fundos aplanados de vale e as grandes superfícies aplanadas têm maiores amplitudes térmicas, logo são menos favoráveis; as vertentes com maiores declives são benéficas (mesmo expostas a desfavor do Sol e desde que não tenham demasiada mobilização para não comprometer a estabilidade e evitar a erosão), pois o ângulo de incidência e o albedo são maiores, concentrando maior quantidade de calor por unidade de superfície; os solos arenosos ou francos são, em geral, preferíveis aos argilosos, as texturas grosseiras (pedregosidade elevada) e as estruturas granulosas e grumosas também são favoráveis, pois a drenagem e o arejamento estão facilitados; a proximidade de grandes massas de água (lagos, albufeiras, grandes rios) e de massas florestais é benéficos pois funcionam como moderadores térmicos e, no caso da floresta, desde que não provoque ensombramento ou demasiada humedificação do ar, também têm a função de barreira contra o vento. Dentro deste quadro geral, os maiores constrangimentos à cultura da vinha relacionados com os factores físicos são: o vento (forte perda de água); a ocorrência de geadas e de granizo (sobretudo no período anterior ao pintor, final da Primavera) e a persistência de nuvens e/ou nevoeiros. Fora das faixas temperadas, i.e., nos climas quentes ou nas grandes altitudes, a cultura da vinha implica um zonamento mais rigoroso: selecção de manchas ecológicas apropriadas; sistemas de armação que permitam o controlo da insolação (redução/aumento da densidade de plantação; redução/aumento da parede folhear); controlo da exposição; adequação de sistemas de drenagem; uso de castas resistentes à humidade e a elevadas amplitudes térmicas.

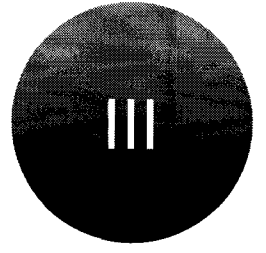
Vitis vinífera, introdução e difusão da cultura – os documentos mais antigos referem a presença da vinha no Cáucaso (Arménia e Geórgia, séc. VII a.C.), de onde se terá difundido para o Mediterrâneo, mas existem inúmeras referências nas civilizações antigas: China (sementes fossilizadas, 4000 a.C.); (Índia do Norte, 3000 a.C.); Assírios e Babilónio (Código de Hamurabi refere a penalização de fraudes relativas ao vinho, 3000 a.C.); Suméria (referência a vinhateiros, 2500 a.C.); Hititas (primeiras grandes caves e legislação, 2000 a.C.); Egípcios

(especialistas em poda e terraços; famosos vinhos Mariotic e Taniotic; culto de Osiris, sin. Dionísio, desde 3.600 a.C.); Árabes (vinhas isoladas e dispersas suportadas por canas, séc. XV e XVI a.C, sendo que durante a sua presença na Península Ibérica e Sicília era usada a linha, compasso 2m por 1,4 m); Fenícios (condução baixa e comercialização, 1500 a.C.); Hebreus (símbolo de Terra Prometida e árvore da vida, referida em 650 citações bíblicas); Gregos (aperfeiçoamento práticas culturais, selecção de castas, e dos processos de transporte a grandes distâncias, acreditando-se que terão sido os primeiros a transformar a viticultura num ofício e a rentabilizar a sua comercialização, séc. III a.C); Romanos (adaptação da vinha às condições edafo-climáticas: na planície do Pó representada pela vinha alta ou etrusca), adaptação dos sistemas de poda gregos para aumentar a produção; novas técnicas e variedades e sua difusão aos territórios conquistados, desde a Gália, Aquitânia, Ibéria e Germânia) (Fregoni, 1991). Na história da Lusitânia, os Tartésios terão sido os primeiros a cultivar a vinha, junto aos vales do Tejo e do Sado, cerca de 2.000 a.C. No séc. X a.C., os Fenícios introduziram algumas castas na Ibéria, seguidos dos gregos e dos romanos. Políbio foca a existência de agricultura no centro da e sul da Hespânia Ulterior (região centro de Portugal), tendo-se encontrado: em Mértola (Herdade do Mouchão) *pias de pedra (lagaretas)* do séc. I, que serviriam de lagar e em rituais ligados ao culto dos mortos e em Reguengos de Monsaraz um sarcófago (séc. I-II a. C.) tem esculpido uma cena de pisa no lagar (Museu Soares dos Reis). Estrabão (séc. I a. C.) refere-se às vinhas na região de Trás-os-Montes e cercanias de Conimbriga. O código visigótico estabelece normas para a produção e comércio de bebidas fermentadas, incluindo o vinho. Com as invasões árabes no séc. VIII a comercialização de produtos derivados da vinha aumentou, quer controlada pelas forças descentralizadas nas cidades e hortas anexas, quer de forma mais centralizada pelo califado de Córdoba, embora a produção de vinho sofresse um retrocesso com os Almorávidas e Almoedas, mais fundamentalistas. Com a reconquista cristã, recrudescer a produção vinícola, desta feita de N para S, impondo-se como um dos expoentes agrícolas nacionais a partir do séc. XVI, pese embora com muitos avanços e recuos devido a guerras, pragas, contingências de fabrico e comercialização.

VQPRD – sigla que designa Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada. Esta designação engloba todos os vinhos classificados como DOC e os IPR. Representa uma área dentro da qual é possível produzir com alguma segurança de continuidade, um vinho típico de uma região geográfica com alguma uniformidade biofísica e humana (práticas culturais), sujeita a um sistema de certificação. A excepção a essa uniformidade advém do uso de castas utilizadas nos encepamentos, natureza do solo e microclimas. A nomenclatura VQPRD é aplicável aos vinhos licorosos, espumantes e frisantes, respectivamente (VLQPRD, VEQPRD, VFQPRD).

Zonagem ou zonamento vitícola – conjunto de procedimentos técnicos relativos à prospecção e selecção de manchas ecológicas apropriadas para o cultivo da vinha, ao uso de sistemas de condução, sustentação dos terrenos e escolha das castas apropriadas.

ANEXO



CASTAS

AS CASTAS MAIS REPRESENTATIVAS

Critérios de selecção das castas e dos mapas com a sua distribuição em Portugal Continental:

- Castas brancas e tintas mais cultivadas no país;
- Castas recomendadas na produção de vinhos DOC;
- Castas mais relevantes das regiões em estudo;
- Castas associadas a *terroir* particulares das Sub-regiões em estudo;

• **CASTAS BRANCAS**

Alvarinho (sin. Regional Galego ou Galeguinho, no concelho de Ponte Lima) – Casta muito antiga nas duas margens do rio Minho é o *ex-libris* das castas do NW e a mais valorizada da sub-região Monção, nomeadamente para vinho DOC. Apresenta uma rusticidade elevada e vigor médio, dando origem a cachos pequenos, em forma de alada, medianamente compacta, o que a torna uma casta pouco produtiva. A cor do bago é amarelo/rosada carregada, produz mostos ricos em açúcares e um razoável teor de ácidos orgânicos. O vinho tem um aroma intenso e complexo de carácter frutado, sabor macio, encorpado e persistente, com grau alcoólico volumétrico entre 11,5° a 13° e acidez fixa mínima 4,5gr/litro (Garrido, 1984). É muito sensível à acariose e atreita à esca.

Antão Vaz – Casta relativa ao Sul do país, tem *terroir* de eleição no Alentejo. É uma casta aromática, delicada, com corpo e acidez natural equilibrados, pelo que é utilizada em vinhos varietais de qualidade. Essa qualidade associa-se a um bago muito pequeno, uniforme, regular e succulento.

Bical (sin. Borrado das Moscas, no Dão) - Muito difundida nas Beiras e no Douro, é uma casta vigorosa, de porte retombante, cujas sebes apresentam dificuldade de condução devido à dureza das varas. É uma casta muito temporã, cuja produção é média mas muito irregular de ano para ano. O cacho é de tamanho médio, comprido, com pé grande e bagos pequenos, de película espessa e apresentam pequenas pintas pretas quando amadurecem. É muito susceptível ao mildio e oídio e medianamente à podridão cinzenta, Os mostos têm um elevado potencial alcoólico e média acidez, dando vinhos cítricos de cor, muito frutados, finos, macios e equilibrados. No Dão e no Douro é sobretudo utilizada na constituição de lotes com outras castas.

Encruzado (sin. Regional Salgueirinho) – A casta branca mais difundida e característica do Dão, tem a particularidade rara de apresentar gavinhas nos entrenós superiores, de onde lhe advém a designação. É muito equilibrada, vigorosa e de fertilidade média a elevada. Tem um porte horizontal e retombante, com lançamentos bastante compridos (são frequentes as gavinhas a níveis superiores ao 7º nó), o que dificulta a condução da sebe e medianamente frágeis, nomeadamente ao vento. O cacho é médio a pequeno, e os bagos médios e não muito compactos. Os mostos, se bem que facilmente oxidáveis, têm um potencial alcoólico elevado, média acidez e grande capacidade de envelhecimentos prolongados (entre 15 a 30 anos), o que confere cor amarelo-palha ao vinho, grande complexidade de aromas, em simultâneo com frescura e vivacidade.

Fernão Pires (sin. Maria Gomes, na Bairrada e Ribatejo) – É uma das castas mais antigas e a casta branca mais cultivada do país (9230ha, IVV, 2004), estando representada um pouco por todas as regiões vinhateiras, se bem que prevaecente na Bairrada e no Ribatejo (Figura). Apresenta uma grande capacidade de produção e uma maturação precoce, o que é muito relevante na Bairrada, mais sujeita a chuva próximo às vindimas. O porte é semi-erecto e o vigor médio a elevado. A folha é

amarelada com a orla carmim e o cacho tem tamanho médio, medianamente compacto, bago arredondado de cor verde amarelada. O mosto tem acidez reduzida e os aromas são fortes e intensos, o que confere aos vinhos boa estrutura e personalidade. É bastante susceptível à oxidação, pelo que os aromas primários são facilmente destruídos, pelo que requer especiais cuidados enológicos, para preservar algum vigor no envelhecimento.

Loureiro – Casta recomendada na DOC Vinhos Verdes, em particular nas Sub-regiões Lima e Cávado, mas que se adapta bem a toda a área litoral e central da região, produz bagos com aroma a loureiro, muito exuberante e característico. Apresenta uma elevada produção, formando cachos grandes e compridos pouco compactos, de bago médio e cor amarelada escura. O vinho tem sabor intenso e muito aromático, com teor alcoólico superior à média da região. É uma casta muito sensível ao oídio, escoriose, podridão dos cachos e ácaros. Devido ao seu forte aroma ganha qualidade enológica quando misturada com outras castas, nomeadamente a Pedernã.

Malvasia (sin. Malvasia Fina, Malvasia Rei, no Douro; Seminário, na Bairrada, Alentejo e Ribatejo; Olho de Lebre, Labrusco, Assario) – Casta branca muito expandida no Norte e Centro do país, particularmente no Douro e Dão, tem porte semi-erecto e boa fertilidade, uma produção elevada e regular. A vara é muito dura dificultando a condução. Sofre com o *stress* hídrico, engelhando o bago. É sensível ao oídio e desavinho e mediantemente resistente à cigarrinha-verde. O cacho é médio a grande, de pedúnculo longo e bagos pequenos com película espessa. Os mostos têm elevado potencial alcoólico e baixa acidez. Origina vinhos frutados, perfumados e delicados, de grande *bouquet*, e potencial de envelhecimento. No Dão utiliza-se na mistura de castas, imprimindo personalidade e tipicidade ao vinho, e na produção de espumantes na região de Lamego, Varosa e Encosta da Nave.

Pedernã (sin. Arinto, na Bairrada e Bucelas; Cerceal Branco, no Dão; Perdernão, Rabo de Ovelha, Chapeludo; etc.) – Casta portuguesa de longa tradição, é cultivada em toda a região dos Vinhos Verdes, dando-se melhor no interior, não sendo recomendada na Sub-região Monção. É uma casta de vigor médio, de porte erecto e fácil condução. Possui uma grande fertilidade e fraca susceptibilidade ao desavinho, bem como resiste bem ao míldio e ao oídio, embora mais frágil em relação à podridão cinzenta. Produz cachos muito compactos e grandes, bago de cor amarelo-esverdeado e mostos com médios a elevados teores de açúcar. O vinho tem um sabor acentuado e aromas frutado a floral, fresco, encorpado e persistente. A acidez é muito equilibrada, pelo que resultam vinhos de estrutura equilibrada e grande suavidade. É muito sensível à cigarrinha verde e à podridão dos cachos.

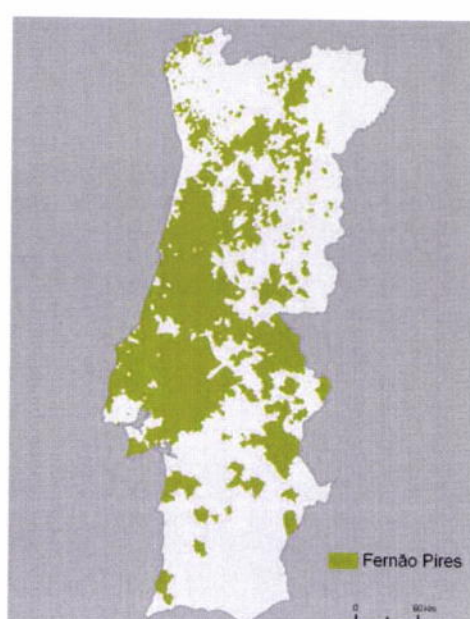
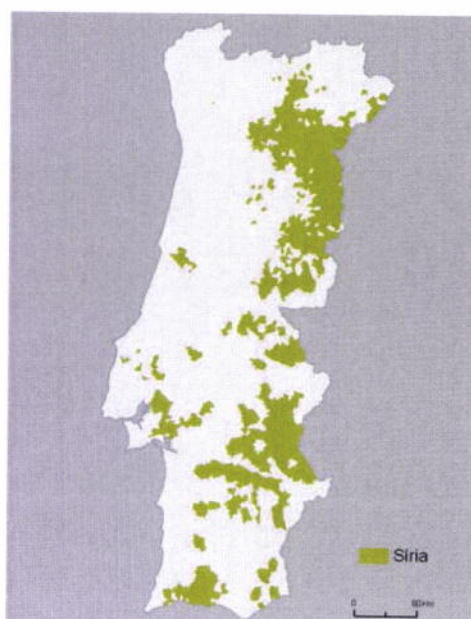
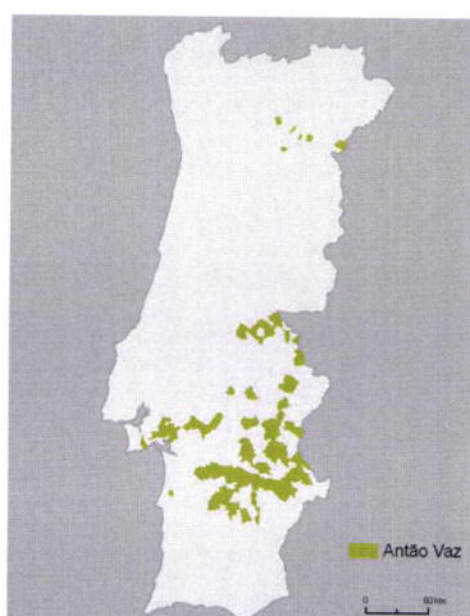
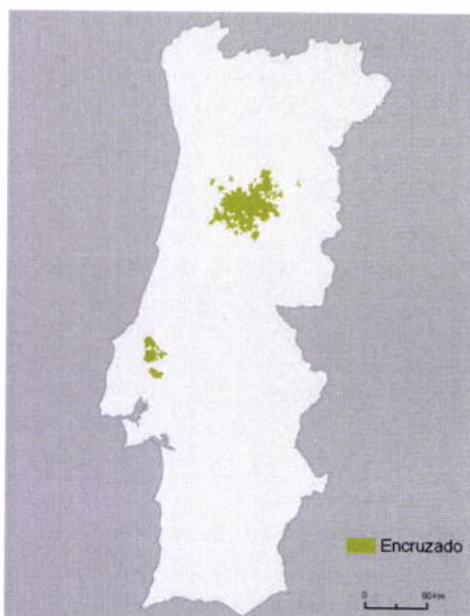
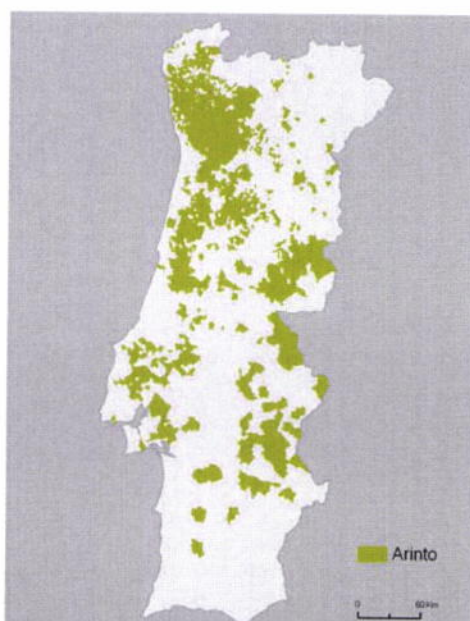
Síria (sin., Códega, no Douro; Roupeiro, no Alentejo; Crato Branco, Alvadorão, Codo, Alva, etc.) – Casta muito antiga no território nacional e muito produtiva, sendo exclusiva do interior do país, onde é a casta branca mais cultivada (6627ha, IVV, 2004). Tem um aroma muito acentuado, dando origem a vinhos jovens, perfumados e florais embora pouco estruturados. É muito susceptível à oxidação pelo que tem dificuldades no envelhecimento, sendo conveniente a sua utilização em lotes com outras castas.

Trajadura – Casta autóctone na Sub-região Monção, encontra-se disseminada por toda a DOC Vinhos Verdes, não sendo recomendada na Sub-região Baião. Produz mostos de aroma delicado,

pobres em acidez, apresenta um cacho médio e compacto. O bago é grande, de cor verde amarelada e sabor pouco intenso. O vinho tem cor palha dourada e sabor muito aromático e frutado. Revela-se sensível ao míldio e à podridão dos cachos.

Verdelho (sin. Gouveio, no Douro) – Casta de fertilidade média e produção inter-anual regular, apresenta um porte semi-erecto, de vigor médio e relativamente fácil condução. É susceptível sobretudo à podridão cinzenta. Cacho pequeno, medianamente compacto, o bago é de cor amarelo-esverdeada, médio e de película mediamente espessa. Os mostos atingem teores alcoólicos muito elevados (o maior do conjunto de castas recomendadas) e elevada acidez. Dá vinhos citrinos de cor, frutados, sabor encorpado, acídulo e equilibrado. Em regra utiliza-se em lotes, aumentando o grau vínico sem baixar muito a acidez e conferindo elegância.

Viosinho – Casta quase exclusiva do Douro (e Planalto Mirandês), reconhecida pela sua grande qualidade e muito baixa produtividade. Apresenta grande equilíbrio entre a acidez e a concentração de açúcares, dando vinhos alcoólicos, muito frescos e com grande potencial de envelhecimento.



As Castas Brancas mais representativas

- **CASTAS TINTAS**

Alfrocheiro (sin. Alfrocheiro Preto, Pé de Rato) – Casta bem adaptada ao interior do país, encontrando muito boas condições edafo-climáticas no Dão. Possui um porte erecto a meio erecto e vigor médio. Apresenta uma elevada fertilidade e produção, sendo a última muito regular. Cacho pequeno e compacto e o bago com película pouco espessa. Os mostos denotam teor alcoólico elevado e elevada acidez, dando vinhos ricos em cor (tinto a retinto), com tonalidades violáceas, muito aromáticos, frutados e delicados. Tem um grande potencial de envelhecimento e pode ser utilizada no fabrico de espumantes de qualidade. Ultimamente tem sido utilizada em vinhos varietais.

Aragonês (sin., Tinta Roriz no Douro e Bairrada; Tempranillo, em Rioja, Espanha e Tinto del País, em Ribeira del Duero, Espanha) - Casta muito produtiva, é cultivada em terrenos pouco férteis e muito soalheiros, a fim de reduzir a humidade, logo prevenir o oídio, míldio e cicadela, pragas a que é particularmente vulnerável. Tem no interior do país a sua área de eleição, embora também exista na Península de Setúbal. Apresenta uma folha muito característica, pentagonal e com mais de sete lóbulos. Os cachos são grandes e compactos, dando vinhos estruturados, ricos em sabores e taninos, com um envelhecimento em que vai ganhando sabores a especiarias. Nos anos de maior produção ocasiona vinhos leves, o que dificulta o seu loteamento em estilos mais encorpados.

Azal tinto (sin. Regional Amaral) – Casta recomendada na RDVV excepto Monção e Lima, dá-se melhor na parte Sul da região. Apresenta cachos pequenos e compridos, alados, mediantemente compactos, de bago grande e cor carmim. O mosto dá origem a vinhos de cor intensa, vermelho rubi, ligeiramente acídulos e encorpados.

Baga – É uma casta muito bem representada em todo o país (5258ha, IVV, 2004), dominando nas Beiras. Na década de 80, constituía 95,6% dos encepamentos tintos da Bairrada (IGEF, s/d). Nesta última região, apesar de ter sofrido uma redução de cerca de 50% dos encepamentos, permanece como casta dominante, sendo conhecida como emblema da região bairradina. Tem uma grande capacidade de produção, pelo que durante os períodos de forte procura assegurou as elevadas quantidades de vinho, o que lhe conferiu a alcunha de “paga-dívidas”, no Dão (Loureiro, 2004). Tem vigor médio, folha jovem de cor amarela, cachos de tamanho pequeno a médio. Apresenta uma boa resistência ao míldio e oídio, mas é muito sensível à podridão cinzenta. Este facto resulta da grande compactação do cacho e delgada película dos bagos, que a vulnerabiliza face às primeiras chuvas de Setembro. Os vinhos provenientes desta casta são muito dependentes das circunstâncias climáticas do ano: se chover e o verão for húmido, são delgados, ásperos e com pouca cor; se o amadurecimento não tiver esses condicionalismos, o teor alcoólico pode atingir os 13°C, a cor concentra-se, os aromas a bagos silvestres destacam-se, a estrutura é equilibrada e os taninos reforçam-se, aumentando o potencial de envelhecimento (Loureiro, 2004).

Castelão (sin. Piriquita, em Setúbal, Alentejo e Algarve; Castelão Francês, no Ribatejo; João de Santarém, na Estremadura, etc.) – É a casta tinta mais difundida no Sul de Portugal (10409ha), tendo *terroir* de eleição na Península de Setúbal. O cacho tem média compacidade, forma piramidal e tamanho muito pequeno, apresentando como tónica dominante a grande versatilidade enológica: utiliza-se no fabrico de vinhos de mesa tintos; espumantes (brancos e rosados); vinhos licorosos tintos; vinhos rosados doces, etc.



Espadeiro – Casta recomendada para as Sub-regiões Baião, Monção e Paiva (da RDVV), é particularmente exigente em calor para amadurecer, o que torna a produção muito irregular de ano para ano. Produz mostos menos ricos em açúcares do que a casta Vinhão, embora mais do que as castas Azal e Borraçal. Dá cachos muito compridos e mediamente compactos, de maturação tardia. Origina vinhos rosados e acidulos, conhecidos na região por Espadal.

Jaen – Casta com grande expressão no Dão e no Douro. Tem grande fertilidade e vigor médio, tem porte semi-erecto sendo fácil de conduzir, pois as varas apresentam grande maleabilidade. As sebes são densas, pelo que se torna muito susceptível ao mildio, oídio e podridão cinzenta. É pouco sensível ao *stress* hídrico. Os mostos têm grande potencial alcoólico e baixa acidez, dando vinhos macios e elegantes, tintos a retintos, com consumo viável, mesmo sendo muito novos, pelo que é muito utilizado no fabrico de vinhos da categoria “Dão Novo”. Utiliza-se para perfumar e amaciar os lotes vinicos.

Rufete – Casta bem adaptada ao interior do país, de boa fertilidade e produção elevada mas irregular. Tem porte erecto, sendo fácil de conduzir e adaptável às diferentes podas. O cacho é pequeno a médio, compacto e de pedúnculo curto. O bago é de tamanho médio, com película de espessura média, o que a sensibiliza ao mildio e oídio. Os mostos apresentam um teor alcoólico provável médio e média acidez. Origina vinhos de cor rubi (abertos), aroma floral e pouco estruturados, logo, com fraco potencial de envelhecimento. Utiliza-se na RDD para perfumar e acidificar os lotes de Vinho do Porto.

Tinta Barroca - Casta que se adapta bem a cotas mais elevadas, a temperaturas mais baixas e solos mais profundos, como nalgumas áreas da Sub-região Baixo Corgo (RDD). O cacho é pouco compacto, pelo que é menos vulnerável a podridões. Em anos particularmente secos tende a empassar. Normalmente dá vinho com boa estrutura, elevada quantidade de taninos e grau alcoólico, ocasionando vinhos redondos, na prova.

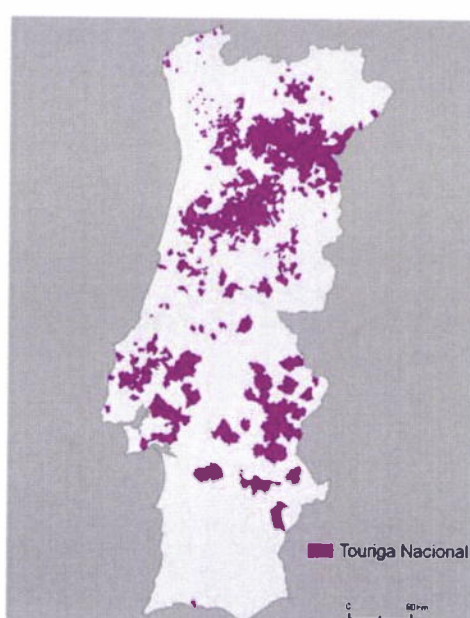
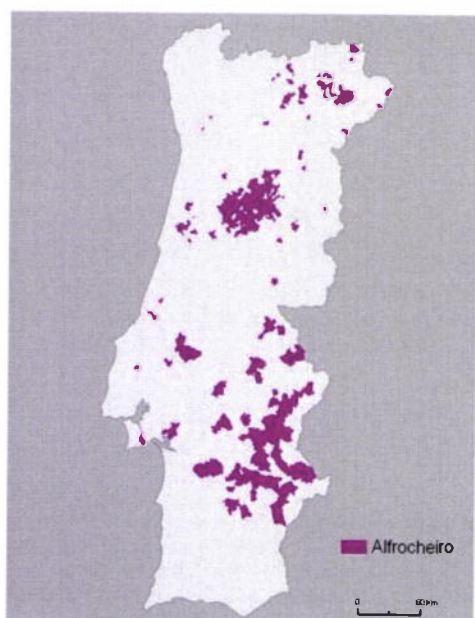
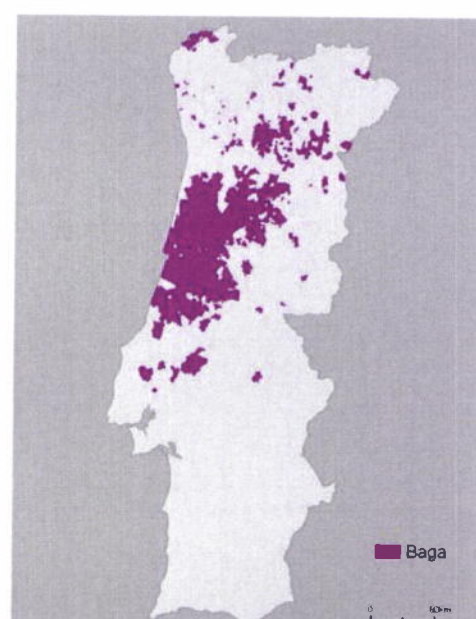
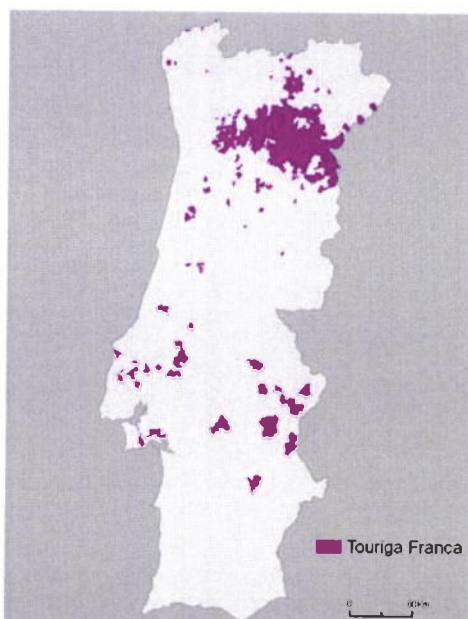
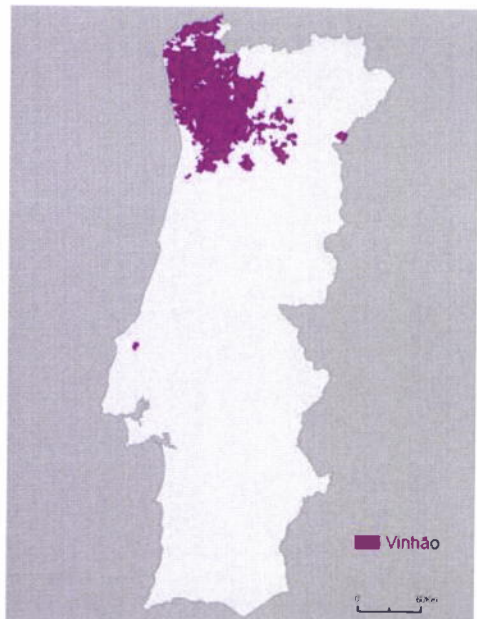
Tinto Cão (sin. Cachorrinho) – Casta muito resistente às doenças e adaptável às diferentes condições físicas do interior do país (Douro e Dão), pelo que é escolhida para as áreas em que a vindima é mais tardia. Tem uma produção média anual muito regular. O cacho é pequeno e mediamente compacto, em forma de focinho de cão. As folhas têm uma cor verde-amarelada característica. A elevada acidez natural, aliada a elevado potencial de concentração de açúcar, confere-lhe excelente capacidade de envelhecimento, viabilizando maior longevidade e qualidade ao vinho. No Douro, tem grande relevância no fabrico de Portos *Vintage*.

Touriga Franca (sin. Touriga Francesa) – É a casta mais plantada no Douro (mais de 20% dos encepamentos, Loureiro, 2004) e a segunda mais plantada no Continente (7797ha, IVV, 2004, Figura). Apresenta uma boa capacidade de adaptação, embora não admita solos demasiado pobres em matéria orgânica e muito expostos à radiação solar e ao vento. Os cachos são compridos e um pouco desmantelados e os bagos apresentam uma película muito grossa (grande quantidade de taninos), o que lhe confere resistência às doenças e permite obter colheitas regulares ao longo dos anos. Origina vinhos estruturados, aromáticos e frescos, tendo grande importância na constituição dos lotes de Vinho do Porto.

Touriga Nacional (sin. Tourigo, Toutigo Antigo, etc) – Casta muito antiga, de grande vigor vegetativo, inicialmente muito difundida no interior Norte do país. No Douro, devido aos solos serem mais pobres e pedregoso a casta atinge maior potencial qualitativo, embora seja relativamente pouco cultivada devido ao frequente desavinho. Produz um grande número de cachos pequenos e compactos, bagos de película grossa, o que lhe confere um elevado potencial organoléptico (vinhos encorpados e elegantes), com muito bom envelhecimento, uma vez que ganham complexidade e sabor com o passar dos anos. O reconhecimento das potencialidades da casta tem alargando a sua área de cultivo, encontrando-se na Bairrada, Ribatejo, Estremadura, Península de Setúbal, Alentejo e Algarve, bem como tem vindo a ser utilizada noutros países do Mundo.

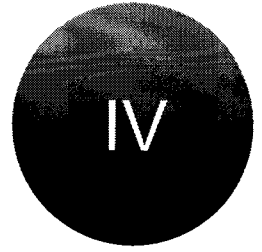
Trincadeira (sin. Tinta Amarela, no Douro e no Dão; Trincadeira Preta, no Alentejo e Setúbal; Espadreiro ou Murteira, no Algarve, etc.) – Casta muito difundida no interior do país, desde o Douro ao Algarve (7369ha, IVV, 2004). A sua folhagem quando jovem é amarelada, sobressaindo dos restantes encepamentos, nessa altura do ano. É muito resistente à secura, ao calor e à insolação, embora a sua produção seja irregular. É uma casta vigorosa, mas particularmente sensível a podridões devido a formar cachos muito apertados e de película fina. Deve ser plantada em solos pouco férteis e arejados, sem serem demasiado expostos a fim de prevenir a ocorrência de desidratação, facilitada pela finura da película. Apresenta uma acidez equilibrada, pelo que dá origem a vinhos estruturados e muito aromáticos, e de grande interesse nos loteamentos vínicos.

Vinhão – Existem registos de ser uma casta autóctone no Minho, onde o seu cultivo é generalizado (4563ha, IVV, 2004). Possui grande capacidade corante, pelo que é vulgarmente referida como “a casta tintureira”, embora não faça parte do lote de castas recomendadas para vinhos de qualidade DOC. É bastante rústica e vigorosa, mas muito sensível ao escaldão dos cachos. Os vinhos em que é utilizada tornam-se opacos à luz, apresentando uma boa estrutura e aromas a frutos, se bem que com excesso de acidez. Tem tradição nos loteamentos de Portos *Vintage*.



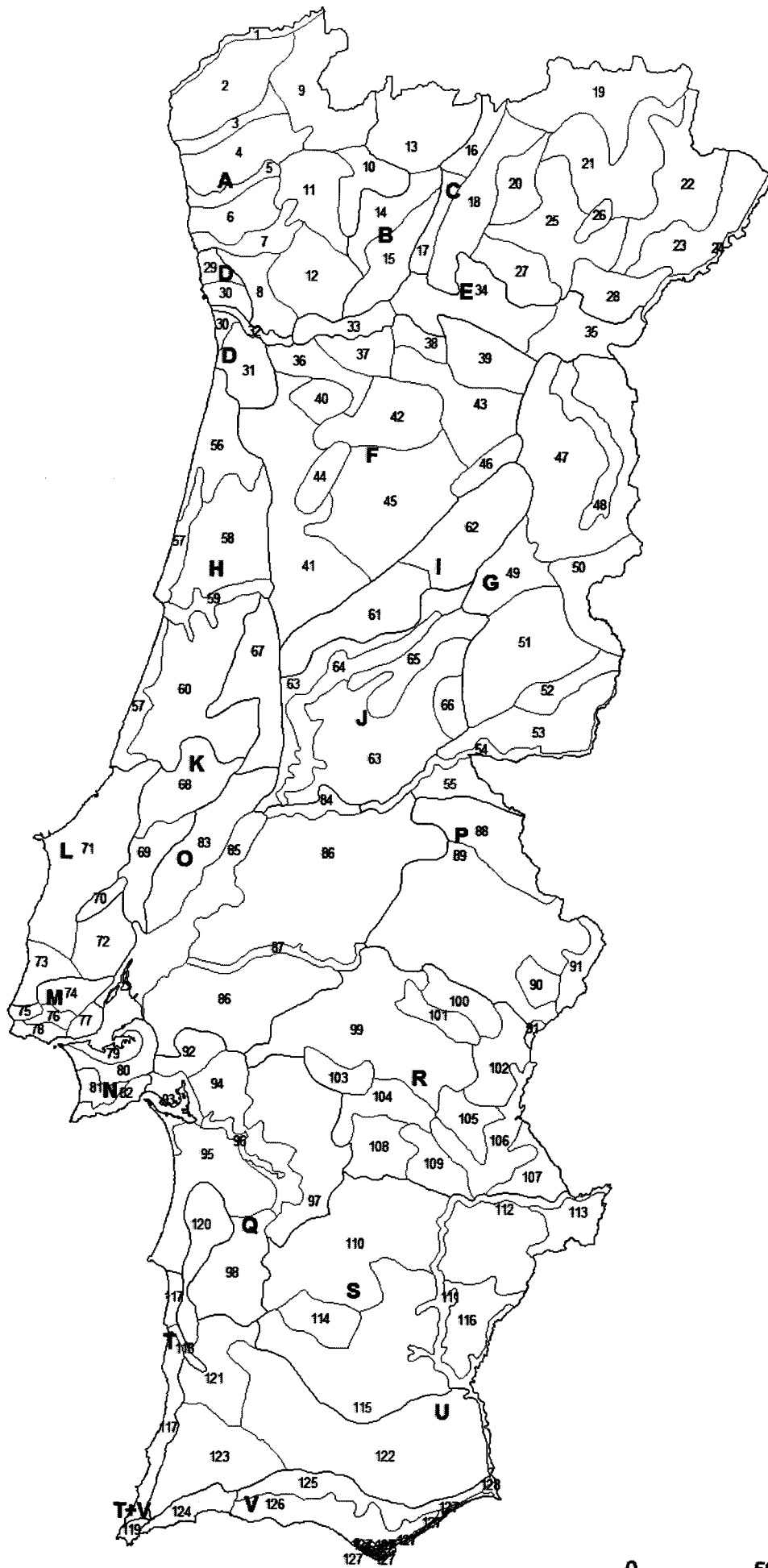
As Castas Tintas mais representativas

ANEXO



IV

UNIDADES DE PAISAGEM (DGOTDU, 2004)

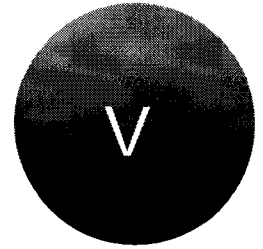


Unidades de paisagem. Fonte: DGOTDU, 2004

Legenda Unidades de Paisagem
DGOTDU, 2004

- 1 - Vale do Minho
- 2 - Entre Minho e Lima
- 3 - Vale do Lima
- 4 - Entre Lima e Cávado
- 5 - Vale do Cávado
- 6 - Entre Cávado e Ave
- 7 - Vale do Ave
- 8 - Serra da Aboboreira
- 9 - Serras do Minho
- 10 - Serra da Cabreira e Montelongo
- 11 - Minho interior
- 12 - Baixo Tâmega e Sousa
- 13 - Serras do Larouco e Barroso
- 14 - Terras de Basto
- 15 - Serras do Marão e Alvão
- 16 - Veiga de Chaves
- 17 - Vale do Corgo
- 18 - Serras da Falperra e Padrela
- 19 - Terra Fria Transmontana
- 20 - Baixa de Valpaços
- 21 - Terras de Bragança e Macedo de Cavaleiros
- 22 - Vale do Sabor
- 23 - Planalto Mirandês
- 24 - Douro Internacional
- 25 - Terra Quente Transmontana
- 26 - Serra de Bornes
- 27 - Baixo Tua e Ansiães
- 28 - Baixo Sabor e Terras Altas de Moncorvo
- 29 - Litoral a Norte do Porto
- 30 - Grande Porto
- 31 - Espinho/Feira/S. João da Madeira
- 32 - Baixo Douro
- 33 - Riba-Douro
- 34 - Douro Vinhateiro
- 35 - Alto Douro
- 36 - Baixo Paiva
- 37 - Serra de Montemuro
- 38 - Pomares de Lamego e Moimenta da Beira
- 39 - Planalto de Penedono
- 40 - Serra da Arada
- 41 - Montes Ocidentais da Beira Alta
- 42 - Alto Paiva e Vouga
- 43 - Serras de Leomil e Lapa
- 44 - Serra do Caramulo
- 45 - Dão e Médio Mondego
- 46 - Cova de Celorico
- 47 - Planalto da Beira Transmontana
- 48 - Vale do Côa
- 49 - Cova da Beira
- 50 - Penha Garcia e Serra da Malcata
- 51 - Campo de Castelo Branco ou Campo entre C. Branco e Monsanto
- 52 - Campina da Idanha
- 53 - Extremo da Beira Interior - Tejo
- 54 - Tejo Superior Encaixado
- 55 - Terras de Nisa
- 56 - Ria de Aveiro e Baixo Vouga
- 57 - Pinhal Litoral Aveiro - Nazaré
- 58 - Bairrada e Pinhal Litoral
- 59 - Baixo Mondego e Coimbra
- 60 - Beira Litoral Sul
- 61 - Serras da Lousã e Açor
- 62 - Serra da Estrela
- 63 - Pinhal Interior
- 64 - Vale do Zêzere
- 65 - Serras da Gardunha, de Alvelos e do Moradal
- 66 - Mosaico agrícola e florestal a Oeste de Castelo Branco
- 67 - Maciço Calcário entre Coimbra e Tomar
- 68 - Serras de Aire e Candeeiros
- 69 - Colinas de Rio Maior
- 70 - Serra de Montejuento
- 71 - Oeste
- 72 - Oeste Interior - Alenquer
- 73 - Oeste Sul
- 74 - Terra Saloia
- 75 - Serra de Sintra
- 76 - Linha de Sintra
- 77 - Lisboa
- 78 - Costa do Sol - Guincho
- 79 - Arco Ribeirinho Almada - Montijo
- 80 - Outra-Banda
- 81 - Charneca da Lagoa de Albufeira
- 82 - Serra da Arrábida
- 83 - Colinas do Ribatejo
- 84 - Médio Tejo
- 85 - Vale do Tejo - Lezíria
- 86 - Charneca Ribatejana
- 87 - Vale do Sorraia
- 88 - Serra de S. Mamede
- 89 - Peneplanície do Alto Alentejo
- 90 - Colinas de Elvas
- 91 - Várzeas do Caia e Juromenha
- 92 - Areias de Pegões
- 93 - Estuário do Sado
- 94 - Charneca do Sado
- 95 - Pinhais do Alentejo Litoral
- 96 - Vale do Baixo Sado
- 97 - Montados da Bacia do Sado
- 98 - Terras do Alto Sado
- 99 - Montados do Alentejo Central
- 100 - Maciço Calcário Estremoz-Borba-Vila Viçosa
- 101 - Serra de Ossa
- 102 - Terras de Alandroal e Terena
- 103 - Serra do Monfurado
- 104 - Planície aberta - Sul de Évora
- 105 - Campos de Reguengos de Monsaraz
- 106 - Albufeira de Alqueva e envolventes
- 107 - Terras de Amareleja - Mourão
- 108 - Terras de Viana - Alvito
- 109 - Serra de Portel
- 110 - Terras do Baixo Alentejo
- 111 - Vale do Baixo Guadiana e afluentes
- 112 - Olivais de Moura e Serpa
- 113 - Barrancos
- 114 - Campo Branco de Castro Verde
- 115 - Campos de Ourique - Almodôvar - Mértola
- 116 - Serra de Serpa e Mértola
- 117 - Litoral Alentejano e Vicentino
- 118 - Vale do Mira
- 119 - Ponta de Sagres e Cabo de São Vicente
- 120 - Serras de Grândola e do Cercal
- 121 - Colinas de Odemira
- 122 - Serras do Sul ou Serras de Odemira e Caldeirão até Guadiana
- 123 - Serra de Monchique e Envolventes
- 124 - Barlavento Algarvio
- 125 - Barrocal Algarvio
- 126 - Litoral do Centro Algarvio
- 127 - Ria Formosa
- 128 - Foz do Guadiana

ANEXO



GUIÃO DAS ENTREVISTAS PREPARATÓRIAS

TÉCNICOS E DIRIGENTES DO SECTOR VITIVINÍCOLA

ENTREVISTADO: _____

DATA: _____ LOCAL _____

- Se tivesse que **caracterizar a paisagem da região**, como o faria?
- Quais os **elementos da paisagem** a proteger de forma a preservar a **identidade** da região?
- Parece-lhe que os agricultores em geral e/ou os produtores estão **sensibilizados** (vêm vantagem) **na preservação da paisagem**?
- Sabe de **medidas** que tenham sido tomadas pelos produtores para a preservação das características paisagística?
- Quais os **principais obstáculos** à conservação do carácter da paisagem?
- Como **descreveria as paisagens** vinhateiras da região?
- Quais são as principais **mudanças nos vinhedos**?

- Como se pode **mudar a paisagem**, sem perder a identidade e o equilíbrio ambiental?
- Qual a **importância sócio-económica e social da vitivinicultura** para a região?
- Quais os aspectos fundamentais para **preservar ou aumentar a rentabilidade das paisagens vinhateiras**, sobretudo atendendo à concorrência nacional e aos novos países produtores internacionais?
- **Quais as expectativas dos visitantes e turistas** face às paisagens de vinha?
- Considera que as **actuações mais comuns dos produtores respondem às expectativas dos visitantes**?
- Parece-lhe que **novas paisagens vitícolas** (mais extensas, novas configurações, monocultura, etc.) **podem interferir na procura turística**?
- Como vê o **futuro da actividade vitivinícola** da região?

QUESTÕES RÁPIDAS - AS 3“MAIS”:

1. POTENCIALIDADES E FRAGILIDADES PAISAGÍSTICAS

- Identificar paisagens e património regional:
 - Quintas, Caves e/ou Adegas Cooperativas (Nº TOTAL ____)
 - 1- _____
 - 2- _____
 - 3- _____
 - Lugares aos quais a população está emocionalmente ligada
 - 1- _____
 - 2- _____
 - 3- _____
 - Lugares de passeio, ou de práticas ao ar livre
 - 1- _____
 - 2- _____
 - 3- _____
 - Quintas ou Herdades que promovam passeios pelos vinhedos, ou outras actividades ligadas à paisagem vinhateira
 - 1- _____
 - 2- _____
 - 3- _____
 - Adjectivos classificativos das paisagens da região
 - 1- _____
 - 2- _____
 - 3- _____
 - Adjectivos classificativos do património arquitectónico (conventos, igrejas, museus, casas, etc.):
 - 1- _____
 - 2- _____
 - 3- _____
 - Elementos inoportunos na paisagem rural:
 - 1- _____
 - 2- _____
 - 3- _____

2. VARIANTES E TENDÊNCIAS DE EVOLUÇÃO

- Novos elementos da paisagem rural:
 1. _____
 2. _____
 3. _____
- Evolução dos elementos vinhateiros da paisagem:
 1. _____
 2. _____
 3. _____
- Técnicas de condução mais utilizadas:
 1. _____
 2. _____
 3. _____
- Urbanização e ocupação vitícola (áreas de conflito)
 1. _____
 2. _____
 3. _____
- Abandono (envelhecimento) rural e ocupação da vinha (áreas em depressão)
 1. _____
 2. _____
 3. _____

3. PROJECTOS A DESENVOLVER NO ÂMBITO DO ORDENAMENTO E GESTÃO DA PAISAGEM

- Concentração fundiária:
 1. _____
 2. _____
 3. _____
- Estradas/acessos
 1. _____
 2. _____
 3. _____
- Outros _____

Obrigada pela colaboração

TÉCNICOS DOS GABINETES DAS ROTAS DOS VINHOS

Organismo que representa: _____

DATA _____ LOCAL _____

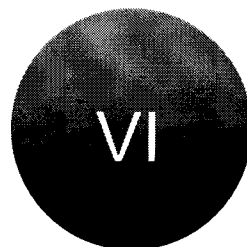
- Tarefas fundamentais do Gabinete?
- Território de intervenção?
- Parece-lhe necessário **valorizar as paisagens** da Região? Sim ___ Não ___
Porquê?
- Na sua opinião, quais são as **paisagens mais típicas da Região**, as que devam ser preservadas prioritariamente? (Obrigada por especificar a sua localização).
- Na sua opinião, os **vinhedos são símbolos de identidade** para a região?
Sim ___ Não ___ Porquê?
- Conhece alguma paisagem que tenha sido **reabilitada pela introdução da vinha**? (Obrigada por especificar a sua localização).
- Na sua opinião, quais são as **paisagens mais visitadas** da Região? Acha que podem estar relacionadas com Rotas Vinhateiras? (Obrigada por especificar a sua localização).
- O seu Gabinete organiza **acções de sensibilização** para as paisagens vinhateiras? (conferências, animação dirigida às escolas, concursos de fotografia, outros?)

- Quais os **elementos patrimoniais** ligados à vinha ou ao vinho que considera importante serem valorizados/preservados? (Obrigada por especificar a sua localização).
- O vosso Gabinete tem algum **sítio na Internet**?
- O vosso Gabinete publica algum tipo de **documentação** ligada à divulgação, promoção ou gestão das paisagens vinhateiras? Sim ____ Não ____
Tipo de documento _____
Título _____
Parceiros _____
Conteúdos gerais _____

OUTRAS INFORMAÇÕES, NOTAS, SUGESTÕES, COMENTÁRIOS:

Obrigada pela colaboração

ANEXO



VI

INQUÉRITOS RELATIVOS ÀS REGIÕES VINHATEIRAS

REGIÃO VINHATEIRA - DOC VINHOS VERDES

SUB-REGIÃO MONÇÃO

A - ATRIBUA VALOR AMBIENTAL, ESTÉTICO E ECONÓMICO À PAISAGEM:

NAS RESPOSTAS UTILIZE A ESCALA: E–Elevado; M- Médio; R- Reduzido; I- Indeterminado

1. Atribua valor às PAISAGENS VINHATEIRAS das seguintes regiões de Portugal:

	E	M	R	I
1.1. Minho.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2. Douro.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3. Dão.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4. Bairrada.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5. Alentejo.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Atributos que conferem notoriedade à paisagem vinhateira do MINHO:

	E	M	R	I
2.1. Antiguidade da Região Demarcada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2. Características do relevo da Região	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3. Existência de ramadas, uveiras e latadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4. Identificação da vinha com a imagem da Região	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5. Identificação do vinho à Região.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6. Associação da vinha e do vinho ao Enoturismo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7. Organização Institucional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8. Profissionalismo e forte presença do sector empresarial.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9. Outros _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Aspectos que ajudam a promover a imagem vinhateira de MONÇÃO:

	E	M	R	I
3.1. Associar a vinha ao minifúndio e à policultura.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2. Desenvolver áreas de vinha estreme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3. Associar a vinha a solares e quintas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4. Qualidade ambiental das práticas culturais.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5. Oferta diversificada de actividades turísticas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6. Qualidade do vinho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7. Esforço dos produtores na divulgação da vinha e do vinho...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8. Outros _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Ambiência da paisagem de MONÇÃO:

	E	M	R	I
4.1. Grandiosa.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2. Sublime	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3. Harmoniosa.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4. Pitoresca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5. Estranha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6. Outros _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. Qualidade estética da paisagem da Região:

	E	M	R	I
5.1. Harmonia na organização da paisagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2. Contrastes (volumes, formas e cores)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3. Variedade (movimentação, luminosidade, cores e sons).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4. Grau de preservação aparente da paisagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5. Familiaridade e tradição	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6. Carácter único da paisagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7. Estímulo para conhecer melhor a paisagem.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Valorização da organização do mosaico vitícola:

	E	M	R	I
6.1. Vinha estreme.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2. Vinha consociada:				
6.2.1. Vinha e olival.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.2. Vinha e pomar.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.3. Vinha e cereal.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.4. Vinha e hortícolas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.5. Vinha e pasto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3. Vinha junto a muros de granito	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4. Arranjo paisagístico dos caminhos entre parcelas de vinha ..	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5. Plantação de roseiras no topo dos bardos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6. Plantação de herbáceas entre os bardos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7. Outros _____				

7. Valorização dos sistemas de condução da vinha e armação do terreno:

	E	M	R	I
7.1. Bardos de vinha alta (1,80m -2m) aramada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2. Bardos de vinha baixa (<1,80m) aramada.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3. Ramadas, latadas, uveiras	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4. Patamares nas encostas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5. Aplanção de montes para plantação de vinha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.6. Outros _____				

8. Importância das técnicas utilizadas:

	E	M	R	I
8.1. Adequação dos sistemas de condução à mecanização.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2. Adequação da mecanização aos sistemas de condução.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3. Aumento da densidade de ocupação da vinha.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4. Sistemas de rega.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5. Utilização de técnicas de protecção/produção integrada.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6. Outros _____				

9. Importância económica da estrutura produtiva:

	E	M	R	I
9.1. Minifúndio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.2. Emparcelamento/ concentração fundiária	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.3. Média/grande propriedade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.4. Adegas privadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.5. Adegas cooperativas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.6. Regimes mistos/parcerias entre produtores privados e adegas cooperativas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10. Importância para o desenvolvimento da viticultura:

	E	M	R	I
10.1. Legislação relativa à protecção e valorização da paisagem ..	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.2. Apoio técnico e financeiro à comercialização	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.3. Cursos de formação profissional e técnica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.4. Apoio técnico aos produtores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.5. Ligação da viticultura à restauração e hotelaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.6. Ligação da viticultura a eventos culturais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.7. Ligação da viticultura a práticas desportivas ao ar livre (caça, pesca, desportos radicais, caminhada, outros).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.8. Outros _____				

11. Como melhorar a qualidade da paisagem vitícola da Região?

	E	M	R	I
11.1. Aumento da área de vinha estreme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.2. Aumento da superfície vitícola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.3. Associação da vinha a outro(s) uso(s) agrícola(s)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.4. Aumento de áreas florestadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.5. Redução da superfície vitícola a favor de outros usos agrícolas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.6. Redução da superfície vitícola a favor de usos florestais.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.7. Preservar ramadas e latadas na bordadura dos vinhedos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.8. Outros _____				

12. Que importância deveriam ter os seguintes aspectos no ordenamento e gestão da paisagem?

	E	M	R	I
12.1. Preservação de espigueiros, moinhos, noras, muros de pedra, caminhos rurais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(Cont.)

	E	M	R	I
12.2. Preservação do património monumental da região (castelos, igrejas, património arqueológico, solares, outros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.3. Preservação de aldeias, casais e quintas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.4. Preservação de áreas naturais protegidas, espelhos de água e frentes ribeirinhas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.5. Adequação de novos elementos arquitectónicos (edifícios, adegas, outros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.6. Integração de viadutos, auto-estradas e pontes.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.7. Ciclovias, circuitos pedonais e estradas secundárias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.8. Outros _____				

13. Quanto considera problemáticos para a paisagem da Região?

	E	M	R	I
13.1. Eucaliptais e acácias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.2. Instalações industriais/armazéns.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.3. Muros e estruturas em betão.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.4. Pedreiras.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.5. Lixeiras.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.6. Depósitos de ferro-velho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.7. Contaminação de solos e água	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.8. Erosão dos solos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.9. Abandono rural	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.10. Outros _____				

14. Qual a importância dos seguintes aspectos para o desenvolvimento do Enoturismo?

	E	M	R	I
14.1. Postos turísticos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.2. Painéis/placas de sinalização da Rota dos Vinhos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.3. Restaurantes e hotéis na região	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.4. Divulgação das visitas a adegas e quintas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.5. Preço das visitas às quintas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.6. Provas nas adegas e quintas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.7. Banquetes em Adegas/Caves.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.8. Qualidade do arranjo paisagístico dos vinhedos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.9. Piqueniques na vinha, vindima e pisa em lagar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.10. Preservação de aldeias tradicionais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.11. Áreas de caça, pesca, observação de fauna e flora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.12. Vias panorâmicas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.13. Desportos de ar livre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.14. Outras sugestões _____				

B – SELECIONE (COM X) OS ASPECTOS A QUE É SENSÍVEL ENQUANTO CONSUMIDOR:

15. CONSUMIR VINHO resulta:

- 15.1. Associar o vinho a um produto genuíno
- 15.2. Considerar o vinho um alimento saudável.....
- 15.3. Considerar o vinho um alimento festivo
- 15.4. Associar o vinho à sensualidade
- 15.5. Associar o vinho à história e à cultura
- 15.6. Outros _____

16. A ESCOLHA DE UM VINHO resulta:

- 16.1. Estar a dar um contributo para a economia da Região.....
- 16.2. Gostar de vinhos portugueses
- 16.3. Gostar de experimentar vinhos de diferentes proveniências
- 16.4. Nome/peso da marca
- 16.5. Classificação e certificação do vinho (VQPRD, selo de garantia).....
- 16.6. Apresentar informação sobre métodos de vinificação no contra-rótulo.....
- 16.7. Integrar casta(s) da região
- 16.8. Integrar casta(s) de qualidade comprovada
- 16.9. Boa relação qualidade preço
- 16.10. Outros _____

17. IMAGENS em cartazes, anúncios, rótulos de garrafas, folhetos turísticos, etc.:

- 17.1. Vinha, parra, cacho de uva, bago
- 17.2. Cores da vinha no Verão
- 17.3. Cores da vinha no Outono
- 17.4. Rugosidade dos troncos das vides no Inverno
- 17.5. Sinuosidade das linhas de videiras seguindo a forma das vertentes.....
- 17.6. Alinhamento rectilíneo das videiras nas áreas mais planas.....
- 17.7. Vinha e rio
- 17.8. Vinha e floresta ou montado
- 17.9. Vinha e cereal
- 17.10. Vinha e pasto
- 17.11. Vinha associada à oliveira, noqueira, figueira, outras.....
- 17.12. Minifúndio e vinha alta.....
- 17.13. Vinha e solares/quintas da região
- 17.14. Património vernacular (moinhos, escadarias, lagares, outros).....
- 17.15. Trabalhos na vinha (vindima, poda, enxertia, outros)
- 17.16. Casas ou adegas tradicionais
- 17.17. Cubas de fermentação e sistemas de vinificação modernos

(Cont.)

- 17.18. Paisagens estilizadas
- 17.19. Logótipos estilizados
- 17.20. Heráldica (brasões, emblemas)
- 17.21. Figuras mitológicas e oníricas
- 17.22. Imagens que transmitem sofisticação e modernidade.....
- 17.23. Momentos de consumo
- 17.24. Outros _____

18. Como tem conhecimento dos NOVOS PRODUTOS VINÍCOS?

- 18.1. Anúncios:
 - 18.1.1. Supermercado
 - 18.1.2. Televisão
 - 18.1.3. Jornais
 - 18.1.4. Revistas da especialidade
 - 18.1.5. Cinema
 - 18.1.6. Internet.....
- 18.2. Cartazes junto às Quintas
- 18.3. Provas
- 18.4. Concursos
- 18.5. Restaurantes
- 18.6. Feiras agro-alimentares
- 18.7. Folhetos turísticos
- 18.8. Postos da Rota dos Vinhos
- 18.9. Adegas/Caves
- 18.10. Vídeos/DVD promocionais
- 18.11. Amigos e conhecidos
- Outros _____

C - DADOS PESSOAIS

19. Sexo: Feminino Masculino

20. Idade: < 20
 De 20 a 29
 De 30 a 44
 De 45 a 59
 De 60 a 74
 > 75 anos

21. Concelho de origem: _____

22. Concelho de residência: _____

(Cont.)

23. Ligação à Região:

- Residente
- Produtor
- Visitante regular
- Visita 1ª vez
- Turista

24. Se visitante ou turista, como teve conhecimento da Região? _____

25. Habilitações académicas:

- Sem escolaridade
- Escola Primária
- Ensino Básico
- Ensino Secundário
- Ensino Profissional
- Licenciatura
- Mestrado/Doutoramento

26. Profissão: _____

27. Ocupação tempo livre:

- Leitura/música
- Espectáculos (cinema, teatro, concertos, dança, outros)
- Visitas culturais (museus, exposições de arte, igrejas, outros)
- Viagens
- Caminhadas ou passeios em bicicleta
- Caça/pesca
- Desporto de ar livre
- Desportos em recinto fechado
- Não tem

Outro _____

Obrigada pela colaboração

REGIÃO VINHATEIRA - DOC PORTO/DOURO

SUB-REGIÃO CIMA CORGO

A - ATRIBUA VALOR AMBIENTAL, ESTÉTICO E ECONÓMICO À PAISAGEM:

NAS RESPOSTAS UTILIZE A ESCALA: E–Elevado; M- Médio; R- Reduzido; I- Indeterminado

1. Atribua valor às PAISAGENS VINHATEIRAS das seguintes regiões de Portugal:

	E	M	R	I
1.1. Minho.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2. Douro.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3. Dão.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4. Bairrada.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5. Alentejo.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Atributos que justificam a notoriedade vinhateira da REGIÃO DURIENSE:

	E	M	R	I
2.1. Antiguidade da Região Demarcada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2. Características do relevo da Região	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3. Extensão das manchas vitícolas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4. Identificação da vinha com a imagem da Região	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5. Identificação do vinho à Região.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6. Associação da vinha e do vinho ao Enoturismo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7. Organização Institucional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8. Profissionalismo e forte presença do sector empresarial.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9. Outros _____				

3. Aspectos que ajudam a promover a imagem vinhateira da REGIÃO DURIENSE:

	E	M	R	I
3.1. Qualidade estética dos socalcos (terraços murados)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2. Qualidade estética dos patamares (terraços de terra).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3. Qualidade ambiental das práticas culturais.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4. Oferta diversificada de actividades turísticas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5. Qualidade do vinho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6. Esforço dos produtores na divulgação da vinha e do vinho...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7. Outros _____				

4. Ambiência da paisagem DURIENSE:

	E	M	R	I
4.1. Grandiosa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2. Sublime.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3. Harmoniosa.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4. Pitoresca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5. Estranha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6. Outros _____				

5. Qualidade estética da paisagem DURIENSE:

	E	M	R	I
5.1. Harmonia na organização dos elementos paisagísticos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2. Contrastes (volumes, formas e cores)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3. Variedade (movimentação, luminosidade, cores e sons).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4. Grau de preservação aparente da paisagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5. Familiaridade e tradição	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6. Carácter único da paisagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7. Estímulo para conhecer melhor a paisagem.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Valorização da organização do mosaico vitícola:

	E	M	R	I
6.1. Vinha estreme.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2. Vinha consociada:				
6.2.1. Vinha e olival.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.2. Vinha e pomar.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.3. Vinha e cereal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.4. Vinha e hortícolas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3. Vinha contígua a bosquetes ou mata.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4. Presença de mortórios.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5. Vinha sublinhada por árvores (ciprestes, palmeiras, etc.) ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6. Vinha bordejada por olival	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7. Arranjo paisagístico dos bardos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.8. Outros _____				

7. Valorização dos sistemas de armação do terreno e condução da vinha:

	E	M	R	I
7.1. Socalcos estreitos (pré-filoxéricos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2. Socalcos largos (pós-filoxéricos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3. Patamares largos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4. Patamares estreitos e micro-patamares.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5. Vinha ao alto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.6. Vinha baixa aramada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.7. Ramadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. Importância das técnicas utilizadas:

	E	M	R	I
8.1. Adequação dos sistemas de condução à mecanização.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2. Adequação da mecanização aos sistemas de condução.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3. Aumento da densidade de ocupação da vinha.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4. Sistemas de rega.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5. Utilização de técnicas de protecção/produção integrada.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6. Outros _____				

9. Importância económica da estrutura produtiva:

	E	M	R	I
9.1. Minifúndio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.2. Emparcelamento/ concentração fundiária	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.3. Média/grande propriedade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.4. Adegas privadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.5. Adegas cooperativas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.6. Regimes mistos/parcerias entre produtores privados e adegas cooperativas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10. Importância para o desenvolvimento da viticultura:

	E	M	R	I
10.1. Legislação relativa à protecção e valorização da paisagem ..	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.2. Apoio técnico e financeiro à comercialização.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.3. Cursos de formação profissional e técnica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.4. Apoio técnico aos produtores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.5. Ligação da viticultura à restauração e hotelaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.6. Ligação da viticultura a eventos culturais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.7. Ligação da viticultura a práticas desportivas ao ar livre (caça, pesca, desportos radicais, caminhada, outros).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.8. Outros _____				

11. Como melhorar a qualidade da paisagem vitícola da Região?

	E	M	R	I
11.1. Aumento da área de vinha estreme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.2. Aumento da superfície vitícola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.3. Associação da vinha a outro(s) uso(s) agrícola(s)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.4. Aumento de áreas florestadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.5. Redução da superfície vitícola a favor de outros usos agrícolas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.6. Redução da superfície vitícola a favor de usos florestais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.7. Repor os sistemas de bordadura nos patamares modernos .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.8. Outros _____				

12. Que importância deveriam ter os seguintes aspectos no ordenamento e gestão da paisagem?

	E	M	R	I
12.1. Preservação de muros de pedra, escadarias, caminhos rurais, outros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(Cont.)

	E	M	R	I
12.2. Preservação do património monumental da região (castelos, igrejas, solares, património arqueológico, outros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.3. Preservação de aldeias (casais, quintas e povoados)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.4. Preservação de áreas naturais protegidas, espelhos de água e frentes ribeirinhas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.5. Adequação de novos elementos arquitectónicos (edifícios, adegas, outros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.6. Integração de viadutos, auto-estradas e pontes.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.7. Ciclovias e circuitos pedonais.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.8. Outros _____				

13. Quanto considera problemáticos para a paisagem da Região?

	E	M	R	I
13.1. Eucaliptais e acácias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.2. Instalações industriais/armazéns.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.3. Muros e estruturas em betão.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.4. Pedreiras.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.5. Lixeiras.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.6. Depósitos de ferro-velho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.7. Contaminação de solos e água	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.8. Erosão dos solos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.9. Abandono rural	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.10. Outros _____				

14. Qual a importância dos seguintes aspectos para o desenvolvimento do Enoturismo?

	E	M	R	I
14.1. Postos turísticos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.2. Painéis/placas de sinalização da Rota dos Vinhos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.3. Restaurantes e hotéis na Região	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.4. Divulgação das visitas a adegas e quintas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.5. Preço das visitas às quintas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.6. Provas nas adegas e quintas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.7. Banquetes em Adegas/Caves.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.8. Qualidade do arranjo paisagístico dos vinhedos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.9. Piqueniques na vinha, vindima e pisa em lagar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.10. Preservação de aldeias tradicionais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.11. Áreas de caça, pesca, observação de fauna e flora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.12. Vias panorâmicas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.13. Desportos de ar livre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.14. Outras sugestões _____				

B – SELECIONE (COM X) OS ASPECTOS A QUE É SENSÍVEL ENQUANTO CONSUMIDOR:

15. CONSUMIR VINHO resulta:

- 15.1. Associar o vinho a um produto genuíno
- 15.2. Considerar o vinho um alimento saudável.....
- 15.3. Considerar o vinho um alimento festivo
- 15.4. Associar o vinho à sensualidade
- 15.5. Associar o vinho à história e à cultura
- 15.6. Outros _____

16. A ESCOLHA DE UM VINHO resulta:

- 16.1. Estar a dar um contributo para a economia da Região.....
- 16.2. Gostar de vinhos portugueses
- 16.3. Gostar de experimentar vinhos de diferentes proveniências
- 16.4. Nome/peso da marca
- 16.5. Classificação e certificação do vinho (VQPRD, selo de garantia).....
- 16.6. Apresentar informação sobre métodos de vinificação no contra-rótulo.....
- 16.7. Integrar casta(s) da região
- 16.8. Integrar casta(s) de qualidade comprovada
- 16.9. Boa relação qualidade preço
- Outros _____

17. IMAGENS em cartazes, anúncios, rótulos de garrafas, folhetos turísticos, etc.:

- 17.1. Vinha, parra, cacho de uva, bago
- 17.2. Cores da vinha no Verão
- 17.3. Cores da vinha no Outono
- 17.4. Rugosidade dos troncos das vides no Inverno
- 17.5. Sinuosidade das linhas de videiras seguindo a forma das vertentes.....
- 17.6. Alinhamento rectilíneo das videiras nas áreas mais planas.....
- 17.7. Vinha e rio
- 17.8. Vinha e floresta ou montado
- 17.9. Vinha e cereal
- 17.10. Vinha e pasto
- 17.11. Vinha consociada à oliveira, amendoeira, cerejeira, outras.....
- 17.12. Minifúndio e vinha alta.....
- 17.13. Vinha e solares/quintas da região
- 17.14. Património vernacular (escadarias, lagares, outros)
- 17.15. Trabalhos na vinha (vindima, poda, enxertia, outros)
- 17.16. Casas ou adegas tradicionais
- 17.17. Cubas de fermentação e sistemas de vinificação modernos

(Cont.)

- 17.18. Paisagens estilizadas
- 17.19. Logótipos estilizados
- 17.20. Heráldica (brasões, emblemas)
- 17.21. Figuras mitológicas e oníricas
- 17.22. Imagens que transmitem sofisticação e modernidade.....
- 17.23. Momentos de consumo
- 17.24. Outros _____

18. Como tem conhecimento dos NOVOS PRODUTOS VINÍCOS?

- 18.1. Anúncios:
 - 18.1.1. Supermercado
 - 18.1.2. Televisão
 - 18.1.3. Jornais
 - 18.1.4. Revistas da especialidade
 - 18.1.5. Cinema
 - 18.1.6. Internet.....
- 18.2. Cartazes junto às Quintas
- 18.3. Provas
- 18.4. Concursos
- 18.5. Restaurantes
- 18.6. Feiras agro-alimentares
- 18.7. Folhetos turísticos
- 18.8. Postos da Rota dos Vinhos
- 18.9. Adegas/Caves
- 18.10. Vídeos/DVD promocionais
- 18.11. Amigos e conhecidos
- Outros _____

C - DADOS PESSOAIS

19. Sexo: Feminino Masculino

20. Idade: < 20
 De 20 a 29
 De 30 a 44
 De 45 a 59
 De 60 a 74
 > 75 anos

21. Concelho de origem: _____

22. Concelho de residência: _____

(Cont.)

23. Ligação à Região:

- Residente
- Produtor
- Visitante regular
- Visita 1ª vez
- Turista

24. Se visitante ou turista, como teve conhecimento da Região? _____

25. Habilitações académicas:

- Sem escolaridade
- Escola Primária
- Ensino Básico
- Ensino Secundário
- Ensino Profissional
- Licenciatura
- Mestrado/Doutoramento

26. Profissão: _____

27. Ocupação do tempo livre:

- Leitura/música
- Espectáculos (cinema, teatro, concertos, dança, outros)
- Visitas culturais (museus, exposições de arte, igrejas, outros)
- Viagens
- Caminhadas ou passeios em bicicleta
- Caça/pesca
- Desporto de ar livre
- Desportos em recinto fechado
- Não tem

Outro _____

Obrigada pela colaboração

REGIÃO VINHATEIRA - DOC DÃO

SUB-REGIÃO SILGUEIROS

A - ATRIBUA VALOR AMBIENTAL, ESTÉTICO E ECONÓMICO À PAISAGEM:

NAS RESPOSTAS UTILIZE A ESCALA: E–Elevado; M- Médio; R- Reduzido; I- Indeterminado

1. Atribua valor às PAISAGENS VINHATEIRAS das seguintes regiões de Portugal:

	E	M	R	I
1.1. Minho.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2. Douro.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3. Dão.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4. Bairrada.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5. Alentejo.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Atributos que conferem notoriedade à paisagem vinhateira do DÃO:

	E	M	R	I
2.1. Antiguidade da Região Demarcada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2. Características do relevo da Região	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3. Extensão das manchas de vinha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4. Identificação da vinha com a imagem da Região	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5. Identificação do vinho à Região.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6. Associação da vinha e do vinho ao Enoturismo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7. Organização Institucional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8. Profissionalismo e forte presença do sector empresarial.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9. Outros _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Aspectos que ajudam a promover a imagem vinhateira de SILGUEIROS/ DÃO:

	E	M	R	I
3.1. Associar a vinha às manchas florestais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2. Desenvolver áreas de vinha estreme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3. Associar a vinha a solares e quintas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4. Qualidade ambiental das práticas culturais.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5. Oferta diversificada de actividades turísticas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6. Qualidade do vinho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7. Esforço dos produtores na divulgação da vinha e do vinho...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8. Outros _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Ambiência da paisagem de SILGUEIROS/DÃO:

	E	M	R	I
4.1. Grandiosa.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2. Sublime	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3. Harmoniosa.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4. Pitoresca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5. Estranha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6. Outros _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. Qualidade estética da paisagem da Região:

	E	M	R	I
5.1. Harmonia na organização da paisagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2. Contrastes (volumes, formas e cores)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3. Variedade (movimentação, luminosidade, cores e sons).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4. Grau de preservação aparente da paisagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5. Familiaridade e tradição	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6. Carácter único da paisagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7. Estímulo para conhecer melhor a paisagem.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Valorização da organização do mosaico vitícola:

	E	M	R	I
6.1. Vinha estreme.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2. Vinha consociada:				
6.2.1. Vinha e olival.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.2. Vinha e pomar.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.3. Vinha e cereal.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.4. Vinha e hortícolas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.5. Vinha e pasto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3. Vinha envolvida por manchas florestais.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4. Arranjo paisagístico dos caminhos entre parcelas de vinha..	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5. Plantação de roseiras no topo dos bardos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6. Plantação de herbáceas entre os bardos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7. Outros _____				

7. Valorização dos sistemas de condução da vinha e armação do terreno:

	E	M	R	I
7.1. Bardos de vinha alta (1,80m -2m) aramada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2. Bardos de vinha baixa (<1,80m) aramada.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3. Ramadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4. Patamares nas encostas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5. Outros _____				

8. Importância das técnicas utilizadas:

	E	M	R	I
8.1. Adequação dos sistemas de condução à mecanização.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2. Adequação da mecanização aos sistemas de condução.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3. Aumento da densidade de ocupação da vinha.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4. Sistemas de rega.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5. Utilização de técnicas de protecção/produção integrada.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6. Outros _____				

9. Importância económica da estrutura produtiva:

	E	M	R	I
9.1. Minifúndio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.2. Emparcelamento/ concentração fundiária	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.3. Média/grande propriedade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.4. Adegas privadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.5. Adegas cooperativas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.6. Regimes mistos/parcerias entre produtores privados e adegas cooperativas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10. Importância para o desenvolvimento da viticultura:

	E	M	R	I
10.1. Legislação relativa à protecção e valorização da paisagem ..	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.2. Apoio técnico e financeiro à comercialização	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.3. Cursos de formação profissional e técnica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.4. Apoio técnico aos produtores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.5. Ligação da viticultura à restauração e hotelaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.6. Ligação da viticultura a eventos culturais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.7. Ligação da viticultura a práticas desportivas ao ar livre (caça, pesca, desportos radicais, caminhada, outros).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.8. Outros _____				

11. Como melhorar a qualidade da paisagem vitícola da Região?

	E	M	R	I
11.1. Aumento da área de vinha estreme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.2. Aumento da superfície vitícola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.3. Associação da vinha a outro(s) uso(s) agrícola(s)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.4. Aumento de áreas florestadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.5. Redução da superfície vitícola a favor de outros usos agrícolas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.6. Redução da superfície vitícola a favor de usos florestais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.7. Outros _____				

12. Que importância deveriam ter os seguintes aspectos no ordenamento e gestão da paisagem?

	E	M	R	I
12.1. Preservação de lagares, noras, muros de pedra, caminhos rurais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(Cont.)

	E	M	R	I
12.2. Preservação do património monumental da região (castelos, igrejas, património arqueológico, solares, outros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.3. Preservação de aldeias, casais e quintas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.4. Preservação de áreas naturais protegidas, espelhos de água e frentes ribeirinhas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.5. Adequação de novos elementos arquitectónicos (edifícios, adegas, outros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.6. Integração de viadutos, auto-estradas e pontes.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.7. Ciclovias, circuitos pedonais, estradas secundárias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.8. Outros _____				

13. Quanto considera problemáticos para a paisagem da Região?

	E	M	R	I
13.1. Eucaliptais e acácias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.2. Instalações industriais/armazéns.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.3. Muros e estruturas em betão.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.4. Pedreiras.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.5. Lixeiras.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.6. Depósitos de ferro-velho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.7. Contaminação de solos e água	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.8. Erosão dos solos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.9. Abandono rural	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.10. Outros _____				

14. Qual a importância dos seguintes aspectos para o desenvolvimento do Enoturismo?

	E	M	R	I
14.1. Postos turísticos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.2. Painéis/placas de sinalização da Rota dos Vinhos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.3. Restaurantes e hotéis na região	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.4. Divulgação das visitas a adegas e quintas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.5. Preço das visitas às quintas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.6. Provas nas adegas e quintas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.7. Banquetes em Adegas/Caves.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.8. Qualidade do arranjo paisagístico dos vinhedos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.9. Piqueniques na vinha, vindima e pisa em lagar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.10. Preservação de aldeias tradicionais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.11. Áreas de caça, pesca, observação de fauna e flora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.12. Vias panorâmicas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.13. Desportos de ar livre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.14. Outras sugestões _____				

B – SELECIONE (COM X) OS ASPECTOS A QUE É SENSÍVEL ENQUANTO CONSUMIDOR:

15. CONSUMIR VINHO resulta:

- 15.1. Associar o vinho a um produto genuíno
- 15.2. Considerar o vinho um alimento saudável.....
- 15.3. Considerar o vinho um alimento festivo
- 15.4. Associar o vinho à sensualidade
- 15.5. Associar o vinho à história e à cultura
- 15.6. Outros _____

16. A ESCOLHA DE UM VINHO resulta:

- 16.1. Estar a dar um contributo para a economia da Região.....
- 16.2. Gostar de vinhos portugueses
- 16.3. Gostar de experimentar vinhos de diferentes proveniências
- 16.4. Nome/peso da marca
- 16.5. Classificação e certificação do vinho (VQPRD, selo de garantia).....
- 16.6. Apresentar informação sobre métodos de vinificação no contra-rótulo.....
- 16.7. Integrar casta(s) da região
- 16.8. Integrar casta(s) de qualidade comprovada
- 16.9. Boa relação qualidade preço
- 16.10. Outros _____

17. IMAGENS em cartazes, anúncios, rótulos de garrafas, folhetos turísticos, etc.:

- 17.1. Vinha, parra, cacho de uva, bago
- 17.2. Cores da vinha no Verão
- 17.3. Cores da vinha no Outono
- 17.4. Rugosidade dos troncos das vides no Inverno
- 17.5. Sinuosidade das linhas de videiras seguindo a forma das vertentes.....
- 17.6. Alinhamento rectilíneo das videiras nas áreas mais planas.....
- 17.7. Vinha e rio
- 17.8. Vinha e floresta ou montado
- 17.9. Vinha e cereal
- 17.10. Vinha e pasto
- 17.11. Vinha associada à oliveira, nogueira, figueira, outras.....
- 17.12. Minifúndio e vinha alta.....
- 17.13. Vinha e solares/quintas da região
- 17.14. Património vernacular (moinhos, escadarias, lagares, outros).....
- 17.15. Trabalhos na vinha (vindima, poda, enxertia, outros)
- 17.16. Casas ou adegas tradicionais
- 17.17. Cubas de fermentação e sistemas de vinificação modernos

(Cont.)

- 17.18. Paisagens estilizadas
- 17.19. Logótipos estilizados
- 17.20. Heráldica (brasões, emblemas)
- 17.21. Figuras mitológicas e oníricas
- 17.22. Imagens que transmitem sofisticação e modernidade.....
- 17.23. Momentos de consumo
- 17.24. Outros _____

18. Como tem conhecimento dos NOVOS PRODUTOS VINÍCOS?

- 18.1. Anúncios:
 - 18.1.1. Supermercado
 - 18.1.2. Televisão
 - 18.1.3. Jornais
 - 18.1.4. Revistas da especialidade
 - 18.1.5. Cinema
 - 18.1.6. Internet
- 18.2. Cartazes junto às Quintas
- 18.3. Provas
- 18.4. Concursos
- 18.5. Restaurantes
- 18.6. Feiras agro-alimentares
- 18.7. Folhetos turísticos
- 18.8. Postos da Rota dos Vinhos
- 18.9. Adegas/Caves
- 18.10. Vídeos/DVD promocionais
- 18.11. Amigos e conhecidos
- Outros _____

C - DADOS PESSOAIS

19. Sexo: Feminino Masculino

20. Idade: < 20
 De 20 a 29
 De 30 a 44
 De 45 a 59
 De 60 a 74
 > 75 anos

21. Concelho de origem: _____

22. Concelho de residência: _____

(Cont.)

23. Ligação à Região:

- Residente
- Produtor
- Visitante regular
- Visita 1ª vez
- Turista

24. Se visitante ou turista, como teve conhecimento da Região? _____

25. Habilitações académicas:

- Sem escolaridade
- Escola Primária
- Ensino Básico
- Ensino Secundário
- Ensino Profissional
- Licenciatura
- Mestrado/Doutoramento

26. Profissão: _____

27. Ocupação do tempo livre:

- Leitura/música
- Espectáculos (cinema, teatro, concertos, dança, outros)
- Visitas culturais (museus, exposições de arte, igrejas, outros)
- Viagens
- Caminhadas ou passeios em bicicleta
- Caça/pesca
- Desporto de ar livre
- Desportos em recinto fechado
- Não tem

Outro _____

Obrigada pela colaboração

REGIÃO VINHATEIRA - DOC BAIRRADA

ANADIA/OLIVEIRA DO BAIRRO

A - ATRIBUA VALOR AMBIENTAL, ESTÉTICO E ECONÓMICO À PAISAGEM:

NAS RESPOSTAS UTILIZE A ESCALA: E–Elevado; M- Médio; R- Reduzido; I- Indeterminado

1. Atribua valor às PAISAGENS VINHATEIRAS das seguintes regiões de Portugal:

	E	M	R	I
1.1. Minho.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2. Douro.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3. Dão.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4. Bairrada.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5. Alentejo.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Atributos que conferem notoriedade à paisagem vinhateira da BAIRRADA:

	E	M	R	I
2.1. Antiguidade da Região Demarcada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2. Características do relevo da Região	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3. Extensão das manchas de vinha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4. Identificação da vinha com a imagem da Região	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5. Identificação do vinho à Região.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6. Associação da vinha e do vinho ao Enoturismo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7. Organização Institucional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8. Profissionalismo e forte presença do sector empresarial.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9. Outros _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Aspectos que ajudam a promover a imagem vinhateira de ANADIA/OLIVEIRA DO BAIRRO:

	E	M	R	I
3.1. Associar a vinha às manchas florestais.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2. Desenvolver áreas de vinha estreme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3. Associar a vinha às casas senhoriais e quintas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4. Qualidade ambiental das práticas culturais.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5. Oferta diversificada de actividades turísticas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6. Qualidade do vinho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7. Esforço dos produtores na divulgação da vinha e do vinho...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8. Outros _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Ambiência da paisagem da região de ANADIA/OLIVEIRA DO BAIRRO:

	E	M	R	I
4.1. Grandiosa.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2. Harmoniosa.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3. Pitoresca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4. Desconfortável.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5. Estranha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6. Outros _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. Qualidade estética da paisagem da Região:

	E	M	R	I
5.1. Harmonia na organização da paisagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2. Contrastes (volumes, formas e cores)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3. Variedade (movimentação, luminosidade, cores e sons).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4. Grau de preservação aparente da paisagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5. Familiaridade e tradição	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6. Carácter único da paisagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7. Estímulo para conhecer melhor a paisagem.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Valorização da organização do mosaico vitícola:

	E	M	R	I
6.1. Vinha estreme.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2. Vinha consociada:				
6.2.1. Vinha e olival.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.2. Vinha e pomar.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.3. Vinha e cereal.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.4. Vinha e hortícolas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.5. Vinha e pasto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3. Vinha envolvida por manchas florestais.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4. Arranjo paisagístico dos caminhos entre parcelas de vinha..	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5. Plantação de roseiras no topo dos bardos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6. Plantação de herbáceas entre os bardos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7. Outros _____				

7. Valorização dos sistemas de condução da vinha e armação do terreno:

	E	M	R	I
7.1. Bardos de vinha alta (1,80m -2m) aramada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2. Bardos de vinha baixa (<1,80m) aramada.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3. Ramadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4. Patamares nas encostas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5. Outros _____				

8. Importância das técnicas utilizadas:

	E	M	R	I
8.1. Adequação dos sistemas de condução à mecanização.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2. Adequação da mecanização aos sistemas de condução.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3. Aumento da densidade de ocupação da vinha.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4. Sistemas de rega.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5. Utilização de técnicas de protecção/produção integrada.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6. Outros _____				

9. Importância económica da estrutura produtiva:

		E	M	R	I
9.1.	Minifúndio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.2.	Emparcelamento/ concentração fundiária	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.3.	Média/grande propriedade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.4.	Adegas privadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.5.	Adegas cooperativas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.6.	Regimes mistos/parcerias entre produtores privados e adegas cooperativas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10. Importância para o desenvolvimento da viticultura:

		E	M	R	I
10.1.	Legislação relativa à protecção e valorização da paisagem ..	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.2.	Apoio técnico e financeiro à comercialização	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.3.	Cursos de formação profissional e técnica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.4.	Apoio técnico aos produtores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.5.	Ligação da viticultura à restauração e hotelaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.6.	Ligação da viticultura a eventos culturais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.7.	Ligação da viticultura a práticas desportivas ao ar livre (caça, pesca, desportos radicais, caminhada, outros).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.8.	Outros _____				

11. Como melhorar a qualidade da paisagem vitícola da Região?

		E	M	R	I
11.1.	Aumento da área de vinha estreme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.2.	Aumento da superfície vitícola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.3.	Associação da vinha a outro(s) uso(s) agrícola(s)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.4.	Aumento de áreas florestadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.5.	Redução da superfície vitícola a favor de outros usos agrícolas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.6.	Redução da superfície vitícola a favor de usos florestais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.7.	Outros _____				

12. Que importância deveriam ter os seguintes aspectos no ordenamento e gestão da paisagem?

		E	M	R	I
12.1.	Preservação de lagares, noras, muros de pedra, caminhos rurais, outros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(Cont.)

	E	M	R	I
12.2. Preservação do património monumental da região (castelos, igrejas, património arqueológico, quintas, outros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.3. Preservação de aldeias, casais e quintas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.4. Preservação de áreas naturais protegidas, espelhos de água e frentes ribeirinhas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.5. Adequação de novos elementos arquitectónicos (edifícios, adegas, outros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.6. Integração de viadutos, auto-estradas e pontes.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.7. Ciclovias e circuitos pedonais e estradas secundárias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.8. Outros _____				

13. Quanto considera problemáticos para a paisagem da Região?

	E	M	R	I
13.1. Eucaliptais e acácias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.2. Instalações industriais/armazéns.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.3. Muros e estruturas em betão.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.4. Pedreiras.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.5. Lixeiras.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.6. Depósitos de ferro-velho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.7. Contaminação de solos e água	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.8. Erosão dos solos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.9. Abandono rural	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.10. Outros _____				

14. Qual a importância dos seguintes aspectos para o desenvolvimento do Enoturismo?

	E	M	R	I
14.1. Postos turísticos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.2. Painéis/placas de sinalização da Rota dos Vinhos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.3. Restaurantes e hotéis na região	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.4. Divulgação das visitas a adegas e quintas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.5. Preço das visitas às quintas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.6. Provas nas adegas e quintas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.7. Banquetes em Adegas/Caves.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.8. Qualidade do arranjo paisagístico dos vinhedos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.9. Piqueniques na vinha, vindima e pisa em lagar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.10. Preservação de aldeias tradicionais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.11. Áreas de caça, pesca, observação de fauna e flora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.12. Vias panorâmicas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.13. Desportos de ar livre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.14. Outras sugestões _____				

B – SELECIONE (COM X) OS ASPECTOS A QUE É SENSÍVEL ENQUANTO CONSUMIDOR:

15. CONSUMIR VINHO resulta:

- 15.1. Associar o vinho a um produto genuíno
- 15.2. Considerar o vinho um alimento saudável.....
- 15.3. Considerar o vinho um alimento festivo
- 15.4. Associar o vinho à sensualidade
- 15.5. Associar o vinho à história e à cultura
- 15.6. Outros _____

16. A ESCOLHA DE UM VINHO resulta:

- 16.1. Estar a dar um contributo para a economia da Região.....
- 16.2. Gostar de vinhos portugueses
- 16.3. Gostar de experimentar vinhos de diferentes proveniências
- 16.4. Nome/peso da marca
- 16.5. Classificação e certificação (VQPRD, selo de garantia).....
- 16.6. Apresentar informação sobre métodos de vinificação no contra-rótulo.....
- 16.7. Integrar casta (s) da região
- 16.8. Integrar casta (s) de qualidade comprovada
- 16.9. Boa relação qualidade preço
- 16.10. Outros _____

17. IMAGENS em cartazes, anúncios, rótulos de garrafas, folhetos turísticos, etc.:

- 17.1. Vinha, parra, cacho de uva, bago
- 17.2. Cores da vinha no Verão
- 17.3. Cores da vinha no Outono
- 17.4. Rugosidade dos troncos das vides no Inverno
- 17.5. Sinuosidade das linhas de videiras seguindo a forma das vertentes.....
- 17.6. Alinhamento rectilíneo das videiras nas áreas mais planas.....
- 17.7. Vinha e rio
- 17.8. Vinha e floresta ou montado
- 17.9. Vinha e cereal
- 17.10. Vinha e pasto
- 17.11. Vinha associada à oliveira, nogueira, figueira, outras.....
- 17.12. Minifúndio e vinha alta.....
- 17.13. Vinha e solares/quintas da região
- 17.14. Património vernacular (moinhos, escadarias, lagares, outros).....
- 17.15. Trabalhos na vinha (vindima, poda, enxertia, outros)
- 17.16. Casas ou adegas tradicionais
- 17.17. Cubas de fermentação e sistemas de vinificação modernos

(Cont.)

- 17.18. Paisagens estilizadas
- 17.19. Logótipos estilizados
- 17.20. Heráldica (brasões, emblemas)
- 17.21. Figuras mitológicas e oníricas
- 17.22. Imagens que transmitem sofisticação e modernidade.....
- 17.23. Momentos de consumo
- 17.24. Outros _____

18. Como tem conhecimento dos NOVOS PRODUTOS VINÍCOS?

- 18.1. Anúncios:
 - 18.1.1. Supermercado
 - 18.1.2. Televisão
 - 18.1.3. Jornais
 - 18.1.4. Revistas da especialidade
 - 18.1.5. Cinema
 - 18.1.6. Internet.....
- 18.2. Cartazes junto às Quintas
- 18.3. Provas
- 18.4. Concursos
- 18.5. Restaurantes
- 18.6. Feiras agro-alimentares
- 18.7. Folhetos turísticos
- 18.8. Postos da Rota dos Vinhos
- 18.9. Adegas/Caves
- 18.10. Vídeos/DVD promocionais
- 18.11. Amigos e conhecidos
- Outros _____

C - DADOS PESSOAIS

19. Sexo: Feminino Masculino

20. Idade: < 20
 De 20 a 29
 De 30 a 44
 De 45 a 59
 De 60 a 74
 > 75 anos

21. Concelho de origem: _____

22. Concelho de residência: _____

(Cont.)

23. Ligação à Região:

- Residente
- Produtor
- Visitante regular
- Visita 1ª vez
- Turista

24. Se visitante ou turista, como teve conhecimento da Região? _____

25. Habilitações académicas:

- Sem escolaridade
- Escola Primária
- Ensino Básico
- Ensino Secundário
- Ensino Profissional
- Licenciatura
- Mestrado/Doutoramento

26. Profissão: _____

27. Ocupação do tempo livre:

- Leitura/música
- Espectáculos (cinema, teatro, concertos, dança, outros)
- Visitas culturais (museus, exposições de arte, igrejas, outros)
- Viagens
- Caminhadas ou passeios em bicicleta
- Caça/pesca
- Desporto de ar livre
- Desportos em recinto fechado
- Não tem

Outro _____

Obrigada pela colaboração

REGIÃO VINHATEIRA - DOC ALENTEJO

SUB-REGIÃO - REGUENGOS

A - ATRIBUA VALOR AMBIENTAL, ESTÉTICO E ECONÓMICO À PAISAGEM:

NAS RESPOSTAS UTILIZE A ESCALA: E-Elevado; M- Médio; R- Reduzido; I- Indeterminado

1. Atribua valor às PAISAGENS VINHATEIRAS das seguintes regiões de Portugal:

	E	M	R	I
1.1. Minho.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2. Douro.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3. Dão.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4. Bairrada.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5. Alentejo.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Atributos que conferem notoriedade à paisagem vinhateira do ALENTEJO:

	E	M	R	I
2.1. Antiguidade da Região Demarcada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2. Características do relevo da Região	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3. Extensão das manchas vitícolas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4. Identificação da vinha com a imagem da Região	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5. Identificação do vinho à Região.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6. Associação da vinha e do vinho ao Enoturismo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7. Organização Institucional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8. Profissionalismo e forte presença do sector empresarial.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9. Outros _____				

3. Aspectos que ajudam a promover a imagem vinhateira de REGUENGOS:

	E	M	R	I
3.1. Associar a vinha ao montado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2. Associar a vinha ao cereal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3. Associar a vinha à albufeira de Alqueva.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4. Qualidade ambiental das práticas culturais.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5. Oferta diversificada de actividades turísticas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6. Qualidade do vinho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7. Esforço dos produtores na divulgação da vinha e do vinho...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8. Outros _____				

4. Ambiência da paisagem de REGUENGOS:

	E	M	R	I
4.1. Grandiosa.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2. Sublime	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3. Harmoniosa.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4. Pitoresca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5. Estranha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6. Outros _____				

5. Qualidade estética da paisagem da Região:

	E	M	R	I
5.1. Harmonia na organização da paisagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2. Contrastes (volumes, formas e cores)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3. Variedade (movimentação, luminosidade, cores e sons).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4. Grau de preservação aparente da paisagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5. Familiaridade e tradição	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6. Carácter único da paisagem	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7. Estímulo para conhecer melhor a paisagem.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Valorização da organização do mosaico vitícola:

	E	M	R	I
6.1. Vinha estreme.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2. Vinha consociada:				
6.2.1. Vinha e olival.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.2. Vinha e pomar.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.3. Vinha e cereal.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2.4. Vinha e hortícolas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3. Vinha delimitada por montado de sobro e azinho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4. Presença de gado no horizonte da exploração vitícola.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5. Outros _____				

7. Valorização dos sistemas de condução da vinha e armação do terreno:

	E	M	R	I
7.1. Bardos de vinha alta (1,80m -2m) aramada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2. Bardos de vinha baixa (<1,80m) aramada.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3. Patamares nas encostas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4. Arranjo paisagístico dos caminhos entre parcelas de vinha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5. Plantação de roseiras no topo dos bardos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.6. Plantação de herbáceas entre os bardos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.7. Outros _____				

8. Importância das técnicas utilizadas:

	E	M	R	I
8.1. Adequação dos sistemas de condução à mecanização.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2. Adequação da mecanização aos sistemas de condução.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3. Aumento da densidade de ocupação da vinha.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4. Sistemas de rega.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5. Utilização de técnicas de protecção/produção integrada.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6. Outros _____				

9. Importância económica da estrutura produtiva:

	E	M	R	I
9.1. Minifúndio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.2. Emparcelamento/ concentração fundiária	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.3. Média/grande propriedade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.4. Adegas privadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.5. Adegas cooperativas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.6. Regimes mistos/parcerias entre produtores privados e adegas cooperativas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10. Importância para o desenvolvimento da viticultura:

	E	M	R	I
10.1. Legislação relativa à protecção e valorização da paisagem ..	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.2. Apoio técnico e financeiro à comercialização	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.3. Cursos de formação profissional e técnica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.4. Apoio técnico aos produtores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.5. Ligação da viticultura à restauração e hotelaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.6. Ligação da viticultura a eventos culturais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.7. Ligação da viticultura a práticas desportivas ao ar livre (caça, pesca, desportos radicais, caminhada, outros).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.8. Outros _____				

11. Como melhorar a qualidade da paisagem vitícola da Região?

	E	M	R	I
11.1. Aumento da área de vinha estreme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.2. Aumento da superfície vitícola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.3. Associação da vinha a outro(s) uso(s) agrícola(s)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.4. Aumento de áreas florestadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.5. Redução da superfície vitícola a favor de outros usos agrícolas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.6. Redução da superfície vitícola a favor de usos florestais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.7. Outros _____				

12. Que importância deveriam ter os seguintes aspectos no ordenamento e gestão da paisagem?

	E	M	R	I
12.1. Preservação de lagares, moinhos, noras, muros de pedra, caminhos rurais, outros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(Cont.)

	E	M	R	I
12.2. Preservação do património monumental da região (castelos, igrejas, património arqueológico, outros)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.3. Preservação de montes e aldeias tradicionais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.4. Preservação de áreas naturais protegidas, espelhos de água e frentes ribeirinhas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.5. Adequação de novos elementos arquitectónicos (edifícios, adegas, outros)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.6. Integração de viadutos, auto-estradas e pontes.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.7. Cicloviás e circuitos pedonais e estradas secundárias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.8. Outros _____				

13. Quanto considera problemáticos para a paisagem da Região?

	E	M	R	I
13.1. Eucaliptais e acácias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.2. Instalações industriais/armazéns.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.3. Muros e estruturas em betão.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.4. Pedreiras.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.5. Lixeiras.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.6. Depósitos de ferro-velho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.7. Contaminação de solos e água	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.8. Erosão dos solos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.9. Abandono rural	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.10. Outros _____				

14. Qual a importância dos seguintes aspectos para o desenvolvimento do Enoturismo?

	E	M	R	I
14.1. Postos turísticos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.2. Painéis/placas de sinalização da Rota dos Vinhos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.3. Restaurantes e hotéis na Região	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.4. Divulgação das visitas a adegas e quintas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.5. Preço das visitas às herdades.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.6. Provas nas adegas e herdades.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.7. Banquetes em Adegas/Caves.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.8. Qualidade do arranjo paisagístico dos vinhedos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.9. Piqueniques na vinha, vindima e pisa em lagar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.10. Preservação de aldeias tradicionais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.11. Áreas de caça, pesca, observação de fauna e flora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.12. Vias panorâmicas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.13. Desportos de ar livre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.14. Outras sugestões _____				

B – SELECIONE (COM X) OS ASPECTOS A QUE É SENSÍVEL ENQUANTO CONSUMIDOR:

15. CONSUMIR VINHO resulta:

- 15.1. Associar o vinho a um produto genuíno
- 15.2. Considerar o vinho um alimento saudável.....
- 15.3. Considerar o vinho um alimento festivo
- 15.4. Associar o vinho à sensualidade
- 15.5. Associar o vinho à história e à cultura
- 15.6. Outros _____

16. A ESCOLHA DE UM VINHO resulta:

- 16.1. Estar a dar um contributo para a economia da Região.....
- 16.2. Gostar de vinhos portugueses
- 16.3. Gostar de experimentar vinhos de diferentes proveniências
- 16.4. Nome/peso da marca
- 16.5. Classificação e certificação do vinho (VQPRD, selo de garantia).....
- 16.6. Apresentar informação sobre métodos de vinificação no contra-rótulo.....
- 16.7. Integrar casta(s) da região
- 16.8. Integrar casta(s) de qualidade comprovada
- 16.9. Boa relação qualidade preço
- 16.10. Outros _____

17. IMAGENS em cartazes, anúncios, rótulos de garrafas, folhetos turísticos, etc.:

- 17.1. Vinha, parra, cacho de uva, bago
- 17.2. Cores da vinha no Verão
- 17.3. Cores da vinha no Outono
- 17.4. Rugosidade dos troncos das vides no Inverno
- 17.5. Sinuosidade das linhas de videiras seguindo a forma das vertentes.....
- 17.6. Alinhamento rectilíneo das videiras nas áreas mais planas.....
- 17.7. Vinha e rio
- 17.8. Vinha e floresta ou montado
- 17.9. Vinha e cereal
- 17.10. Vinha e pasto
- 17.11. Vinha associada à oliveira, noqueira, figueira, outras.....
- 17.12. Minifúndio e vinha alta.....
- 17.13. Vinha e herdades/montes da Região
- 17.14. Património vernacular (moinhos, lagares, outros).....
- 17.15. Trabalhos na vinha (vindima, poda, enxertia, outros)
- 17.16. Casas ou adegas tradicionais
- 17.17. Cubas de fermentação e sistemas de vinificação modernos

(Cont.)

- 17.18. Paisagens estilizadas
- 17.19. Logótipos estilizados
- 17.20. Heráldica (brasões, emblemas)
- 17.21. Figuras mitológicas e oníricas
- 17.22. Imagens que transmitem sofisticação e modernidade.....
- 17.23. Momentos de consumo
- 17.24. Outros _____

18. Como tem conhecimento dos NOVOS PRODUTOS VINÍCOS?

- 18.1. Anúncios:
 - 18.1.1. Supermercado
 - 18.1.2. Televisão
 - 18.1.3. Jornais
 - 18.1.4. Revistas da especialidade
 - 18.1.5. Cinema
 - 18.1.6. Internet
- 18.2. Cartazes junto às Herdades
- 18.3. Provas
- 18.4. Concursos
- 18.5. Restaurantes
- 18.6. Feiras agro-alimentares
- 18.7. Folhetos turísticos
- 18.8. Postos da Rota dos Vinhos
- 18.9. Adegas/Caves
- 18.10. Vídeos/DVD promocionais
- 18.11. Amigos e conhecidos
- Outros _____

C - DADOS PESSOAIS

19. Sexo: Feminino Masculino

20. Idade: < 20
 De 20 a 29
 De 30 a 44
 De 45 a 59
 De 60 a 74
 > 75 anos

21. Concelho de origem: _____

22. Concelho de residência: _____

(Cont.)

23. Ligação à Região:

- Residente
- Produtor
- Visitante regular
- Visita 1ª vez
- Turista

24. Se visitante ou turista, como teve conhecimento da Região? _____

25. Habilitações académicas:

- Sem escolaridade
- Escola Primária
- Ensino Básico
- Ensino Secundário
- Ensino Profissional
- Licenciatura
- Mestrado/Doutoramento

26. Profissão: _____

27. Ocupação do tempo livre:

- Leitura/música
- Espectáculos (cinema, teatro, concertos, dança, outros)
- Visitas culturais (museus, exposições de arte, igrejas, outros)
- Viagens
- Caminhadas ou passeios em bicicleta
- Caça/pesca
- Desporto de ar livre
- Desportos em recinto fechado
- Não tem

Outro _____

Obrigada pela colaboração

ANEXO



VII

CATEGORIAS PROFISSIONAIS
(Resultados Capítulo V)

Categorias integradas no Código da Nomenclatura Profissional (CNP, INE)

CATEGORIAS PROFISSIONAIS (CNP, INE, 1994)	NÍVEL III (CNP, INE, 1994)	PROFISSÕES	% INQUIRIDOS
Profissões Qualificadas (43%)	Especialistas de Profissões Intelectuais	Quadros superiores de empresas; Arquitectos; Jornalistas; Arqueólogos; Advogados; Economistas; Tradutores; Assistentes sociais; Contabilistas	9%
	Profissionais do Ensino	Professores Universitários; Professores do Ensino Básico e Secundário; Professores Primários; Educadores Infantis	7%
	Técnicos e Profissionais de Nível Intermediário	Ferrador, Cozinheiro; Massagista; Técnico de construção civil; Técnico de desporto; Contabilista; Topógrafo; <i>Webdesigner</i> ; Desenhador; Técnico de marketing	7%
	Pessoal Administrativo e Similares	Trabalhadores da Função Pública e/ou de empresas privadas; Recepcionistas	17%
	Pessoal dos Serviços e Vendedores	Comerciantes; Bancários; Secretárias; Relações Públicas	5%
	Profissões ligadas ao Sector Vitivinícola (35%)	Directores de Empresa	Produtores e Empresário
Gerentes		Presidentes de empresas vitivinícolas e Adeegas Cooperativas; Directores de Caves; Gerentes comerciais	3%
Especialistas		Engenheiros agrónomos e florestais; Enólogos	13%
Técnicos de Nível Intermediário		Técnicos: agrícolas ou florestais; Técnicos de laboratório	6%
Agricultores e Trabalhadores Qualificados da Agricultura		Adegueiros; Engarrafadores	6%
Profissões ligadas ao Turismo (7%)	Técnicos de Turismo	Guias turísticos; Técnicos das agências das Rotas dos Vinhos; Técnicos auxiliares de turismo	7%
Profissões não Qualificadas e fora do âmbito profissional (15%)	Trabalhadores não Qualificados	Domésticas	2%
	Fora do sector profissional	Estudantes; desempregados e reformados	13%

ANEXO

VIII

QUADROS SÍNTESE RESULTADOS
(CAPÍTULO V)

ANEXO VIII-a – A percepção da Sub-região Cima Corgo (RDD)

Dimensões em avaliação		“Olhares de fora” Profissionais de turismo Porto/Vila Nova de Gaia Eixo 4 (+)		“Olhares por dentro” Produtores durenses Eixo 5 (+)		
	mcr		mcr		mcr	
PROMOÇÃO DA REGIÃO E DO VINHO	0,33	Elevado/Médio na promoção da Região: > Patamares; > Socalcos.	0,49	Reduzido na promoção da Região: > Associação da vinha a manchas florestais.	0,33	Elevado: > Socalcos; > Rio Douro. Elevado/Médio: > Patamares. Reduzido: > Esforço dos produtores na promoção da região.
NOTORIEDADE	0,29	Elevada: > Paisagem vinhateira do Douro. Média: > Paisagem vinhateira da Bairrada. S/ opinião: > Sistemas de bordadura.	0,3	Médio: > Qualidade do vinho.	0,37	Elevado: > Paisagem vinhateira do Douro; Releva. Médio: > Paisagem vinhateira do Minho. Reduzido: > Paisagem vinhateira da Bairrada; > Bordaduras de olival.
ORGANIZAÇÃO E GESTÃO MOSAICO VITÍCOLA	0,29	Médio ou S/ opinião: > Bordadura de olival e/ou outras árvores Reduzido/Médio ou S/ opinião: > Mortórios > Matas Elevado: > Consociação vinha e pomar (cerejeira)	0,29	Reduzido: > Vinha estreme.	0,41	Elevado: > Bordaduras de olival. Elevado/Médio: > Matas. S/ consenso: > Bordaduras de árvores; > Mortórios;
PRÁTICAS CULTURAIS	0,28	Elevado ou S/ opinião: > Vinha "ao alto"; > Socalcos estreitos; > Patamares largos. Médio: > Socalcos largos; > Patamares estreitos.	0,34	Reduzido: > Patamares estreitos. Elevado: > Patamares largos.	0,33	Elevado/Médio: > Patamares estreitos. Médio/Reduzido: > Vinha "ao alto". Reduzido: > Ramadas. S/ consenso: > Patamares largos; > Socalcos estreitos.
ESTÉTICA	---	---	---	---	0,31	Elevado: > Sublime; > Grandiosidade; > Unicidade; > Familiaridade; > Contrastes; > Variedade. Reduzido: > Estranha.
FRAGILIDADES	0,28	Médio: > Ferro-velho.	0,2	S/ opinião: > Pedreiras; > Ferro-velho	---	---
POTENCIALIDADES TURÍSTICAS	0,2	S/ opinião: > Áreas de caça e pesca.	0,24	Elevado: > Desporto de ar livre. S/ opinião: > Banquetes nas Quintas.	0,29	Elevado: > Participação nos trabalhos na vinha e legar.

mcr – Média contribuições relativas

ANEXO VIII-b – A percepção da Sub-região Reguengos (DOC Alentejo)

Dimensões em avaliação	"Olhares de fora"			"Olhares por dentro"				
	mcr	Turistas, Professores, Investigadores Eixo 1 (+)	mcr	Jovens estudantes universitários e Administrativos, residentes Alentejo Eixo 2 (+)	mcr	Técnicos agrários no Alentejo Eixo 4 (+)	mcr	Prof. Serviços e Técnicos Agrários, no Alentejo Eixo 5 (+)
LAZER	0,56	Actividades desenvolvidas: > Ida a espectáculos; > Práticas desportivas; > Leitura/música; > Visitas culturais.	---	---	---	---	---	---
FRAGILIDADES	0,45	Elevado: > Depósitos de ferro-velho; > Erosão dos solos; > Construções industriais; > Lixeiras; > Pedreiras; > Contaminações. S/ opinião: > Eucalipto.	0,47	S/ opinião: > Construções industriais.	---	---	---	---
		Médio: > Legislação de protecção da natureza.		Médio ou s/ opinião: > Valor económico do minifúndio > Fimancsamento.				

ANEXO VIII-c - A percepção da Sub-região Monção (DOC Vinhos Verdes)

Dimensões em avaliação		"OLHARES POR DENTRO"		"OLHARES DE FORA"	
mcr		mcr		mcr	
AGRICULTORES, PRODUTORES, IDOSOS EIXO1 (+)		REFORMADOS E DOMÉSTICAS, IDOSOS EIXO3 (+)		TURISTAS, PROFESSORES, INVESTIGADORES EIXO2 (+)	
LAZER	0,56	Referem não ter tempo livre ou não o utilizar.	--		
FRAGILIDADES	0,45	<p>Não reconhecem impactos negativos, excepto alguma contaminação de solos e água.</p>	0,31	<p>Elevado impacto negativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Pedreiras 	<p>Elevado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Abandono rural <p>Elevado/Médio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Eucalipto ➢ Muros em betão
DESENVOLVIMENTO DA VITICULTURA	0,41	<p>Elevado interesse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Hotéis e restaurantes; ➢ Eventos culturais; ➢ Legislação ambiental; ➢ Emparelamento; ➢ Média/grande propriedade. 	--	0,31	<p>Reduzido:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Ligação da vitivinicultura à hotelaria e restauração; ➢ Idem a eventos culturais; ➢ Idem à legislação de protecção e valorização da paisagem; <p>Elevado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Valor económico do minifúndio; ➢ Emparelamento. <p>Elevado/Médio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Bardos baixos; ➢ Ajustamento das máquinas aos sistemas de condução. <p>Reduzido:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Ajustamento dos sistemas de condução às máquinas; ➢ Sistemas de rega.
PRÁTICAS CULTURAIS	0,37	<p>Elevado valor:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Cideração, outros; ➢ Plantação roseiras no topo bardos; ➢ Bardos altos; ➢ Terraplanagem áreas mais movimentadas; ➢ Patamares nas encostas mais íngremes. 	0,31	<p>Reduzido interesse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Vinha baixa. ➢ S/ Opinião ou grande divergência: Terraplanagem áreas mais movimentadas. 	<p>Reduzido na promoção do vinho:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Quintas; ➢ Vinha e pasto; ➢ Cubas de refrigeração. <p>Elevado na promoção da Região:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Quintas e solares ➢ Qualidade das práticas culturais. <p>Reduzido:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Vinha estreme.
PROMOÇÃO	0,33	<p>Elevado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Vinha estreme; ➢ Solares/Quintas; ➢ Minifúndio; ➢ Qualidade das práticas culturais. 	0,36	<p>Falta de consenso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Valor promocional do minifúndio. 	<p>Elevado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Harmonia. <p>Reduzido:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Grandiosidade. <p>Elevada:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Região Demarcada dos Vinhos Verdes. ➢ Antiguidade da demarcação.
ESTÉTICA	0,32	<p>Elevado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Mistério, <p>Médio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Estranheza. 	0,42	<p>Elevado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Harmonia. <p>Elevado/médio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Sublime. 	<p>Elevado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Harmonia. <p>Reduzido:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Grandiosidade. <p>Elevada:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Região Demarcada dos Vinhos Verdes. ➢ Antiguidade da demarcação.
NOTORIEDADE	0,32	<p>Não emitem opinião sobre a paisagem vinhateira do Alentejo e do Douro, ou consideram a última de reduzido valor.</p>	0,36	<p>Não emitem opinião sobre as paisagens vinhateiras do Dão e da Bairrada.</p> <p>Elevada importância:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Organização instituições vitivinícolas ➢ Sistemas de bordadura (muros granito / ramadas) 	<p>Reduzido</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Antiquidade da demarcação.
POTENCIALIDADES TURÍSTICAS	0,32	<p>Reduzido:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Provas e visitas às adegas (preços elevados); ➢ Preservação de aldeias; ➢ Sinalização da rota dos vinhos <p>Médio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Caça e pesca; <p>Elevado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Banquetes nos solares e quintas. 	0,26	<p>Elevado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Preservação aldeias e povoados; ➢ Integração vias de comunicação (estradas e auto-estradas). 	<p>Elevado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Património monumental; ➢ Arquitectura novas adegas; ➢ Preservação das adegas tradicionais; ➢ Adequação de vias de comunicação rápidas, ciclovias e caminhos; ➢ Arranjo paisagístico dos campos cultura.
ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DO MOSAICO VITÍCOLA	0,27	<p>Elevado ou sem opinião:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Minifúndio; ➢ Delimitação campos por muros granito. 	0,35	<p>Elevado interesse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Consociações da vinha (c/ pasto; cereal; hortícolas) - policultura; ➢ Grande divergência de opinião; ➢ Minifúndio; ➢ Bordaduras com muros granito. 	<p>Elevado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Vinha estreme; ➢ Média/grande exploração; ➢ Redução da vinha a favor da floresta; ➢ Arranjo paisagístico dos campos; ➢ Reposição dos sistemas de bordadura.

ANEXO VIII-d – A percepção da Sub-região Silgueiros (DOC Dão) e da DOC Bairrada

Dimensões em avaliação		"Olhares por dentro"		
mcr		mcr		
		Produtores e gestores de empresas vitivinícolas Eixo 3 (-)	Produtores e gestores de empresas vitivinícolas Eixo 6 (-)	
PROMOÇÃO	0,53	Grande divergência de opinião: > Envolvimento dos vinhedos por manchas florestais. Médio/Reduzido: > Vinha associada à imagem da Região Reduzido: > Relevo; > Enoturismo. Reduzido: > Ambiência: sublime, grandiosidade e harmonia; > Atributos formais: grau de preservação aparente; contrastes; > Atributos simbólicos: unicidade, familiaridade; mistério. Elevado: > Envolvimento dos vinhedos por manchas florestais Reduzido ou S/ Opinião: > Mosaico vinha e pasto; > Vinha estreme; > Aumento ou redução da vinha face a outras culturas; > Reposição de sistemas de bordadura. S/ Opinião: > Utilização sistemas de rega. Reduzido: > Patamares estreitos nas vertentes mais íngremes; > Bardos altos (> 1,80m). Reduzido: > Património monumental; > Áreas Naturais Protegidas. S/ Opinião: > Preservação de aldeias e povoados. Elevado: > Banquetes nas Quintas/Solares.	0,39	Relevante como imagem das Beiras: > Envolvimento dos vinhedos por manchas florestais Elevado: > Qualidade do vinho. Reduzido: > Vinha "escondida" na floresta.
NOTORIEDADE	0,39		0,25	
ESTÉTICA	0,37		---	
ORGANIZAÇÃO E GESTÃO MOSAICO VITÍCOLA	0,33		0,26	
PRÁTICAS CULTURAIS	0,3		0,25	
POTENCIALIDADES TURÍSTICAS	0,24		---	
DESENVOLVIMENTO DA VITICULTURA	----		0,23	
FRAGILIDADES	----		0,2	

mcr – Média contribuições relativas

ANEXO

IX

INQUÉRITO AO *MARKETING* DOS PRODUTORES

O MARKETING DO SECTOR VITIVÍNICO

A PAISAGEM na promoção das EMPRESAS e das REGIÕES VITIVÍNICOLAS

Designação social _____

Privada _____ Cooperativa/Associativa _____

Região vitivinícola: _____

1. A empresa utiliza elementos da PAISAGEM na promoção? Sim Não

Se SIM, que elementos utiliza?

2.1. ÍCONE(S) FORTES DA IMAGEM DA REGIÃO Sim Não

Qual(ais)? _____

2.2. Outros **ELEMENTOS DA PAISAGEM** da Região:

- 2.2.1. Povoações
- 2.2.2. Quintas/Solares/Casas
- 2.2.3. Monumentos locais (conventos, ermidas, outros)
- 2.2.4. Mosaico agrário
- 2.2.3. Vinha em encosta/planície
- 2.2.3. Cores da vinha (Verão, Outono)
- 2.2.4. Parra/cacho/uva
- 2.2.6. Património vernacular (moinhos, escadarias, marcos, outros)
- 2.2.5. Adegas/lagares tradicionais
- 2.2.6. Adegas/lagares modernos
- 2.2.7. Valores ambientais locais (corredores ribeirinhos, áreas protegidas, espelhos de água, etc.)
- 2.2.8. Outros _____

2.3. Utiliza os elementos da paisagem em **REPRESENTAÇÕES**:

- 2.3.1. Realistas/fotográficas
- 2.3.2. Estilizadas
- 2.3.3. Joga com as cores dominantes da paisagem
- 2.3.4. Utiliza texturas e formas da paisagem (linhas rectas/curvas, etc.)
- 2.3.5. Utiliza ambiências (cores da vinha no Outono, pôr-do-sol, etc.)
- Outros _____

2. Que outros aspectos valoriza na promoção do **VINHO**?

- 3.1. Associa o vinho à autenticidade/carácter da região
- 3.2. Qualidade enológica (DOC, técnicas de refrigeração, outros)
- 3.3. Carácter e singularidade do produto vínico
- 3.4. Associa as castas à região
- 3.5. Qualidade das castas
- 3.6. Nome/peso da marca

(cont.)

- 3.7. Refere o uso de técnicas de produção integrada, outras
- 3.8. Associa o vinho a benefício para a saúde
- 3.9. Associa o vinho à festa
- 3.10. Ícones da mitologia
- 3.11. Histórias ou lendas locais
- 3.12. Utiliza a Arte (design, pintura, etc.) em rótulos, garrafas, embalagens
- 3.13. Outros _____

3. Na divulgação, quais os SUPORTES que utiliza para dar visibilidade à empresa?

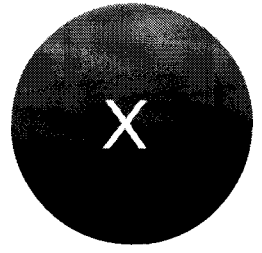
- 4.1. Rótulos
- 4.2. Cartazes de exterior
- 4.3. Expositores de feira
- 4.4. Azulejos
- 4.5. Vídeo
- 4.6. Exposições/concursos de fotografia
- 4.7. Outros _____

4. ONDE faz a divulgação?

- 5.1 Feiras Nacionais
- 5.2 Feiras Internacionais
- 5.3 Provas
- 5.4 Participação em Concursos
- 5.5 Restaurantes ou cadeias de restauração
- 5.6 Anúncios:
 - 5.6.1 Televisão
 - 5.6.2 Jornais
 - 5.6.3 Anúncios no cinema
 - 5.6.4 Revistas especializadas?Quais? _____
- 5.7. Folhetos turísticos
- 5.8. Folhetos promocionais dos Supermercados
- 5.9. Entrevistas/artigos
Para que órgãos de comunicação? _____
- 5.10. Internet
- 5.11. Vídeo/DVD
- 5.11. Faz parte da Rota dos Vinhos da Região
- 5.12. Pretende aderir à Rota dos Vinhos
- 5.13 Outros _____

Obrigada pela colaboração

ANEXO



RESULTADOS (CAPÍTULO VI)

Resultados da Parte B - Preferências de consumo

Figura 64 - A valorização do vinho no consumo

	Genuinidade	Hist./Tradição	Nutrição/Saúde	Festa	Sensualidade	Total % Acumulado
Alentejo	72	72	46	49	29	267
V. Verdes Douro (RDD)	72	60	50	44	30	255
Bairrada	74	72	42	36	26	249
Dão	66	58	43	40	17	224
Média (%)	69	66	49	38	25	237

F 65 - A paisagem na escolha do vinho

	Ptm. Monum.	Áreas Naturais	Mosaico vitícola	Adegas tradicionais	Qts./sol./mont.	Vinha estreme	Ptm. Vern.	Adegas modernas	Total % Acumulado
Alentejo Douro (RDD)	98	88	85	61	47	59	41	15	495
Dão	95	95	89	59	59	42	37	12	488
V. Verdes	93	93	88	48	62	37	40	13	474
Bairrada	95	93	69	59	48	40	37	11	452
Média (%)	90	88	61	55	52	46	30	17	439

F 66 - Atributos simbólicos e iconográficos associados à paisagem valorizados na escolha do vinho

	Parra/bago	Cor	Textura	Realismo	Vindimas/lagar	Estilo	Ambiência	Total % Acumulado
Douro (RDD)	80	67	64	49	49	26	28	384
Bairrada	76	89	46	48	48	25	20	352
V. Verdes	72	67	57	54	54	17	21	343
Alentejo	81	81	42	48	48	27	24	351
Dão	75	78	50	50	50	25	15	342
Média (%)	77	76	52	50	50	24	21,6	

F 67 - A marca comercial na escolha do vinho

	Qld./Preço	Vinhos Portugueses	Experimentação	Certificação	Casta Regional	Economia Região	Qld. Casta	Nome Marca	Contrarótulo	Total % Acumulado
Alentejo	72	59	54	56	34	38	34	42	30	420
V. Verdes Douro (RDD)	64	61	43	51	43	38	36	31	32	395
Bairrada	61	59	52	52	39	38	35	19	29	384
Dão	71	58	49	35	43	33	40	33	23	384
Média (%)	77	46	50	27	50	38	38	23	29	379

F 68 - Atributos iconográficos e simbólicos associados à marca comercial valorizados na escolha do vinho

	Heráldica	Sofisticação	Logótipos	Modernidade	Mitologia	Total % Acumulado
Dão	54	40	27	15	13	150
Douro (RDD)	31	36	25	28	24	144
Alentejo	30	33	28	24	28	142
Bairrada	30	30	27	20	17	124
V. Verdes	31	23	17	21	19	112
Média (%)	35	33	25	22	20	

Resultados da Parte B - Preferências de consumo

F69 – Conhecimento de novos produtos vínicos

	Amigos	Revistas	Supermercado	Feiras	Restaurantes	Provas	Adegas	Televisão	Brochuras	Concursos	Web	Jornais	Rota vinhos	Vídeos	Cinema	Total % Acumulado
Dão	67	67	54	60	48	60	37	27	40	42	26	31	23	8	10	600
Alentejo	63	56	59	41	42	26	33	40	33	18	15	24	25	7	2	484
Douro	63	64	47	40	30	36	32	34	26	21	19	24	21	8	3	468
Bairrada	69	59	41	41	41	42	43	30	18	18	30	23	13	2	1	471
V. Verdes	61	47	49	49	38	29	20	20	20	19	26	15	10	2	1	406
Média (%)	66	59	50	46	40	39	33	30	27	24	23	23	19	5	3	

Resultados do inquérito aos produtores face ao *marketing* vitivinícola

F 70- Estrutura do universo produtivo

	Douro	Dão	V.Verdes	Bairrada	Alentejo	Nº empresas	% Amostras
Privados	20	14	18	13	11	76	16
Cooperativas	2	7	1	3	3	16	84
Totais	22	21	19	16	14	92	100

F 71- Membros efectivos e potenciais das Rotas do Vinho

	Efectivos	Potenciais	Total % Acumulado
Alentejo	71	21	93
Dão	71	10	81
Bairrada	69	13	81
V. Verdes	42	32	74
Douro	38	15	53

F 72 - Ícones das paisagens das regiões vinhateiras

	Castelos	Quintas/Solares	Granito/Xisto	Montado	Vinha/Pinhal	Rio Douro	Vinha	Casta (Baga)	Nº Total Respostas
Douro (RDD)	0	2	3	0	0	3	1	0	9
V. Verdes	4	2	3	0	0	0	0	0	9
Alentejo	3	0	0	4	0	0	0	0	7
Bairrada	0	0	0	0	4	0	0	1	5
Dão	0	2	0	0	0	0	0	0	2
Totais	7	6	6	4	4	3	1	1	32

F 73 - A paisagem nas intenções de marketing dos produtores

	Vinha estreme	Quintas/solares/montes	Pat. Monumental	Mosaico vitícola	Adegas modernas	Adegas tradicionais	Áreas Naturais	Ptm. Vernacular	Total % Acumulado
Alentejo	79	14	43	21	36	14	21	0	229
Dão	88	38	13	19	19	38	6	0	219
Douro (RDD)	59	35	9	21	12	24	0	12	171
Bairrada	81	31	19	13	13	0	6	6	169
V. Verdes	42	42	21	16	0	0	0	5	126
Média %	70	32	21	18	16	15	7	5	

F 74 - Atributos simbólicos e iconográficos valorizados na promoção da paisagem

	Realista	Estilizada	Cor	Textura	Ambiência	Total % Acumulado
Alentejo	79	21	57	29	7	193
Douro (RDD)	50	29	32	32	26	171
Dão	67	33	19	24	14	157
Bairrada	63	31	19	19	19	150
V. Verdes	68	32	16	0	21	137
Média %	65	29	29	21	18	

F 75 - A marca comercial nas intenções de marketing dos produtores

	Enológica	Certificação	Castas reconhecidas	Agro-ambientais	Nome da casa	Castas regionais	Sinonímia	Total % Acumulado
Dão	95	90	71	67	67	33	33	457
Alentejo	86	79	64	43	79	43	14	407
Bairrada	50	56	69	81	75	31	38	400
V. Verdes	63	58	74	42	21	42	5	306
Douro (RDD)	62	53	41	47	21	41	6	271
Média %	71	67	64	56	52	38	19	

F 76 - Atributos simbólicos e iconográficos relativos à promoção da marca comercial

	Logótipos	Heráldica	Saúde	Festa	Mitologia	Total % Acumulado
Bairrada	69	44	25	38	0	175
Dão	52	33	33	10	0	129
Douro (RDD)	41	29	26	21	9	126
Alentejo	50	21	21	14	14	121
V. Verdes	37	26	21	11	0	95
Média %	249	154	127	92	23	

F 77 - Suportes de divulgação do vinho

	Rótulos	Web	Expositores	Revistas	Brochuras	Jornais	Cartazes	Supermerc.	DVD/Video	Azulejos	Total % Acumulado
Dão	100	67	67	81	43	43	76	33	19	33	562
Alentejo	93	79	71	88	50	69	29	31	43	14	566
Bairrada	100	69	69	50	44	36	31	29	13	6	446
V. Verdes	95	58	63	53	21	32	26	21	16	0	384
Douro (RDD)	62	53	44	41	53	21	26	18	18	3	333
Média %	90	65	63	62	42	40	38	26	22	14	

F 78 - Lugares de promoção e/ou venda de vinho

	Restaurantes	Feiras Nac.	Provas	Concursos	Feiras Int.	Rotas Vinho	Adegas	Televisão	Cinema	Total % Acumulado
Dão	100	90	100	90	71	71	71	0	0	595
Bairrada	100	88	75	81	63	69	50	13	0	538
Alentejo	64	86	79	79	79	71	57	29	7	543
V. Verdes	79	74	74	58	37	42	42	5	0	411
Douro (RDD)	65	59	59	59	53	38	41	12	0	385
Média %	82	78	77	78	60	58	52	12	1	

ANEXO

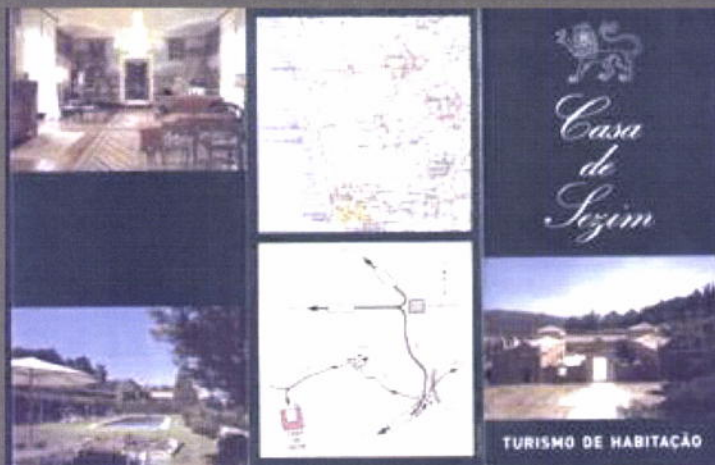
XI

EXEMPLOS DE FONTES DE PUBLICAÇÃO
(CAPÍTULO VII)

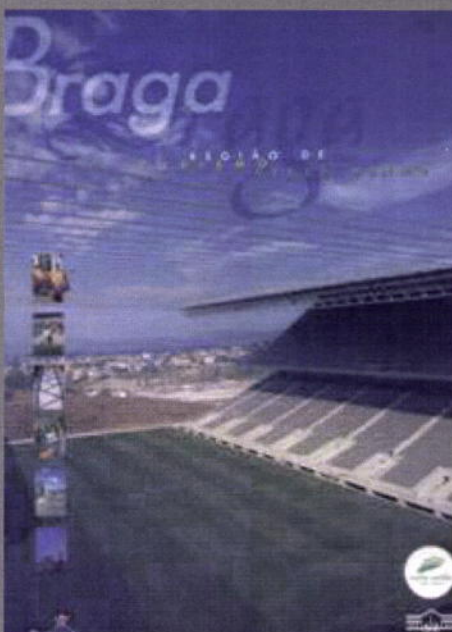
DOC VINHOS VERDES



Folheto 8 – Promoção da Marca vínica

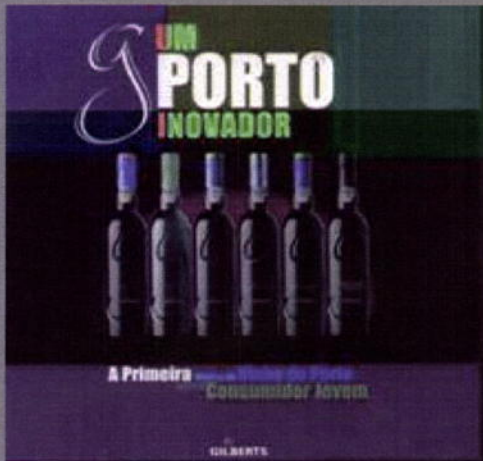


Folheto 17 – Promoção das Quintas
(vinho e enoturismo)

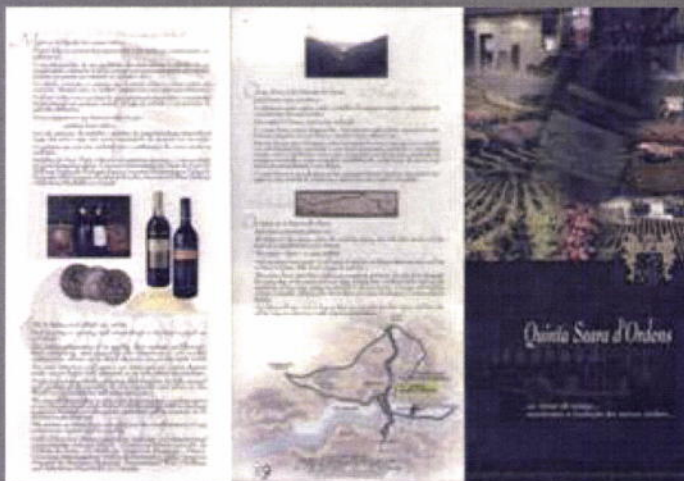


Folheto 39 – Promoção Turística

DOC PORTO/DOURO



Brochura 44 – Promoção da Marca vínica



Folheto 83 – Promoção das Quintas
(vinho e enoturismo)



Brochura 52 – Promoção Turística



Brochura 3 – Promoção da Marca vínica

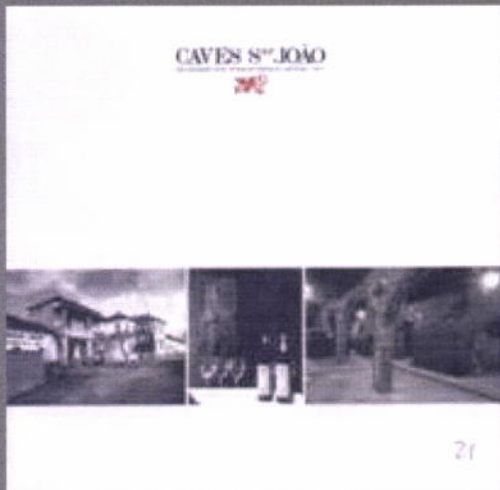


Folheto 29 – Promoção das Quintas (vinho e enoturismo)

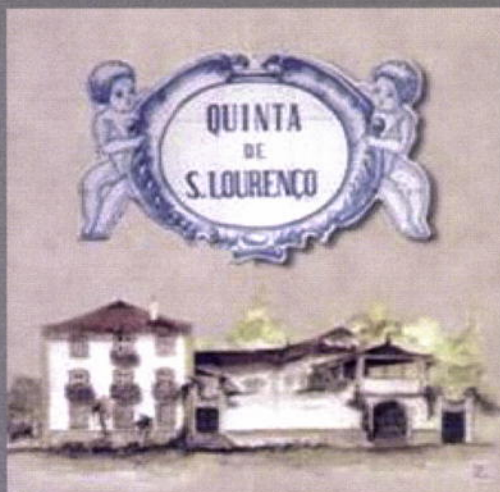


Folheto 26 – Promoção Turística

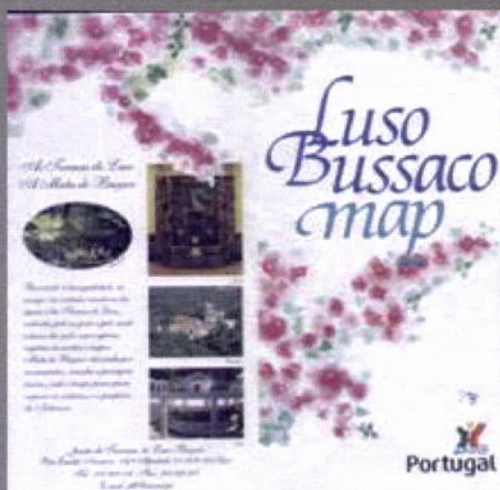
DOC BAIRRADA



Brochura 21 – Promoção da Marca vínica



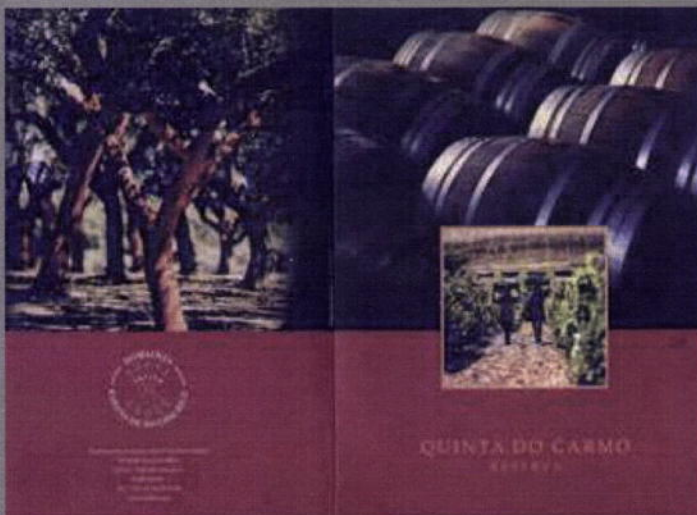
Folheto 2 – Promoção das Quintas
(vinho e enoturismo)



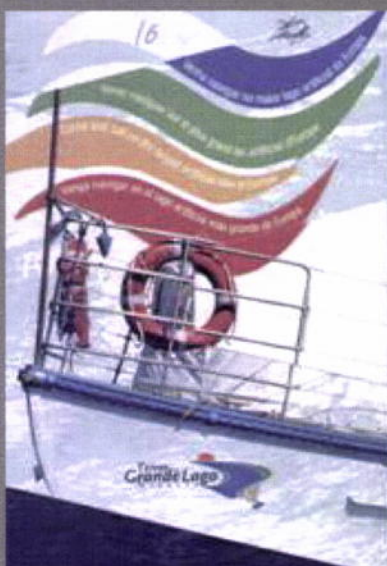
Folheto 23– Promoção Turística



Folheto 53 – Promoção da Marca vínica



Folheto 28 – Promoção das Quintas
(vinho e enoturismo)



Folheto 16 – Promoção Turística