Gastronomía y artesanía de Galicia y norte de Portugal

Guía de productos tradicionales de excelencia de la eurorregión

Francisco J. Gil

Gastronomia e artesanato da Galiza e norte de Portugal

Guia de produtos tradicionais de excelência da eurorregião

DEPUTACIÓN OURENSE

La presente obra fue cofinanciada en un 75% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), en el marco del proyecto Eixo Interior
A presente obra foi cofinanciada em 75% pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), no quadro do projeto Eixo Interior.

Agradecimientos
El autor quiere agradecer los datos e información aportados desde distintas entidades, consejos reguladores, ayuntamientos y cámaras municipales, museos, etcétera. Esta deuda de gratitud es especialmente significativa con:

Agradecimentos
O autor quer agradecer os dados e informação fornecidos pelas diversas entidades, conselhos reguladores e câmaras municipais, museus, etecetera. Esta dívida de gratidão é especialmente significativa com:

José Ramón Justo Feijóo, director técnico de la Federación de Razas Autóctonas de Galicia; Rui Dantas, técnico de la Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Barrosã; Antonio José Castro Guimarães Morais, gerente de la Cooperativa Agrícola de Valpaços; Jorge Duarte, historiador e investigador de Freixo de Espada á Cinta y Lurdes Augusta Carvalho Monteiro, de Gondar (Amarante).

Edita: Deputación de Ourense

© de los textos: Francisco J. Gil, 2012
© de las fotografías: Francisco J. Gil, Amiba (págs. 49, 51,52,65,67,93), Manuel Silveira [Amiba] (págs. 50,69), ACM (pág. 71), Ruralbit (págs. 74,84,87), Rosa Pomar (pág. 79), Amandio Carloto (pág. 81), Rosario Marques (pág. 82), ANCOTEQ (pág. 85)

Traducción/Tradução: Teresa Martins, 2012
Realización editorial: Edicións NigraTrea
Impresión: Gráficas Summa

Depósito legal: VG 669-2012
ISBN: 978-84-15078-32-6

Printed in Spain
Todos los derechos reservados. Todos os direitos reservados.

Índice

Apresentação [9]

Frutas e hortaliças [11]

Castanha da Galiza 14
Marron glacé da Galiza 16
Castanha da Padrela 17
Castanha da Terra Fria 18
Batata da Galiza 20
Batata de Trás-os-Montes 21
Fabas de Lourenzá. 22
Grelos da Galiza 24
Pimento de Arnoia 25
Pimento do Couto 27
Pimento de Herbón 28
Pimento de Mougán. 30
Pimento de Oímbra 30
Melão de casca de carvalho. 32
Mirabelas em conserva 33

Peixes, crustáceos e suas conservas [35]

Atum do norte 38
Mexilhão da Galiza 40

Raças autóctones e produtos de carne de aves, bovinos, caprinos, ovinos e porcinos [43]

AVES 45
Galinha de Mos. 45
Capão de Vilalba 46
Galinha preta lusitânica 48
Galinha pedrês portuguesa 49
Galinha amarela 51
Galinha branca 52
Confit de pato 53
Foie gras de pato 54

Presentación [9]

Frutas y hortalizas [11]

Castaña de Galicia. 14
Marron glacé de Galicia 16
Castaña Padrela 17
Castaña de Terra Fría 18
Patata de Galicia. 20
Patata de Trás-os-Montes 21
Fabas de Lourenzá. 22
Grelos de Galicia 24
Pimiento de Arnoia 25
Pimiento de Couto 27
Pimiento de Herbón 28
Pimiento de Mougán 30
Pimiento de Oímbra. 30
Melón de piel de roble 32
Mirabeles en conserva 33

Pescados, crustáceos y sus conservas [35]

Bonito del norte 38
Mejillón de Galicia. 40

Razas autóctonas y productos cárnicos de aves, bovinos, caprinos, ovinos y porcinos [43]

AVES 45
Gallina de Mos 45
Capón de Vilalba. 46
Gallina *preta* (negra) lusitánica . . . 48
Gallina pedresa portuguesa. 49
Gallina amarilla 51
Gallina blanca 52
Confit de pato 53
Foie gras de pato 54

CARNE DE BOVINO 55
Ternera gallega 55
Cachena gallega 57
Caldelá 58
Frieiresa 60
Limiá 61
Vianesa 62
Cachena 64
Barrosã 66
Bovino cruzado *dos lameiros do Barroso* 68
Maronesa 70
Mirandesa 73

CARNE DE CAPRINO Y OVINO 75
Cabrito gallego 75
Cordero de oveja gallega 76
Cabrito de Terras Altas do Minho . . 78
Cabrito de Barroso 80
Cabrito transmontano 81
Borrego de Barroso 83
Borrego *terrincho* 85
Cordero bragançano 87

EL CERDO 89
Cerdo celta 91
Cerdo bísaro transmontano 92
Lacón gallego 94
Lacón gallego tradicional 97
Androlla de Galicia 97
Botelo de Galicia 99
Embutidos de porco celta 101
Alheira de Barroso 103
Choriza de Barroso 106
Chorizo de calabaza de Barroso . . . 108
Salpicão de Barroso-Montalegre . . . 110
Sangueira de Barroso-Montalegre . . 111
Jamón de Barroso 113
Alheira de Mirandela 115
Alheira de Vinhais 116
Botelo de Vinhais 118
Choriza de carne de Vinhais 121
Choriza dulce de Vinhais 122
Chorizo de pan de Vinhais 124
Salpicão de Vinhais 125
Jamón de Vinhais 127

CARNE DE BOVINO 55
Vitela galega 55
Cachena galega 57
Caldelá 58
Frieiresa 60
Limiá 61
Vianesa 62
Cachena 64
Barrosã 66
Bovino cruzado dos lameiros do Barroso 68
Maronesa 70
Mirandesa 73

CARNE DE CAPRINO E OVINO 75
Cabrito galego 75
Cordeiro de ovelha galega 76
Cabrito das Terras Altas do Minho . 78
Cabrito do Barroso 80
Cabrito transmontano 81
Borrego de Barroso 83
Borrego terrincho 85
Cordeiro bragançano 87

O PORCO 89
Porco celta 91
Porco bísaro transmontano 92
Lacão galego 94
Lacão galego tradicional 97
Androlla da Galiza 97
Butelo da Galiza 99
Enchidos de porco celta 101
Alheira de Barroso 103
Chouriça de Barroso 106
Chouriço de abóbora de Barroso . . 108
Salpicão de Barroso-Montalegre . . . 110
Sangueira de Barroso-Montalegre . . 111
Presunto de Barroso 113
Alheira de Mirandela 115
Alheira de Vinhais 116
Butelo de Vinhais 118
Chouriça de carne de Vinhais 121
Chouriça doce de Vinhais 122
Chouriço azedo de Vinhais 124
Salpicão de Vinhais 125
Presunto de Vinhais 127

Queijos e mel [131]

QUEIJOS 133
Queijo de Arzúa-Ulloa 133
Queijo do Cebreiro. 134
Queijo de San Simón da Costa 136
Queijo *tetilla* 138
Queijo terrincho 139
Queijo de cabra transmontano. . . . 141

MEL. 143
Mel da Galiza 143
Mel das Terras Altas do Minho 144
Mel do Barroso 146
Mel da Terra Quente. 147
Mel do Parque de Montesinho 149

Padaria e doçaria tradicional [151]

Pão de Cea. 154
Tarte de Santiago 155
Amendoados de Allariz. 156
Bica mantecada 157
Cañas de O Carballiño 158
Melindres de Melide 159
Rosquilhas de Silleda. 160
Bolo de milho de Guitiriz 161
Pão-de-ló 162

Azeites, azeitonas e vinagres [163]

Azeite da Galiza 166
Azeite de Trás-os-Montes 167
Azeitona de conserva negrinha
de Freixo 169
Vinagre de vinho verde 170

Águas minerais [171]

Céltigos-Fontecelta 173
Águas de Mondariz 174
Águas de Verín: Cabreiroá. 176
Águas de Verín: Fontenova 177
Águas de Verín: Sousas 178
Pedras Salgadas 179
Vidago 180
Águas de Melgaço 181

Quesos y miel [131]

QUESOS 133
Queso de Arzúa-Ulloa 133
Queso de Cebreiro 134
Queso de San Simón da Costa 136
Queso tetilla 138
Queso *terrincho*. 139
Queso de cabra transmontano 141

MIEL 143
Miel de Galicia 143
Miel de Terras Altas do Minho 144
Miel de Barroso. 146
Miel de Terra Quente 147
Miel del Parque de Montesinho . . . 149

Panadería y dulcería tradicional [151]

Pan de Cea. 154
Tarta de Santiago 155
Almendrados de Allariz. 156
Bica mantecada 157
Cañas de O Carballiño 158
Melindres de Melide. 159
Rosquillas de Silleda 160
Torta de maíz de Guitiriz 161
Pão-de-ló 162

Aceites, aceitunas y vinagres [163]

Aceite de Galicia. 166
Aceite de Trás-os-Montes 167
Aceituna de conserva *negrinha*
de Freixo 169
Vinagre de *vinho verde*. 170

Aguas minerales [171]

Céltigos-Fontecelta 173
Aguas de Mondariz 174
Aguas de Verín: Cabreiroá. 176
Aguas de Verín: Fontenova 177
Aguas de Verín: Sousas 178
Pedras Salgadas 179
Vidago 180
Aguas de Melgaço 181

Aguas de Carvalhelhos 182
Frize. Aguas de Bem Saúde 184

Vinos con denominación de origen [185]

GALIZA 187
Monterrei. 187
Monterrei blanco. 190
Monterrei tinto. 192
Rías Baixas 193
Rías Baixas albariño 196
Rías Baixas Condado do Tea 198
Rías Baixas O Rosal 200
Rías Baixas Ribeira do Ulla 202
Rías Baixas Val do Salnés 204
Ribeira Sacra 206
Ribeira Sacra tinto 210
Ribeira Sacra blanco 211
Ribeira Sacra Summun 212
Ribeira Sacra Amandi. 214
Ribeiro 215
Ribeiro blanco 217
Ribeiro tinto 219
Ribeiro *adega de colleiteiro*. 220
Tostado del Ribeiro 221
Valdeorras 223
Valdeorras blanco 226
Valdeorras blanco castas nobles. . . 226
Valdeorras godello. 228
Valdeorras tinto 229
Valdeorras tinto castas nobles. . . . 230
Valdeorras tinto mencía 231

PORTUGAL 232
Vinho verde 232
Vinho verde blanco 235
Vinho verde de casta 236
Vinho verde alvarinho. 237
Vinho verde rosé 238
Vinho verde tinto 239
Vinho verde espumante 241
Trás-os-Montes 242
Trás-os-Montes blanco 245
Trás-os-Montes tinto 247
Trás-os-Montes *rosé*. 248

Águas de Carvalhelhos 182
Frize. Águas de Bem Saúde 184

Vinhos com denominação de origem [185]

GALICIA 187
Monterrei. 187
Monterrei branco. 190
Monterrei tinto. 192
Rías Baixas 193
Rías Baixas *albariño* 196
Rías Baixas Condado do Tea 198
Rías Baixas O Rosal 200
Rías Baixas Ribeira do Ulla 202
Rías Baixas Val do Salnés 204
Ribeira Sacra 206
Ribeira Sacra tinto 210
Ribeira Sacra branco 211
Ribeira Sacra Summun 212
Ribeira Sacra Amandi. 214
Ribeiro 215
Ribeiro branco 217
Ribeiro tinto 219
Ribeiro adega de *colleiteiro*. 220
Tostado do Ribeiro 221
Valdeorras 223
Valdeorras branco 226
Valdeorras branco castas nobles . . 226
Valdeorras godelho 228
Valdeorras tinto 229
Valdeorras tinto castas nobles. . . . 230
Valdeorras tinto *mencía* 231

PORTUGAL 232
Vinho verde 232
Vinho verde branco 235
Vinho verde de casta 236
Vinho verde alvarinho 237
Vinho verde *rosé* 238
Vinho verde tinto 239
Vinho verde espumante 241
Trás-os-Montes 242
Trás-os-Montes branco 245
Trás-os-Montes tinto 247
Trás-os-Montes *rosé*. 248

Trás-os-Montes espumante 249
Douro 251
Douro branco 255
Douro tinto 256
Douro *rosé* 258
Moscatel do Douro 259
Douro colheita tardia. 259
Porto 260
Porto *ruby* 262
Porto *tawny* 263

AGUARDENTES E LICORES VÍNICOS. . . 265
Aguardente de Galiza. 266
Aguardente de ervas da Galiza. . . . 268
Licor de ervas da Galiza 270
Licor café da Galiza. 271
Aguardente de vinho da região dos vinhos verdes. 272
Aguardente alvarinha. 274
Aguardente bagaceira de vinho verde. 275
Aguardente bagaceira alvarinha. . . 276
Aguardente de vinho de Trás-os-Montes 277
Aguardente bagaceira de Trás-os-Montes 278
Aguardente vínica do Douro 279

Artesanato e indústrias tradicionais [281]

ARTESANATO DO BARRO E DA CERÂMICA. 284
Olaria de Bonxe 284
Olaria de Buño 285
Olaria de Gundivós 286
Olaria de Niñodaguia. 287
Olaria e figurado de Barcelos. 288
Barro negro de Gondar. 290
Olaria de Guimarães (cantarinha dos namorados) . . . 291
Olaria negra de Bisalhães. 293
Olaria negra de Vilar de Nantes . . . 294

ARTESANATO TÊXTIL. 295
Renda de bilros de Camariñas 295
Tecido tradicional em linho da Galiza 297

Trás-os-Montes espumante 249
Douro 251
Douro blanco 255
Douro tinto 256
Douro *rosé* 258
Moscatel de Douro. 259
Douro cosecha tardía. 259
Porto 260
Porto *ruby* 262
Porto *tawny* 263

AGUARDIENTES Y LICORES VÍNICOS . . 265
Aguardiente de Galicia. 266
Aguardiente de hierbas de Galicia . . 268
Licor de hierbas de Galicia 270
Licor café de Galicia 271
Aguardiente vínica de *vinho verde*. 272
Aguardiente vínica *alvarinha*. 274
Aguardiente de bagazo de *vinho verde* 275
Aguardiente de bagazo *alvarinha* . . 276
Aguardiente vínica de Trás-os-Montes 277
Aguardiente de bagazo de Trás-os-Montes 278
Aguardiente vínica del *Douro* 279

Artesanía e industrias tradicionales [281]

ARTESANÍA DEL BARRO Y LA CERÁMICA. 284
Cerámica de Bonxe 284
Cerámica de Buño 285
Cerámica de Gundivós 286
Cerámica de Niñodaguia. 287
Cerámica y figurado de Barcelos . . 288
Barro negro de Gondar. 290
Cerámica de Guimarães *(cantarinha dos namorados)* . . . 291
Barro negro de Bisalhães 293
Barro negro de Vilar de Nantes . . . 294

ARTESANÍA TEXTIL 295
Encaje de bolillos de Camariñas. . . 295
Tejido tradicional en lino de Galicia. 297

Alfombras de Beiriz 298
Bordados de Terra de Sousa 299
Bordados de Guimarães 301
Bordados de hilo de oro de Celorico de Basto 302
Bordado de calado de San Miguel da Carreira 303
Bordado de Viana do Castelo 304
Capas de honra de Miranda do Douro 305
Colchas de lana de Soutelo 306
Encaje de bolillos de Vila do Conde 307
Linos y bordados de Agarez 308
Mantas de *pisão* de Cabeceiras de Basto 308
Pañuelos de enamorados del Miño . . 309
Tejidos de seda de Freixo de Espada á Cinta 310
Toallas de *agua ás mãos* de Terras de Bouro 311

MADERA 313
Carpintería de ribera de Galicia . . . 313
Instrumentos de música tradicional 314
Bastones o bengalas de Gestaçô . . 314
Cavaquinhos y violas braguesas . . . 315

ORFEBRERÍA ARTESANAL Y TRADICIONAL 316
Orfebrería del azabache de Compostela 316
Orfebrería tradicional portuguesa . . 317

OTRAS INDUSTRIAS TRADICIONALES . . 319
Cestería de mimbre 319
Porcelana de Sargadelos 320
Alambiques de cobre de Vieira de Minho 321
Cuchillería de Palaçoulo 323
Sombreros de paja de centeno de Fafe 324

Tapetes de Beiriz 298
Bordados da Terra de Sousa 299
Bordados de Guimarães 301
Bordados de fio de ouro de Celorico de Basto 302
Bordado de crivo de São Miguel da Carreira 303
Bordado de Viana do Castelo 304
Capas de honra de Miranda do Douro 305
Colchas de lã de Soutelo 306
Rendas de bilros de Vila do Conde 307
Linhos e bordados de Agarez 308
Mantas de pisão de Cabeceiras de Basto 308
Lenços de namorados do Minho . . . 309
Tecidos de seda de Freixo de Espada à Cinta 310
Toalhas de agua às mãos de Terras de Bouro 311

MADEIRA 313
Carpintaria de ribeira da Galiza . . . 313
Instrumentos de música tradicional 314
Bastões ou bengalas de Gestaçô . . 314
Cavaquinhos e violas braguesas . . . 315

OURIVESARIA ARTESANAL E TRADICIONAL 316
Ourivesaria do azeviche de Compostela 316
Ourivesaria tradicional portuguesa . . 317

OUTRAS INDÚSTRIAS TRADICIONAIS . . 319
Cestaria de vime 319
Porcelana de Sargadelos 320
Alambiques de cobre de Vieira do Minho 321
Cutelaria de Palaçoulo 323
Chapéus de palha de centeio de Fafe 324

APRESENTAÇÃO

Ao longo de décadas, especialmente nas últimas, a gastronomia serviu para acentuar a riqueza das regiões nas quais o seu desenvolvimento leva atrás de si uma longa tradição sustentada numa despensa de produtos autóctones. Integrada de pleno direito na cultura, a gastronomia faz parte do património material dos povos, como o é também o seu artesanato e o desenvolvimento das suas indústrias tradicionais. E existem porque existe um vínculo necessário com o território: não há gastronomia nem artesanato possíveis sem os recursos necessários para a sua elaboração, as matérias-primas. Talvez resultasse mais acertado realizar o enunciado ao contrário: os recursos naturais condicionam a cozinha e o artesanato de um povo, como condicionam o seu modo de viver e permitem que, de geração em geração se frague um conhecimento tecnológico, hoje chamam-lhe *know how* que procura o máximo aproveitamento dos produtos sobre os quais a terra é mais generosa compensando assim o vazio da escassez ou inexistência de outros.

Na Europa dos povos, tenta-se acentuar a identidade dos mesmos através de elementos como a cultura, a paisagem natural, os seus costumes, etecetera. Nesse processo de criar uma identidade às vezes procura-se exageradamente o desejo de diferenciação, de delimitar os territórios mesmo quando as fronteiras já desapareceram. Mas tal empenho não resiste a uma prova tão elementar como indagar nos ingredientes que formam a essência da alimentação ou nas atividades que sustentaram os grémios tradicionais e hoje são a base do artesanato moderno. Se atendermos a ambos os parâmetros, neste recanto noroeste da península ibérica, os povos galego e português têm mais elementos em comum que diferenciadores e isso contribui para reforçar o valor da eurorregião como fator de dinamização dos seus recursos e suas potencialidades.

O objetivo deste livro é apresentar um inventário, uma catalogação, dos produtos gastronómicos mais relevantes, aqueles que possuem um selo que os identifica vinculados a um território da eurorregião. Às vezes, pode ser o fruto de um âmbito geográfico muito reduzido: uma pequena

PRESENTACIÓN

A lo largo de décadas, especialmente en las últimas, la gastronomía ha servido para acentuar la riqueza de las regiones en las que su desarrollo lleva tras de sí una larga tradición sustentada en una despensa de productos autóctonos. Integrada de pleno derecho en la cultura, la gastronomía forma parte del patrimonio material de los pueblos, como también su artesanía y el desarrollo de sus industrias tradicionales. Y existen porque hay un vínculo necesario con el territorio: no hay gastronomía ni artesanía posibles sin los recursos precisos para su elaboración, las materias primas. Tal vez resultase más acertado realizar el enunciado al revés: los recursos naturales condicionan la cocina y la artesanía de un pueblo, como condicionan su modo de vivir y permiten que, de generación en generación, se fragüe un conocimiento tecnológico, hoy lo llaman *know how,* que procura el máximo aprovechamiento de aquellos productos sobre los que la tierra es más generosa y compensa así el vacío de la escasez o inexistencia de otros.

En la Europa de los pueblos se intenta acentuar la identidad de los mismos a través de elementos como la cultura, el paisaje natural, sus costumbres, etcétera. En ese proceso de crear una identidad a veces se busca exageradamente el deseo de diferenciación, de acotar los territorios aun cuando las fronteras hayan desaparecido. Pero tal empeño no resiste una prueba tan elemental como indagar en los ingredientes que forman la esencia de la alimentación o en las actividades que sustentaron los gremios tradicionales y hoy son la base de la artesanía moderna. Si atendemos a ambos parámetros, en este rincón noroeste de la península ibérica los pueblos gallego y portugués tienen más elementos en común que diferenciadores y ello contribuye a reforzar el valor de la eurorregión como factor de dinamización de sus recursos y sus potencialidades.

El objetivo de este libro es presentar un inventario, una catalogación, de los productos gastronómicos más relevantes, aquellos que cuentan con un sello que los identifica vinculados a un territorio de la eurorregión. A veces puede ser el fruto de un ámbito geográfico muy redu-

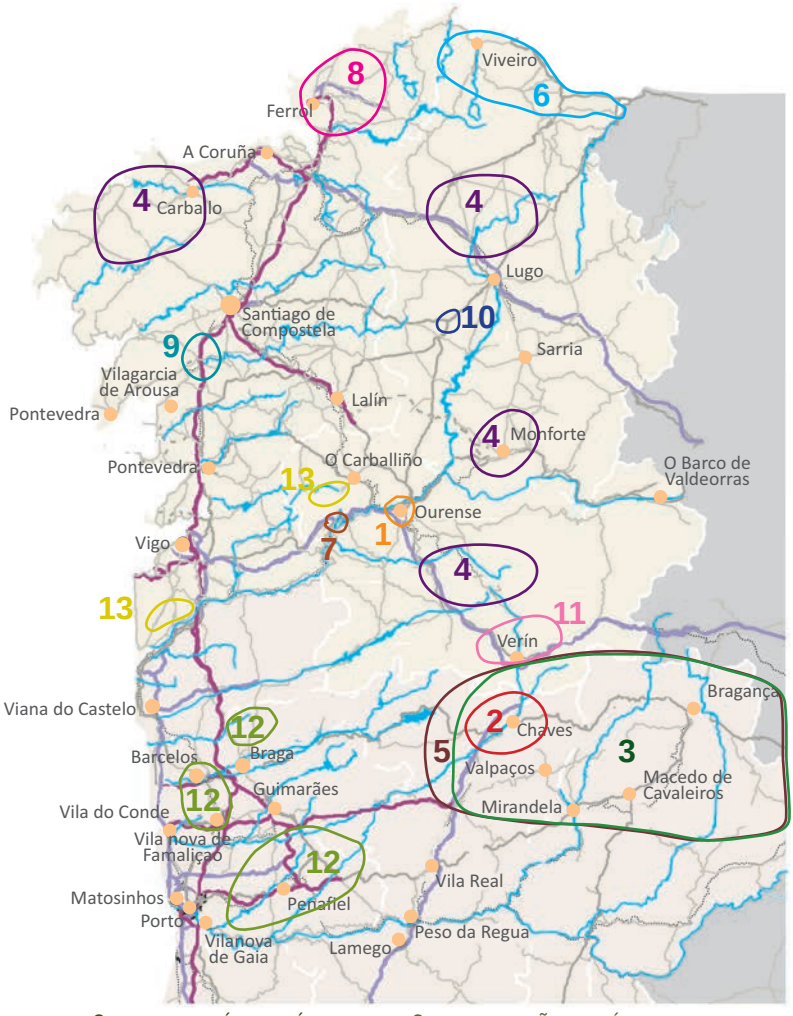
cido: un pequeño pueblo, una comarca…; otras veces su demarcación comprende un amplio espacio y en otros su vínculo abarca la totalidad de nuestra geografía. Otro tanto sucede con la artesanía. En su apartado veremos cómo ciertos trabajos textiles, en madera, en mimbre o con el barro y la cerámica, nos unen mucho más de lo que nos separan.

Visitados por los mismos fenicios, los mismos griegos, invadidos por los mismos romanos, los mismos bárbaros, los mismos musulmanes, somos herederos de los mismos orígenes y viajamos al mismo futuro.

aldeia, uma comarca… outras vezes, a sua demarcação compreende um amplo espaço e noutros, o seu vínculo abrange a totalidade da nossa geografia. O mesmo sucede com o artesanato. Na sua secção veremos como certos trabalhos têxteis, em madeira, em vime, ou com o barro e a cerâmica, nos unem muito mais do que nos separam. Visitados pelos mesmos fenícios, os mesmos gregos, invadidos pelos mesmos romanos, os mesmos bárbaros, os mesmos muçulmanos, somos herdeiros das mesmas origens e viajamos para o mesmo futuro.

Frutas y hortalizas

Frutas e hortaliças



Con localización específica	Com localização específica
1 ***Marrón glacé* de Galicia**	***Marrón glacé* de Galiza**
2 **Castaña de Padrela**	**Castanha da Padrela**
3 **Castaña de Terra Fría**	**Castanha da Terra Fría**
4 **Patata de Galicia**	**Batata de Galiza**
5 **Patata de Tras-os-Montes**	**Batata de Trás-os-Montes**
6 **Fabas de Lourenzá**	**Fabas de Lourenzá**
7 **Pimiento de Arnoia**	**Pimento de Arnoia**
8 **Pimiento de Couto**	**Pimento do Couto**
9 **Pimiento de Herbón**	**Pimento de Herbón**
10 **Pimiento de Mougán**	**Pimento de Mougán**
11 **Pimiento de Oímbra**	**Pimento de Oímbra**
12 **Melón de piel de roble**	**Melão de casca de carvalho**
13 **Mirabeles en conserva**	**Mirabelas em conserva**

O catálogo de hortofrutícola da eurorregião é amplíssimo em variedade e riquíssimo em qualidade. Por razões de economia de espaço, a relação que se inclui neste inventário limita-se aos produtos que dispõem de algum tipo de indicação geográfica ou denominação de origem, ou se encontram em trâmite, ou estão especialmente vinculados a uma região do território, às vezes por razões tão singulares como a que acontece no caso das mirabelas, introduzidas na comarca de O Rosal, na década de 1930. As conservas de fruta não ficariam completas sem citar a elaboração artesanal de marmeladas e caldas.

Cebolas, tomates, numerosas variedades de couve e de alfaces completam um património natural na horta atlântica, na qual também não faltam frutas tão arraigadas como as ameixas ou os pêssegos, denominação portuguesa do melocotón que nos recorda a sua origem persa e que deu lugar a variedades autóctones como o duraz e o abrideiro, ou as cerejas, cujo enraizamento está tão difundido como apreciada é a sua qualidade. Nozes, avelãs, morangos, e, sobretudo, maçãs, ampliam a lista de produtos hortofrutícolas que poderiam muito bem dispor a médio prazo de um selo de qualidade.

El catálogo hortofrutícola de la eurorregión es amplísimo en variedad y riquísimo en calidad. Por razones de economía de espacio, la relación que se incluye en este inventario se limita a aquellos productos que disponen de algún tipo de indicación geográfica o denominación de origen, o se encuentra en trámite, o bien están especialmente vinculados a una región del territorio, a veces por razones tan singulares como la que se da en el caso de los mirabeles, implantados en la comarca de O Rosal en la década de 1930. Las conservas de frutas no quedarían completas sin citar la elaboración artesanal de mermeladas y membrillos.

Cebollas, tomates, numerosas variedades de col y de lechugas completan un patrimonio natural en la huerta atlántica, en la que tampoco faltan frutas tan arraigadas como las ciruelas, los *péxegos,* denominación gallega y portuguesa del melocotón que nos recuerda su origen pérsico y que ha dado lugar a variedades autóctonas como el duraz y el abrideiro, o las cerezas, cuyo arraigo está tan extendido como apreciada es su calidad. Nueces, avellanas, fresas y, sobre todo, manzanas amplían la lista de productos hortofrutícolas que bien podrían disponer a medio plazo de un sello de calidad.

CASTAÑA DE GALICIA

Tipología: Frutas y hortalizas.

Descripción: La castaña amparada es el fruto obtenido de los cultivares gallegos del castaño europeo *(Castanea sativa)*, destinados al consumo humano, comercializados en fresco o congelados, cultivadas en el ámbito geográfico protegido. Se comercializan en envases de 500 g a 25 kg, con la contraetiqueta de garantía que certifica el origen del producto.

Localización geográfica: La indicación geográfica comprende gran parte de la Galicia interior, limitada al oeste por la Dorsal Gallega y la Serra do Sistral por el norte. En el caso de la provincia de A Coruña comprende la comarca de A Terra de Melide y los municipios de Arzúa y Boimorto. Para la provincia de Lugo, todo su territorio salvo los del litoral de A Mariña: Vicedo, Viveiro, Xove, Cervo, Burela, Foz, Barreiros y Ribadeo. La totalidad de la provincia de Ourense. En la provincia de Pontevedra, los municipios de las comarcas de Tabeirós-Terra de Montes, Deza y los municipios de Cuntis, Cotobade, A Lama y Campo Lameiro.

Características específicas: Su piel externa o pericarpio es fina, de color marrón claro y brillante. Posee una membrana que es fácilmente separable al pelar la castaña. Su sabor es dulce, con una textura firme y una humedad media en el momento de su recolección entre el 50 y el 60%. Se vende al natural o procesada, caso en el que el producto resultante puede llevar la indicación de su elaboración a partir de castaña de Galicia.

Breve reseña histórica: La castaña está presente en la historia gastronómica de Galicia desde antes de la romanización, si bien fue en ese periodo cuando se produjo la primera gran expansión por los bosques gallegos. En la Edad Media se volvió a intensificar el cultivo del castaño, primero para la obtención de su madera y de forma marginal para la utilización de su fruto. La castaña formará parte esencial de la dieta humana y animal en los siguientes siglos hasta que en el XIX se popularizan la patata y el maíz, lo que provoca una pérdida de interés. La llegada de enfermedades como la tinta redujo la geografía del castaño a áreas montañosas de la Galicia oriental, donde se si-

CASTANHA DA GALIZA

Tipologia: Frutas e hortaliças.

Descrição: A castanha protegida é o fruto obtido dos cultivares galegos do castanheiro europeu *(Castanea sativa)*, destinada ao consumo humano, comercializada em fresco ou congelada, cultivada no âmbito geográfico protegido. São comercializadas em embalagens de 500 gramas a 25 quilos, com o contrarrótulo de garantia que certifica a origem do produto.

Localização geográfica: A indicação geográfica compreende grande parte da Galiza interior, limitada a oeste pela Dorsal Galega e a serra do Sistral pelo norte. No caso da província da Corunha compreende a comarca de A Terra de Melide e os municípios de Arzúa e Boimorto. Para a província de Lugo, todo o seu território salvo os do litoral de A Mariña: Vicedo, Viveiro, Xove, Cervo, Burela, Foz, Barreiros e Ribadeo. A totalidade da província de Ourense. Na província de Pontevedra, os municípios das comarcas de Tabeirós-Terra de Montes, Deza e os municípios de Cuntis, Cotobade, A Lama e Campo Lameiro.

Características específicas: A sua pele exterior ou pericárpio é fina, de cor castanha clara e brilhante. Possui uma membrana que é facilmente separável ao pelar a castanha. O seu sabor é doce, com uma textura firme e uma humidade média no momento da sua colheita entre os 50 e os 60%. É vendido ao natural ou processada, neste caso, o produto resultante, pode levar a indicação da sua elaboração a partir de castanha da Galiza.

Breve resenha histórica: A castanha está presente na história gastronómica da Galiza desde antes da romanização, se bem que tenha sido nesse período quando se produziu a primeira grande expansão pelas florestas galegas. Na Idade Média voltou-se a intensificar o cultivo do castanheiro, primeiro para a obtenção da sua madeira e de forma marginal para a utilização do seu fruto. A castanha fará parte essencial da dieta humana e animal nos séculos seguintes até que no século XIX a castanha e o milho se popularizam, o que provoca uma perda de interesse. A chegada de doenças como a tinta reduziu a geografia do castanheiro a áreas monta-

nhosas da Galiza oriental, onde continuaram a explorar tanto os frutos como os ramos de poda para a obtenção de lenha e a madeira para a elaboração de móveis. A toponímia vinculada à castanha, ao castanheiro, às matas de castanheiros *(souto)*, aos secadouros *(sequeiros)* é prolífica na Galiza, especialmente na área compreendida no âmbito geográfico da indicação protegida. A qualidade da castanha galega propiciou uma recuperação do interesse económico pela sua exploração e sua exportação, facto que culminou na obtenção da IGP em 2009, o que permitiu o início de um novo ressurgimento.

Relação de produtores: Para uma completa relação de produtores, elaboradores e comerciantes, ver no seguinte site: <www.castanadegalicia.org/index.php/directorio>.

Pontos de venda: Na Galiza, com uma crescente percentagem de exportação.

Outros dados: Conselho Regulador da Castanha da Galiza, Rúa Progreso, 63, entresuelo izquierda, 32003 Ourense. Telefone: 649 061 915. info@castanadegalicia.org, <www.castanadegalicia.org>.

guieron explotando tanto los frutos como las ramas de poda para la obtención de leña y la madera para la elaboración de muebles. La toponimia vinculada con la castaña, el castaño, los bosques de castaños *(souto)* o los secaderos *(sequeiros)* es prolífica en Galicia, especialmente en el área comprendida en el ámbito geográfico de la indicación protegida. La calidad de la castaña gallega propició una recuperación del interés económico por su explotación y su exportación, hecho que culminó con la obtención de la IGP en el 2009, lo que permitió el inicio de un nuevo resurgimiento.

Relación de productores: Para una completa relación de productores, elaboradores y comercializadores, véase la siguiente página web: <www.castanadegalicia.org/index.php/directorio>.

Puntos de venta: En toda Galicia, con un creciente porcentaje de exportación.

Otros datos: Consejo Regulador de la Castaña de Galicia. Rúa Progreso, 63, entresuelo izquierda, 32003 Ourense. Teléfono: 649 06 19 15. info@castanadegalicia.org, <www.castanadegalicia.org>.

MARRON GLACÉ DE GALICIA

Tipología: Frutas y hortalizas.

Descripción: Dulce elaborado a partir de la castaña gallega con IGP, pelada, cocida y macerada en almíbar en sucesivos baños y un glaseado final en almíbar de más densidad.

Localización geográfica: La recolección de los frutos procede del ámbito geográfico amparado por la IGP Castaña de Galicia. La elaboración en la actualidad se limita a la provincia de Ourense.

Características específicas: Dulce en el que la aportación del azúcar que le proporciona la maceración en almíbar suaviza la textura de la castaña, manteniendo su sabor original. Se presentan naturales y aromatizados con brandy, vainilla o con una ligera cobertura de bombón de chocolate. Se comercializan en envases al vacío en los que cada fruto es envuelto en papel y aluminio.

Breve reseña histórica: La gran *delicatessen* del bosque gallego tiene su origen en el laborioso método de conservación mediante confitado o maceración en dulce, empleado durante la Edad Media. Su tradición artesanal proviene fundamentalmente de Francia e Italia y en Galicia se elabora desde mediados del siglo XX.

Relación de productores: Posada Marron Glacé, S. L. Polígono industrial, calle 6, 32901 San Cibrao das Viñas (Ourense). <www.marronglace.net>. Cuevas y Cía., S. A. Polígono industrial, calle 1, 32901 San Cibrao das Viñas (Ourense). <www.marronglace.com>.

Puntos de venta: En toda Galicia, con un importante porcentaje de producción que se exporta a distintos mercados internacionales.

MARRON GLACÉ DA GALIZA

Tipologia: Frutas e hortaliças.

Descrição: Doce elaborado a partir da castanha galega com IGP, pelada, cozida e macerada em calda em sucessivos banhos e um glaceado final em calda de maior densidade.

Localização geográfica: A colheita dos frutos procede do âmbito geográfico protegido pela IGP Castanha da Galiza. A elaboração, atualmente, limita-se à província de Ourense.

Características específicas: Doce em que o fornecimento do açúcar que a maceração em calda lhe proporciona suaviza a textura da castanha, mantendo o seu sabor original. Apresentam-se naturais e aromatizadas com brandy, baunilha ou com uma ligeira cobertura de bombom de chocolate. São comercializadas em embalagens ao vácuo em que cada fruto é envolto em papel e alumínio.

Breve resenha histórica: A grande delicatessen da floresta galega tem a sua origem no laborioso método de conservação mediante confeitado ou maceração em doce, utilizado durante a Idade Média. A sua tradição artesanal provém fundamentalmente de França e Itália e na Galiza é elaborada desde mediados do século XX.

Relação de produtores: Posada Marron Glacé, S. L., polígono industrial, calle 6, 32901 San Cibrao das Viñas (Ourense). <www.marronglace.net>. Cuevas y Cía, S. A., polígono industrial, calle 1, 32901 San Cibrao das Viñas (Ourense). <www.marronglace.com>.

Pontos de venda: Na Galiza, com uma significativa percentagem de produção que é exportada para diferentes mercados internacionais.

CASTANHA DA PADRELA

Tipologia: Frutas e hortaliças.

Descrição: A castanha protegida é o fruto obtido dos cultivares do castanheiro europeu *(Castanea sativa)*, pertencentes às variedades judia, lada, negral, cota, longal e preta, cultivadas no âmbito geográfico protegido. São comercializadas em fresco, congeladas e em diversas elaborações: cozidas, piladas, em calda, confeitadas... Sempre com a identificação da denominação de origem mediante rótulo que garante a sua procedência e o cumprimento dos requisitos fixados pelo regulamento da denominação de origem.

Localização geográfica: Municípios de Chaves, Murça, Valpaços e Vila Pouca de Aguiar, na região de Trás-os-Montes.

Características específicas: A castanha da Padrela é um fruto de cor castanha brilhante, sabor doce e textura consistente, com um grau de humidade em fresco que ronda os 50 %. A colheita é feita manualmente, com a seleção dos frutos em função do seu calibre.

Breve resenha histórica: O cultivo do castanheiro faz parte da tradição silvícola na região de Trás-os-Montes desde antes da chegada dos romanos. O fruto faz parte da alimentação destas terras altas desde tempos imemoriáveis, convertendo-se praticamente no complemento alimentar

CASTAÑA PADRELA

Tipología: Frutas y hortalizas.

Descripción: La castaña amparada es el fruto obtenido de los cultivares del castaño europeo *(Castanea sativa)*, pertenecientes a las variedades *judia, lada, negral, côta, longal* y *preta,* cultivadas en el ámbito geográfico protegido. Se comercializan en fresco, congeladas y en diversas elaboraciones: cocidas, pilongas, en almíbar, confitadas..., siempre con la identificación de la denominación de origen mediante etiqueta que garantiza su procedencia y el cumplimiento de los requisitos fijados por el reglamento de la denominación de origen.

Localización geográfica: Municipios de Chaves, Murça, Valpaços y Vila Pouca de Aguiar, en la región de Trás-os-Montes.

Características específicas: La castaña da Padrela es un fruto de color castaño brillante, sabor dulce y textura consistente, con un grado de humedad en fresco que ronda el 50 %. La recolección se hace manualmente, con selección de los frutos en función de su calibre.

Breve reseña histórica: El cultivo del castaño existe en la tradición silvícola en la región de Trás-os-Montes desde antes de la llegada de los romanos. El fruto forma parte de la alimentación de estas tierras altas desde tiempo inmemo-

rial, convirtiéndose prácticamente en el complemento alimentario básico, hasta el extremo de que los romanos le dieron el apelativo al castaño de «árbol del pan». Su uso habitual era el que siglos después se le dio a la patata, acompañando los guisos y cocidos, la caza, etcétera. Incluso se utilizó su harina para realizar distintos tipos de elaborados. La llegada de la patata a finales del siglo XVIII y principios del XIX hizo perder a la castaña el protagonismo que tenía en la cocina tradicional, pero mantuvo su hegemonía en la alimentación del ganado, especialmente del cerdo *bísaro,* confiriéndole la dieta a base de castañas su apreciado sabor. La denominación de origen reconoce la excepcional calidad de esta castaña desde la década de 1990.

Relación de productores: Coopval (Cooperativa Agrícola de Valpaços).

Puntos de venta: Está disponible en los mercados locales y se distribuye en todo Portugal.

Otros datos: Órgano de control y certificación de la denominación de origen: Tradição e Qualidade, Ass. Interprofissional para Pro. Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

CASTAÑA DE TERRA FRÍA

Tipología: Frutas y hortalizas.

Descripción: La castaña amparada es el fruto obtenido de los cultivares del castaño europeo *(Castanea sativa),* pertenecientes a las variedades longal (mayoritaria), *judia, amarelal, lamela, aveleira, boaventura, trigueira, negral, côta* y *martaínha,* cultivadas en el ámbito geográfico protegido. Se comercializan en fresco, congeladas y en diversas elaboraciones: cocidas, pilongas, en almíbar, confitadas…, siempre con la identificación de la denominación de origen mediante etiqueta que garantiza su procedencia y el cumplimiento de los requisitos fijados por el reglamento de la denominación de origen.

Localización geográfica: Municipios de Alfândega da Fé, Bragança, Chaves, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Valpaços, Vimioso y Vinhais de la región de Trás-os-Montes.

básico até ao extremo de os romanos darem ao castanheiro o apelido de «árvore-do-pão». A sua utilização habitual era a que séculos depois seria dada pela batata, acompanhando os guisados e cozidos, a caça, etecetera. Inclusive a sua farinha foi utilizada para realizar diferentes tipos de elaborações. A chegada da batata em finais do século XVIII e princípios do século XIX fez com que a castanha perdesse o protagonismo que tinha na cozinha tradicional, mas manteve a sua hegemonia na alimentação do gado, especialmente do porco bísaro, conferindo-lhe a dieta à base de castanhas o seu apreciado sabor. A denominação de origem reconhece a excecional qualidade desta castanha desde a década de 1990.

Relação de produtores: Coopval (Cooperativa Agrícola de Valpaços).

Pontos de venda: Está disponível nos mercados locais e é distribuída em todo o país.

Outros dados: Órgão de controlo e certificação da denominação de origem: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

CASTANHA DA TERRA FRIA

Tipologia: Frutas e hortaliças.

Descrição: A castanha protegida é o fruto obtido dos cultivares do castanheiro europeu *(Castanea sativa),* pertencentes às variedades longal (maioritário), judia, amarelal, lamela, aveleira, boaventura, trigueira, negral, cota, e martaínha, cultivadas no âmbito geográfico protegido. São comercializadas em fresco, congeladas e em diversas elaborações: cozidas, piladas, em calda, confeitadas… Sempre com a identificação da Denominação de Origem mediante rótulo que garante a sua procedência e o cumprimento dos requisitos fixados pelo regulamento da denominação de origem.

Localização geográfica: Municípios de Alfândega da Fé, Bragança, Chaves, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Valpaços, Vimioso e Vinhais da região de Trás-os-Montes.

Características específicas: A castanha da Terra Fria é um fruto de cor castanha brilhante, sabor doce e textura consistente, cujo tamanho e forma é determinado pela variedade, sendo a maioritária na denominação de origem a longal na qual predomina a forma elíptica. A colheita é feita manualmente, com seleção dos frutos em função do seu calibre.

Breve resenha histórica: Ver ficha castanha da Padrela.

Relação de produtores: Associação dos Produtores de Castanha do Concelho de Bragança, zona industrial, lote 204, 5300-107 Bragança. Telefone: 273 327 037; fax: 273 327 037. montevedal@sapo.pt.

Pontos de venda: Está disponível nos mercados locais e é distribuída em todo o país.

Outros dados: Órgão de controlo e certificação da denominação de origem: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

Características específicas: La castaña da Terra Fría es un fruto de color castaño brillante, sabor dulce y textura consistente, cuyo tamaño y forma vienen determinadas por la variedad, siendo la mayoritaria en la denominación de origen la *longal,* en la que predomina la forma elíptica. La recolección se hace manualmente, con selección de los frutos en función de su calibre.

Breve reseña histórica: Véase la ficha de la castaña da Padrela.

Relación de productores: Associação dos Produtores de Castanha do Concelho de Bragança, zona industrial, lote 204, 5300-107 Bragança. Teléfono: 351 273327037; fax: 351 273327037. montevedal@sapo.pt.

Puntos de venta: Está disponible en los mercados locales y se distribuye en todo Portugal.

Otros datos: Órgano de control y certificación de la denominación de origen: Tradição e Qualidade, Ass. Interprofissional para Pro. Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

PATATA DE GALICIA

Tipología: Frutas y hortalizas.

Descripción: Patatas de consumo de la variedad *kennebec,* cultivadas siguiendo las prácticas tradicionales en el área geográfica delimitada y comercializadas en envases de materiales adecuados para facilitar la correcta ventilación y el transporte. Se presentan en envases de malla de red o papel resistente de 2,5 a 25 kg, con el logotipo Pataca de Galicia y una contraetiqueta controlada y numerada, expedida por el consejo regulador.

Localización geográfica: Galicia, en cuatro subzonas reconocidas: subzona de Bergantiños, en la provincia de A Coruña; subzonas Terra Chá-A Mariña y Lemos, en la provincia de Lugo; subzona de A Limia, en la provincia de Ourense.

Características específicas: El tubérculo presenta una forma entre redonda y ovalada con presencia de ojos muy superficiales y una piel lisa y fina de color amarillo claro. La carne es de color blanco y textura firme, presentando un contenido de materia seca superior al 18 %. Las cualidades propias de la patata en cuanto a color y sabor se conservan una vez cocinadas.

Breve reseña histórica: La patata es un tubérculo cuyo cultivo originario se encontraba en el área andina, en los límites de Perú y Bolivia. Su llegada a Europa se produce en el siglo XVI. La primera referencia documental de su existencia en Galicia se produce en 1607 en el monasterio de Herbón (Padrón, A Coruña) y la difusión de su cultivo comenzó a extenderse a partir del siglo XVIII y de manera más profusa en el XIX, al igual que el maíz. Como alimento sustituyó en gran medida a la castaña. En 1996 la patata de Galicia obtiene el reconocimiento de su indicación geográfica protegida con el nombre Pataca de Galicia. La fácil adaptación al clima y al suelo ha convertido a la patata de Galicia en una de las más sabrosas y de más calidad.

Relación de productores: En diciembre del 2010 estaban inscritos en la IGP 742 productores y doce almacenistas envasadores, cuya relación se puede consultar en la web <http://patacadegalicia.es>.

Puntos de venta: En toda Galicia. La producción estacional limita su presencia en

BATATA DA GALIZA

Tipologia: Frutas e hortaliças.

Descrição: Batatas de consumo da variedade *kennebec,* cultivadas seguindo as práticas tradicionais na área geográfica delimitada e comercializada em embalagens de materiais adequados para facilitar a correta ventilação e transporte. Apresentam-se em embalagens de malha de rede ou papel resistente de 2,5 a 25 quilos, com o logótipo «Pataca de Galicia» e um contrarrótulo controlado e numerado, expedido pelo conselho regulador.

Localização geográfica: Galiza, em quatro subzonas reconhecidas: subzona de Bergantiños, na província da Corunha; subzonas Terra Chá-A Mariña e Lemos, na província de Lugo; subzona de A Limia, na província de Ourense.

Características específicas: O tubérculo apresenta uma forma entre redonda e ovalada com presença de olhos muito superficiais e uma pele lisa e fina de cor amarela clara. A carne é de cor branca e textura firme, apresentando um conteúdo de matéria seca superior a 18 %. As qualidades próprias da batata em relação à cor e sabor são conservadas uma vez cozinhadas.

Breve resenha histórica: A batata é um tubérculo cujo cultivo originário se encontrava na área andina, nos limites do Peru e Bolívia. A sua chegada à Europa aconteceu no século XVI. A primeira referência documental da sua existência na Galiza ocorreu em 1607 no mosteiro de Herbón (Padrón, Corunha) e a difusão do seu cultivo começou a espalhar-se a partir do século XVIII e de forma mais profusa no século XIX, da mesma maneira que o milho. Como alimento substituiu em grande medida a castanha. Em 1996, a batata da Galiza obtém o reconhecimento da sua indicação geográfica protegida sob o nome «Pataca de Galicia». A fácil adaptação ao clima e ao solo converteram a batata da Galiza numa das mais saborosas e de maior qualidade.

Relação de produtores: Em dezembro de 2010 estavam inscritos na IGP 742 produtores e 12 armazenistas embaladores, cuja relação pode ser consultada no site <http://patacadegalicia.es>.

Pontos de venda: Na Galiza. A produção estacional limita a sua presença no mer-

cado desde os meses de setembro a junho seguinte.

Outros dados: Conselho Regulador da Pataca de Galicia, Finca Devesa, s/n., 32630 Xinzo de Limia (Ourense). Telefone: 988 462 650; fax: 988 462 650. patacadegalicia@teleline.es, <http://patacadegalicia.es>.

BATATA DE TRÁS-OS-MONTES

Tipologia: Frutas e hortaliças.

Descrição: Batatas de consumo das variedades *desiree, kennebec, jaerla* e *atlantic,* cultivadas seguindo as práticas tradicionais na área geográfica delimitada e comercializada em embalagens de materiais adequados para facilitar a correta ventilação e transporte. Apresentam-se em embalagens, com o logótipo «Batata de Trás-os-Montes» e um contrarrótulo com o selo da indicação geográfica.

Localização geográfica: Municípios de Boticas, Bragança, Chaves, Macedo de Cavaleiros, Montalegre, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar, Vinhais, assim como as freguesias de Carvas, Fiolhoso, Jou, Palheiros, Valongo de Milhais e Vilares, do município de Murça; Pópulo, Ribalonga e Vila Verde, do município de Alijó; Aguieiras, Bouça, Fradizela, S. Pedro Velho, Torre de D. Chama, Vale de Gouvinhas e Vale de Telhas,

el mercado desde los meses de septiembre al junio siguiente.

Otros datos: Consejo Regulador de la Pataca de Galicia, Finca Devesa, s/n., 32630 Xinzo de Limia (Ourense). Teléfono: 988 46 26 50; fax: 988 46 26 50. patacadegalicia@teleline.es, <http://patacadegalicia.es>.

PATATA DE TRÁS-OS-MONTES

Tipología: Frutas y hortalizas.

Descripción: Patatas de consumo de las variedades *desiree, kennebec, jaerla* y *atlantic,* cultivadas siguiendo las prácticas tradicionales en el área geográfica delimitada y comercializada en envases de materiales adecuados para facilitar la correcta ventilación y el transporte. Se presentan en envases con el logotipo Batata de Trás-os-Montes y una contraetiqueta con el sello de la indicación geográfica.

Localización geográfica: Municipios de Boticas, Bragança, Chaves, Macedo de Cavaleiros, Montalegre, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar, Vinhais, así como las parroquias de Carvas, Fiolhoso, Jou, Palheiros, Valongo de Milhais y Vilares, del municipio de Murça; Pópulo, Ribalonga y Vila Verde, del municipio de Alijó; Aguieiras, Bouça, Fradizela, S. Pedro Velho, Torre de D. Chama, Vale de Gouvinhas y

Vale de Telhas, del municipio de Mirandela; Agrobom, Gebelim, Pombal, Saldonha, Sambade, Soeima y Vales, del municipio de Alfândega da Fé y Argozelo, Carção, Matela, Pinelo y Santulhão, del municipio de Vimioso.

Características específicas: El tubérculo presenta una forma entre redonda, ovalada o cilíndrica, en función de la variedad, y una piel lisa y fina de color blanco sucio a castaño claro. La carne es de color blanco o blanco amarillento y textura firme. Posee un contenido en almidón que representa el 78% de su materia seca.

Breve reseña histórica: La patata es un tubérculo cuyo cultivo originario se encontraba en el área andina, en los límites de Perú y Bolivia. Su llegada a Europa se produce en el siglo XVI y en Portugal comienza su cultivo en el siglo XVIII, paralelamente al maíz. De hecho, su cultivo se produce de manera extensiva mediante fórmulas de rotación con el maíz y otros cereales.

Relación de productores: Cooperativa Agrícola Norte Transmontano, CRL, avda. General Ribeiro de Carvalho, 5400-497 Chaves. Teléfono: 351 276322369; fax: 351 276322369. cant@net.sapo.pt.

Puntos de venta: En toda la Región Norte.

Otros datos: Órgano de control y certificación de la denominación de origen: Tradição e Qualidade, Ass. Interprofissional para Pro. Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

FABAS DE LOURENZÁ

Tipología: Frutas y hortalizas.

Descripción: Con la denominación Fabas de Lourenzá se amparan con indicación geográfica las judías secas, separadas de su vaina y limpias, procedentes de la variedad faba galaica, leguminosa perteneciente a la especie *Phaseolus vulgaris,* utilizada para consumo humano, procedente de las semillas obtenidas en las plantaciones del ámbito geográfico protegido por la IGP, etiquetadas y certificadas con el sello del consejo regulador.

Localización geográfica: La indicación geográfica comprende los municipios

do município de Mirandela; Agrobom, Gebelim, Pombal, Saldonha, Sambade, Soeima e Vales, do município de Alfândega da Fé e Argozelo, Carção, Matela, Pinelo e Santulhão, do município de Vimioso.

Características específicas: O tubérculo apresenta uma forma entre redonda, ovalada ou cilíndrica, em função da variedade, e uma pele lisa e fina de cor branco sujo a castanho claro. A carne é de cor branca ou branca amarelenta e textura firme. Possui um conteúdo em amido que representa 78 % da sua matéria seca.

Breve resenha histórica: A batata é um tubérculo cujo cultivo originário se encontrava na área andina, nos limites do Peru e Bolívia. A sua chegada à Europa aconteceu no século XVI e em Portugal inicia-se o seu cultivo no século XVIII, paralelamente ao milho. De facto, o seu cultivo realiza-se de forma extensiva mediante fórmulas de rotação com o milho e outros cereais.

Relação de produtores: Cooperativa Agrícola Norte Transmontano, CRL, av. General Ribeiro de Carvalho, 5400-497 Chaves. Telefone: 276 322 369; fax: 276 322 369. cant@net.sapo.pt.

Pontos de venda: Em toda a Região Norte de Portugal.

Outros dados: Órgão de controlo e certificação da denominação de origem: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

FABAS DE LOURENZÁ

Tipologia: Frutas e hortaliças.

Descrição: Sob a denominação Fabas de Lourenzá protegem-se com indicação geográfica os feijões secos, separados da sua vagem e limpos, procedentes da variedade Faba Galaica, leguminosa pertencente à espécie Phaseolus vulgaris, utilizada para consumo humano, procedente das sementes obtidas nas plantações do âmbito geográfico protegido pela IGP, rotuladas e certificadas com o selo do conselho regulador.

Localização geográfica: A indicação geográfica compreende os municípios de

Alfoz, Barreiros, Burela, Cervo, Foz, Lourenzá, Mondoñedo, Ourol, A Pontenova, Ribadeo, Trabada, O Valadouro, O Vicedo, Viveiro e Xove, todos eles pertencentes à Mariña Luguesa, comarca natural que corresponde ao litoral cantábrico da província de Lugo.

Características específicas: Estes feijões apresentam a forma de rim, longo, de tamanho muito grande, com uma relação de 80 a 120 gramas cada sem sementes e possuem uma cor branca sem manchas nem roturas, uma humidade entre os 14 e os 17 % e uma capacidade de absorção de água superior a 100 % quando são colocados a remolhar para sua utilização. Depois da cozedura, conservam-se inteiros e manifestam uma textura pastosa, sem grãos e um sabor característico.

Breve resenha histórica: Os feijões secos são leguminosas procedentes da América Central, que chegaram à Europa pela mão dos espanhóis no século XVI. Na Europa existia uma outra leguminosa, conhecida por *fava (Vicia faba),* que procede da bacia oriental do Mediterrâneo e foi difundida pelos romanos. Na área da Mariña Luguesa os feijões foram plantados no século XVIII e era tradicional o cultivo associado a outro produto procedente da América, o milho, de forma que a cana do milho servia de tutor para a planta trepadeira do feijão. Durante os últimos

de Alfoz, Barreiros, Burela, Cervo, Foz, Lourenzá, Mondoñedo, Ourol, A Pontenova, Ribadeo, Trabada, O Valadouro, O Vicedo, Viveiro y Xove, todos ellos pertenecientes a la Mariña luguesa, comarca natural que se corresponde con el litoral cantábrico de la provincia de Lugo.

Características específicas: Estas judías presentan forma de riñón, largo, de tamaño muy grande, con una relación de 80 a 120 g cada cien semillas y poseen un color blanco sin manchas ni roturas, una humedad entre el 14 y el 17 % y una capacidad de absorción de agua superior al 100 % cuando se ponen a remojo para su utilización. Tras la cocción, se conservan enteras y tienen una textura pastosa, sin grumos y un sabor característico.

Breve reseña histórica: Las judías secas, también conocidas como *alubias* y *habichuelas,* son unas leguminosas procedentes de América Central, que llegaron a Europa de la mano de los españoles en el siglo XVI. En Europa existía otra leguminosa, conocida como *haba (Vicia faba)* que procede de la cuenca oriental del Mediterráneo y fue extendida por los romanos. En el área de la Mariña luguesa las fabas se implantaron en el siglo XVIII y era tradicional el cultivo asociado con otro producto procedente de América, el maíz, de manera que la caña del maíz servía de tutor para la planta trepadora

de la faba. Durante los últimos años del siglo xx la producción de fabas alcanzó un mayor protagonismo ante la demanda del producto, muy competitivo en precio y calidad con las fabas asturianas, con las que lindan geográficamente. A partir de 1990, una fiesta de exaltación, que se celebra en Lourenzá en el mes de octubre, ayudó a la difusión de esta variedad y al reconocimiento en el resto de Galicia y de España. En el 2008 obtiene la indicación geográfica protegida.

Relación de productores: A 31 de diciembre del 2010 estaban inscritos en el consejo regulador 53 productores y seis almacenistas envasadores, con una producción comercializada de cerca de 5.000 kg.

Puntos de venta: En la zona de producción. En el resto de Galicia solo en tiendas especializadas en productos con denominación de origen o aquellas que están orientadas a la venta de productos tradicionales.

Otros datos: Consejo Regulador de la Faba de Lourenzá, apartado de correos 14, 27760 Lourenzá (Lugo). Teléfono: 610 508 107. info@ixpfabadelourenza.es, <www.ixpfabadelourenza.es>.

anos do século xx a produção de feijões alcançou um maior protagonismo ante a procura do produto, muito competitivo no preço e qualidade com as *fabes* asturianas, com as quais limita geograficamente. A partir de 1990, uma festa de exaltação, que se celebra em Lourenzá no mês de outubro, ajudou à difusão desta variedade e ao reconhecimento no resto da Galiza e de Espanha. Em 2008 obtém a indicação geográfica protegida.

Relação de produtores: A 31 de dezembro de 2010 estavam inscritos no conselho regulador 53 produtores e 6 armazenistas embaladores, com uma produção comercializada de cerca de 5.000 quilos.

Pontos de venda: Na zona de produção. No resto da Galiza apenas em lojas especializadas em produtos com denominação de origem ou aquelas que estão orientadas para a venda de produtos tradicionais.

Outros dados: Conselho Regulador da Faba de Lourenzá, apartado de correos 14, 27760 Lourenzá (Lugo). Telefone: 610 508 107. info@ixpfabadelourenza.es, <www.ixpfabadelourenza.es>.

GRELOS DE GALICIA

Tipología: Frutas y hortalizas.

Descripción: El grelo es la parte vegetativa de la especie *Brassica rapa,* conocida comúnmente como *nabo,* que se recolecta cuando la planta *grela,* término en gallego que define el momento de su floración. Las variedades o ecotipos reconocidos son los denominados Santiago y Lugo, así como los registrados con los nombres de grelos de Santiago y globo blanco de Lugo. La comercialización se realiza en fresco, en manojos de aproximadamente medio kg o un kg, congelados y en conserva, elaborados al natural, que llevan la etiqueta de la indicación geográfica protegida para garantizar su origen.

Localización geográfica: La indicación geográfica comprende todo el territorio de Galicia.

Características específicas: Los grelos presentan en fresco un color verde intenso, que se oscurece durante la cocción, y los brotes antes de la floración. Su sabor es ligeramente ácido con un punto de amargor que es característico.

GRELOS DA GALIZA

Tipologia: Frutas e hortaliças.

Descrição: O grelo é a parte vegetativa da espécie *Brassica rapa,* conhecida comummente como *nabo,* que se apanha quando a planta *grela,* termo que define o momento da sua floração. As variedades ou ecótipos reconhecidos são os denominados Santiago e Lugo, assim como os registados com os nomes de Grelos de Santiago e Globo Blanco de Lugo. A comercialização é realizada em fresco, em molhos de aproximadamente meio quilo ou um quilo, congelados e em conserva, elaborados ao natural, que levam o rótulo da indicação geográfica protegida para garantir a sua origem.

Localização geográfica: A indicação geográfica compreende todo o território da Galiza.

Características específicas: Os grelos apresentam em fresco uma cor verde intensa, que escurece durante a cozedura, e os brotos antes da floração. O seu sabor é ligeiramente ácido com um ponto de amargor que é característico.

Breve resenha histórica: O nabo é um produto com uma longa tradição de cultivo na Galiza, pois é uma hortaliça cujo consumo é destinado tanto ao homem, sobretudo no meio rural, como ao gado. Em muitas zonas da Galiza o nabo era destinado a alimento dos animais domésticos, enquanto a parte aérea da planta era utilizada para a elaboração de caldos e outros pratos típicos e que se denominam nabiças durante o seu desenvolvimento vegetal, e grelos na fase que precede a floração. Desde 2009 possui uma indicação geográfica protegida.

Pontos de venda: Na Galiza, com presença assinalável no resto de Espanha.

Breve reseña histórica: El nabo es un producto con una larga tradición de cultivo en Galicia, pues es una hortaliza cuyo consumo está destinado tanto al hombre, sobre todo en el medio rural, como al ganado. En muchas zonas de Galicia el nabo era destinado a alimento de los animales domésticos, mientras que la parte aérea de la planta se utilizaba para la elaboración de caldos y otros platos típicos, y que se denominan *nabizas* durante su desarrollo vegetal, y *grelos* en la fase que precede a la floración. Desde el 2009 cuenta con una indicación geográfica protegida.

Puntos de venta: En toda Galicia, con presencia reseñable en el resto de España.

PIMENTO DE ARNOIA

Tipologia: Frutas e hortaliças.

Descrição: A denominação Pimento de Arnoia define os exemplares imaturos da variedade *Capsicum annuum* L., cultivados no âmbito geográfico da indicação, e devem o seu nome à área municipal onde se produzem maioritariamente. Trata-se de um pimento de tamanho médio, que é colhido quando ainda está verde.

Localização geográfica: A área municipal de Arnoia e a freguesia de Meréns do município de Cortegada, na província de Ourense, nas margens dos rios

PIMIENTO DE ARNOIA

Tipología: Frutas y hortalizas.

Descripción: La denominación *pimiento de Arnoia* define los ejemplares inmaduros de la variedad *Capsicum annuum,* L., cultivados en el ámbito geográfico de la indicación, y deben su nombre al término municipal en el que se producen mayoritariamente. Se trata de un pimiento de tamaño medio, que es recogido cuando todavía está verde.

Localización geográfica: El término municipal de Arnoia y la parroquia de Meréns del municipio de Cortegada, en la provin-

cia de Ourense, a orillas de los ríos Arnoia y Miño, del que es tributario el primero.

Características específicas: Es un pimiento de color verde intenso, de tamaño medio, con una longitud entre 7 y 11 cm y un radio de 5 a 7 cm en su parte más ancha. Pesa entre 50 y 90 g, su textura es crujiente y carnosa en crudo, sabor dulce, aroma intenso y se utiliza fundamentalmente para freír y asar.

Breve reseña histórica: El pimiento de Arnoia es una especialidad local de pimiento carnoso alargado en el que la aportación de su indicación geográfica es el momento de la recolección, ya que se comercializa cuando todavía está en verde. El desarrollo de la comercialización de este pimiento comenzó a finales de la década de 1960 de la mano de una cooperativa agrícola. Unos años después comenzó su fiesta de exaltación, el primer domingo de agosto de cada año, que lleva más de tres décadas promocionando un pimiento que es único en Galicia.

Puntos de venta: Mediado el verano son frecuentes en los mercados de la comarca de O Ribeiro y Ourense, así como en algunas tiendas y supermercados de la Galicia sur.

Otros datos: La indicación geográfica protegida se encuentra en fase de aprobación.

Arnoia e Minho, do qual é tributário o primeiro.

Características específicas: É um pimento de cor verde intenso, tamanho médio, com um comprimento entre 7 e 11 centímetros e um raio de 5 a 7 cm na sua parte mais larga. Pesa entre 50 e 90 gramas, a sua textura é estaladiça e carnosa em cru, sabor doce, aroma intenso e é utilizado fundamentalmente para fritar e assar.

Breve resenha histórica: O pimento de Arnoia é uma especialidade local de pimento carnoso alongado no qual a contribuição da sua indicação geográfica é o momento da colheita, já que é comercializado quando ainda está verde. O desenvolvimento da comercialização deste pimento começou em finais da década de 1960 pela mão de uma cooperativa agrícola. Uns anos mais tarde começou a sua festa de exaltação, o primeiro domingo de agosto de cada ano, que leva mais de três décadas a promover um pimento que é único na Galiza.

Pontos de venda: A meados do verão são frequentes nos mercados da comarca de O Ribeiro e Ourense, assim como em algumas lojas e supermercados da Galiza sul.

Outros dados: A indicação geográfica protegida encontra-se em fase de aprovação.

PIMENTO DO COUTO

Tipologia: Frutas e hortaliças.

Descrição: Os pimentos de O Couto são frutos da espécie *Capsicum annuum* L., cultivados no âmbito geográfico da indicação. São pimentos pequenos que são comercializados em sacos de 200 e 400 gramas.

Localização geográfica: A indicação geográfica compreende os municípios da comarca de Ferrol: Ferrol, Narón, Valdoviño, Cedeira, Moeche, As Somozas, San Sadurniño, Neda, Fene, Mugardos e Ares.

Características específicas: Apresenta cor verde intenso escuro, pouco brilhante, é de tamanho pequeno, pois a sua comercialização é realizada num estado ainda imaturo, com um tamanho médio entre 4 e 8 centímetros de comprimento e um diâmetro de 2 cm na sua parte mais larga e um peso médio por unidade de 4 a 6 gramas. Aroma de intensidade moderada, escassa presença de sementes, suculento e sabor doce herbáceo característico. Nunca picam.

Breve resenha histórica: A origem do pimento de O Couto está vinculada ao Mosteiro de San Martiño de Xubia, na freguesia de O Couto, do município de Narón. Dessa freguesia toma o nome este pimento de consumo tradicional em toda

PIMIENTO DE COUTO

Tipología: Frutas y hortalizas.

Descripción: Los pimientos de O Couto son frutos de la especie *Capsicum annuum,* L., cultivados en el ámbito geográfico de la indicación. Son pimientos pequeños que se comercializan en bolsas de 200 y 400 g.

Localización geográfica: La indicación geográfica comprende los municipios de la comarca de Ferrol: Ferrol, Narón, Valdoviño, Cedeira, Moeche, As Somozas, San Sadurniño, Neda, Fene, Mugardos y Ares.

Características específicas: Presenta color verde intenso oscuro, poco brillante, es de tamaño pequeño, pues su comercialización se realiza en estado todavía inmaduro, con un tamaño medio entre 4 y 8 cm de longitud y un diámetro de 2 cm en su parte más ancha y un peso medio por unidad de 4 a 6 g. Aroma de intensidad moderada, escasa presencia de semillas, jugoso y sabor dulce herbáceo característico. Nunca pican.

Breve reseña histórica: El origen del pimiento de O Couto está vinculado al monasterio de San Martiño de Xubia, en la parroquia de O Couto, del municipio de Narón. De esa parroquia toma el nombre este pimiento de consumo tradicional en

toda la comarca de Ferrolterra y la zona norte de la provincia de A Coruña, cuya indicación geográfica protegida fue conseguida en el 2009 y registrada por la Unión Europea al año siguiente.

Relación de productores: En la actualidad hay dos comercializadoras: Cooperativa do Campo Galego O Val-Narón SCG, Vilacornelle, s/n., O Val, 15541 Narón (A Coruña). Teléfono: 981 453 901; fax: 981 453 966. Y Pilar Bouza Luaces, Virxe Lodairo, 6, 2.º D, 15578 Narón (A Coruña). Teléfonos: 981 390 328 y 696 379 408.

Puntos de venta: en la comarca de producción, pero con tendencia a extenderse por toda Galicia. El periodo de venta es de 15 de abril a 31 de octubre.

Otros datos: Consejo Regulador del Pemento do Couto, Vilacornelle-O Val, s/n., 15541 Narón (A Coruña). Teléfono: 981 453 901. info@pementodocouto.com, <www.pementodocouto.com>.

PIMIENTO DE HERBÓN

Tipología: Frutas y hortalizas.

Descripción: Se ampara en esta denominación el pimiento (*Capsicum annum,* L.) de la variedad Padrón, cultivados en las parcelas inscritas en el registro del consejo regulador, pertenecientes al ámbito geográfico amparado, que son recolectados en estado inmaduro y comercializados en bolsas de 400 g con el logotipo y el sello de la denominación de origen.

Localización geográfica: La denominación de origen protegida comprende los municipios de Padrón, Dodro y Rois de la provincia de A Coruña y Pontecesures y Valga en la provincia de Pontevedra.

Características específicas: Presenta color verde intenso, es de tamaño pequeño, pues su comercialización se realiza en estado todavía inmaduro, con un tamaño medio de 4,5 cm de longitud y un diámetro entre 1,5 a 2 cm en su parte más ancha y un peso medio por unidad de 4 g. Aroma de intensidad moderada y sabor dulce característico, que puede ser de ligera a moderadamente picante.

Breve reseña histórica: El pimiento fue una de las hortalizas que aportó el descubrimiento de América. En el caso concreto de los de Herbón, las semillas fueron traídas por los franciscanos desde

a comarca de Ferrolterra e na zona norte da província da Corunha, cuja indicação geográfica protegida foi obtida em 2009 e registada pela União Europeia no ano seguinte.

Relação de produtores: Atualmente existem dois comerciantes: Cooperativa do Campo Galego O Val-Narón SCG, Vilacornelle, s/n., O Val 15541 Narón (Corunha). Telefone: 981 453 901; fax: 981 453 966. Pilar Bouza Luaces, Virxe Lodairo, 6, 2.º D, 15578 Narón (Corunha). Telefone: 981 390 328/696 379 408.

Pontos de venda: Na comarca de produção, mas com tendência a difundir-se por toda a Galiza. O período de venda é de 15 de abril a 31 de outubro.

Outros dados: Conselho Regulador do Pimento do Couto, Lugar Vilacornelle-O Val, s/n., 15541 Narón (Corunha). Telefone: 981 453 901. info@pementodocouto.com, <www.pementodocouto.com>.

PIMENTO DE HERBÓN

Tipologia: Frutas e hortaliças.

Descrição: Nesta denominação protege-se o pimento (*Capsicum annum* L) da variedade Padrón, cultivados nas parcelas inscritas no registo do conselho regulador, pertencentes ao âmbito geográfico de proteção, que são colhidos em estado imaturo e comercializados em sacos de 400 gramas com o logótipo e o selo da denominação de origem.

Localização geográfica: A denominação de origem protegida compreende os municípios de Padrón, Dodro e Rois da província da Corunha e Pontecesures e Valga na província de Pontevedra.

Características específicas: Apresenta uma cor verde intensa, é de tamanho pequeno, pois a sua comercialização é realizada em estado ainda imaturo, com um tamanho médio de 4,5 centímetros de comprimento e um diâmetro entre 1,5 a 2 cm na sua parte mais larga e um peso médio por unidade de 4 gramas. Aroma de intensidade moderada e sabor doce característico, que pode ser de ligeiro a moderadamente picante.

Breve resenha histórica: O pimento foi uma das hortaliças que o descobrimento da América proporcionou. No caso concreto dos de Herbón, as sementes foram

trazidas pelos franciscanos desde Tabasco (México) em finais do século XVI, e cultivadas na horta do convento que a ordem possuía na freguesia de Santa María de Herbón, daí o nome da denominação de origem. A comercialização em fresco não foi a única que foi levada a cabo ao longo dos séculos, mas foi a que alcançou mais popularidade. A forma tradicional de venda era por centos e ainda continua a ser a medida standard, pois é a quantidade aproximada que um saco de 400 gramas costuma levar. A fama e tradição destes pimentos chegaram a tal extremo que muitos produtores estrangeiros plantaram a variedade Padrón em lugares tão díspares como Marrocos ou Austrália, comercializando-se como *pimentos de Padrón*. Para lutar contra essa invasão que desvirtua a própria natureza do produto tanto pela forma de cultivo como por ocorrer a milhares de quilómetros da área geográfica tradicionalmente preservada durante mais de quatro séculos, a denominação de origem protegida, aprovada em 2009 e registada pela UE em 2010, optou pela denominação Herbón, origem da primeira plantação em terra galega, face a Padrón, que era o nome com que habitualmente eram conhecidos em toda a Galiza desde há décadas.

Tabasco (México) a finales del siglo XVI, y cultivadas en el huerto del convento que la orden tenía en la parroquia de Santa María de Herbón, de ahí el nombre de la denominación de origen. La comercialización en fresco no fue la única que se llevó a cabo a lo largo de los siglos, pero sí es la que alcanzó más popularidad. La manera tradicional de venta era por cientos y todavía sigue siendo la medida estándar, pues es la cantidad aproximada que suele llevar la bolsa de 400 g. La fama y tradición de estos pimientos llegó a tal extremo que muchos productores foráneos plantaron la variedad Padrón en lugares tan dispares como Marruecos o Australia, comercializándose como «pimientos de Padrón». Para luchar contra esa invasión que desvirtúa la propia naturaleza del producto tanto por la forma de cultivo como por llevarse a cabo a miles de kilómetros del área geográfica tradicionalmente preservada durante más de cuatro siglos, la denominación de origen protegida, aprobada en el 2009 y registrada por la UE en el 2010, optó por la denominación *Herbón,* origen de la primera plantación en tierra gallega, frente a *Padrón,* que era el nombre con el que habitualmente se conocían en toda Galicia desde hacía décadas.

Relación de productores: En la actualidad hay cinco plantas de envasado, cuyos datos se pueden consultar en <www.pementodeherbon.com/comercializacion.htm>.

Puntos de venta: En toda Galicia, con un creciente porcentaje de exportación, con un periodo medio anual que va desde el 1 de mayo al 31 de octubre.

Otros datos: Consejo Regulador del Pemento de Herbón, Rúa Dolores, s/n., 15900 Padrón (A Coruña). Teléfono: 981 812 096. info@pementodeherbon.com, <www.pementodeherbon.com>.

Relação de produtores: Atualmente existem cinco espaços de embalamento, cujos dados podem ser consultados em <www.pementodeherbon.com/comercializacion.htm>.

Pontos de venda: Na Galiza, com uma crescente percentagem de exportação, com um período médio anual que vai de 1 de maio a 31 de outubro.

Outros dados: Conselho Regulador do Pimento de Herbón, Rúa Dolores, s/n., 15900 Padrón (Corunha). Telefone: 981 812 096. info@pementodeherbon.com, <www.pementodeherbon.com>.

PIMIENTO DE MOUGÁN

Tipología: Frutas y hortalizas.

Descripción: Los pimientos de Mougán son frutos de la especie *Capsicum annuum,* L., cultivados en el área demarcada. Son pimientos de tamaño medio, que se comercializan en verde.

Localización geográfica: La indicación geográfica coincide con el término municipal de Guntín de Pallares, en la provincia de Lugo.

Características específicas: Presenta color verde intenso y un tamaño mayor que el de Herbón y ligeramente más pequeño que el de Arnoia. Es de carnosidad media, dulce, y se consume fundamentalmente frito.

Breve reseña histórica: La tradición oral señala el priorato de Santa María de Ferreira de Pallares como el lugar a partir del cual se inició la difusión de estos pimientos por el área de su entorno. Una fiesta gastronómica que se celebra a finales de agosto mantiene y trata de extender la difusión de esta hortaliza.

Puntos de venta: En el área de producción, fundamentalmente entre los meses de julio y septiembre.

Otros datos: La indicación geográfica está en trámite. Sin embargo, existe ya una página en Internet dedicada a este pimiento: <www.pimientosdemougan.com>

PIMENTO DE MOUGÁN

Tipologia: Frutas e hortaliças.

Descrição: Os pimentos de Mougán são frutos da espécie *Capsicum annuum* L., cultivados na área demarcada. São pimentos de tamanho médio, que são comercializados em verde.

Localização geográfica: A indicação geográfica coincide com a área municipal de Guntín de Pallares na província de Lugo.

Características específicas: Apresenta cor verde intensa e um tamanho maior que o de Herbón e ligeiramente mais pequeno que o de Arnoia. É de carnosidade média, doce, e consome-se fundamentalmente frito.

Breve resenha histórica: A tradição oral indica o priorato de Santa María de Ferreira de Pallares como o lugar a partir de onde se iniciou a difusão destes pimentos pela área da sua região. Uma festa gastronómica que se celebra em finais de agosto mantém e tenta alastrar a difusão desta hortaliça.

Pontos de venda: Na área de produção, fundamentalmente entre os meses de julho e setembro.

Outros dados: A indicação geográfica está em trâmite. Não obstante já existe uma página na Internet dedicada a este pimento: <www.pimientosdemougan.com>.

PIMIENTO DE OÍMBRA

Tipología: Frutas y hortalizas.

Descripción: Los pimientos de Oímbra son frutos de la especie *Capsicum annuum,* L., cultivados en el área demar-

PIMENTO DE OÍMBRA

Tipologia: Frutas e hortaliças.

Descrição: Os pimentos de Oímbra são frutos da espécie *Capsicum annuum* L., cultivados na área demarcada. São pi-

mentos de tamanho médio, que são comercializados em verde em fresco e que se deixam maturar para a sua preparação em conserva, se bem que apenas os primeiros estejam protegidos pela Indicação Geográfica Protegida.

Localização geográfica: A indicação geográfica compreende os municípios de Oímbra, Verín, Castrelo de Val, Monterrei, Cualedro, Laza, Riós e Vilardevós, todos eles do vale de Monterrei.

Características específicas: Apresentam uma coloração verde pálida e frutos de tamanho médio, com um peso por unidade entre 100 e 200 gramas, e um comprimento de 10 a 20 centímetros com uma grossura entre 6 e 8 centímetros na sua parte mais larga. São doces, de textura carnosa e saborosa, suculentos e carecem de capsicina, pelo que nunca picam.

Breve resenha histórica: O pimento de Oímbra deve o seu nome ao topónimo de um dos municípios que faz parte do Vale de Monterrei, regado pelo rio Tâmega no seu último troço galego antes de entrar em Portugal. O cultivo nesta área possui uma longa tradição, propiciando-se um tipo de pimento muito maior que os restantes galegos com indicação geográfica ou denominação de origem. Uma festa gastronómica, todos os primeiros domingos de agosto, difunde as qualidades deste pimento e ofecada. Son pimientos de tamaño medio, que se comercializan en verde en fresco y se dejan madurar para su preparación en conserva, si bien solo los primeros están amparados por la indicación geográfica protegida.

Localización geográfica: La indicación geográfica comprende los municipios de Oímbra, Verín, Castrelo de Val, Monterrei, Cualedro, Laza, Riós y Vilardevós, todos ellos del valle de Monterrei.

Características específicas: Presentan una coloración verde pálida y frutos de tamaño medio, con un peso por unidad entre 100 y 200 g, y una longitud de 10 a 20 cm con un grosor entre 6 y 8 cm en su parte más ancha. Son dulces, de textura carnosa y sabrosa, jugosos y carecen de capsicina, por lo que nunca pican.

Breve reseña histórica: El pimiento de Oímbra debe su nombre al topónimo de uno de los municipios que forma parte del Valle de Monterrei, regado por el río Támega en su último tramo gallego antes de entrar en Portugal. El cultivo en esta área cuenta con una larga tradición, propiciándose un tipo de pimiento mucho más grande que los restantes gallegos con indicación geográfica o denominación de origen. Una fiesta gastronómica, cada primer domingo de agosto, difunde las cualidades de este pimiento y ofrece

la posibilidad de degustarlo. En septiembre del 2009 la Unión Europea publicó en su *Diario* la inscripción de esta variedad y su indicación geográfica.

Puntos de venta: En la comarca de Verín y Monterrei, durante la temporada, entre los meses de julio y octubre, aunque también empieza a haber una distribución más amplia por toda Galicia; si bien ya tiene emblema indicativo de su origen, todavía no existe consejo regulador.

MELÓN DE PIEL DE ROBLE

Tipología: Frutas y hortalizas.

Descripción: El melón de piel de roble o *casca de carvalho,* como se denomina en portugués, es una variedad autóctona de la especie *Cucumis melo,* cuya piel es rugosa, reticulada, de color ceniciento, con manchas verdosas. Su pulpa presenta un color salmón, presenta una forma oblonga y los ejemplares cultivados alcanzan entre 4 y 5 kg de peso.

Localización geográfica: Existe una denominación de origen en el Vale do Sousa

rece a possibilidade de degustá-lo. Em setembro de 2009 a União Europeia publicou no seu Diário, a inscrição desta variedade e sua indicação geográfica.

Pontos de venda: Na comarca de Verín e Monterrei, durante a temporada, entre os meses de julho a outubro, ainda que também comece a haver uma distribuição mais ampla por toda a Galiza, se bem que já tenha o símbolo indicativo da sua origem, ainda não existe conselho regulador.

MELÃO DE CASCA DE CARVALHO

Tipologia: Frutas e hortaliças.

Descrição: O melão de casca de carvalho é uma variedade autóctone da espécie *Cucumis melo,* melão, cuja casca é rugosa, reticulada, de cor cinzenta com manchas verdosas. A sua polpa apresenta uma cor salmão, ostenta uma forma oblonga e os exemplares cultivados alcançam entre 4 e 5 kg de peso.

Localização geográfica: Existe uma denominação de origem no vale do Sousa em trâmite, que compreende os muni-

cípios de Felgueiras, Paços de Ferreiras, Lousada, Penafiel e Paredes. São destacáveis também as variedades Barcelos, cultivada nos municípios de Barcelos, Famalicão, Trofa e Santo Tirso e Soutelo que se cultiva em Vila Verde e Amares.

Características específicas: Além das indicadas na descrição, deve-se acrescentar um gosto característico algo apimentado, com um grau de açúcar de 10 brix. Suculento e de textura muito agradável.

Breve resenha histórica: Originário do Médio Oriente, o cultivo do melão foi introduzido no resto do mundo a partir do século XVI. A presença do melão nesta região já está documentado desde há vários séculos, mas talvez tenha sido no século XX quando se tornou mais popular.

Pontos de venda: Em lojas e mercados de toda a Região Norte de Portugal.

Outros dados: <www.adersousa.pt>.

MIRABELAS EM CONSERVA

Tipologia: Frutas e hortaliças.

Descrição: A mirabela é um fruto aparentado da ameixa, obtido do Prunus Insititia, variedade Syriaca, de pequeno tamanho. É comercializada em fresco na área de produção e em conserva, fundamentalmente em calda.

Localização geográfica: Os municípios de O Rosal, Tomiño e a Guarda no Valle de O Rosal na comarca do Baixo Minho e, río arriba, na comarca de O Ribeiro.

Características específicas: A mirabela é um fruto pequeno de cor amarela com pintas, que na Galiza chega ao seu ponto de maturação no mês de julho. A elaboração em conserva apresenta-se em calda, embalada em latas a de O Rosal e em frascos de vidro a del Ribeiro.

Breve resenha histórica: Natural da Ásia Menor e Médio Oriente como outros frutos de caroço que fazem parte da família das rosáceas, a mirabela conseguiu um grande enraizamento nas regiões de Alsácia e Lorena e nos estados alemães do Sarre, Renânia Palatinado e Baden-Würtemberg. Na década de 1930, foi plantada em O Rosal, de sementes procedentes da Alemanha. A popularidade que alcançou na área da desembocadura do Minho e a sua

en trámite, que comprende los municipios de Felgueiras, Paços de Ferreiras, Lousada, Penafiel y Paredes. Son destacables también las variedades Barcelos, cultivada en los municipios de Barcelos, Famalição, Trofa y Santo Tirso, y Soutelo, que se cultiva en Vila Verde y Amares.

Características específicas: Además de las señaladas en la descripción, hay que añadir un gusto característico algo apimentado, con un grado de azúcar de 10 brix. Jugoso y de textura muy agradable.

Breve reseña histórica: Originario de Oriente Medio, el cultivo del melón se introdujo en el resto del mundo a partir del siglo XVI. La presencia del melón en esta región está documentada ya desde hace varios siglos, pero tal vez fue en el XX cuando se hizo más popular.

Puntos de venta: En tiendas y mercados de toda la Región Norte.

Otros datos: <www.adersousa.pt>.

MIRABELES EN CONSERVA

Tipología: Frutas y hortalizas.

Descripción: El mirabel es un fruto emparentado con la ciruela, obtenido del *Prunus insititia,* variedad *Syriaca,* de pequeño tamaño. Se comercializa en fresco en el área de producción y en conserva, fundamentalmente en almíbar.

Localización geográfica: Los municipios de O Rosal, Tomiño y a Guarda en el valle de O Rosal en la comarca del Baixo Miño y, río arriba, en la comarca de O Ribeiro.

Características específicas: El mirabel es un fruto pequeño de color amarillo con pintas, que en Galicia llega a su punto de madurez en el mes de julio. La elaboración en conserva se presenta en almíbar, envasada en latas la de O Rosal y en frascos de cristal la del Ribeiro.

Breve reseña histórica: Natural de Asia Menor y Oriente Medio, como otros frutos de hueso que forman parte de la familia de las rosáceas, el mirabel consiguió un gran arraigo en las regiones de Alsacia y Lorena y estados alemanes del Sarre, Renania Palatinado y Baden-Würtemberg. En la década de 1930, fue implantado en O Rosal, de semillas procedentes de Alemania. La popularidad que alcanzó en el área de la desembocadura del Miño y su

fácil adaptabilidad hicieron que su producción fuese en aumento y, dado que su consumo en fresco quedaba reducido a un periodo muy corto de apenas dos semanas en verano, se procedió a la comercialización en almíbar, por la que entonces era la única fábrica de conservas vegetales existente en Galicia. Desde entonces ha mantenido el producto en el mercado, si bien en la última década se ha incorporado una nueva plantación en la provincia de Ourense de cuya comercialización se ocupa otra empresa.

Puntos de venta: En toda Galicia.

fácil adaptabilidade fez com que a sua produção fosse aumentando e uma vez que o seu consumo em fresco ficava reduzido a um período muito curto de apenas duas semanas no verão, procedeu-se à comercialização em calda, pela que então era a única fábrica de conservas vegetais existente na Galiza. Desde então manteve o produto no mercado, se bem que na última década se tenha incorporado uma nova plantação na província de Ourense de cuja comercialização se ocupa outra empresa.

Pontos de venda: Na Galiza.

Pescados, crustáceos y sus conservas

Peixes, crustáceos e suas conservas

Entre os principais traços que são comuns à Galiza e à Região Norte de Portugal no terreno gastronómico está, sem dúvida, o peixe e os frutos do mar em geral. Principal suporte da denominada *dieta atlântica,* cimenta-se sobre variedades capturadas muito próximo da costa, a pesca no litoral e uma sólida tradição piscatória em longínquos pesqueiros, outrora em águas internacionais e agora sob a delimitação de zona económica exclusiva e com quota de capturas, como sucede com o bacalhau, a pescada e outras espécies próprias de águas do Atlântico norte, quer seja no *box* del Grand Sole, quer nos pesqueiros sob o domínio do Canadá.

Entre as espécies que integram de forma primordial a dieta atlântica e a gastronomia galaico-portuguesa, devemos destacar duas: a sardinha atlântica, que se diferencia pelo seu ciclo e conteúdo gordo das sardinhas de outros mares, por exemplo o Mediterrâneo, e o bacalhau. A primeira, bem mereceria uma indicação geográfica pois tanto as técnicas artesanais de pesca como a própria qualidade da espécie tornam-na muito distinta das suas familiares de outras águas: a técnica de captura preserva em muito mais tempo a integridade e frescura dos exemplares e as águas atlânticas conferem-lhe um conteúdo gordo e sabor muito equilibrados e diferentes dos seus semelhantes. A falta de uma regulamentação específica capaz de identificar umas face a outras, já que ambas estão presentes de forma indistinta no mercado, talvez pelas dificuldades que isso acarreta, faz-nos mencioná-la apenas nesta introdução e não dedicar-lhe uma ficha específica no inventário. O mesmo sucede com o bacalhau de cura tradicional, que sendo um dos produtos artesanais por excelência da gastronomia portuguesa, o seu reino transcende para além da eurorregião, tanto no que concerne a secadouros e frotas de captura, do mesmo modo que no caso galego, pois partilha esse produto com vizinhos da costa norte como por exemplo o País Basco. Em contrapartida, incluímos o atum do Norte, uma vez que existem portos onde se certifica a natureza artesanal da sua captura e a origem da mesma, mediante um selo identificativo.

Entre los principales rasgos que son comunes a Galicia y la Región Norte de Portugal en el terreno gastronómico están, sin lugar a dudas, el pescado y los frutos del mar en general. Principal soporte de la denominada *dieta atlántica,* se cimenta sobre variedades capturadas muy cerca de la costa, la pesca de bajura o litoral y una sólida tradición de pesca en lejanos caladeros, otrora en aguas internacionales y ahora bajo la delimitación de zona económica exclusiva y con cuota de capturas, como sucede con el bacalao, la merluza y otras especies propias de aguas del Atlántico norte, ya sea en el *box* del Gran Sol, ya en los caladeros bajo dominio de Canadá.

Entre las especies que integran de manera primordial la dieta atlántica y la gastronomía galaicoportuguesa debemos destacar dos: la sardina atlántica, que se diferencia por su ciclo y contenido graso de las sardinas de otros mares, por ejemplo el Mediterráneo, y el bacalao. La primera bien merecería una indicación geográfica, pues tanto las técnicas artesanales de pesca como la propia calidad de la especie la hacen muy distinta de sus familiares de otras aguas: la técnica de captura preserva mucho más tiempo la integridad y frescura de los ejemplares y las aguas atlánticas le confieren un contenido graso y sabor muy equilibrados y distintos de sus semejantes. La falta de una reglamentación específica capaz de identificar unas frente a otras, ya que ambas están presentes de manera indistinta en el mercado, tal vez por las dificultades que ello entraña, nos hace mencionarla en esta introducción y no dedicarle una ficha específica en el inventario. Otro tanto sucede con el bacalao de cura tradicional, que, siendo uno de los productos artesanales por excelencia de la gastronomía portuguesa, su reino trasciende más allá de la eurorregión, tanto en lo que concierne a secaderos como a flotas de captura, del mismo modo que en el caso gallego, pues comparte ese producto con vecinos de la costa norte como por ejemplo el País Vasco. En cambio, sí incluimos el bonito del norte, puesto que existen puertos en los que se certifica la naturaleza artesanal de su captura y el origen de las mismas, mediante un precinto identificativo.

BONITO DEL NORTE

Tipología: Pescado, moluscos, crustáceos frescos y productos a base de ellos.

Descripción: La denominación común *bonito del norte* se refiere a la especie *Thunnus alalunga,* conocido como *atún blanco* o *albacora,* que se comercializa en fresco y en conserva. Los métodos artesanales de pesca determinan la calidad de los ejemplares capturados y la sostenibilidad de la pesquería y son los que predominan en las flotas pesqueras de Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco y Portugal. El periodo de captura es estacional, conociéndose como la *costera del bonito,* cuando los ejemplares de menos de cinco años de vida migran desde las Azores a aguas del golfo de Vizcaya. Se utilizan técnicas artesanales de pesca conocidas como *cacea* o *curricán* y de cebo vivo.

Localización geográfica: El área de captura se encuentra entre las aguas del archipiélago de las Azores y el golfo de Vizcaya por flotas pesqueras de Francia, España y Portugal, así como otros países que acuden a aguas internacionales.

Características específicas: Existen dos modalidades de comercialización. En fresco: se corresponde con el periodo de la costera del bonito (de junio a septiembre); el bonito capturado se vende entero o troceado; la flota del puerto gallego de Burela etiqueta sus capturas para garantizar la trazabilidad y el uso de artes de pesca tradicionales y sostenibles. En conserva, cuya venta se mantiene a lo largo del año; se presenta al natural, en aceite de oliva y en escabeche, en latas de distinta capacidad; ventresca de bonito en aceite de oliva, enlatada y, finalmente, lomos de bonito en aceite en frascos de cristal.

Breve reseña histórica: La pesquería del bonito está documentada desde el siglo xiv, siendo las flotas del Cantábrico y la de las islas Azores las más veteranas. Españoles y portugueses fueron siempre fieles a un modo de captura artesanal frente a otras flotas europeas, como la francesa o la inglesa, que empleaban redes de deriva, actualmente prohibidas, que causaban un grave impacto ambiental y la muerte de otras especies de peces e incluso de cetáceos. La técnica predominante en Galicia era la del curricán, también conocida como *cacea,* y la portuguesa la de cebo

ATUM DO NORTE

Tipologia: Peixe, moluscos, crustáceos frescos e produtos à base deles.

Descrição: A denominação comum *atum do norte* refere-se à espécie Thunnus alalunga, conhecida como atum branco ou albacora que é comercializada em fresco e em conserva. Os métodos artesanais de pesca determinam a qualidade dos exemplares capturados e a sustentabilidade da pescaria e são os que predominam nas frotas pesqueiras da Galiza, Astúrias, Cantábria, País Basco e Portugal. O período de captura é estacional, conhecendo-se como a *costera del bonito,* quando os exemplares de menos de 5 anos de idade migram desde os Açores para as águas do golfo da Biscaia. Utilizam-se técnicas artesanais de pesca conhecidas como a do corrico e a da isca viva.

Localização geográfica: A área de captura encontra-se entre as águas do arquipélago dos Açores e o golfo da Biscaia por frotas pesqueiras de França, Espanha e Portugal, assim como outros países que acorrem a águas internacionais.

Características específicas: Existem duas modalidades de comercialização: Em fresco, que corresponde ao período da pesca do atum (de junho a setembro). O atum capturado é vendido inteiro ou cortado. A frota do porto galego de Burela rotula as suas capturas para garantir a rastreabilidade e a utilização das artes de pesca tradicionais e sustentáveis. Em conserva, cuja venda se mantém ao longo do ano. Apresenta-se ao natural, em azeite e em escabeche, em latas de diferente capacidade; ventrecha de atum em azeite, enlatada e, finalmente, lombos de atum em óleo em frascos de vidro.

Breve resenha histórica: A pesca do atum está documentada desde o século xiv, sendo as frotas do Cantábrico e as das ilhas dos Açores as mais veteranas. Espanhóis e Portugueses foram sempre fiéis a um modo de captura artesanal face a outras frotas europeias como a francesa ou a inglesa que utilizava redes de deriva, atualmente proibidas, que causavam um grave impacto ambiental e a morte de outras espécies de peixes e inclusive de cetáceos. A técnica predominante na Galiza era a do corrico, e a portuguesa a da isca viva. A téc-

nica portuguesa, mais eficaz, acabou por transferir-se também para as águas do Cantábrico, mas o curioso é que não foi por transmissão direta mas sim por aplicação da técnica que os pescadores de San Diego (Califórnia) realizavam na captura dos tunídeos do Pacífico, uma vez que a tinham aprendido dos seus colegas das ilhas dos Açores.

Relação de produtores: A frota do atum dos portos de Burela, Celeiro e outras localidades da Marinha Luguesa proporciona ao longo da costa o atum para a sua comercialização em fresco. Em Portugal, a pesca do atum, mais conhecido como atum branco ou albacora, concentra-se na área dos arquipélagos atlânticos dos Açores e da Madeira, sendo escassa a presença em fresco nos mercados da Região Norte. As conservas elaboradas com atum do norte estão presentes em toda a eurorregião já que existem indústrias dedicadas ao seu processamento tanto na Galiza como no norte de Portugal.

Pontos de venda: Em toda a eurorregião.

vivo. La técnica portuguesa, más eficaz, terminó trasladándose también a aguas del Cantábrico, pero lo curioso es que no fue por transmisión directa sino por aplicación de la técnica que realizaban en las capturas de los túnidos del Pacífico los pescadores de San Diego (California), quienes la habían aprendido de sus colegas de las islas Azores.

Relación de productores: La flota bonitera de los puertos de Burela, Celeiro y otras localidades de la Mariña luguesa proporciona durante la costera el bonito para su comercialización en fresco. En Portugal, la pesca del bonito, más conocido como *atún blanco* o *albacora,* se concentra en el área de los archipiélagos atlánticos de las Azores y Madeira, siendo escasa la presencia en fresco en los mercados de la Región Norte. Las conservas elaboradas con bonito del norte están presentes en toda la eurorregión, ya que existen industrias dedicadas a su procesado tanto en Galicia como en el norte de Portugal.

Puntos de venta: En toda la eurorregión.

MEJILLÓN DE GALICIA

Tipología: Pescado, moluscos, crustáceos frescos y productos a base de ellos, con denominación de origen protegida.

Descripción: Molusco bivalvo de la especie *Mytilus galloprovincialis* con dos valvas iguales formadas por carbonato cálcico, que se cultiva en bateas en las aguas demarcadas por la denominación de origen y cuya depuración y preparación para su expedición se realizan en el mismo marco geográfico. Si la zona de cultivo tiene la clasificación a efectos microbiológicos de zona B, debe ser sometido a proceso de depuración, aspecto que no es necesario cuando su cultivo se desarrolla en polígonos que se encuentran en zonas clasificadas como A.

Localización geográfica: El espacio marítimo interior de las rías gallegas de las provincias de A Coruña y Pontevedra: ría de Ares-Sada, ría de Muros-Noia, ría de Arousa, ría de Pontevedra y ría de Vigo, en los espacios habilitados para el emplazamiento de bateas de cultivo de mejillón. La zona de depuración y expedición también se corresponde con las provincias de A Coruña y Pontevedra.

Características específicas: El mejillón gallego presenta un aspecto externo en el que las valvas son de color azul oscuro, conteniendo una vianda de color anaranjado. En los bordes muestra una banda sinuosa de color violeta oscuro con una serie de prolongaciones que se entrelazan. Su textura y sabor son característicos por su alimentación del plancton de las rías gallegas y la forma de cultivo. Su comercialización puede ser de dos formas. En fresco: en envases en los que se identifica tanto el origen para garantizar la trazabilidad del lote, como del sello o elementos identificativos que lo califican como producto con denominación de origen protegida. Procesado: por los distintos procedimientos de congelado, cocido o envasado al vacío y en conserva. En todos los casos, la denominación *mejillón de Galicia* solo es posible cuando las empresas elaboradoras cuentan con la autorización previa del consejo regulador de la denominación de origen.

Breve reseña histórica: El mejillón forma parte ineludible de la historia de Galicia desde épocas primigenias. A partir de la

MEXILHÃO DA GALIZA

Tipologia: Peixe, moluscos, crustáceos frescos e produtos à base deles, com denominação de origem protegida.

Descrição: Molusco bivalve da espécie *Mytilus galloprovincialis* com duas valvas iguais formadas por carbonato cálcico, que se cultiva em plataformas flutuantes *(bateas)* nas águas demarcadas pela denominação de origem e cuja depuração e preparação para a sua expedição se realiza no mesmo âmbito geográfico. Se a zona de cultivo tiver a classificação para efeitos microbiológicos de zona B, deve ser submetido a processo de depuração, aspeto que não é necessário quando o seu cultivo se desenvolve em polígonos que se encontram em zonas classificadas como A.

Localização geográfica: O espaço marítimo interior das rias galegas das províncias da Corunha e Pontevedra: ria de Ares-Sada, ria de Muros-Noia, ria de Arousa, ria de Pontevedra e ria de Vigo, nos espaços habilitados para a localização das plataformas flutuantes de cultivo de mexilhão. A zona de depuração e expedição também corresponde às províncias da Corunha e Pontevedra.

Características específicas: O mexilhão galego apresenta um aspeto externo no qual as valvas são de cor azul-escura, contendo uma vianda de cor alaranjada. Nas bordas mostra uma faixa sinuosa de cor violeta escura com uma série de prolongamentos que se entrelaçam. A sua textura e sabor são característicos pela sua alimentação do plâncton das rias galegas e pela forma de cultivo. A sua comercialização pode ser: Em fresco, em embalagens em que se identifica tanto a origem para garantir a rastreabilidade do lote, como do selo ou elementos identificativos que o qualificam como produto com denominação de origem protegida. Processado: pelos diversos procedimentos de congelado, cozido ou embalado ao vácuo e em conserva. Em todos os casos, a denominação Mexilhão da Galiza só é possível quando as empresas elaboradoras possuem a autorização prévia do conselho regulador da denominação de origem.

Breve resenha histórica: O mexilhão faz parte ineludível da história da Gali-

za desde épocas primigénias. A partir da década de 1940 iniciou-se a prática do cultivo nas plataformas flutuantes, umas plataformas ancoradas ao fundo marinho e sustentado em superfície mediante flutuadores de onde pendem as cordas a onde se prendem as sementes de mexilhão as quais, alimentadas pelo plâncton que as correntes marinhas lhes fornecem, desenvolvem-se até alcançar o tamanho comercial. O mexilhão consome-se maioritariamente em conserva, em latas de escabeche, e em fresco para a elaboração de um amplo leque de receitas entre as quais se destaca a mais simples: abertos ao vapor e acompanhados com um molho de vinagreta ou com sumo de limão.

Pontos de venda: Em fresco estão presentes em todos os mercados da Galiza e nas principais cidades espanholas. Processado, a sua distribuição é mais ampla e existe um importante mercado de exportação.

Outros dados: Conselho Regulador do Mexilhão da Galiza, av. da Mariña, 25, 1.º, 36600 Vilagarcía de Arousa (Pontevedra). Telefone: 986 507 416; fax: 986 506 224. info@mexillondegalicia.org, <www.mexillondegalicia.org>.

década de 1940 se comenzó la práctica del cultivo en bateas, unas plataformas ancladas al fondo marino y sostenidas en superficie mediante flotadores de las cuales penden las cuerdas a las que se adhieren las semillas de mejillón, las cuales, alimentadas por el plancton que le aportan las corrientes marinas, se desarrollan hasta alcanzar el tamaño comercial. El mejillón se consume mayoritariamente en conserva, en latas en las que se presenta en escabeche, y en fresco para la elaboración de un amplio abanico de recetas entre las que destaca la más sencilla: abiertos al vapor y acompañados o bien con una salsa vinagreta o con un chorrito de limón.

Puntos de venta: En fresco están presentes en todos los mercados de Galicia y en las principales ciudades españolas. Procesado, su distribución es más amplia y existe un importante mercado de exportación.

Otros datos: Consejo Regulador del Mejillón de Galicia, avda. da Mariña, 25, 1.º, 36600 Vilagarcía de Arousa (Pontevedra). Teléfono: 986 507 416; fax: 986 506 224. info@mexillondegalicia.org, <www.mexillondegalicia.org>.

Razas autóctonas y productos cárnicos de aves, bovinos, caprinos, ovinos y porcinos

Raças autóctones e produtos de carne de aves, bovinos, caprinos, ovinos e porcinos

O reino da carne é especialmente importante na gastronomia da eurorregião e à vista dos produtos que se indicam neste inventário pode-se comprovar que existem numerosos traços comuns entre a Galiza e a Região Norte de Portugal. Partilhamos raças autóctones e aquelas que mostram diferenças fazem-no para se adaptar melhor a um território específico mas conservam as mesmas virtudes: qualidade excecional da sua carne, rusticidade, capacidade de adaptação ao meio em que vivem e forma de criação num âmbito extensivo.

El reino de la carne es especialmente importante en la gastronomía de la eurorregión y a la vista de los productos que se señalan en este inventario se podrá comprobar que existen numerosos rasgos comunes entre Galicia y la Región Norte de Portugal. Compartimos razas autóctonas y aquellas que muestran diferencias lo hacen para adaptarse mejor a un territorio específico, pero conservan las mismas virtudes: calidad excepcional de su carne, rusticidad, capacidad de adaptación al medio en el que viven y forma de crianza en un ámbito extensivo.

Aves

GALINHA DE MOS

Tipologia: Carne fresca de aves com certificação de raça autóctone.

Descrição: Cabeça pequena e bem moldada com a sua característica crista em forma de ervilha de cor vermelho intenso. Bico forte e vigoroso. Plumagem de cor leonado, com um peso para os galos de 3,5 a 4 kg e 2,5 a 3 kg no caso das galinhas. Os ovos são de cor castanha clara, com um peso mínimo de 50 gramas. É uma raça bem adaptada a qualquer tipo de terreno e clima.

Aves

GALLINA DE MOS

Tipología: Carne fresca de aves con certificación de raza autóctona.

Descripción: Cabeza pequeña y bien conformada con su característica cresta en forma de guisante de color rojo intenso. Pico fuerte y vigoroso. Plumaje de color leonado, con un peso para los gallos de 3,5 a 4 kg y 2,5 a 3 kg en el caso de las gallinas. Los huevos son de color castaño claro, con un peso mínimo de 50 g. Es una raza bien adaptada a cualquier condición de terreno y clima.

Localización geográfica: Se encuentra distribuida por núcleos aislados de las cuatro provincias gallegas.

Características específicas: Se comercializa en canales o despiezadas, siendo en este último caso envasadas al vacío y con el indicativo que identifica su pertenencia al registro de la raza autóctona. Su carne es rica en proteínas y baja en grasa. La gallina de Mos es de piel muy fina y el régimen extensivo de cría propicia un mayor desarrollo de las partes nobles, especialmente muslo, contramuslo y pechuga. También se comercializan huevos frescos.

Breve reseña histórica: Originaria de la comarca de la Terra Chá, en la provincia de Lugo. Su proceso de selección y fijación de raza se realizó en la década de 1950, tomando ejemplares de la parroquia de san Xiao de Mos, del municipio de Castro de Rei (Lugo), y se los identifica con el nombre del lugar de origen, quedando posteriormente fijado para toda la raza. Pronto se extiende por prácticamente toda Galicia, con menos intensidad en la provincia de Pontevedra, pero la implantación de sistemas intensivos de la avicultura en la década de 1960 relega esta raza en beneficio de otras de más rendimiento productivo tanto de carne como de huevos, llegando casi hasta el borde de su extinción. A medidados del 2000 se incluye en los programas de recuperación de razas autóctonas y en el 2001 se redactó el patrón de la raza y se creó el registro de ejemplares. A partir de ahí comenzó la recuperación de la misma con un gran éxito por las cualidades gastronómicas que proporciona esta raza.

Relación de productores: Avimos (Asociación de Avicultores de Raza Galiña de Mos), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Teléfono: 988 205 486.

Puntos de venta: Consúltese en Boaga la relación de puestos de venta de ejemplares y huevos de gallina de Mos.

Otros datos: Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Teléfono: 988 205 486.

Localização geográfica: Encontra-se distribuída por núcleos isolados das quatro províncias galegas.

Características específicas: É comercializada em carcaças ou esquartejadas, sendo neste último caso embaladas em vácuo e com o indicativo que identifica a sua pertença ao registo da raça autóctone. A sua carne é rica em proteínas e baixa em gordura. A galinha de Mos é de pele muito fina e o regime extensivo de criação propícia um maior desenvolvimento das partes nobres, especialmente perna, coxa e peito. Também são comercializados ovos frescos.

Breve resenha histórica: Originária da freguesia da Terra Chá, na província de Lugo. O seu processo de seleção e fixação de raça foi realizado na década de 1950, tomando exemplares da freguesia de san Xiao de Mos, do município de Castro de Rei (Lugo) sendo identificados com o nome do lugar de origem, ficando posteriormente fixado para toda a raça. Rapidamente se estendeu por praticamente toda a Galiza, com menos intensidade na província de Pontevedra, mas a implementação de sistemas intensivos de avicultura na década de 1960 relega esta raça em benefício de outras de mais rendimento produtivo tanto de carne como de ovos, chegando próximo da sua extinção. A meados de 2000 inclui-se nos programas de recuperação de raças autóctones e em 2001 redigiu-se o padrão da raça e foi criado o registo de exemplares. A partir daí começou a recuperação da mesma com um grande sucesso pelas qualidades gastronómicas que esta raça proporciona.

Relação de produtores: Avimos (Associação de Avicultores de Raça Galinha de Mos), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Telefone: 988 205 486.

Pontos de venda: Consultar em Boaga a relação de postos de venda de exemplares e ovos de galinha de Mos.

Outros dados: Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Telefone: 988 205 486.

CAPÓN DE VILALBA

Tipología: Carne fresca de aves con indicación geográfica.

CAPÃO DE VILALBA

Tipologia: Carne fresca de aves com indicação geográfica.

Descrição: Frangos que vivem em liberdade e se alimentam de forma natural com o que encontram no campo e cereais. São castrados cirurgicamente ao cumprir entre 45 e 60 dias, adquirindo um carácter mais pacífico pelo que a energia que destinavam ao cortejo e às lutas com outros galos não se consome, favorecendo a sua engorda. A partir de 11 de novembro procede-se ao seu cevado nas *capoeiras,* recintos especiais onde se lhes facilita uma alimentação à base de uma massa feita com milho cozido, batatas, castanhas e outros ingredientes que determinam o colorido da sua carne e o seu sabor. São abatidos no mesmo centro de criação e todos os exemplares que são comercializados são supervisionados por um órgão de controlo formado por veterinários da Administração.

Localização geográfica: Município de Vilalba (Lugo).

Características específicas: São comercializados inteiros, em unidades ou pares, limpos, com a sua gordura, com um peso médio de 4 a 5 quilos por exemplar. Os capões de Vilalba são obtidos da seleção de machos procedentes de raças pesada, semipesada e de galinha de Mos.

Descripción: Pollos que viven en libertad y se alimentan de manera natural con lo que encuentran en el campo y cereales. Son castrados quirúrgicamente al cumplir entre 45 y 60 días, adquiriendo un carácter más pacífico, por lo que las energías que destinaban al cortejo y las peleas con otros gallos no se consumen, favoreciendo su engorde. A partir del 11 de noviembre se procede a su cebado en *capoeiras,* recintos especiales en los que se les facilita una alimentación a base de una masa hecha con maíz cocido, patatas, castañas y otros ingredientes que determinan la coloración de su carne y su sabor. Se sacrifican en el mismo centro de criado y todos los ejemplares que se comercializan son supervisados por un órgano de control formado por veterinarios de la administración.

Localización geográfica: Municipio de Vilalba (Lugo).

Características específicas: Se comercializan enteros, en unidades o parejas, limpios, con su grasa, con un peso medio de 4 a 5 kg por ejemplar. Los capones de Vilalba se obtienen de la selección de machos procedentes de razas pesada, semipesada y de gallina de Mos.

Breve reseña histórica: El capón de Vilalba siempre fue considerado un alimento de príncipes. La cría y cebado de capones forma parte de la tradición de las grandes casas rurales y Vilalba se convirtió en el principal centro proveedor gracias a su feria. Existen datos de venta de capones de Vilalba desde hace más de doscientos años.

Relación de productores: Asociación de Criadores do Capón de Vilalba.

Puntos de venta: La Feria del Capón de Vilalba, que se desarrolla en torno al 20 de diciembre de cada año. Algún criador produce y comercializa capones fuera de esa fecha y hace envíos especiales para España y Portugal, tanto en fresco como ya cocinado. Para más información al respecto, se recomienda contactar con la asociación de criadores.

Otros datos: Asociación de Criadores do Capón de Vilalba, praza da Constitución, 1, 2.ª planta, 27800 Vilalba (Lugo). Teléfono: 982 511 763. capondevilalba@vilalba.org, <www.capondevilalba.com>.

Breve resenha histórica: O capão de Vilalba foi sempre considerado um alimento de príncipes. A criação e cevado de capões fazem parte da tradição das grandes casas rurais e Vilalba converteu-se no principal centro fornecedor graças à sua feira. Existem dados de venda de capões de Vilalba desde há mais de duzentos anos.

Relação de produtores: Associação de Criadores do Capão de Vilalba.

Pontos de venda: A feira do Capão de Vilalba desenrola-se em torno do dia 20 de dezembro de cada ano. Alguns criadores produzem e comercializam capões fora dessa data e fazem envios especiais para Espanha e Portugal, tanto em fresco como já cozinhado. Para mais informação sobre o assunto estabelecer contacto com a associação de criadores.

Outros dados: Associação de Criadores do Capão de Vilalba, praza da Constitución, 1, 2.ª planta, 27800 Vilalba (Lugo). Telefone: 982 511 763. capondevilalba@vilalba.org, <www.capondevilalba.com>.

GALLINA *PRETA* (NEGRA) *LUSITÂNICA*

Tipología: Carne fresca de aves con certificación de raza autóctona.

Descripción: Cabeza de tamaño medio, pico robusto, cresta de color rojo muy vivo, rugosa, muy visible. El color del plumaje le da el nombre, pues es de un negro absoluto, si bien puede presentar reflejos metálicos. El gallo, en su edad madura, presenta un peso de 2,5 a 2,9 kg y las gallinas entre 1,7 y 2,3 kg. Es una raza muy rústica, bien adaptada al terreno y clima.

Localización geográfica: En todo Portugal, pero de manera especial en el noroeste.

Características específicas: Carne de una excepcional calidad, la *preta lusitânica* se ha convertido en uno de los patrones raciales más solicitados tanto para la implantación de explotaciones avícolas extensivas como para la cría en pequeñas comunidades rurales.

Breve reseña histórica: Como sucede en la mayoría de las razas autóctonas, la búsqueda del rendimiento de carne y huevos la relegó hasta el borde de su extinción. La recuperación genética se está llevando a partir de las iniciativas desarrolladas por Amiba.

GALINHA PRETA LUSITÂNICA

Tipologia: Carne fresca de aves com certificação de raça autóctone.

Descrição: Cabeça de tamanho médio, bico robusto, crista de cor vermelho muito vivo, rugosa, muito visível. A cor da plumagem dá-lhe o nome, pois é de um negro absoluto, se bem que possa apresentar reflexos metálicos. O galo, na sua idade adulta apresenta um peso de 2,5 a 2,9 kg e as galinhas entre 1,7 e 2,3 kg. É uma raça muito rústica, bem adaptada ao terreno e clima.

Localização geográfica: Em Portugal, mas de forma especial no noroeste.

Características específicas: Carne de uma excecional qualidade, a preta lusitânica converteu-se num dos padrões raciais mais solicitados tanto para a implementação de explorações avícolas extensivas como para a criação em pequenas comunidades rurais.

Breve resenha histórica: Como sucede na maioria das raças autóctones, a procura do rendimento de carne e ovos relegou-a para o limite da extinção. A recuperação genética está a ser levada a cabo atualmente a partir das iniciativas desenvolvidas pela Amiba.

Informação de contacto: Amiba, Quinta do Penedo, Apartado 54, Lugar do Souto-Lanhas, 4730-260 Vila Verde. Telefone: 253 559 726. galinhas@amiba.com.pt.

Información de contacto: Amiba, Quinta do Penedo, apartado 54, Lugar do Souto-Lanhas, 4730-260 Vila Verde. Teléfono: 253 55 97 26. galinhas@amiba.com.pt.

GALINHA PEDRÊS PORTUGUESA

Tipologia: Carne fresca de aves com certificação de raça autóctone.

Descrição: Cabeça forte, de bom tamanho, com crista de um vermelho vivo na qual se identificam pelo menos cinco ou seis pontas. O peso médio oscila entre os 2,6 e os 3 kg para o galo e os 2,2 e os 2,7 para a galinha. A sua plumagem é de uma cor cinzenta escura sobre fundo branco, apresentando um aspeto malhado.

Localização geográfica: Estende-se por Portugal inteiro, se bem que a sua pátria por excelência seja a região do Minho e alguns municípios de Trás-os-Montes e Douro Litoral.

Características específicas: A forma de criação, o tipo de alimentação natural, baseada historicamente no excedente da pequena exploração minifundiária tradicional, conferem-lhe uma qualidade e textura superior às raças pelas quais foi substituída para aumentar a quantidade de carne e ovos.

GALLINA PEDRESA PORTUGUESA

Tipología: Carne fresca de aves con certificación de raza autóctona.

Descripción: Cabeza fuerte, de buen tamaño, con cresta de un rojo vivo en la que se identifican al menos cinco o seis puntas. El peso medio oscila entre los 2,6 y 3 kg para el gallo y 2,2 y 2,7 para la gallina. Su plumaje es de un color gris oscuro sobre fondo blanco, presentando un aspecto moteado.

Localización geográfica: Se extiende por todo Portugal, si bien su patria por excelencia es la región del Miño y algunos municipios de Trás-os-Montes y Douro Litoral.

Características específicas: La forma de crianza, el tipo de alimentación natural, basada históricamente en el excedente de la pequeña explotación minifundista tradicional, le confieren una calidad y textura superior a las razas que luego fueron sustituyéndola para aumentar la cantidad de carne y huevos.

Breve reseña histórica: Su historia es semejante a todas las gallinas de raza autóctona de Galicia y el norte de Portugal. Gracias a la recuperación que se está realizando, se ha podido salvar de la extinción, pero su suerte todavía está en el aire pues existen menos de dos mil gallinas censadas en algo más de trescientas explotaciones.

Información de contacto: Amiba, Quinta do Penedo, apartado 54, Lugar do Souto-Lanhas, 4730-260 Vila Verde. Teléfono: 253 55 97 26. galinhas@amiba.com.pt.

Breve resenha histórica: A sua história é semelhante a todas as galinhas de raça autóctone da Galiza e do norte de Portugal. Graças à recuperação que está a ser desenvolvida foi possível salvá-la da extinção, mas a sua sorte ainda está incerta pois existem menos de 2.000 galinhas cadastradas em pouco mais de 300 explorações.

Informação de contacto: Amiba, Quinta do Penedo, Apartado 54, Lugar do Souto-Lanhas, 4730-260 Vila Verde. Telefone: 253 559 726. galinhas@amiba.com.pt.

GALINHA AMARELA

Tipologia: Carne fresca de aves com certificação de raça autóctone.

Descrição: Cabeça de tamanho médio a grande, crista de vermelho vivo e grande tamanho, dentada com 5 ou 6 pontas, e plumagem de cor castanho alaranjado escuro sobre fundo amarelo palha. Os galos têm um peso médio de 2,3 a 3,1 kg e as galinhas entre 1,7 e 2,5 kg.

Localização geográfica: Em Portugal, se bem que seja especialmente característica do noroeste.

Características específicas: De carne delicada e textura consistente, deve boa parte das suas qualidades não apenas à sua condição racial, mas também ao sistema de criação em pequenas explorações rurais do norte, onde é mais comum, partilhando a sua vida entre o galinheiro e o campo circundante.

Breve resenha histórica: Apesar de se encontrar distribuída por todo o país, considera-se que o solar desta raça é a região Noroeste de Portugal, onde subsistem os efectivos mais numerosos e menos geneticamente depauperados, por influência de cruzamentos com outras estirpes exóticas de galináceos.

GALLINA *AMARELA*

Tipología: Carne fresca de aves con certificación de raza autóctona.

Descripción: Cabeza de tamaño medio a grande, cresta de rojo vivo y gran tamaño, dentada con 5 o 6 puntas, y plumaje de color castaño anaranjado oscuro sobre fondo amarillo paja. Los gallos tienen un peso medio de 2,3 a 3,1 kg y las gallinas entre 1,7 y 2,5 kg.

Localización geográfica: Todo Portugal, si bien es especialmente característica del noroeste.

Características específicas: De carne delicada y textura consistente, debe buena parte de sus cualidades no solo a su condición racial, sino también al sistema de crianza en pequeñas explotaciones rurales del norte, donde es más común, compartiendo su vida entre el gallinero y el campo circundante.

Breve reseña histórica: A pesar de que se encuentra distribuida por todo Portugal, se considera que su lugar de origen es el noroeste del país, donde se encuentra en mucha mayor cantidad y con los ejemplares más puros desde el punto de vista genético al no haber sido cruzados con otras extirpes exóticas de gallináceos.

Información de contacto: Amiba, Quinta do Penedo, apartado 54, Lugar do Souto-Lanhas, 4730-260 Vila Verde. Teléfono: 253 55 97 26. galinhas@amiba.com.pt.

Informação de contacto: Amiba, Quinta do Penedo, Apartado 54, Lugar do Souto--Lanhas, 4730-260 Vila Verde. Telefone: 253 559 726. galinhas@amiba.com.pt.

GALLINA BLANCA

Tipología: Carne fresca de aves con certificación de raza autóctona.

Descripción: Cabeza de tamaño medio, cresta de rojo vivo, dentada con 5 o 6 puntas y tamaño medio. Plumaje blanco brillante. Los gallos tienen un peso medio de 2,3 a 3,2 kg y las gallinas entre 1,5 y 2,3 kg.

GALINHA BRANCA

Tipologia: Carne fresca de aves com certificação de raça autóctone.

Descrição: Cabeça de tamanho médio, crista de vermelho vivo, dentada com 5 ou 6 pontas e tamanho médio. Plumagem branca brilhante. Os galos têm um peso médio de 2,3 a 3,2 kg e as galinhas entre 1,5 e 2,3 kg.

Localização geográfica: Em Portugal, se bem que seja especialmente característica do noroeste.

Características específicas: Muito apreciada por ser uma galinha rústica e propícia para proporcionar carne e ovos de qualidade.

Breve resenha histórica: A galinha branca, talvez pela sua cor ou pela qualidade da sua carne e ovos estava sempre presente nos galinheiros das pequenas explorações rurais do norte de Portugal, mas sempre de forma muito testemunhal: um ou dois pares em cada galinheiro. Incorporada ao catálogo de raças autóctones em 2010, a sua quantidade é ainda muito escassa, chegando apenas ao centenar de fêmeas.

Informação de contacto: Amiba, Quinta do Penedo, Apartado 54, Lugar do Souto-Lanhas, 4730-260 Vila Verde. Telefone: 253 559 726. galinhas@amiba.com.pt.

Localización geográfica: Todo Portugal, si bien es especialmente característica del noroeste.

Características específicas: Muy apreciada por ser una gallina rústica y propicia para proporcionar carne y huevos de calidad.

Breve reseña histórica: La gallina blanca, tal vez por su color o por la calidad de su carne y huevos, estaba siempre presente en los gallineros de las pequeñas explotaciones rurales del norte de Portugal, pero siempre de forma muy testimonial: una o dos parejas en cada gallinero. Incorporada al catálogo de razas autóctonas en el 2010, su cantidad es todavía muy escasa, apenas se llega al centenar de hembras.

Información de contacto: Amiba, Quinta do Penedo, apartado 54, Lugar do Souto-Lanhas, 4730-260 Vila Verde. Teléfono: 253 55 97 26. galinhas@amiba.com.pt.

CONFIT DE PATO

Tipologia: Produtos elaborados de carne de ave. Produção artesanal.

Descrição: Conserva de coxas e peitos de pato *mulard,* alimentado livremente com produtos naturais em criação extensiva, salvo nos últimos dias do período de cevado, cozinhado na sua própria gordura.

Localização geográfica: Município de Vilardevós (Ourense).

Características específicas: Comercialização em enlatado de coxas e peitos de pato confeitado na sua própria gordura, procedente de exemplares de raça mulard utilizados para a elaboração de *foie gras.*

Breve resenha histórica: De longa tradição culinária, especialmente em França a partir de onde se difundiu a receita por toda a Europa, a elaboração de conservas deste prato chega à Galiza pela mão de um entusiasta que instalou um criadouro de pato moulard, híbrido de *barbarie* ou *barberí* e pato pequim que adquire em França com apenas algumas horas de vida em lotes de 250 exemplares e criação na sua herdade de 2 hectares em Vilardevós (Ourense), alimentados à base de milho e dos elementos naturais que encontram ao ar livre. Como o destino final destes patos é a produção de *foie gras,* são submetidos

CONFIT DE PATO

Tipología: Productos elaborados de carne de ave. Producción artesanal.

Descripción: Conserva de muslos y pechugas de pato *mulard*, alimentado libremente con productos naturales en cría extensiva, salvo en el periodo de cebado en los últimos días, cocinado en su propia grasa.

Localización geográfica: Municipio de Vilardevós (Ourense).

Características específicas: Comercialización enlatado de muslos y pechugas de pato confitado en su propia grasa, procedente de ejemplares de raza *mulard* utilizados para la elaboración de *foie gras.*

Breve reseña histórica: De larga tradición culinaria, especialmente en Francia, desde donde se difundió la receta por toda Europa, la elaboración de conservas de este plato llega a Galicia de la mano de un entusiasta que instaló un criadero de pato *moulard,* híbrido de *barbarie* o *barberí* y pato Pekín, que adquiere en Francia con apenas unas horas de vida en lotes de 250 ejemplares y cría en su finca de dos hectáreas en Vilardevós (Ourense), alimentados a base de maíz y los elementos naturales que encuentran al aire libre. Como el destino final de estos patos es la producción de *foie gras,* son sometidos en

la última etapa de su vida a un proceso de cebado forzado.

Relación de productores: Ánades de Galicia, S. L., Quinta da Curri, 32616 Vilardevós (Ourense). Teléfono: 988 417 806.

Puntos de venta: Directamente y en algunas tiendas de *delicatessen*. La producción se limita a 1.500 latas anuales.

FOIE GRAS DE PATO

Tipología: Productos elaborados de carne de ave. Producción artesanal.

Descripción: Envasado de *foie gras* de pato *mulard* cebado, sacrificado y elaborado en Galicia.

Localización geográfica: Municipio de Vilardevós (Ourense).

Características específicas: *Foie gras* de elaboración artesana, comercializado en frascos de cristal al vacío, con hígado graso de pato, sal y pimienta, sin adición de colorantes ni conservantes y un peso de 200 g.

Relación de productores: Ánades de Galicia, S. L., Quinta da Curri, 32616 Vilardevós (Ourense). Teléfono: 988 417 806.

Puntos de venta: Directamente y en algunas tiendas de delicatessen. La producción se limita a 1.500 frascos anuales.

na última etapa da sua vida a um processo de cevado forçado.

Relação de produtores: Ánades de Galicia, S. L., Quinta da Curri, 32616 Vilardevós (Ourense). Telefone: 988 417 806.

Pontos de venda: Diretamente e em algumas lojas de delicatessen. A produção está limitada a 1.500 latas anuais.

FOIE GRAS DE PATO

Tipologia: Produtos elaborados de carne de ave. Produção artesanal.

Descrição: Embalagem de *foie gras* de pato *mulard* cevado, abatido e elaborado na Galiza.

Localização geográfica: Município de Vilardevós (Ourense).

Características específicas: *Foie gras* de elaboração artesã, comercializado em frascos de vidro ao vácuo, com fígado gordo de pato, sal e pimenta, sem adição de corantes nem conservantes e um peso de 200 gramas.

Relação de produtores: Ánades de Galicia, S. L., Quinta da Curri, 32616 Vilardevós (Ourense). Telefone: 988 417 806.

Pontos de venda: Diretamente e em algumas lojas de delicatessen. A produção está limitada a 1.500 frascos anuais.

VITELA GALEGA

Tipologia: Carne fresca e miudezas de bovino. Raça autóctone e carnes com Indicação Geográfica Protegida.

Descrição: Carne fresca de vaca, obtida das raças rubia gallega e morenas do noroeste espanhol assim como do cruzamento entre elas e determinados cruzamentos destas com outras raças, procedente de animais nascidos, criados e abatidos na Galiza. A alimentação é realizada seguindo as normas tradicionais: aproveitamento dos pastos e uma alimentação suplementar à base de forragens secas e frescas, nabos, batatas, cereais, milho e concentrados à base de cereais autorizados pelo conselho regulador. Tanto as carcaças como as peças, fatiadas e produtos embalados devem levar o selo indicativo de Vitela Galega com as características de cor e referência que cada caso lhe corresponde.

Localização geográfica: As explorações devidamente inscritas e controladas em toda a comunidade autónoma da Galiza.

Características específicas: Carne de textura suave, tenra, de cor entre o rosa claro e o vermelho claro, que manifesta um claro equilíbrio entre o seu conteúdo gorduroso e muscular. Em função da idade

Carne de bovino

TERNERA GALLEGA

Tipología: Carne fresca y despojos de vacuno. Raza autóctona y carnes con indicación geográfica protegida.

Descripción: Carne fresca de vacuno, obtenida de las razas rubia gallega y morenas del noroeste, así como del cruce entre ellas y determinados cruces de estas con otras razas, procedente de animales nacidos, criados y sacrificados en Galicia. La alimentación se realizará siguiendo las normas tradicionales: aprovechamiento de los pastos y una alimentación suplementaria a base de forrajes secos y frescos, nabos, patatas, cereales, maíz y concentrados a base de cereales autorizados por el consejo regulador. Tanto las canales como los despieces, fileteados y productos envasados deben llevar el sello indicador de Ternera Gallega con las características de color y referencia que a cada caso le corresponde.

Localización geográfica: Las explotaciones debidamente inscritas y controladas en toda la comunidad autónoma de Galicia.

Características específicas: Carne de textura suave, tierna, con color entre rosa claro y rojo claro, que manifiesta un claro equilibrio entre su contenido graso y mus-

cular. En función de la edad y otros factores, existen las siguientes categorías: Ternera gallega: para animales sacrificados antes de los diez meses, destetados a diversas edades, que se alimentan de forrajes y concentrados vegetales controlados, criadas en las explotaciones y cebaderos familiares, de carácter tradicional. Ternera gallega suprema: para animales sacrificados antes de los ocho meses, que se alimentan de la leche materna hasta casi su sacrificio y se suplementa con forrajes, cereales, nabos, patatas y concentrados vegetales controlados, criadas en las explotaciones y cebaderos familiares, de carácter tradicional. Ternera gallega suprema de rubia gallega: para animales de raza rubia gallega sacrificados entre los ocho y nueve meses que se alimentan de la leche materna, criadas en las explotaciones y cebaderos familiares, de carácter tradicional. Ternera gallega añojo: para animales que se sacrifican tras cumplir los diez meses hasta un máximo de veinticuatro, destetados a diversas edades, que se alimentan de forrajes y concentrados vegetales controlados, criados en las explotaciones y cebaderos familiares, de carácter tradicional. También pueden llevar la denominación *anello,* que es añojo en gallego.

Breve reseña histórica: La cría de vacuno en Galicia está acreditada desde hace 37 siglos. El perfil geográfico, la abundancia de pastos y el clima han facilitado su extensión por todo el territorio. La vaca, asimismo, forma parte de la unidad tradicional de explotación agropecuaria de autoconsumo o subsistencia, tan común en el rural gallego, especialmente en las zonas de montaña. Estas condiciones han permitido la pervivencia de razas autóctonas, frente a otras más apetecidas por su mayor rendimiento cárnico o lácteo, y en las últimas décadas se han manifestado como de una calidad y características organolépticas superiores a otras razas y variedades importadas. En 1989 comienza la labor de control y promoción de la ternera gallega en el ámbito autonómico y, desde 1996, cuenta con el reconocimiento de la Unión Europea.

Relación de productores: Hay más de 7.100 productores activos y 73 industrias de transformación, que en el 2010 registraron una producción de más de 16.000 toneladas.

e outros fatores, existem as seguintes categorias: Vitela galega: para animais abatidos antes dos dez meses, desmamados em diversas idades, que se alimentam de forragens e concentrados vegetais controlados, criados nas explorações e instalações de engorda familiares, de carácter tradicional. Vitela galega suprema: para animais abatidos antes dos oito meses, que se alimentam do leite materno, até quase ao seu abate, com suplementos de forragens, cereais, nabos, batatas e concentrados vegetais controlados, criados nas explorações e instalações de engorda familiares, de carácter tradicional. Vitela galega suprema de rubia gallega: para animais de raça rubia gallega abatidos entre os oito e os nove meses que se alimentam do leite materno, criados nas explorações e instalações de engorda familiares, de carácter tradicional. Vitela galega anaca: para animais que são abatidos depois de cumprir os dez meses até ao máximo de 24, desmamados em diversas idades, que se alimentam de forragens e concentrados vegetais controlados, criados nas explorações e instalações de engorda familiares, de carácter tradicional. Também podem levar a denominação *anello,* que é anaco em galego.

Breve resenha histórica: A criação de gado bovino está acreditada desde há 37 séculos na Galiza. O perfil geográfico, a abundância de pastos, o clima, facilitaram a sua extensão por todo o território. Dessa forma, a vaca faz parte da unidade tradicional de exploração agropecuária de autoconsumo ou subsistência, tão comum no âmbito rural galego, especialmente nas zonas montanhosas. Estas condições permitiram a sobrevivência de raças autóctones, face a outras mais apetecidas pelo seu maior rendimento de carne ou lácteo, e nas últimas décadas manifestaram-se de uma qualidade e características organoléticas superiores a outras raças e variedades importadas. Em 1989 começa o trabalho de controlo e promoção da vitela galega no âmbito autonómico e, desde 1996 possui o reconhecimento da União Europeia.

Relação de produtores: Existem mais de 7.100 produtores ativos e 73 indústrias de transformação, que em 2010 registaram uma produção de mais de 16.000 toneladas.

Locais de venda: Em toda a Espanha.

Outros dados: Conselho Regulador da IGP, Mercado Nacional de Gando-Amio, Edificio Administrativo Amio, 15891 Santiago de Compostela (Corunha). Telefone: 981 575 786/981 574 899; fax: 981 574 895. consejo@terneragallega.com, <www.terneragallega.com>.

CACHENA GALEGA

Tipologia: Carne fresca e miudezas de bovino. Carnes com certificação de raça autóctone.

Descrição: A partir do ponto de vista anatómico estamos perante um animal pequeno, que chegou a receber o título de «vaquinha liliputiana». Partilha com a sua vizinha cachena portuguesa as mesmas características: cor de pelagem que vai do dourado ao castanho, cornos dispostos em forma de saca-rolhas, muito longos na idade adulta. A cachena possui uma altura inferior a 110 centímetros. É criada em explorações extensivas.

Localização geográfica: Hoje em dia está difundida pelas quatro províncias galegas, especialmente nas zonas montanhosas, ainda que a sua origem esteja centrada na Baixa Limia e Xurés.

Características específicas: Na Galiza comercializa-se a carne de vitela cache-

Puntos de venta: En toda España.

Otros datos: Consejo regulador de la IGP, Mercado Nacional de Gando, Edificio Administrativo Amio, 15891 Santiago de Compostela (A Coruña). Teléfonos: 981 575 786, 981 574 899; fax: 981 574 895. consejo@terneragallega.com, <www.terneragallega.com>.

CACHENA GALLEGA

Tipología: Carne fresca y despojos de vacuno. Carnes con certificación de raza autóctona.

Descripción: Desde el punto de vista anatómico estamos ante un animal pequeño, que llegó a recibir el calificativo de *vaquita liliputiense*. Comparte con su vecina cachena portuguesa las mismas características: color de pelaje que va del rubio al castaño, cuernos dispuestos en forma de paraguas, muy largos en la edad adulta. La cachena tiene una altura inferior a 110 cm. Se cría en explotaciones extensivas.

Localización geográfica: Está extendida por las cuatro provincias gallegas, especialmente en las zonas montañosas, aunque su origen estaba centrado en la Baixa Limia y el Xurés.

Características específicas: En Galicia se comercializa la carne de ternera cachena,

sacrificada a los nueve a diez meses de vida, con un peso medio entre 80-100 kg/canal. Se trata de crías alimentadas de leche materna, a veces complementada con cereales. Es una carne excepcionalmente jugosa y tierna.

Breve reseña histórica: La cachena es una raza autóctona del macizo montañoso común entre Galicia y Portugal formado por las sierras de la Peneda, Leboreiro, Xurés y Baixa Limia. Es una raza rústica, muy bien adaptada a un entorno montañoso, pero por desinterés fue sufriendo una regresión hasta quedar su cría prácticamente limitada a una parroquia del municipio de Entrimo (Ourense), en lo que a Galicia respecta, con apenas un centenar de cabezas. En la década de 1990 comienza su expansión, primero en el área de Entrimo, Lobios, Muiños, Quintela de Leirado, Calvos de Randín y Baltar en la provincia de Ourense y luego a toda Galicia, con más de 140 ganaderías en las cuatro provincias y un censo de más de 3.600 cabezas inscritas en el libro genealógico.

Relación de productores: Cachega (Asociación de Criadores de Raza Bovina Cachena), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Teléfono: 988 205 486.

Puntos de venta: Consúltese en Boaga la relación de carnicerías donde existe venta de ternera cachena.

Otros datos: Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Teléfono: 988 205 486.

CALDELÁ

Tipología: Carne fresca y despojos de vacuno. Carnes con certificación de raza autóctona.

Descripción: Raza rústica, de buen tamaño, originaria de la Terra de Caldelas (Ourense). Los ejemplares son rubios al nacer, pero con el tiempo van adquiriendo su característico color oscuro, casi negro, con algunas manchas o líneas rojizas arrubiadas. Su peso en estado adulto es de 500 kg para las hembras y 700 kg para los machos, con una alzada media de 132 cm para las hembras y 140 cm para los machos. Su cría se realiza por el método extensivo en pastos de alta montaña y

na, abatida aos 9 a 10 meses de vida, com um peso médio entre 80-100 quilos/carcaça. Trata-se de crias alimentadas de leite materno, às vezes complementado com cereais. É uma carne excecionalmente suculenta e tenra.

Breve resenha histórica: A cachena é uma raça autóctone do maciço montanhoso comum entre a Galiza e Portugal formado pelas serras da Peneda, Leboreiro, Xurés e Baixa Limia. É uma raça rústica, muito bem adaptada ao ambiente montanhoso mas por desinteresse foi sofrendo uma regressão até a sua criação ficar praticamente limitada a uma freguesia do município de Entrimo (Ourense), relativamente à Galiza, com apenas um centenar de cabeças. Na década de 1990 inicia-se a sua expansão, primeiro na área de Entrimo, Lobios, Muiños, Quintela de Leirado, Calvos de Randín e Baltar na província de Ourense e depois por toda a Galiza, com mais de 140 explorações pecuárias nas quatro províncias e um censo de mais de 3.600 cabeças inscritas no livro genealógico.

Relação de produtores: Cachega (Associação de Criadores de Raça Bovina Cachena), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Telefone: 988 205 486.

Pontos de venda: Consultar em Boaga a relação de talhos onde existe venda de vitela cachena.

Outros dados: Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Telefone: 988 205 486.

CALDELÁ

Tipologia: Carne fresca e miudezas de bovino. Carnes com certificação de raça autóctone.

Descrição: Raça rústica, de bom tamanho, originária da Terra de Caldelas (Ourense). Os exemplares são dourados ao nascer mas com o tempo vão adquirindo a sua característica cor escura, quase negro, com algumas manchas ou linhas avermelhadas douradas. O seu peso no estado adulto é de 500 quilos para as fêmeas e 700 para os machos, com uma altura média de 132 centímetros para as fêmeas e 140 para os machos. A sua criação é realizada através do método extensivo em pastos de alta

montanha e tradicionalmente era utilizada como animal de trabalho para além da obtenção da sua carne.

Localização geográfica: Hoje em dia existem explorações em Oza dos Ríos (Corunha), Abadín e Rábade, da província de Lugo; Castro Caldelas, Coles, Maceda, Montederramo, Petín e Vilar de Barrio, na província de Ourense e nos municípios de Dozón e As Neves na de Pontevedra.

Características específicas: A caldelá não é uma raça destinada à produção de carne, pelo que o seu rendimento neste campo é menor que outras raças. No entanto destaca-se a sua qualidade natural. É comercializada fundamentalmente a vitela com um peso de 150 kg/carcaça no momento do desmame.

Breve resenha histórica: Originária da freguesia de Castro Caldelas, as suas qualidades como animal de tração faz com que se estenda por outras áreas montanhosas das províncias de Ourense e Lugo. Aparentada com o tronco ibérico negro do que procede, existem autores que defendem que a sua chegada à Galiza coincidiu com o curto reinado de José Bonaparte período em que se difundiu para colonizar áreas em que outras raças de trabalho não se adaptavam. A perda da agricultura de montanha tem par na sua redução ao escolher outras raças com mais rendimento de carne. No ano de 1994 apenas existia uma trintena de reprodutoras. A política de recuperação da raça tornou possível

tradicionalmente era utilizada como animal de trabajo además de para la obtención de su carne.

Localización geográfica: Hoy hay explotaciones en Oza dos Ríos (A Coruña), Abadín y Rábade, de la provincia de Lugo; Castro Caldelas, Coles, Maceda, Montederramo, Petín y Vilar de Barrio, en la provincia de Ourense, y en los municipios de Dozón y As Neves en la de Pontevedra.

Características específicas: La caldelá no es una raza destinada a la producción de carne, por lo que su rendimiento en este campo es menor que otras razas. Sin embargo, destaca su calidad natural. Se comercializa fundamentalmente la ternera con un peso de 150 kg/canal en el momento del destete.

Breve reseña histórica: Originaria de la comarca de Castro Caldelas, sus cualidades como animal de tiro hacen que se extienda por otras áreas montañosas de las provincias de Ourense y Lugo. Emparentada con el tronco ibérico negro del que procede, hay autores que sostienen que su llegada a Galicia coincidió con el corto reinado de José Bonaparte, periodo en el que se difundió para colonizar áreas a las que otras razas de labor no se adaptaban. La pérdida de la agricultura de montaña lleva pareja su reducción, al elegir otras razas con más rendimiento cárnico. En el año 1994 apenas quedaban una treintena de reproductoras. La política de recuperación de la raza hizo posible que antes de

finalizar la primera década de este siglo hubiese más de mil doscientas cabezas vivas inscritas en el libro genealógico.

Relación de productores: Caldega (Asociación de Criadores de Raza Bovina Caldelá), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Teléfono: 988 205 486.

Puntos de venta: Consúltese en Boaga la relación de carnicerías donde existe venta de ternera caldelá.

Otros datos: Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Teléfono: 988 205 486.

que antes de finalizar a primeira década deste século houvesse mais de 1.200 cabeças vivas inscritas no livro genealógico.

Relação de produtores: Caldega, Associação de Criadores de Raça Bovina Caldelá, Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Telefone: 988 205 486.

Pontos de venda: Consultar em Boaga a relação de talhos onde existe venda de vitela caldelá.

Outros dados: Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Telefone: 988 205 486.

FRIEIRESA

Tipología: Carne fresca y despojos de vacuno. Carnes con certificación de raza autóctona.

Descripción: Raza rústica, de tamaño medio a grande, con cabeza pequeña y corta con frente y morro anchos. Color rubio a castaño, que se oscurece en cara, pescuezo y papada y se aclara alrededor de su morro y sus ojos. Sus rasgos identificativos son el flequillo de pelo largo que luce entre los cuernos y su andar vacilante. Se cría en régimen extensivo en áreas montañosas.

Localización geográfica: Aunque su origen está en el extremo suroriental de la provincia de Ourense, en núcleos del municipio de A Mezquita, ha sido extendida a las cuatro provincias gallegas, si bien su población es todavía reducida.

Características específicas: La frieiresa es una raza de aptitud cárnica. Se comercializa fundamentalmente la ternera con un peso de 160 kg/canal en el momento del destete. Su carne es magra y tierna.

Breve reseña histórica: El nombre procede de su localización tradicional, la Terra das Frieiras, un área montañosa y de severos inviernos en torno al municipio ourensano de A Mezquita, en la frontera con Zamora y el distrito de Bragança. Esas rudas condiciones la hicieron muy adaptada a alimentarse de recursos vegetales que otras razas más selectas no aprovechan. Su cabaña es todavía reducida, con apenas una docena y media de criadores.

Relación de productores: Frieirega (Asociación de Criadores de Raza Bovina Frieiresa), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Teléfono: 988 205 486.

FRIEIRESA

Tipologia: Carne fresca e miudezas de bovino. Carnes com certificação de raça autóctone.

Descrição: Raça rústica, de tamanho médio a grande, com cabeça pequena e curta com testa e focinho largos. Cor dourada a castanho, que escurece na cara, pescoço e papada aclarando-se em contrapartida, à volta do seu focinho e olhos. Os seus traços identificativos são a franja de pelo comprido que sobressai entre os cornos e o seu andar vacilante. É criada em regime extensivo nas áreas montanhosas.

Localização geográfica: Ainda que a sua origem esteja no extremo sudeste da província de Ourense, nos núcleos do município de A Mezquita, foi difundida pelas quatro províncias galegas, se bem que a sua população seja ainda reduzida.

Características específicas: A frieiresa é uma raça de aptitude cárnica. É comercializada fundamentalmente a vitela com um peso de 160 kg/carcaça no momento do desmame. A sua carne é magra e tenra.

Breve resenha histórica: O nome procede da sua localização tradicional, a Terra das Frieiras, uma área montanhosa e de severos invernos em torno do município ourensano de A Mezquita, na fronteira com Zamora e o distrito de Bragança. Essas rudes condições tornaram-na muito adaptada a alimentar-se de recursos vegetais que outras raças mais seletas não aproveitam. O seu número de criadores é ainda reduzido com apenas dezena e meia.

Relação de produtores: Frieirega (Associação de Criadores de Raça Bovina

Frieiresa), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Telefone: 988 205 486.

Pontos de venda: Consultar em Boaga a relação de talhos onde existe venda de vitela frieiresa.

Outros dados: Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Telefone: 988 205 486.

LIMIÁ

Tipologia: Carne fresca e miudezas de bovino. Carnes com certificação de raça autóctone.

Descrição: Raça rústica, de tamanho grande, com cabeça mediana, cara comprida e focinho largo, com cornos em gancho, curtos nos machos e maiores e compridos nas fêmeas. Cor castanha, mais escura no terço anterior com auréola quase branca à volta do focinho. O maior destes animais autóctones galegos possui um peso médio de 650 kg nas fêmeas e 900 nos machos, com uma altura média à cruz de 140 centímetros nas fêmeas e 148 nos machos.

Localização geográfica: Originária da freguesia de A Limia, está difundida por toda a Galiza.

Características específicas: A grande capacidade maternal da raça limiá proporciona vitelos de maior peso ao desmame e portanto maior rendimento de carne

resa), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Teléfono: 988 205 486.

Puntos de venta: Consúltese en Boaga la relación de carnicerías donde existe venta de ternera frieiresa.

Otros datos: Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Teléfono: 988 205 486.

LIMIÁ

Tipología: Carne fresca y despojos de vacuno. Carnes con certificación de raza autóctona.

Descripción: Raza rústica, de tamaño grande, con cabeza mediana, cara larga y morro ancho, con cuernos en gancho, cortos en los machos y más grandes y largos en las vacas. Color castaño, más oscura en el tercio anterior con aureola casi blanca alrededor del morro. La más grande de las vacas autóctonas gallegas tiene un peso medio de 650 kg en las hembras y 900 kg en los machos, con una alzada media a la cruz de 140 cm en las vacas y 148 cm en los machos.

Localización geográfica: Originaria de la comarca de A Limia, está extendida por toda Galicia.

Características específicas: La gran capacidad maternal de la raza limiá proporciona terneros de mayor peso al destete y por tanto mayor rendimiento de carne

tierna, magra y con un buen grado de infiltración de la grasa.

Breve reseña histórica: Su perfil de gran porte y sus cualidades de docilidad y mansedumbre la convirtieron en una excepcional raza de trabajo, aptitud a la que hay que sumar la de productora de leche y carne. Originaria de A Limia, donde se criaba en rebaños alrededor de la laguna de Antela, al desparecer este espacio natural e introducirse la mecanización en las explotaciones agrícolas la limiá fue perdiendo terreno hasta quedar al borde de la extinción. Con su recuperación, la cría se ha vuelto a extender por toda Galicia, si bien es la provincia de Ourense la que cuenta con mayor número de criadores.

Relación de productores: Limiaga (Asociación de Criadores de Raza Bovina Limiá), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Teléfono: 988 205 486.

Puntos de venta: Consúltese en Boaga la relación de carnicerías donde existe venta de ternera frieiresa.

Otros datos: Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Teléfono: 988 205 486.

tenra, magra e com um bom grau de infiltração da gordura.

Breve resenha histórica: Pelo seu perfil de grande porte e suas qualidades de docilidade e mansidão converteram-na numa excecional raça de trabalho, aptitude a que se deve somar as de produtora de leite e carne. Originária de A Limia, onde era criada em rebanhos à volta da lagoa de Antela, ao desparecer este espaço natural, e introduzir-se a mecanização nas explorações agrícolas, a limiá foi perdendo terreno até ficar próximo da extinção. Com a sua recuperação, a criação voltou a espalhar-se por toda a Galiza, ainda que seja a província de Ourense a que possui maior número de criadores.

Relação de produtores: Limiaga (Associação de Criadores de Raça Bovina Limiá), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Telefone: 988 205 486.

Pontos de venda: Consultar em Boaga a relação de talhos onde existe venda de vitela limiá.

Outros dados: Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Telefone: 988 205 486.

VIANESA

Tipología: Carne fresca y despojos de vacuno. Carnes con certificación de raza autóctona.

VIANESA

Tipologia: Carne fresca e miudezas de bovino. Carnes com certificação de raça autóctone.

Descrição: Raça rústica, de tamanho médio, com cabeça pequena e cara alongada que se estreita no focinho. Cor castanha, que escurece nos extremos e se aclara em contrapartida, à volta do focinho e dos seus olhos. Um dos seus traços identificativos é o pelo comprido que sobressai entre os cornos e as orelhas. Peso médio de 560 kg nas fêmeas adultas e 850 nos machos. O seu tamanho em altura média à cruz é de 132 centímetros para as fêmeas e 138 para os machos. São criadas em regime extensivo em áreas de floresta, matagal e pasto.

Localização geográfica: Difundida atualmente nas áreas montanhosas de Lugo e Ourense, existem também alguns criadores noutras províncias galegas.

Características específicas: É comercializada a carne de vitela, abatida aos seis meses com um peso vivo de 150 a 230 quilos ou o anaco de 12 meses com um peso vivo entre 210 e 335 quilos. Para os vitelos a sua alimentação baseia-se exclusivamente no leite materno e para os anacos, suplementa-se com cereais ou com pasto.

Breve resenha histórica: O nome procede da sua localização tradicional em torno do município de Viana do Bolo e as conhecidas como Terras do Bolo. Originalmente cumpria com as suas três aptitudes e era utilizada para seu aproveitamento

Descripción: Raza rústica, de tamaño medio, con cabeza pequeña y cara alargada que se estrecha en el morro. Color castaño, que se oscurece en los extremos y se aclara alrededor de su morro y sus ojos. Uno de sus rasgos identificativos es el pelo largo que luce entre los cuernos y las orejas. Peso medio de 560 kg en las hembras adultas y 850 kg en los machos. Su talla en alzada media a la cruz es de 132 cm para las hembras y 138 cm para los machos. Se cría en régimen extensivo en áreas de bosque, matorral y pasto.

Localización geográfica: Extendida en la actualidad en las áreas montañosas de Lugo y Ourense, existen también algunos criadores en otras provincias gallegas.

Características específicas: Se comercializa la carne de ternera, sacrificada a los seis meses con un peso vivo de 150 a 230 kg o el añojo de doce meses con un peso vivo entre 210 y 335 kg. Para las terneras su alimentación se basa exclusivamente en la leche materna y para los añojos se suplementa con cereales o con pasto.

Breve reseña histórica: El nombre procede de su localización tradicional en torno al municipio de Viana do Bolo y las conocidas como Terras do Bolo. En origen cumplía con sus tres aptitudes y era utilizada para su aprovechamiento cárnico y

lechero, así como para la realización de algunos trabajos agrícolas. Pronto se extendió por todo el sureste de la provincia de Ourense, donde fue criada en régimen de pastoreo, estabulándola en los periodos de fríos más severos.

Relación de productores: Vianega (Asociación de Criadores de Raza Bovina Vianesa), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Teléfono: 988 205 486.

Puntos de venta: Consúltese en Boaga la relación de carnicerías donde existe venta de ternera frieiresa.

Otros datos: Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Teléfono: 988 205 486.

CACHENA

Tipología: Carne fresca y despojos de vacuno. Raza autóctona y carnes con denominación de origen protegida.

Descripción: Carne proveniente de vacas, novillos y terneras de raza *cachena,* debidamente inscritos en el registro zootécnico de la raza cachena, nacidos, criados y sacrificados en el área geográfica objeto de la denominación de origen protegida, situada en torno a las sierras da Peneda y Laboreiro, en el distrito de Viana do Castelo. Desde el punto de vista anatómico, estamos ante un animal pequeño, tal vez el bobino más pequeño existente en Europa, con un color de pelaje que va del rubio al castaño oscuro, cuernos dispuestos en forma de paraguas, muy largos en la edad adulta. La *cachena* tiene una altura igual o inferior a 110 cm.

Localización geográfica: Las parroquias de Sistelo, Gavieira, Cabreiro, Gondoriz, Carralcova, Couto, Grade, Ermelo, Cabana Maior, Soajo y Vale, del municipio de Arcos de Valdevez; las de Castro Laboreiro, Lamas de Mouro, Parada do Monte y Gave, del municipio de Melgaço; las de Merufe, Tangil y Riba de Mouro, del municipio de Monção; las de Lindoso, Britelo, Ermida, Germil, São João Baptista, Entre Ambos-os-Rios, Sampriz y Azias, del municipio de Ponte da Barca; las de Alboim da Nóbrega, Gondomar y Valdreu, del municipio de Vila Verde, y las parroquias de Cibões, Gondoriz, Brufe y Campo do Gerês, del municipio de Terras de Bouro.

da carne e do leite assim como para a realização de alguns trabalhos agrícolas. Rapidamente se difundiu por todo o sudeste da província de Ourense onde foi criada em regime de pastoreio, estabulando-a nos períodos frios mais severos.

Relação de produtores: Vianega (Associação de Criadores de Raça Bovina Vianesa), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Telefone: 988 205 486.

Pontos de venda: Consultar em Boaga a relação de talhos onde existe venda de vitela vianesa.

Outros dados: Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Telefone: 988 205 486.

CACHENA

Tipologia: Carne fresca e miudezas de bovino. Raça autóctone e carnes com denominação de origem protegida.

Descrição: Carne proveniente de vacas, novilhos e vitelas de raça cachena, devidamente inscritos no registo zootécnico da raça cachena, nascidos, criados e abatidos na área geográfica objeto da denominação de origem protegida, situada nas redondezas das serras da Peneda e Laboreiro, no distrito de Viana do Castelo. A partir do ponto de vista anatómico estamos ante um animal pequeno, talvez o bovino mais pequeno existente na Europa, com uma cor de pelagem que vai do dourado ao castanho escuro, cornos dispostos em forma de saca-rolhas, muito longos na idade adulta. A cachena tem uma altura igual ou inferior a 110 centímetros.

Localização geográfica: As freguesias de Sistelo, Gavieira, Cabreiro, Gondoriz, Carralcova, Couto, Grade, Ermelo, Cabana Maior, Soajo e Vale, do município de Arcos de Valdevez; as de Castro Laboreiro, Lamas de Mouro, Parada do Monte e Gave, do município de Melgaço; as de Merufe, Tangil e Riba de Mouro, do município de Monção; as de Lindoso, Britelo, Ermida, Germil, São João Baptista, Entre Ambos-os-Rios, Sampriz e Azias, do município de Ponte da Barca; as de Alboim da Nóbrega, Gondomar e Valdreu, do município de Vila Verde, e as freguesias de Cibões, Gondoriz, Brufe e Campo do Gerês, do município de Terras de Bouro.

Características específicas: Em função da idade no momento do abate, classifica-se em: VITELA: animais abatidos entre os 4 e os 9 meses, com um peso vivo entre os 70 e os 120 quilos, é de carne tenra, rosa clara, suculenta e de consistência firme. Gordura de cor branca distribuída homogeneamente. NOVILHO: animais abatidos entre os 9 e os 24 meses, com um peso vivo de entre os 120 e os 210 quilos. Carne tenra, de rosa claro a vermelho claro, suculenta e consistente, com gordura de cor branca a cremosa. Pouca gordura intramuscular. VACA E BOI: animais entre os 2 e os 4 anos, se forem vacas, entre os 2 e os 5 anos se forem bois (machos castrados), com um peso superior a 210 quilos. A carne é de cor vermelho intenso a vermelho escuro, suculenta e saborosa mas menos tenra que a vitela e o novilho, com uma gordura de cor branco cru. É comercializada em carcaças, semicarcaças e peças nos talhos, ou em produtos embalados nos supermercados e grandes áreas de alimentação. Em qualquer dos casos, deve ir acompanhada do selo, rótulo ou etiqueta que a identifique como carne de cachena da Peneda.

Breve resenha histórica: A cachena é uma raça autóctone do maciço montanhoso composto pelas serras da Peneda e Laboreiro, fronteira natural com a província galega de Ourense. É uma raça rústica,

Características específicas: En función de la edad en el momento del sacrificio se clasifica de la siguiente forma: TERNERA: animales sacrificados entre los cuatro y los nueve meses, con un peso vivo entre 70 y 120 kg, es de carne tierna, rosa clara, suculenta y consistencia firme. Grasa de color blanco distribuida homogéneamente. NOVILLO: animales sacrificados entre los nueve y veinticuatro meses, con un peso vivo de entre 120 y 210 kg. Carne tierna, de rosa claro a rojo claro, suculenta y consistente, con grasa de color blanco a cremoso. Poca grasa intramuscular. VACA Y BUEY: animales entre dos y cuatro años, si son vacas, dos y cinco años si son bueyes (machos castrados), con un peso superior a 210 kg. La carne es de color rojo intenso a rojo oscuro, suculenta y sabrosa, pero menos tierna que la ternera y el novillo, con una grasa de color blanco crudo. Se comercializa en canales, semicanales y despiezada en carnicerías, o envasada en supermercados y grandes áreas de alimentación. En todos los casos, debe ir acompañada del sello, etiqueta o marchamo que la identifica como carne de *cachena*.

Breve reseña histórica: La *cachena* es una raza autóctona del macizo montañoso que forman las sierras de la Peneda y Laboreiro, frontera natural con la provincia gallega de Ourense. Es una raza

rústica, muy bien adaptada a un entorno montañoso, acostumbrada a condiciones climáticas duras, que ha propiciado un vínculo tradicional con el habitante de estas montañas, proporcionándole carne, leche y fuerza de trabajo. Hoy se encuentra en peligro de extinción, si bien la concesión de la denominación de origen, inscrita en 1998, permitió generar una nueva expectativa no solo de preservación de la raza, sino también de crear nuevas formas de riqueza sostenible en un espacio geográfico que intenta preservar su patrimonio natural y convertirlo en fuente de riqueza.

Relación de productores: Cooperativa Agrícola de Arcos de Valdevez e Ponte da Barca, Rua Soares Pereira, 26, 4974-010 Arcos de Valdevez. Teléfono: 258 510 200; fax: 258 510 201. cooparcosbarca@mail.telepac.pt, <www.cachenadapenedadop.com>.

Puntos de venta: En carnicerías y restaurantes de la zona de producción.

Otras informaciones: ACRC (Associação dos Criadores da Raça Cachena). Centro Coordenador de Transportes de Arcos de Valdevez, 1.º, Sala 12. 4970-760 Arcos de Valdevez. Portugal. Tel./fax: 258 523 137. cachena@gmail.com.

Órgano de control: CERTIS-Controlo e Certificação, Lda., Rua Diana de Liz - Horta do Bispo, Apartado 320, 7006-804 Évora. Teléfono: 266 769 564 / 5; fax: 266 769 566. certis@certis.pt.

BARROSÃ

Tipología: Carne fresca y despojos de vacuno. Raza autóctona y carnes con denominación de origen protegida.

Descripción: Los animales de raza barrosana son de estatura mediana, perfil cóncavo, con pelaje de color castaño claro, algo más oscuros en el caso de los machos. Su alimento es el propio de las razas que viven en explotación extensiva: los pastos y vegetales que encuentran en las tierras por las que pacen, reforzadas con cereales y otros ingredientes vegetales en la época de la lactancia. Su carne es sabrosa, de color rosa claro, tierna y con un contenido graso muy equilibrado.

Localización geográfica: Municipios de Amares, Braga, Cabeceiras de Basto, Celo-

muito bem adaptada ao ambiente montanhoso, acostumada a condições climáticas duras, que propiciou um vínculo tradicional com o habitante destas montanhas, proporcionando-lhe, carne, leite e força de trabalho. Hoje encontra-se em perigo de extinção, se bem que a concessão da denominação de origem, inscrita em 1998, permitiu gerar uma nova expectativa não apenas de preservação da raça, como também na criação de novas formas de riqueza sustentáveis num espaço geográfico que tenta preservar o seu património natural convertendo-o em fonte de riqueza.

Relação de produtores: Cooperativa Agrícola de Arcos de Valdevez e Ponte da Barca, Rua Soares Pereira, 26, 4974-010 Arcos de Valdevez. Telefone: 258 510 200; fax: 258 510 201. cooparcosbarca@mail.telepac.pt, <www.cachenadapenedadop.com>.

Pontos de venda: Em talhos e restaurantes da zona de produção.

Outras informações: ACRC (Associação dos Criadores da Raça Cachena). Centro Coordenador de Transportes de Arcos de Valdevez, 1.º Andar, Sala 12. 4970-760 Arcos de Valdevez. Portugal. Tel./fax: 258 523 137. cachena@gmail.com.

Órgão de controlo: CERTIS-Controlo e Certificação, Lda., Rua Diana de Liz - Horta do Bispo, Apartado 320, 7006-804 Évora. Telefone: 266 769 564 / 5; fax: 266 769 566. certis@certis.pt.

BARROSÃ

Tipologia: Carne fresca e miudezas de bovino. Raça autóctone e carnes com Denominação de Origem Protegida.

Descrição: Os animais de raça barrosã são de estatura mediana, perfil côncavo, com pelagem de cor castanha clara, um pouco mais escura no caso dos machos. O seu alimento é o próprio das raças que vivem em explorações extensivas: os pastos e vegetais que encontram nas terras por onde pastam, reforçadas com cereais e outros ingredientes vegetais na época da lactância. A sua carne é saborosa, de cor rosa claro, tenra e com um conteúdo de gordura muito equilibrado.

Localização geográfica: Municípios de Amares, Braga, Cabeceiras de Basto, Celo-

rico de Basto, Fafe, Guimarães, Póvoa de Lanhoso, Terras de Bouro, Vieira do Minho e Vila Verde, do distrito de Braga; municípios de Felgueiras e Paços de Ferreira do distrito do Porto; municípios de Arcos de Valdevez, Melgaço, Monção, Ponte da Barca, Ponte de Lima, Paredes de Coura e Valença, do distrito de Viana do Castelo e, por último, os municípios de Boticas e Montalegre do distrito de Vila Real.

Características específicas: A comercialização da carne é realizada a partir do abate de exemplares em idades compreendidas entre os 5 e os 9 meses com pesos em carcaça entre os 70 e os 130 quilos. A vitela só é comercializada em carcaças, meias carcaças e peças em cujo caso é apresentada embalada na origem e com o selo indicativo que garante a procedência.

Breve resenha histórica: Trata-se de uma raça morfológica singular, aparentada com as raças de bovinos procedentes de África. Existem autores que consideram que possui vínculos com a denominada raça mauritânica, e outros situam as suas origens nos vales do Nilo, de onde foi deslocada até à península ibérica durante os longos séculos de domínio muçulmano. A presença posterior de outras raças foi deslocando-a no território espanhol e português, ficando unicamente vinculada aos espaços montanhosos das serras minhotas e ao planalto barro-

rico de Basto, Fafe, Guimarães, Póvoa de Lanhoso, Terras de Bouro, Vieira do Minho y Vila Verde, del distrito de Braga; municipios de Felgueiras y Paços de Ferreira del distrito do Porto; municipios de Arcos de Valdevez, Melgaço, Monção, Ponte da Barca, Ponte de Lima, Paredes de Coura y Valença, do distrito de Viana do Castelo y, por último, los municipios de Boticas y Montalegre del distrito de Vila Real.

Características específicas: La comercialización de la carne se realiza a partir del sacrificio de ejemplares en edad entre los cinco y los nueve meses con pesos en canal entre 70 y 130 kg. Solo se comercializa la ternera, en canales, medias canales y despiezada, caso en el cual se presenta envasada en origen y con el sello indicativo que garantiza la procedencia.

Breve reseña histórica: Se trata de una raza morfológica singular, emparentada con las razas de bovinos procedentes de África. Hay autores que consideran que tiene vínculos con la denominada *raza mauritánica,* y otros sitúan sus orígenes en los valles del Nilo, desde los que fue trasladada hasta la península ibérica durante los largos siglos de dominación musulmana. La presencia posterior de otras razas la fue desplazando del territorio español y portugués, quedando únicamente vinculada a aquellos espacios montañosos de las sierras miñotas y el altiplano barrosano.

Apreciada por sus múltiples cualidades, aunque no es un animal que se caracterice por su abundante producción lechera, en una economía de autosuficiencia tan propia de los lugares aislados, la vaca barrosana proporcionaba leche, carne, fuerza de trabajo y aun abono y combustible. Todo un repertorio que la hacía indispensable para la economía rural. Su pureza racial estuvo a punto de extinguirse como consecuencia de los múltiples cruzamientos que se iban produciendo, pero a partir de 1981 se inicia su registro zootécnico, que fue seguido de otras disposiciones legales hasta constituir, por un lado, la Agrupación de Productores de Carne Barrosã y, por otro, la denominación de origen protegida, ambos hechos en 1994.

Relación de productores: CAPOLIB – Cooperativa Agrícola de Boticas C.R.L. Avenida do Eiró, 19. 5460-311 boticas Boticas. Portugal. Teléfono: 276 418 170; fax: 276 415 734. geral@capolib.pt, <www.carnebarrosa.com>.

Puntos de venta: En hipermercados, carnicerías y restaurantes de la zona de producción.

Otras informaciones: AMIBA - Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Barrosã. Quinta do Penedo. Apartado 54. Lugar do Souto - Lanhas. 4730-260 Vila Verde. Portugal. Teléfono: 253 559 720; fax: 253 559 729. geral@amiba.com.pt, <www.amiba.com.pt>.

Órgano de control: SATIVA - Controlo e Certificação de Produtos, Rua Robalo Gouveia, 1, 1 A. 1900-392 Lisboa. Teléfono: 217 991 100; fax: 217 991 119. sativa@sativa.pt, <www.sativa.pt>.

BOVINO CRUZADO *DOS LAMEIROS DO BARROSO*

Tipología: Carne fresca y despojos de vacuno con Indicación Geográfica Protegida.

Descripción: Forman parte de esta denominación las reses de las que uno de los progenitores sea obligatoriamente un animal inscrito en el libro genealógico de una raza autóctona (mirandesa, *barrosã* o maronesa), nazcan, se críen y sean sacrificadas en el área geográfica objeto de protección.

Localización geográfica: El nacimiento, cría y sacrificio tienen que producirse en

são. Apreciada pelas suas múltiplas qualidades, ainda que não seja um animal que se caracterize pela sua abundante produção leiteira, numa economia de autossuficiência tão própria dos lugares isolados, a vaca barrosã proporciona leite, carne, força de trabalho e ainda estrume e combustível. Um repertório que a tornava indispensável para a economia rural. A sua pureza racial esteve prestes a extinguir-se como consequência dos múltiplos cruzamentos que se iam produzindo, mas a partir de 1981 inicia-se o seu registo zootécnico que foi seguido de outras disposições legais até se constituirem, por um lado o Agrupamento de Produtores de Carne Barrosã e por outro a denominação de origem protegida, ambos factos em 1994.

Relação de produtores: CAPOLIB – Cooperativa Agrícola de Boticas C.R.L. Avenida do Eiró, 19. 5460-311 BOTICAS Boticas. Portugal. Telefone: 276 418 170; fax: 276 415 734. geral@capolib.pt, <www.carnebarrosa.com>.

Pontos de venda: Em hipermercados, talhos e restaurantes da zona de produção.

Outras informações: AMIBA - Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Barrosã. Quinta do Penedo. Apartado 54. Lugar do Souto - Lanhas. 4730-260 Vila Verde. Portugal. Telefone: 253 559 720; fax: 253 559 729. geral@amiba.com.pt, <www.amiba.com.pt>.

Órgão de controlo: SATIVA - Controlo e Certificação de Produtos, Rua Robalo Gouveia, 1, 1 A. 1900-392 Lisboa. Teléfono: 217 991 100; fax: 217 991 119. sativa@sativa.pt, <www.sativa.pt>.

BOVINO CRUZADO DOS LAMEIROS DO BARROSO

Tipologia: Carne fresca e miudezas de bovino com Indicação Geográfica Protegida.

Descrição: Fazem parte desta denominação as reses em que um dos progenitores seja obrigatoriamente um animal inscrito no livro genealógico de uma raça autóctone (mirandesa, barrosã ou maronesa), nasça, se crie e seja abatido na área geográfica objeto de proteção.

Localização geográfica: O nascimento, criação e abate têm de ser realizados

nos municípios de Montalegre, Boticas e Chaves.

Características específicas: Em função da idade no momento do abate, classifica-se em: VITELA: animais abatidos até aos 9 meses, com um peso vivo máximo de 180 quilos. É uma carne muito tenra, rosa claro, suculenta e de consistência firme. Gordura de cor branca a branca grisalha, distribuída homogeneamente. NOVILHO: animais abatidos entre os 9 e os 24 meses, com um peso vivo de mais de 180 quilos. Carne tenra, de cor vermelho claro a vermelho, suculenta e consistente, com gordura de cor branca a grisalha. Pouca gordura intramuscular. VACA: animais de mais de 2 anos ou fêmeas que já tenham parido, com um peso superior a 180 quilos. A carne é de cor vermelho intenso a vermelho escuro, suculenta e saborosa com uma gordura de cor branca a grisalha. É comercializada em carcaças, semicarcaças e em peças nos talhos, ou embalada nos supermercados e grandes áreas de alimentação. Em qualquer dos casos, deve ser acompanhada do selo, rótulo ou etiqueta que a identifique da IGP Carne de Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso.

Breve resenha histórica: A criação de gado bovino nesta área de Portugal converte o que noutras atividades constitui uma debilidade numa autêntica fortaleza.

los municipios de Montalegre, Boticas y Chaves.

Características específicas: En función de la edad en el momento del sacrificio se clasifica en: TERNERA: animales sacrificados hasta los nueve meses, con un peso vivo máximo de 180 kg. Es de carne muy tierna, rosa claro, suculenta y consistencia firme. Grasa de color blanco a blanco grisáceo, distribuida homogéneamente. NOVILLO: animales sacrificados entre los nueve y veinticuatro meses, con un peso vivo de más de 180 kg. Carne tierna, de rojo claro a rojo, suculenta y consistente, con grasa de color blanco a grisáceo. Poca grasa intramuscular. VACA: animales de más de dos años o hembras que ya hayan parido, con un peso superior a 180 kg. La carne es de color rojo intenso a rojo oscuro, suculenta y sabrosa con una grasa de color blanco a grisáceo. Se comercializa en canales, semicanales y despiezada en carnicerías, o envasada en supermercados y grandes áreas de alimentación. En todos los casos, debe ir acompañada del sello, etiqueta o marchamo que la identifica de la IGP Carne de Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso.

Breve reseña histórica: La cría de ganado vacuno en esta área de Portugal convierte lo que en otras actividades constituye una debilidad en una auténtica fortaleza. Los

lameiros o brañas, como se los conoce en el norte español, son las zonas de pasto que se encuentran en la parte alta de las áreas montañosas. El ganado, que durante el invierno y gran parte de la primavera y otoño vive cerca de su propietario, incluso le presta otros servicios como el abono de los campos y huertos, o la fuerza para el trabajo, en la época estival es liberado y llevado hasta las brañas, los *lameiros,* donde encuentra pastos frescos pese a la canícula, por lo general de uso común. Es, en esencia, una forma de cooperación entre pequeños agricultores, que de esta manera afrontan el periodo más seco del año y les permite reforzar lazos sociales entre una población que por la naturaleza del territorio en el que vive suele estar sometida a las tensiones del aislamiento. Las reses, al mismo tiempo, limpian el monte, lo abonan y ayudan a su mantenimiento. Este tipo de laboreo permitía una mejor sostenibilidad y era un freno a los incendios forestales. A medida que esa actividad fue disminuyendo, también lo hicieron esas medidas benefactoras para el bosque. Desde enero de 1994, los bovinos cruzados de esta área geográfica cuentan con una denominación de origen protegida, que ha convertido en un elemento que aporta valor añadido a estas explotaciones ganaderas.

Relación de productores: Coop. Agrícola dos Produtores de Batata para Semente de Montalegre, CRL, Rua General Humberto Delgado, 5470-247 Montalegre. Teléfono: 276 512 253; fax: 351 276 512 528. quadrimonte@iol.pt.

Puntos de venta: En carnicerías y restaurantes de la zona de producción.

Otros datos: Órgano de control: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

Os lameiros ou *brañas,* como é conhecido no norte de Espanha, são as zonas de pasto que se encontram na parte alta das zonas montanhosas. O gado, que durante o inverno e grande parte da primavera e outono vivem perto do seu proprietário, inclusive prestando-lhe outros serviços como o estrume para os campos e hortas, ou a força para o trabalho, na época estival é liberado e levado para os lameiros, onde encontra pastos frescos apesar da canícula, geralmente de uso comum. É, na essência, uma forma de cooperação entre pequenos agricultores que desta forma enfrentam o período mais seco do ano permitindo-lhe reforçar os laços sociais entre uma população que pela natureza do território onde vive, costuma estar submetida às tensões do isolamento. As reses, ao mesmo tempo, limpam o monte, estrumam-no e ajudam à sua manutenção. Este tipo de trabalho permitia uma melhor sustentabilidade e era um travão para os incêndios florestais. À medida que essa atividade foi diminuindo, também o fizeram essas medidas benfeitoras para a floresta. Desde janeiro de 1994, os bovinos cruzados desta área geográfica possuem uma denominação de origem protegida, que se converteu num elemento que dá valor acrescentado a estas explorações pecuárias.

Relação de produtores: Coop. Agrícola dos Produtores de Batata para Semente de Montalegre, CRL, Rua General Humberto Delgado, 5470-247 Montalegre. Telefone: 276 512 253; fax: 276 512 528. quadrimonte@iol.pt.

Pontos de venda: Em talhos e restaurantes da zona de produção.

Outros dados: Órgão de controlo, Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

MARONESA

Tipología: Carne fresca y despojos de vacuno. Raza autóctona y carnes con denominación de origen protegida.

Descripción: Su denominación la vincula al topónimo en el que está inscrita, pues

MARONESA

Tipologia: Carne fresca e miudezas de bovino. Raça autóctone e carnes com denominação de origem protegida.

Descrição: A sua denominação vincula-a ao topónimo no qual está inscrita, pois

trata-se de uma raça largamente arraigada nos contrafortes da serra do Marão. É uma raça de montanha de grande rusticidade e resistência. De aspeto robusto, a sua pele é de cor escura, ligeiramente mais clara nas fêmeas que nos machos. O sistema de criação é de carácter misto, predominando o pastoreio extensivo nos exemplares adultos e o estabulado nos mais jovens durante o período de criação e lactância. A sua alimentação está vinculada à produção agrícola da zona e aos pastos e elementos vegetais que moldam a paisagem montanhosa. Assim, o território, o clima, a forragem vegetal e a forma de criação, conferem as características organoléticas à carne maronesa.

Localização geográfica: O nascimento, criação e abate têm de ser realizados nos municípios de Alijó, Mondim de Basto, Murça, Ribeira de Pena, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real, assim como parte dos municípios de Amarante, Boticas, Cabeceiras e Celorico de Basto, Chaves, Montalegre e Valpaços.

Características específicas: Em função da idade no momento do abate, classifica-se em: VITELA: animais abatidos entre os 5 e os 9 meses, com um peso em carcaça entre os 75 e os 130 quilos. É de carne muito tenra, rosa clara, suculenta e de consistência firme. Gordura de cor branca a branca grisalha, distribuída homogeneamente. NOVI-

se trata de una raza largamente arraigada en las estribaciones de la Serra do Marão. Es una raza de montaña de gran rusticidad y resistencia. De aspecto robusto, su piel es de color oscuro, ligeramente más clara en las hembras que en los machos. El sistema de cría es de carácter mixto, predominando el pastoreo extensivo en los ejemplares adultos y estabulado en los más jóvenes durante el periodo de cría y lactancia. Su alimentación está vinculada a la producción agrícola de la zona y a los pastos y elementos vegetales que conforman el paisaje montañoso. Así, el territorio, el clima, el forraje vegetal y la forma de cría le confieren las características organolépticas a la carne maronesa.

Localización geográfica: El nacimiento, cría y sacrificio tienen que producirse en los municipios de Alijó, Mondim de Basto, Murça, Ribeira de Pena, Vila Pouca de Aguiar y Vila Real, así como parte de los municipios de Amarante, Boticas, Cabeceiras y Celorico de Basto, Chaves, Montalegre y Valpaços.

Características específicas: En función de la edad en el momento del sacrificio se clasifica en: TERNERA: animales sacrificados entre cinco y nueve meses, con un peso en canal entre 75 y 130 kg. Es de carne muy tierna, rosa claro, suculenta y de consistencia firme. Grasa de color blanco a blanco grisáceo, distribuida homogé-

neamente. Novillo: animales sacrificados entre los nueve y veinticuatro meses, con un peso en canal de más de 130 kg. Carne tierna, rojo claro a rojo, suculenta y consistente, con grasa de color marfil. Moderada grasa intramuscular. Vaca: animales entre dos y cuatro años con un peso en canal entre 200 y 300 kg. La carne es de color rojo oscuro, suculenta y sabrosa con una grasa de color marfil con fuerte presencia intramuscular. Se comercializa en canales, semicanales y despiezada en carnicerías, o envasada en supermercados y grandes áreas de alimentación. En todos los casos, debe ir acompañada del sello, etiqueta o marchamo que la identifica de la DOP Carne Maronesa.

Breve reseña histórica: La raza maronesa está directamente entroncada con el *Bos primigenius,* especie bovina que pobló los bosques y montañas de la península ibérica. La cría de esta raza está íntimamente ligada al territorio donde hoy la encontraremos. Las difíciles condiciones agropecuarias hicieron que la maronesa, por su rusticidad y docilidad, resultase un aliado imprescindible para el agricultor, que no solo se veía provisto de leche y carne, sino también de fuerza de trabajo, para el arrastre de carros y las labores en el campo en las pequeñas parcelas. Estabuladas en las épocas de más frío y durante el periodo de cría, eran instaladas en cuadras en las que se les facilitaban camas de paja y elementos vegetales que luego, fertilizados con sus excrementos, eran convertidas en un abono de excepcional calidad para los campos y las huertas. En 1988 se reúnen catorce criadores y forman la Asociación de Criadores do Maronês, que emprenderán las iniciativas necesarias hasta conseguir la declaración de denominación de origen protegida. Hoy día hay más de dos mil criadores.

Relación de productores: Agrupamento de Produtores de Carne Maronesa, Cooperativa Agrícola de Vila Real, Rua Jaime Campos-Abambres, 5000-431 Vila Real. Teléfono: 259 323 051; fax: 259 321 873. maronesacarnedop@sapo.pt, <www.carnemaronesadop.com>.

Puntos de venta: En carnicerías y restaurantes de la zona de producción y en supermercados y grandes superficies de alimentación a lo largo de todo Portugal.

lho: animais abatidos entre os 9 e os 24 meses, com um peso em carcaça de mais de 130 quilos. Carne tenra, vermelho claro a vermelho, suculenta e consistente, com gordura de cor de marfim. Gordura moderada intramuscular. Vaca: animais entre os 2 e os 4 anos com um peso em carcaça entre os 200 e os 300 quilos. A carne é de cor vermelho escuro, suculenta e saborosa com uma gordura de cor de marfim com forte presença intramuscular. É comercializada em carcaças, semicarcaças e em peças nos talhos, ou embalada nos supermercados e grandes áreas de alimentação. Em qualquer dos casos, deve ir acompanhada do selo, rótulo ou etiqueta que a identifique da DOP Carne Maronesa.

Breve resenha histórica: A raça maronesa está diretamente entroncada com o *Bos primigenius*, espécie bovina que povoou as florestas e montanhas da península ibérica. A criação desta raça está intimamente ligada ao território onde hoje em dia a encontramos. As difíceis condições agropecuárias fizeram com que a maronesa, pela sua rusticidade e docilidade, se tornasse numa aliada imprescindível para o agricultor que não apenas se via provido de leite e carne, como também de força de trabalho, para o arrasto dos carros e os trabalhos no campo nas pequenas parcelas. Estabuladas nas épocas mais frias e durante o período de criação, eram instaladas em estábulos onde se forneciam camas de palha e elementos vegetais, que depois eram fertilizados com os seus excrementos, convertendo-se num estrume de excecional qualidade para os campos e para as hortas. Em 1988 catorze criadores reúnem-se e formam a Associação de Criadores do Maronês empreendendo as iniciativas necessárias para conseguir a declaração de denominação de origem protegida. Hoje em dia existem mais de 2.000 criadores.

Relação de produtores: Agrupamento de Produtores de Carne Maronesa, Cooperativa Agrícola de Vila Real, Rua Jaime Campos, Abambres, 5000-431 Vila Real. Telefone: 259 323 051; fax: 259 321 873. maronesacarnedop@sapo.pt, <www.carnemaronesadop.com>.

Pontos de venda: Em talhos e restaurantes da zona de produção e em supermercados e grandes superfícies de alimentação em todo o mercado português.

Outras informações: ACM (Associação de Criadores do Maronês), Cooperativa Agrícola de Vila Real, Apartado 276, Abambres, 5000-261 Vila Real. Telefone: 259 375 946, fax: 259 378 144. acmaronesasec@gmail.com; <www.marones.pt>.

Órgão de controlo: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

Otras informaciones: ACM (Associação de Criadores do Maronês), Cooperativa Agrícola de Vila Real, Apartado 276, Abambres, 5000-261 Vila Real. Teléfono: 259 375 946, fax: 259 378 144. acmaronesasec@gmail.com; <www.marones.pt>.

Órgano de control: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

MIRANDESA

Tipologia: Carne fresca e miudezas de bovino. Raça autóctone e carnes com denominação de origem protegida.

Descrição: A mirandesa é uma raça rústica, muito bem adaptada à vida de montanha, com uma corpulência consistente, cabeça pequena, cornos delgados de pequena envergadura com as pontas um pouco reviradas e cor castanho-escuro. Destacam-se nela a sua docilidade, a sua facilidade para se reproduzir e a escassa necessidade de atenção de carácter sanitário. A isto soma-se a qualidade excecional da sua carne, desde o ponto de vista organolético.

Localização geográfica: O nascimento, criação e abate têm de ser realizados nos municípios de Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais, região conhecida popularmente como *solar da raça mirandesa*.

Características específicas: Em função da idade no momento do abate, classifica-se em: VITELA: animais abatidos entre os 6 e os 8 meses. É de carne muito tenra, rosa clara, suculenta e de consistência firme. Gordura de cor branca, distribuída homogeneamente. NOVILHO: animais abatidos entre os 9 e os 18 meses. Carne tenra, de vermelho claro a vermelho, suculenta e consistente, com gordura de cor branca a grisalha. Pouca gordura intramuscular. É comercializada em carcaças, semicarcaças e peças nos talhos, ou em produtos embalados nos supermercados e grandes áreas de alimentação. Em qualquer dos casos, deve ir acompanhada do selo, rótulo ou etiqueta que a identifique da DOP Carne Mirandesa.

MIRANDESA

Tipología: Carne fresca y despojos de vacuno. Raza autóctona y carnes con denominación de origen protegida.

Descripción: La mirandesa es una raza rústica, muy bien adaptada a la vida de montaña, con una corpulencia consistente, cabeza pequeña, cuernos delgados, de pequeña envergadura, con las puntas un poco reviradas y color castaño oscuro. En ella destacan su docilidad, su facilidad para reproducirse y la escasa necesidad de atenciones de carácter sanitario. A esto hay que sumar una cualidad excepcional de su carne, desde el punto de vista organoléptico.

Localización geográfica: El nacimiento, cría y sacrificio tienen que producirse en los municipios de Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso y Vinhais, región conocida popularmente como *solar de la raza mirandesa*.

Características específicas: En función de la edad en el momento del sacrificio se clasifica en: TERNERA: animales sacrificados entre los seis y ocho meses. Es de carne muy tierna, rosa claro, suculenta y de consistencia firme. Grasa de color blanco, distribuida homogéneamente. NOVILLO: animales sacrificados entre los nueve y dieciocho meses. Carne tierna, de rojo claro a rojo, suculenta y consistente, con grasa de color blanco a grisáceo. Poca grasa intramuscular. Se comercializa en canales, semicanales y despiezada para carnicerías, y envasada despiezada para supermercados y grandes áreas de alimentación. En todos los casos, debe ir acompañada del sello, etiqueta o marchamo que la identifica de la DOP Carne Mirandesa.

Breve reseña histórica: El aprecio por esta raza ya viene de antiguo, como lo demuestra la existencia de concursos encaminados a mejorar la selección de la misma desde mediados del siglo XIX. El registro zootécnico de la raza se inició en 1913 y su registro como denominación de origen está reconocido desde 1996.

Relación de productores: Agropema (Cooperativa Agro-Pecuária Mirandesa, SCRL), Posto Zootécnico de Malhadas, 5210-150 Miranda do Douro. Teléfono: 273 438 120; fax: 273 438 121. mirandesa@mirandesa.pt, <www.mirandesa.pt>.

Puntos de venta: En carnicerías y restaurantes de la zona de producción.

Otras informaciones: Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Mirandesa. Los mismos datos de contacto que Agropema.

Órgano de control: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

Breve resenha histórica: O apreço por esta raça já vem de longe como o demonstra a existência de concursos destinados à melhoria da seleção da mesma, desde meados do século XIX. O registo zootécnico da raça iniciou-se em 1913 e o seu registo como denominação de origem está reconhecido desde 1996.

Relação de produtores: Agropema (Cooperativa Agropecuária Mirandesa SCRL), Posto Zootécnico de Malhadas, Malhadas, 5210-150 Miranda do Douro. Telefone: 273 438 120; fax: 273 438 121. mirandesa@mirandesa.pt, <www.mirandesa.pt>.

Pontos de venda: Em talhos e restaurantes da zona de produção.

Outras informações: Associação dos Criadores de Bovinos de Raça Mirandesa. Os mesmos contactos da Agropema.

Órgão de controlo: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

Carne de caprino e ovino

CABRITO GALEGO

Tipologia: Carne fresca e miudezas de caprino. Raça autóctone.

Descrição: Cabritos cujo peso em carcaça, com vísceras e cabeça oscila entre os 4 e os 8 kg e são obtidos de animais da raça autóctone cabra galega. A criação é realizada através do método tradicional extensivo nas zonas montanhosas. São animais de grande rusticidade que suportam as condições climáticas mais duras da montanha galega. Cor acaju, com um peso de adultos que alcança entre os 40 e os 55 quilos nas cabras e os 55 e os 70 no caso dos machos. A sua cornadura é em arco para trás.

Localização geográfica: Nas áreas montanhosas da Galiza, especialmente das províncias de Ourense, Lugo e Corunha.

Características específicas: A comercialização da carne é realizada em fresco, em carcaças de cabrito de leite, que se alimenta exclusivamente do leite materno antes do seu abate e o chibo, que é um cabrito de entre 7 e 8 quilos, cuja alimentação se complementou depois do desmame com pasto ou cereal como o milho, trigo ou cevada. A sua carne é tenra, saborosa, suculenta e com uma baixa

Carne de caprino y ovino

CABRITO GALLEGO

Tipología: Carne fresca y despojos de caprino. Raza autóctona.

Descripción: Cabritos cuyo peso en canal, con vísceras y cabeza, oscila entre 4 y 8 kg y se obtiene de animales de la raza autóctona cabra gallega. La cría se realiza por el método tradicional extensivo en las zonas montañosas. Son animales de gran rusticidad que soportan las condiciones climáticas más duras de la montaña gallega. Color caoba, con un peso de adultos que alcanza entre los 40 y 55 kg en las cabras y 55 y 70 kg en el caso de los machos. Su cornamenta es en arco hacia atrás.

Localización geográfica: En las áreas montañosas de Galicia, especialmente de las provincias de Ourense, Lugo y A Coruña.

Características específicas: La comercialización de la carne se realiza en fresco, en canales de cabrito lechal, que se alimenta exclusivamente de la leche materna antes de su sacrificio y el chivo, que es un cabrito de entre 7 y 8 kg, cuya alimentación se complementó tras el destete con pasto o cereal como maíz, trigo o cebada. Su carne es tierna, sabrosa, jugosa y con una baja proporción de

grasa. Las canales estarán debidamente identificadas con el sello que garantiza su pertenencia a la raza autóctona y ha sido criado conforme a los criterios establecidos por el reglamento y catálogo de razas autóctonas ganaderas de Galicia aprobado por decreto 149/2011 de 7 de julio.

Breve reseña histórica: Presentes en toda Galicia, especialmente en las áreas montañosas, sufrieron una clara regresión a partir de la mitad del siglo xx, cuando se inició una política de reforestación de los montes a partir de variedades vegetales exógenas como el eucalipto. Hasta entonces eran muy apreciados para su consumo los cabritos, destinándose los ejemplares adultos para la elaboración de odres de vino con sus pieles o la carne en salazón y ahumada. Su situación llegó al borde de la extinción, hasta el punto de que en la actualidad, después de iniciada su recuperación, tan solo existen poco más de cuatrocientos ejemplares.

Relación de productores: La Federación de Razas Autóctonas de Galicia tiene censados en torno a cincuenta criadores: <www.cabragalega.com>.

Puntos de venta: Directamente en los criadores y, por lo general, ha de ser por encargo. La cría de cabritos se produce entre primavera y verano, siendo el periodo estival el momento de mayor oferta. También pueden dirigirse por correo electrónico a cabragalega@gmail.com.

Otros datos: Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Teléfono: 988 205 486.

CORDERO DE OVEJA GALLEGA

Tipología: Carne fresca y despojos de ovino. Raza autóctona.

Descripción: La oveja gallega es una raza autóctona cuyos ejemplares se caracterizan por ser de pequeño tamaño pero de proporciones equilibradas, lanudos, de color blanco o negro y que se destinan fundamentalmente a la producción de carne.

Localización geográfica: Toda Galicia, con predominio del área más montañosa de las provincias de Lugo, Ourense y Pontevedra.

Características específicas: Se trata de una carne muy poco grasa, tierna, sabro-

proporção de gordura. As carcaças são devidamente identificadas com o selo que garante a sua pertença à raça autóctone e que foi criada conforme os critérios estabelecidos pelo regulamento e catálogo de raças pecuárias autóctones da Galiza aprovado pelo decreto 149/2011 de 7 de julho.

Breve resenha histórica: Presentes em toda a Galiza, especialmente nas áreas montanhosas, sofreram uma clara regressão a partir da metade do século xx quando se iniciou uma política de reflorestação dos montes a partir de variedades vegetais exógenas como o eucalipto. Até então os cabritos eram muito apreciados para o seu consumo, destinando-se os exemplares adultos para a elaboração de odres de vinho com as suas peles ou a carne em salga e fumada. A sua existência chegou próximo da extinção, até ao ponto de atualmente, depois de iniciada a sua recuperação só existirem cerca de 400 exemplares.

Relação de produtores: A Federação de Raças Autóctones da Galiza tem cadastrados cerca de 50 criadores. Consultar em <www.cabragalega.com>.

Pontos de venda: Diretamente nos criadores e, geralmente, deve ser encomendado. A criação de cabritos produz-se entre a primavera e o verão, sendo o período estival o momento de maior oferta. Também pode dirigir-se por correio eletrónico a cabragalega@gmail.com.

Outros dados: Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Telefone: 988 205 486.

CORDEIRO DE OVELHA GALEGA

Tipologia: Carne fresca e miudezas de ovino. Raça autóctone.

Descrição: A ovelha galega é uma raça autóctone cujos exemplares se caracterizam por serem de pequeno porte mas de proporções equilibradas, lanosos, de cor branca ou preta e destinam-se fundamentalmente à produção de carne.

Localização geográfica: Na Galiza, com predomínio da área mais montanhosa das províncias de Lugo, Ourense e Pontevedra.

Características específicas: Trata-se de uma carne muito pouco gorda, tenra, sa-

borosa e suculenta, com uma elevada percentagem de ácidos gordos insaturados. A comercialização da carne é realizada em fresco, ou refrigerada em carcaças, meias carcaças de cordeiro de leite e outras miudezas, como paletas, pernas, costelinhas, em cujo caso devem ser apresentadas embaladas ao vácuo e devidamente identificadas com o selo que garante a sua pertença à raça autóctone e que foi criada conforme os critérios estabelecidos pelo regulamento e catálogo de raças pecuárias autóctones da Galiza aprovado por decreto 149/2011 de 7 de julho.

Breve resenha histórica: A ovelha, tradicionalmente, fazia parte do gado doméstico do rural galego, especialmente nas áreas mais montanhosas e partilhava esse território com outras espécies como o gado bovino, o que fazia com que se alimentasse especialmente das variedades vegetais que as vacas desaproveitavam ou por se encontrar em lugares inacessíveis para aquelas. Diferentemente de outras regiões de Espanha onde eram muito comuns os grandes rebanhos, na Galiza predominavam os grupos mais re-

sa y jugosa, con un alto porcentaje de ácidos grasos insaturados. La comercialización de la carne se realiza en fresco, o refrigerada en canales, medias canales de cordero lechal y otros despieces, como paletillas, piernas, chuletillas, caso en el cual deben presentarse envasadas al vacío y debidamente identificadas con el sello que garantiza su pertenencia a la raza autóctona y que ha sido criado conforme a los criterios establecidos por el reglamento y catálogo de razas autóctonas ganaderas de Galicia aprobado por decreto 149/2011 de 7 de julio.

Breve reseña histórica: La oveja, tradicionalmente, formaba parte del ganado doméstico del rural gallego, especialmente en las áreas más montañosas, y compartía ese territorio con otras especies como el vacuno, lo que hacía que se alimentase especialmente de aquellas variedades vegetales que desaprovechaban las vacas o bien por encontrarse en lugares inaccesibles para aquellas. A diferencia de otras regiones de España, donde eran muy comunes los grandes rebaños, en Galicia predominaban los grupos más

reducidos. A medida que su cría se destinó prioritariamente a la obtención de carne, fueron apareciendo razas con más aprovechamiento, en detrimento de la tradicional oveja gallega, hasta llegar al borde de la extinción. En 1999 se establece un programa para su conservación y recuperación, gracias al cual cada vez es mayor el interés por su cría, así como su aprovechamiento comercial.

Relación de productores: La Asociación de Criadores da Raza Ovella Galega mantiene actualizado el censo de productores. Asovega, Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Teléfono: 988 205 486; fax: 988 205 489. asovega@asovega.com, <http://ovellagalega.blogspot.com>

Puntos de venta: Cárnicas Xurés, Rúa Celso Emilio Ferreiro, 20, Ourense. Teléfono: 988 245 812. Como es un producto en expansión, consúltese con Asovega si hay nuevos puntos de venta.

Otros datos: Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Teléfono: 988 205 486.

duzidos. À medida que a sua criação se destinou prioritariamente à obtenção de carne, foram aparecendo raças com maior aproveitamento, em detrimento da tradicional ovelha galega, até chegar próximo da extinção. Em 1999 estabelece-se um programa para a sua conservação e recuperação, graças à qual cada vez é maior o interesse pela sua criação, assim como o seu aproveitamento comercial.

Relação de produtores: A Associação de Criadores da Raça Ovelha Galega mantém atualizado o censo de produtores: Asovega, Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Telefone: 988 205 486; fax: 988 205 489. asovega@asovega.com, <http://ovellagalega.blogspot.com>.

Pontos de venda: Cárnicas Xurés: Rúa Celso Emilio Ferreiro, 20, Ourense. Telefone: 988 245 812. Como é um produto em expansão, consultar a Asovega para averiguar existem novos pontos de venda.

Outros dados: Federación de Razas Autóctonas de Galicia (Boaga), Pazo de Fontefiz, 32152 Coles (Ourense). Telefone: 988 205 486.

CABRITO DE TERRAS ALTAS DO MINHO

Tipología: Carne fresca y despojos de caprino. Raza autóctona y carnes con indicación geográfica protegida.

Descripción: Cabritos cuyo peso en canal, con vísceras y cabeza, oscila entre 4 y 7 kg y se obtiene de animales de las razas bravía y serrana, o de cruces entre estas. La alimentación de los rebaños se realiza por el método tradicional extensivo, obteniendo al menos el 60% de su sustento de la vegetación que crece de manera espontánea por los campos y montes por los que son pastoreados. Son animales poco corpulentos, de pelo corto, algo más largo en los machos, color entre negro y castaño, más claro cuando domina la raza serrana. La dieta a base de vegetación de montaña, propia del tipo de pastoreo que se realiza con estos ejemplares, determina la calidad de su carne.

Localización geográfica: Todo el distrito de Viana do Castelo; municipios de Amares, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Fafe, Póvoa do Lanhoso, Terras de Bouro, Vieira do Minho, Vila Verde,

CABRITO DAS TERRAS ALTAS DO MINHO

Tipologia: Carne fresca e miúdos de caprino. Raça autóctone e carnes com indicação geográfica protegida.

Descrição: Cabritos cujo peso em carcaça, com vísceras e cabeça oscila entre os 4 e os 7 kg e é obtido de animais das raças bravía e serrana, ou de cruzamentos entre estas. A alimentação dos rebanhos é realizada através do método tradicional extensivo, obtendo pelo menos 60% do seu sustento da vegetação que cresce de forma espontânea pelos campos e montes por onde são pastoreados. São animais pouco corpulentos, de pelo curto, um pouco mais comprido nos machos, cor entre o preto e o castanho, mais claro quando domina a raça serrana. A dieta à base de vegetação de montanha, própria do tipo de pastoreio que se realiza com estes exemplares determina a qualidade da sua carne.

Localização geográfica: Todo o distrito de Viana do Castelo; municípios de Amares, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Fafe, Póvoa do Lanhoso, Terras de Bouro, Vieira do Minho, Vila Verde, do

distrito de Braga; Amarante, Baião, Paredes, Marco de Canavezes, Valongo, e parte dos municípios de Felgueiras, Gondomar e Penafiel do distrito do Porto e Modim de Basto, Ribeira de Pena do distrito de Vila Real.

Características específicas: A comercialização da carne é realizada em fresco, ou refrigerada, em carcaças e meias carcaças devidamente identificadas com o selo que garante a sua pertença à IGP de Cabrito das Terras Altas do Minho. São muito apropriados para assar e faz parte da gastronomia tradicional minhota.

Breve resenha histórica: Aparentadas na origem com as raças ancestrais selvagens da península ibérica, as raças bravía e serrana povoam as áreas montanhosas de todo o norte de Portugal, e fornecem exemplares, em função da sua demarcação territorial, as Indicações Geográficas de Terras do Minho e Barroso. Hoje em dia as variedades selvagens estão extintas. A última foi no início do século XX, que era a cabra montesa do Gerês. No entanto, o regime extensivo de criação converte-as em parte ineludível das paisagens por onde pastoreiam e ao mesmo tempo realizam uma ação muito benéfica no monte já que além de adubarem à sua passagem, realizam trabalhos de limpeza e capina

del distrito de Braga; Amarante, Baião, Paredes, Marco de Canavezes, Valongo, y parte de los municipios de Felgueiras, Gondomar y Penafiel del distrito de Porto y Modim de Basto, Ribeira de Pena del distrito de Vila Real.

Características específicas: La comercialización de la carne se realiza en fresco, o refrigerado, en canales y medias canales debidamente identificadas con el sello que garantiza su pertenencia a la IGP de Cabrito das Terras Altas do Minho. Son muy apropiados para asar y forman parte de la gastronomía tradicional miñota.

Breve reseña histórica: Emparentadas en origen con las razas ancestrales salvajes de la península ibérica, las razas bravía y serrana pueblan las áreas montañosas de todo el norte de Portugal, y proveen de ejemplares, en función de su demarcación territorial, a las indicaciones geográficas de Terras do Minho y Barroso. Hoy las variedades salvajes están extinguidas. La última fue a principios del siglo XX, que era la cabra montesa del Gerês. Sin embargo, el régimen extensivo de crianza las convierte en parte ineludible de los paisajes en los que pastorean y al mismo tiempo realizan una acción muy beneficiosa en el monte, ya que, además de abonar a su paso, realizan labores de

limpieza y desbroce de maleza, lo que contribuye decisivamente a la prevención de los incendios forestales. Así pues, su contribución al territorio es triple: la carne, la leche para elaboración de queso y el cuidado del entorno forestal.

Relación de productores: La entidad gestora de la igp es la Associação Mútua de Seguro de Gado-Mútua de Basto, Rua Antunes Basto, Refojos, 4860-363 Cabeceira de Basto. Teléfono: 253 662 311; fax: 253 664 943. mutua.basto@esoterica.pt.

Puntos de venta: En carnicerías y restaurantes de la zona de producción.

Otros datos: Órgano de control: Norte e Qualidade-Instituto de Certificação de Produtos Agro-Alimentares, Rua do Pinhó, 80, São Torcato GMR, 4800-875. Telefono: 252 662 399; fax: 252 661 780. nq@mail.icav.up.pt.

CABRITO DE BARROSO

Tipología: Carne fresca y despojos de caprino. Raza autóctona y carnes con indicación geográfica protegida.

Descripción: Cabritos cuyo peso en canal oscila entre 4 y 6 kg y se obtiene de animales de las razas bravía y serrana, o de cruces entre estas, y son sacrificados con un máximo de tres meses. La alimentación de los rebaños se realiza por el método tradicional extensivo, pastoreo libre en parajes naturales, recurriendo a la estabulación solamente en los meses de invierno, en los que son alimentados con heno, helechos secos y ramas tiernas de abedul y sauce. La dieta a base de vegetación de montaña, propia del tipo de pastoreo que se realiza con estos ejemplares, determina la calidad de su carne.

Localización geográfica: El nacimiento, cría y sacrificio tienen que producirse en los municipios de Boticas, Chaves, Montalegre y Vila Pouca de Aguiar.

Características específicas: Su carne es tierna y sabrosa, de color rosa, con el sabor característico que le confieren tanto el tipo de alimentación natural que recibe como la forma en que es criado. Se comercializa en canales y medias canales, y es preceptivo que lleve los sellos y etiquetas identificativas de la indicación geográfica protegida a la que pertenece.

do mato, o que contribui decisivamente para a prevenção dos incêndios florestais. Dessa forma, a sua contribuição para o território é triplo: a carne, o leite para a elaboração de queijo e o cuidado do ambiente florestal.

Relação de produtores: A entidade gestora da IGP é Associação Mútua de Seguro de Gado-Mútua de Basto, Rua Antunes Basto, Refojos, 4860-363 Cabeceira de Basto. Telefone: 253 662 311; fax: 253 664 943. mutua.basto@esoterica.pt.

Pontos de venda: Em talhos e restaurantes da zona de produção.

Outros dados: Órgão de controlo: Norte e Qualidade-Instituto de Certificação de Produtos Agroalimentares, Rua do Pinho, 80, São Torcato GMR, 4800-875. Telefone: 252 662 399; fax: 252 661 780. nq@mail.icav.up.pt.

CABRITO DO BARROSO

Tipologia: Carne fresca e miúdos de caprino. Raça autóctone e carnes com indicação geográfica protegida.

Descrição: Cabritos cujo peso em carcaça, oscila entre os 4 e os 6 kg e são obtidos de animais das raças bravía e serrana, ou de cruzamentos entre estas e são abatidos com um máximo de 3 meses. A alimentação dos rebanhos é realizada através do método tradicional extensivo, pastoreio livre em paragens naturais, recorrendo à estabulação apenas nos meses de inverno durante os quais são alimentados com feno, dentebruns secos e ramos tenros de bétula e salgueiro. A dieta à base de vegetação de montanha, própria do tipo de pastoreio que é realizada com estes exemplares determina a qualidade da sua carne.

Localização geográfica: O nascimento, criação e abate têm de ser realizados nos municípios de Boticas, Chaves, Montalegre e Vila Pouca de Aguiar.

Características específicas: A sua carne é tenra e saborosa, de cor rosa, com o sabor característico que lhe confere tanto o tipo de alimentação natural que recebe como a forma como é criado. É comercializada em carcaças e meias carcaças, e é precetivo que levem os selos e rótulos identificativos da Indicação Geográfica Protegida a que pertencem.

Breve resenha histórica: Ver ficha do cabrito das Terras Altas do Minho.

Relação de produtores: A entidade solicitante da IGP foi a Cooperativa Agrícola dos Produtores de Batata para Semente de Montalegre, CRL, Rua General Humberto Delgado, 5470-247 Montalegre. Telefone: 276 512 253; fax: 276 512 528. quadrimonte@iol.pt.

Pontos de venda: Em talhos e restaurantes da zona de produção.

Outros dados: Órgão de controlo: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

CABRITO TRANSMONTANO

Tipologia: Carne fresca e miúdos de caprino. Raça autóctone e carnes com denominação de origem protegida.

Descrição: Cabritos com um peso em carcaça entre os 4 e os 8 kg, filhos de pai e mãe de raça Serrana, devidamente inscritos no livro genealógico da raça. O período de abate acontece entre os 30 e os 90 dias de vida, data até à qual é alimentado à base de leite materno. Os rebanhos pastoreiam pelos campos naturais da região e alimentam-se dos elementos

Breve reseña histórica: Véase la ficha de cabrito das Terras Altas do Minho.

Relación de productores: La entidad solicitante de la IGP fue la Cooperativa Agrícola dos Produtores de Batata para Semente de Montalegre, CRL, Rua General Humberto Delgado, 5470-247 Montalegre. Teléfono: 276 512 253; fax: 276 512 528. quadrimonte@iol.pt.

Puntos de venta: En carnicerías y restaurantes de la zona de producción.

Otros datos: Órgano de control: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

CABRITO TRANSMONTANO

Tipología: Carne fresca y despojos de caprino. Raza autóctona y carnes con denominación de origen protegida.

Descripción: Cabritos con un peso en canal entre 4 y 8 kg, hijos de padre y madre de raza serrana, debidamente inscritos en el libro genealógico de la raza. El periodo de sacrificio se realiza entre los treinta y noventa días de vida, fecha hasta la cual es alimentado a base de leche materna. Los rebaños pastorean por las áreas naturales de la región y se alimentan de los

elementos vegetales que crecen de forma espontánea en los mismos.

Localización geográfica: El nacimiento, cría y sacrificio tienen que producirse en los municipios de Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Mogadouro, Carrazeda de Ansiães, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Valpaços y Murça.

Características específicas: Su carne es tierna y sabrosa, de color rosa, con el sabor característico que le confieren tanto

vegetais que crescem de forma espontânea nos mesmos.

Localização geográfica: O nascimento, criação e abate têm de ser realizados nos municípios de Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Mogadouro, Carrazeda de Ansiães, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Valpaços e Murça.

Características específicas: A sua carne é tenra e saborosa, de cor rosa, com o sabor característico que lhe confere tanto

o tipo de alimentação natural que recebe como a forma em que é criado. É comercializada em carcaças e meias carcaças, e é precetivo que levem os selos e rótulos identificativos da indicação geográfica protegida a que pertencem. O período de comercialização é de janeiro a abril, de junho a agosto e em dezembro.

Breve resenha histórica: A raça serrana não só é a mais representativa das raças caprinas portuguesas, como também a melhor em termos produtivos de carne e leite. Aparentada com a *Capra lusitanica*, a última cabra selvagem que viveu em liberdade pelos montes do Gerês, a cabra serrana vive em perfeita harmonia com o ambiente e com o homem, favorecendo uma economia agropecuária sustentável. A obtenção da proteção institucional comunitária, com o reconhecimento de uma denominação de origem protegida, permitiu revalorizar notavelmente a criação e produção do cabrito transmontano.

Relação de produtores: Caprisserra (Cooperativa de Produtores de Cabrito da Raça Serrana), Bairro Fundo Fomento de Habitação, Bloco 14, c/d., apartado 82, 5370- 223 Mirandela. Telefone: 278 265 465; fax: 278 265 116. ancras@mail.telepac.pt.

Pontos de venda: Em talhos e restaurantes da zona de produção.

Outros dados: Órgão de controlo: Sativa--Desenvolvimento Rural, Lda., Rua Robalo Gouveia, 1, 1.º A, 1900-392 Lisboa. Telefone: 217 991 100; fax: 217 991 119. am@sativarural.pt.

el tipo de alimentación natural que recibe como la forma en que es criado. Se comercializa en canales y medias canales, y es preceptivo que lleve los sellos y etiquetas identificativas de la indicación geográfica protegida a la que pertenece. El periodo de comercialización es de enero a abril, de junio a agosto y en diciembre.

Breve reseña histórica: La raza serrana no solo es la más representativa de las razas caprinas portuguesa, sino también la mejor en términos productivos de carne y leche. Emparentada con la *Capra lusitanica,* la última cabra salvaje que vivó en libertad por los montes del Gerês, la cabra serrana vive en perfecta armonía con el entorno y con el hombre, favoreciendo una economía agropecuaria sostenible. La obtención del amparo institucional comunitario con el reconocimiento de una denominación de origen protegida ha permitido revalorizar notablemente la cría y producción del cabrito transmontano.

Relación de productores: Caprisserra (Cooperativa de Produtores de Cabrito da Raça Serrana), Bairro Fundo Fomento de Habitação, Bloco 14, c/d., apartado 82, 5370-223 Mirandela. Teléfono: 278 265 465; fax: 278 265 116. ancras@mail.telepac.pt.

Puntos de venta: En carnicerías y restaurantes de la zona de producción.

Otros datos: Órgano de control: Sativa-Desenvolvimento Rural Lda., Rua Robalo Gouveia, 1, 1.º A, 1900-392 Lisboa. Teléfono: 217 991 100; fax: 217 991 119. am@sativarural.pt.

BORREGO DE BARROSO

Tipologia: Carne fresca e miúdos de ovino. Raça autóctone e carnes com indicação geográfica protegida.

Descrição: O cordeiro de Barroso é conhecido com diversas denominações: cordeiro de barroso, anho de barroso, borrego de leite de barroso. Todas estas denominações englobam o mesmo produto: os cordeiros de ambos os sexos abatidos aos 4 meses de idade no máximo, com um peso em carcaça que oscila entre os 4 e os 12 quilos e são resultantes do cruzamento de animais das raças churra galega e bordaleira de entre Douro e Minho, criados através do sistema extensivo

BORREGO DE BARROSO

Tipología: Carne fresca y despojos de ovino. Raza autóctona y carnes con indicación geográfica protegida.

Descripción: El cordero de Barroso es conocido con diversas denominaciones: *cordeiro de Barroso, anho de Barroso, borrego de leite de Barroso*. Todas estas denominaciones engloban el mismo producto: los corderos de ambos sexos sacrificados a los cuatro meses como máximo, con un peso en canal que oscila entre los 4 y los 12 kg y son resultantes del cruzamiento de animales de las razas churra gallega y *bordaleira* de Entre Douro e Minho, criados mediante el sistema extensivo tradi-

cional y alimentados con la vegetación y los pastos de las áreas por las que son pastoreados.

Localización geográfica: El nacimiento, cría y sacrificio tienen que producirse en los municipios de Boticas, Chaves, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Ribeira de Pena, Valpaços y Vila Pouca de Aguiar.

Características específicas: Su carne es extremadamente tierna, suculenta y sabrosa, con el sabor característico que le confieren tanto el tipo de alimentación natural que recibe como la forma en que es criado. Se comercializa en canales y medias canales, que llevan los sellos y etiquetas identificativas de la indicación geográfica protegida a la que pertenece.

Breve reseña histórica: Con una larga tradición en el área geográfica en la que se encuentra implantado, el cordero de Barroso alcanzó su estatus de indicación geográfica protegida en mayo del 2000.

Relación de productores: La entidad solicitante de la IGP fue la Cooperativa

tradicional e alimentados com a vegetação e os pastos das áreas por onde são pastoreados.

Localização geográfica: O nascimento, criação e abate têm de ser realizados nos municípios de Boticas, Chaves, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Ribeira de Pena, Valpaços e Vila Pouca de Aguiar.

Características específicas: A sua carne é extremadamente tenra, suculenta e saborosa, com o sabor característico que lhe confere tanto o tipo de alimentação natural que recebe como a forma em que é criado. É comercializada em carcaças e meias carcaças, que levem os selos e rótulos identificativos da indicação geográfica protegida a que pertencem.

Breve resenha histórica: Com uma longa tradição na área geográfica em que se encontra implementado, o cordeiro de barroso alcançou o seu status de indicação geográfica protegida em maio de 2000.

Relação de produtores: A entidade solicitante da IGP foi a Cooperativa Agrícola

dos Produtores de Batata para Semente de Montalegre, CRL, Rua General Humberto Delgado, 5470-247 Montalegre. Telefone: 276 512 253; fax: 276 512 528. quadrimonte@iol.pt.

Pontos de venda: Em talhos e restaurantes da zona de produção.

Outros dados: Órgão de controlo: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

Agrícola dos Produtores de Batata para Semente de Montalegre, CRL, Rua General Humberto Delgado, 5470-247 Montalegre. Teléfono: 276 512 253; fax: 276 512 528. quadrimonte@iol.pt.

Puntos de venta: En carnicerías y restaurantes de la zona de producción.

Otros datos: Órgano de control: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

BORREGO TERRINCHO

Tipologia: Carne fresca e miúdos de ovino. Raça autóctone e carnes com denominação de origem protegida.

Descrição: Cordeiros que não são desmamados até à terceira ou quarta semana de vida, filhos de pai e mãe de raça churra da Terra Quente, devidamente inscritos no livro genealógico da referida raça, cujo peso em vivo não exceda os 12 quilos. A alimentação, à base de ervas e outros elementos vegetais e o sistema de produção

BORREGO *TERRINCHO*

Tipología: Carne fresca y despojos de ovino. Raza autóctona y carnes con denominación de origen protegida.

Descripción: Corderos que no son destetados hasta la tercera o cuarta semana de vida, hijos de padre y madre de raza churra da Terra Quente, debidamente inscritos en el libro genealógico de dicha raza, cuyo peso en vivo no exceda de 12 kg. La alimentación, a base de hierbas y otros elementos vegetales, y el sistema

de producción extensivo, con pastoreo, determinan sus características.

Localización geográfica: El nacimiento, cría y sacrificio tienen que producirse en los municipios de Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães, Vila Nova de Foz Coa y algunas parroquias de los municipios de Macedo de Cavaleiros, São João da Pesqueira, Valpaços, Meda y Figueira de Castelo Rodrigo.

Características específicas: Su carne es extremadamente tierna, suculenta y sabrosa, de un color rosa pálido, con el sabor característico que le confieren tanto el tipo de alimentación natural que recibe como la forma en que es criado. Se comercializa en canales y medias canales, y en despieces menores, como paletillas, piernas, etcétera, siempre que en este caso se mantengan refrigerados y hayan sido envasados en origen. En todos los casos es preceptivo que lleven los sellos y etiquetas identificativas de la denominación de origen protegida a la que pertenecen.

Breve reseña histórica: Existen referencias documentales que hablan de su importancia económica desde la Edad Media. La raza churra da Terra Quente es fruto de la fusión de dos razas, badana y *mondegueira,* llegadas desde los Pirineos. Durante siglos fue una raza muy apreciada por el provecho que se obtenía de su lana, su leche y su carne, siendo además muy rústica, con lo que estaba muy bien adaptada a la zona geográfica de Trás-os-Montes. A medida que la demanda de lana fue desapareciendo, se destinó a carne y leche, pero la aparición de otras razas con mejores rendimientos llegó a poner en peligro la supervivencia de la churra da Terra Quente, también llamada *badana*. En 1991 se inició el registro zootécnico de esta raza y en 1996 fue reconocida y amparada su denominación de origen, vinculada al área geográfica y la raza.

Relación de productores: Oviteq (Cooperativa dos Produtores de Carne de Ovinos da Terra Quente, CRL), Quinta da Ribeira-Grijó do Vale Benfeito, 5340 Macedo de Cavaleiros. Teléfono: 278 426 357; fax: 278 426 641.

Puntos de venta: En carnicerías y restaurantes de la zona de producción. En

extensivo como o pastoreio determinam as suas características.

Localização geográfica: O nascimento, criação e abate têm de ser realizados nos municípios de Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães, Vila Nova de Foz Coa e algumas freguesias dos municípios de Macedo de Cavaleiros, São João da Pesqueira, Valpaços, Meda e Figueira de Castelo Rodrigo.

Características específicas: A sua carne é extremadamente tenra, suculenta e saborosa, de uma cor rosa pálida, com o sabor característico que lhe confere tanto o tipo de alimentação natural que recebe como a forma em que é criado. É comercializada em carcaças e meias carcaças, e em peças menores, como paletas, pernas, etecetera, sempre que neste caso se mantenham refrigerados e tenham sido embalados na origem. Em todos os casos é precetivo que levem os selos e rótulos identificativos da denominação de origem protegida a que pertencem.

Breve resenha histórica: Existem referências documentais que falam da sua importância económica desde a Idade Média. A raça churra da Terra Quente é fruto da fusão de duas raças: badana e mondegueira, vindas dos Pirenéus. Durante séculos foi uma raça muito apreciada pelo proveito que se obtinha da sua lã, do seu leite e da sua carne, sendo também muito rústica pelo que estava muito bem adaptada à zona geográfica de Trás-os-Montes. À medida que a procura de lã foi desaparecendo, foi destinada à carne e ao leite, mas o aparecimento de outras raças com melhores rendimentos chegou a pôr em perigo a sobrevivência da churra da Terra Quente, também chamada *badana*. Em 1991 iniciou-se o registo zootécnico desta raça e em 1996 foi reconhecida e protegida a sua denominação de origem, vinculada à área geográfica e à raça.

Relação de produtores: Oviteq (Cooperativa dos Produtores de Carne de Ovinos da Terra Quente, CRL), Quinta da Ribeira-Grijó do Vale Benfeito, 5340 Macedo de Cavaleiros. Telefone: 278 426 357; fax: 278 426 641.

Pontos de venda: Em talhos e restaurantes da zona de produção. Em supermer-

cados e áreas comerciais das cidades da região de Trás-os-Montes.

Outros dados: Órgão de controlo: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

CORDEIRO BRAGANÇANO

Tipologia: Carne fresca e miúdos de ovino. Raça autóctone e carnes com indicação geográfica protegida.

Descrição: Cordeiros filhos de pai e mãe de raça churra galega bragançana, devidamente inscritos no livro genealógico da referida raça, abatidos entre o terceiro e o quarto mês de vida, cujo peso em carcaça é de 8 a 12 quilos. A alimentação dos rebanhos, à base de ervas e de outros elementos vegetais e o sistema de produção extensivo como o pastoreio determinam as suas características que são transmitidas pelo leite materno ao cordeiro e contribuem para o seu sabor.

supermercados y áreas comerciales de las ciudades de la región de Trás-os-Montes.

Otros datos: Órgano de control: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

CORDERO BRAGANÇANO

Tipología: Carne fresca y despojos de ovino. Raza autóctona y carnes con indicación geográfica protegida.

Descripción: Corderos hijos de padre y madre de raza churra gallega *bragançana,* debidamente inscritos en el libro genealógico de dicha raza, sacrificados entre el tercero y cuarto mes de vida, cuyo peso en canal es de 8 a 12 kg. La alimentación de los rebaños, a base de hierbas y otros elementos vegetales, y el sistema de producción extensivo, con pastoreo, determinan sus características, que son transmitidas por la leche materna al cordero y contribuyen a su sabor.

Localización geográfica: El nacimiento, cría y sacrificio tienen que producirse en los municipios de Vinhais, Bragança, Macedo de Cavaleiros, Vimioso, Mirandela, Chaves y Valpaços, del distrito de Bragança.

Características específicas: Su carne es extremadamente tierna, suculenta y sabrosa, de un color rosa pálido, con el sabor característico que le confieren tanto el tipo de alimentación natural que recibe como la forma en que es criado. Se comercializa en canales y medias canales. Es preceptivo que lleven los sellos y etiquetas identificativas de la denominación de origen protegida a la que pertenecen. Se comercializa en los meses de enero, marzo, abril, julio, agosto y diciembre.

Breve reseña histórica: La raza churra gallega *bragançana* es heredera de los primeros ancestros ovinos que poblaron Europa y que llegaron a estas tierras transmontanas a través de los Pirineos. Su adaptación a las tierras frías y altas de esta región dio lugar a una raza perfectamente adaptada al entorno, capaz de soportar los climas extremos tanto de invierno como de verano, que al mismo tiempo aporta a los parajes por los que pasta una labor beneficiosa de abonado y prevención de los incendios forestales. La declaración de denominación de origen protegida ha permitido la revalorización de esta actividad económica, ya que son ejemplares muy reconocidos por la calidad de su carne y su excepcional sabor. Su amparo bajo la DOP se produjo en 1996.

Relación de productores: Agrupamento de Produtores de Cordeiros Bragançanos, Lda., Bairro Rubacar, Rua Conego Albano Falcão, 5300-901 Bragança. Teléfono: 273 381 444; fax: 273 381 179. helenaanjosvaz@hotmail.com.

Puntos de venta: En carnicerías y restaurantes de la zona de producción. En supermercados y áreas comerciales de las ciudades de la región de Trás-os-Montes.

Otros datos: Órgano de control: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

Localização geográfica: O nascimento, criação e abate têm de ser realizados nos municípios de Vinhais, Bragança, Macedo de Cavaleiros, Vimioso, Mirandela, Chaves e Valpaços, do distrito de Bragança.

Características específicas: A sua carne é extremadamente tenra, suculenta e saborosa, de uma cor rosa pálida, com o sabor característico que lhe confere tanto o tipo de alimentação natural que recebe como a forma em que é criado. É comercializada em carcaças e meias carcaça. É precetivo que levem os selos e rótulos identificativos da denominação de origem protegida a que pertencem. É comercializada nos meses de janeiro, março, abril, julho, agosto e dezembro.

Breve resenha histórica: A raça churra galega bragançana é herdeira dos primeiros ancestrais ovinos que povoaram a Europa e que chegaram a estas terras transmontanas através dos Pirenéus. A sua adaptação às terras frias e altas desta região deu lugar a uma raça perfeitamente adaptada ao ambiente, capaz de suportar os climas extremos tanto de inverno como de verão, e que ao mesmo tempo fornece às paragens por onde pasta um trabalho benéfico de adubagem e prevenção dos incêndios florestais. A declaração de denominação de origem protegida permitiu a revalorização desta atividade económica, já que são exemplares muito reconhecidos pela qualidade da sua carne e seu excecional sabor. A sua proteção sob a DOP realizou-se em 1996.

Relação de produtores: Agrupamento de Produtores de Cordeiros Bragançanos, Lda., Bairro Rubacar, Rua Conego Albano Falcão, 5300-901 Bragança. Telefone: 273 381 444; fax: 273 381 179. helenaanjosvaz@hotmail.com.

Pontos de venda: Em talhos e restaurantes da zona de produção. Em supermercados e áreas comerciais das cidades da região de Trás-os-Montes.

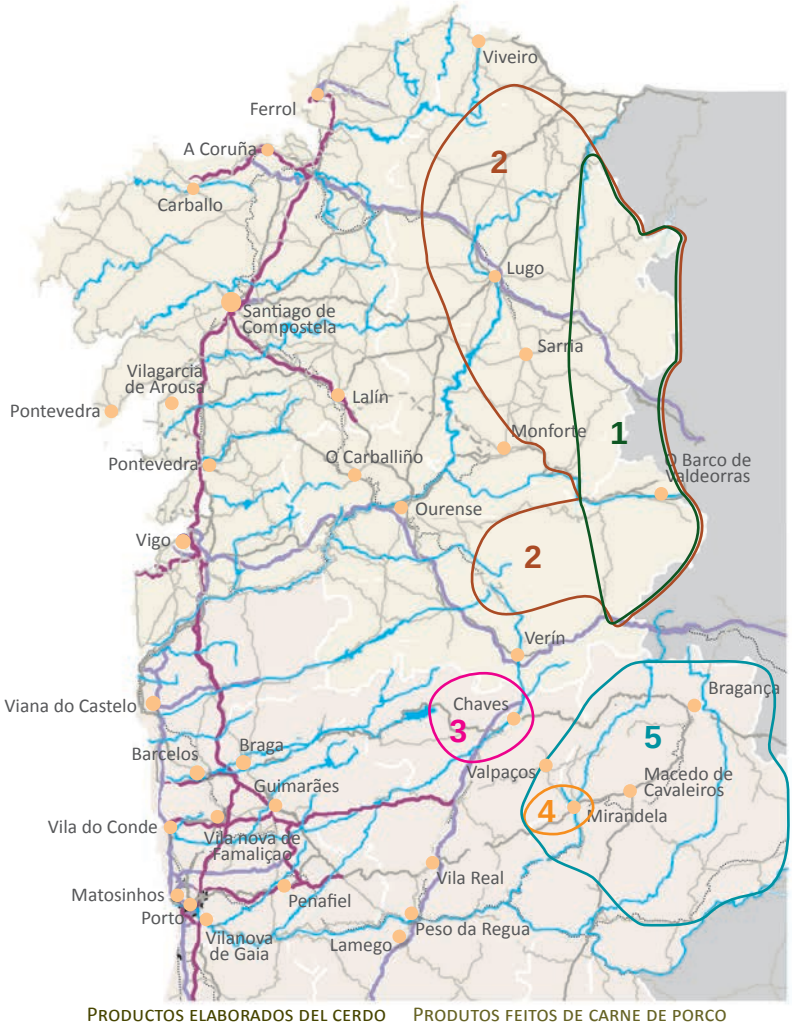
Outros dados: Órgão de controlo: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

O porco

São duas as raças que se destacam no gado suíno da Eurorregião. Ambas estão catalogadas como autóctones e existem registos e regulamentos de controlo para garantir, por um lado a sobrevivência da mesma face a cruzamentos, e por outro, a rastreabilidade dos produtos elaborados com a sua carne. Na Galiza é o porco celta e na região transmontana de Portugal, o

El cerdo

Dos son las razas que destacan en la cabaña porcina de la eurorregión. Ambas están catalogadas como autóctonas y existen registros y reglamentos de control para garantizar, por un lado, la pervivencia de la misma frente a cruces y, por otro, la trazabilidad de los productos elaborados con su carne. En Galicia es el porco celta y en la región transmontana



Productos elaborados del cerdo	Produtos feitos de carne de porco
1 ***Androlla*** **de Galicia**	***Androlla*** **de Galiza**
2 ***Botelo*** **de Galicia**	**Butelo de Galiza**
3 **Embutidos de Barroso**	**Fumeiros do Barroso**
4 ***Alheira*** **de Mirandela**	**Alheira de Mirandela**
5 **Embutidos de Vinhais**	**Fumeiros de Vinhais**

de Portugal el cerdo bísaro. Su parentesco es ya un hecho genéticamente demostrado, pues ambos proceden del tronco común del cerdo celta, cuya domesticación se produjo en el área atlántica poblada por dicha civilización prerromana: gran parte del norte de la península ibérica, costa atlántica francesa e islas británicas. Convivieron con razas del tronco mediterráneo, establecidas en el sur de la península ibérica, área mediterránea de Francia, Italia y países costeros de ese mar. A medida que avanzaron los siglos, lo hicieron también las razas asiáticas, especialmente a partir de los siglos XVIII y XIX, cuando se introdujeron en Europa para realizar nuevos cruces que mejorasen el rendimiento cárnico y su capacidad y periodo reproductivo.

Hasta bien entrado el siglo XX, Galicia y el norte de Portugal seguían conservando como razas hegemónicas las suyas autóctonas. Pero la industrialización de los productos de origen porcino propició la implantación de nuevas razas con características genéticas en las que se tenían en cuenta la cantidad y el rendimiento cárnico frente a otras consideraciones. Esto llevó a las razas autóctonas prácticamente al borde de la extinción. En Portugal se preservó el cerdo bísaro en la región de Trás-os-Montes, donde sus habitantes siguieron manteniendo fidelidad a un cerdo que tradicionalmente les había dado productos de excepcional calidad y era rústico y estaba perfectamente adaptado a las condiciones climáticas y geográficas de esa tierra montañosa.

En Galicia, con el abandono del sistema de pastoreo y cría extensiva de la cabaña porcina, llegó al borde de su desaparición. En la década de 1980 fue descatalogada del censo de razas por parte del Ministerio de Agricultura y en 1997 se incluyó en el catálogo de razas especialmente protegidas por estar ya en peligro de extinción total.

Como rasgos comunes, tenemos que señalar que son animales rústicos, ágiles, con buena aptitud para la marcha, debido a su fuerte aparato locomotor, y son poco exigentes en alimento. No son tan generosos en cuanto a rendimiento cárnico como otras variedades, pero a cambio proporcionan una extraordinaria calidad.

porco bísaro. O seu parentesco é já um facto geneticamente demonstrado, pois ambos procedem do tronco comum do porco celta cuja domesticação se produziu na área atlântica povoada pela referida civilização pré-romana: grande parte do norte da península ibérica, costa atlântica francesa e ilhas britânicas. Conviveram com raças do tronco mediterrâneo, estabelecidas no sul da península ibérica, área mediterrânea de França, Itália e países costeiros desse mar. À medida que os séculos avançaram, as raças asiáticas também o fizeram, especialmente a partir dos séculos XVIII e XIX, quando se introduziram na Europa para realizar novos cruzamentos que melhorassem o rendimento da sua carne e a sua capacidade e período reprodutivo.

Até bem entrado do século XX, a Galiza e o norte de Portugal continuavam a conservar como raças hegemónicas as suas autóctones. Mas a industrialização dos produtos de origem suína propiciaram a implementação de novas raças com características genéticas em que se tinham em conta a quantidade e o rendimento da sua carne face a outras considerações. Isto levou as raças autóctones praticamente à beira da extinção. Em Portugal preservou-se o Porco Bísaro na região de Trás-os-Montes, onde os seus habitantes continuaram a manter a fidelidade num porco que tradicionalmente lhes tinha dado produtos de excecional qualidade e era rústico e estava perfeitamente adaptado às condições climáticas e geográficas dessa terra montanhosa.

Na Galiza, com o abandono do sistema de pastoreio e criação extensiva do gado suíno este chegou à beira do seu desaparecimento. Na década de 1980 foi descatalogada do censo de raças, por parte do Ministério da Agricultura e em 1997 foi incluída no catálogo de raças especialmente protegidas por já estar em perigo de extinção total.

Como traços comuns, devemos salientar que são animais rústicos, ágeis, com boa aptitude para a marcha, devido ao seu forte aparelho locomotor e são pouco exigentes em alimento. Não são tão generosos em relação ao rendimento da sua carne como outras variedades, mas em contrapartida proporcionam uma extraordinária qualidade.

Na Galiza, já existe uma catalogação e controlo da carne e subprodutos derivados do porco celta, certificados e embalados sob a denominação *porco celta*. No entanto não existe uma proteção especial para os subprodutos. Na relação de produtos de carne de origem suína com indicação geográfica só veremos três, e em nenhum deles se requere que seja de porco celta.

Em Portugal vão um pouco mais à frente já que estão apoiadas sob a proteção de várias indicações geográficas, não apenas a raça e a sua carne, como também alguns dos produtos derivados, como se poderá verificar nas fichas correspondentes.

En Galicia existe ya una catalogación y control de la carne y subproductos derivados del cerdo celta, certificados y envasados bajo la denominación *porco celta*. Sin embargo, no hay una protección especial para los subproductos. En la relación de productos cárnicos de origen porcino con indicación geográfica solo veremos tres, y en ninguno de ellos se requiere que sea de cerdo celta.

En Portugal se va un paso por delante y están amparadas bajo la protección de varias indicaciones geográficas, no solo la raza y su carne, sino también algunos de los productos derivados, como se podrá comprobar en las fichas correspondientes.

PORCO CELTA

Tipologia: Carne fresca e miúdos. Suíno. Raça autóctone protegida.

Descrição: O porco celta é a raça tradicional da Galiza. São animais rústicos. Cabeça grossa de perfil côncavo, com orelhas longas, tronco alto e alongado. O grande desenvolvimento do seu esqueleto e o comprimento dos seus membros evidenciam que é uma raça adaptada ao pastoreio, percorrendo grandes distâncias. A sua marcha é graciosa e possui um bamboleio que é característico desta raça. A sua criação é extensiva, com alimentação

CERDO CELTA

Tipología: Carne fresca y despojos. Porcino. Raza autóctona protegida.

Descripción: El cerdo celta es la raza tradicional de Galicia. Son animales rústicos, con cabeza gruesa de perfil cóncavo, orejas largas, tronco alto y alargado. El gran desarrollo de su esqueleto y la longitud de sus miembros ponen de manifiesto que es una raza adaptada al pastoreo, recorriendo grandes distancias. Su marcha es graciosa y posee un bamboleo que es característico de esta raza. Su cría es extensiva, con alimentación a base de cereales y

frutos del bosque (castañas, bellotas…), lo que le confiere un sabor y unas cualidades organolépticas específicas. Existen tres variedades reconocidas: santiaguesa, barcina y carballina. La distinción se basa en la ausencia o presencia de manchas y en la pigmentación de su piel.

Localización geográfica: Toda Galicia. En el norte predomina la variedad carballina y en el sur las denominadas santiaguesa y barcina.

Características específicas: Con respecto a su aspecto, la variedad carballina posee manchas negras brillantes o rubias, se extiende alrededor de la comarca de Carballo y Bergantiños. La variedad santiaguesa, presente en todas las provincias, carece de manchas y la barcina, subvariedad de la santiaguesa, presenta manchas color pizarra en su tercio posterior. Desde el punto de vista anatómico son todas semejantes. Por el tipo de alimentación y régimen de vida, presenta una carne sabrosa ligeramente infiltrada de grasa. Sus jamones presentan forma de violín, siendo sus lacones más desarrollados. Apto para consumir en fresco y sus productos elaborados en embutidos y despieces curados y envasados.

Breve reseña histórica: Véase la introducción de este apartado.

Relación de productores: Para una completa y actualizada relación de productores, vésae <www.asoporcel.com>.

Puntos de venta: En la mayoría de supermercados de Galicia. En las principales cadenas de alimentación en España. También es posible la compra a través de las numerosas páginas dedicadas a productos gallegos en Internet.

Otros datos: Asoporcel (Asociación de Criadores de Ganado Porcino Celta), Recinto Ferial El Palomar, s/n., 27004 Lugo. Teléfonos: 982 226 252, 982 285 214, 626 975 004; fax: 982 285 209. asoporcel@asoporcel.com, <www.asoporcel.com>.

CERDO BÍSARO TRANSMONTANO

Tipología: Carne fresca y despojos. Porcino. Raza autóctona con denominación de origen protegida.

Descripción: Cabeza gruesa de perfil cóncavo, con orejas largas, tronco alto, alargado y achatado, con extremidades poco

à base de cereais e frutos da floresta (castanhas, bolotas…), o que lhe confere um sabor e algumas qualidades organoléticas específicas. Existem três variedades reconhecidas. Variedade santiaguesa, barcina e carballina. A distinção baseia-se na ausência ou presença de manchas e na pigmentação da sua pele.

Localização geográfica: Na Galiza. No norte predomina a variedade carballina e no sul as denominadas *santiaguesa* e *barcina*.

Características específicas: Em relação ao seu aspeto, a variedade carballina possui manchas pretas brilhantes ou douradas, estende-se à volta da região de Carballo e Bergantiños. A variedade santiaguesa, presente em todas as províncias, carece de manchas e a barcina, subvariedade da santiaguesa, apresenta manchas de cor de ardósia no seu terço posterior. Do ponto de vista anatómico são todas semelhantes. Pelo tipo de alimentação e regime de vida, apresentam uma carne saborosa ligeiramente entranhada de gordura. Os seus presuntos apresentam a forma de violino, sendo os seus lacões mais desenvolvidos. Apto para consumir em fresco e os seus produtos elaborados em enchidos e peças curadas e embaladas.

Breve resenha histórica: Ver introdução.

Relação de produtores: Para uma completa e atualizada relação de produtores, ver o site <www.asoporcel.com>.

Pontos de venda: Na maioria dos supermercados da Galiza. Nas principais cadeias de alimentação em Espanha. Também é possível a compra através das numerosas páginas dedicadas a produtos galegos na Internet.

Outros dados: Associação de Criadores de Gado Suíno Celta (Asoporcel), Recinto Ferial El Palomar, s/n., 27004 Lugo. Telefone: 982 226 252/982 285 214/626 975 004; fax: 982 285 209. asoporcel@asoporcel.com, <www.asoporcel.com>.

PORCO BÍSARO TRANSMONTANO

Tipologia: Carne fresca e miúdos. Suíno. Raça autóctone com denominação de origem protegida.

Descrição: Cabeça grossa de perfil côncavo, com orelhas longas, tronco alto, alongado e achatado, com extremidades

pouco musculadas. São animais grandes, de um metro de altura e 1,8 de comprimento. O grande desenvolvimento do seu esqueleto e o comprimento dos seus membros evidenciam que é uma raça adaptada ao pastoreio, percorrendo grandes distâncias. A sua marcha é graciosa e possui um bamboleio que é característico desta raça. Existem três variedades reconhecidas: galega, beirôa e molarinhos. Os da variedade galega são de cor branca ou branca com manchas pretas. Os beirões são de cor preta ou preta com manchas brancas e a variedade molarinhos, totalmente extinta, era de animais de pele fina e sem cerdas.

Localização geográfica: Nos municípios de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Anciães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança, e nos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real, do distrito de Vila Real.

Características específicas: Além das suas características morfológicas, o tipo de alimentação e o regime de vida, condicionam de forma decisiva as suas qualidades. A dieta baseia-se na ingestão de produtos do campo e da floresta obtidos na zona geográfica, à exceção de alguns

musculadas. Son animales grandes, de un metro de alto y 1,8 de longitud. El gran desarrollo de su esqueleto y la longitud de sus miembros ponen de manifiesto que es una raza adaptada al pastoreo, recorriendo grandes distancias. Su marcha es graciosa y posee un bamboleo que es característico de esta raza. Existen tres variedades reconocidas: *galega, beirôa* y *molarinhos*. Los de la variedad *galega* son de color blanco o con blanco con manchas negras. Los beiroanos son de color negro o negro con manchas blancas y la variedad *molarinhos,* totalmente extinguida, era de animales de piel fina y sin cerdas.

Localización geográfica: En los municipios de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Anciães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso y Vinhais, del distrito de Braganza, y en los de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar y Vila Real, del distrito de Vila Real.

Características específicas: Además de sus características morfológicas, el tipo de alimentación y régimen de vida condicionan de manera decisiva sus cualidades. La dieta se basa en la ingesta de productos del campo y del bosque obtenidos en la zona geográfica, a excepción de

algunos piensos compuestos completos, utilizados exclusivamente para la alimentación de las cerdas reproductoras, y que por lo general no constituyen más del 5 % de su alimentación anual. Por esta razón, presenta una carne sabrosa ligeramente infiltrada de grasa, músculo rojo claro y grasa rosada, carne no muy atocinada, bastante entreverada, muy jugosa y suave y con textura firme.

Breve reseña histórica: Véase la introducción de este apartado.

Relación de productores: Para información al respecto, Ancsub (Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara), Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural, 5320-311 Vinhais. Teléfono: 273 771 340; fax: 937 822 933. ancsub@mail.telepac.pt.

Puntos de venta: En numerosos establecimientos comerciales de alimentación de Trás-os-Montes, pero especialmente en Vinhais y el área del distrito de Bragança.

Otros datos: Órgano de control de la IGP: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

LACÓN GALLEGO

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica protegida.

Descripción: El término *lacón* tiene su origen en el vocablo latino *lacca,* del que pasó al gallego y con posterioridad al castellano para definir las extremidades delanteras del cerdo, preferiblemente cuando ya están despiezadas y curadas. Podremos encontrar como sinónimos *paletilla, paleta, brazuelo* y *mano*. Los lacones gallegos se cortan en redondo y tienen un peso en sangre entre 3,5 y 6,5 kg. Una vez curado, se vende en piezas enteras con un peso entre 3 y 5,5 kg, con piel y pezuña pero sin casco, o en trozos cortados y envasados al vacío. En ambos casos lleva el sello de garantía numerado. Se utiliza como único medio de curación la salazón, con un tiempo mínimo en el proceso de elaboración de treinta días.

alimentos compostos completos, utilizados exclusivamente para a alimentação das porcas reprodutoras, e que pelo geral não constituem mais de 5 % da sua alimentação anual. Por este motivo apresenta uma carne saborosa ligeiramente entranhada de gordura, músculo vermelho claro e gordura rosada, carne não muito atoucinhada, bastante entremeada, muito suculenta e suave e com textura firme.

Breve resenha histórica: Ver introdução.

Relação de produtores: Para informação sobre o assunto, Ancsub (Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara), Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural, 5320-311 Vinhais. Telefone: 273 771 340; fax: 937 822 933. ancsub@mail.telepac.pt.

Pontos de venda: Em numerosos estabelecimentos comerciais de alimentação de Trás-os-Montes, mas especialmente em Vinhais e região do distrito de Bragança.

Outros dados: Órgão de controlo da IGP: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

LACÃO GALEGO

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica protegida.

Descrição: O termo *lacão* tem a sua origem no vocábulo latino *lacca,* do qual passou ao galego e posteriormente ao castelhano para definir as extremidades dianteiras do suíno, preferivelmente quando já estão cortadas e curadas. Poderemos encontrar como sinónimos: omoplata, bracinho e mão. Os lacões galegos são cortados em redondo e têm um peso em sangue entre os 3,5 e os 6,5 quilogramas. Uma vez curado é vendido em peças inteiras com um peso entre os 3 e os 5,5 quilogramas, com pele e úngula mas sem casco, ou em pedaços cortados e embalados ao vácuo. Em ambos os casos leva o selo de garantia numerado. Utiliza-se como único meio de cura a salga, com um tempo mínimo no processo de elaboração de 30 dias. Não é permitida a fumagem. A

LACCÓN
GALLEGO
Recetario

No está permitido el ahumado. La grasa es de color blanquecino y la carne de tonos rosas a rojo pálido. Su textura es firme al tacto, aroma suave y agradable y sabor suave con un punto salado muy ligero.

Localización geográfica: Toda la comunidad autónoma de Galicia, tanto para la cría y sacrificio de los cerdos como para la elaboración del producto.

Características específicas: La indicación geográfica protegida comprende solamente los lacones procedentes de las siguientes razas: celta, *large white, landrace, duroc* y sus cruces entre sí. Se acepta el cruce con las razas blanco belga y *pietrain,* si su participación está en una proporción inferior al 25%. Los ejemplares no pueden ser sacrificados antes de los seis meses de vida y 90 kg de peso vivo. La alimentación solo puede realizarse con piensos autorizados por el consejo regulador.

Breve reseña histórica: El lacón como producto tradicional existe en Galicia desde siempre. Hay referencias en documentos históricos a este producto en los siglos XVII y XVIII. Álvaro Cunqueiro aporta en su *Cocina gallega* recetas con el lacón como protagonista procedentes de la bailía de los caballeros sanjuanistas de Portomarín y de otros prioratos y abadías gallegas. El lacón forma parte de los recetarios populares de la cocina gallega, bien integrado en el cocido, bien con sus propias elaboraciones, como el lacón con grelos, el lacón asado y el fiambre frío de lacón cocido. La creación de un consejo regulador que velase por la certificación de la procedencia gallega del lacón nace en 1997 y el 7 de mayo del 2001 el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* publica finalmente el reglamento por el que se reconoce la indicación geográfica protegida al lacón gallego.

Relación de productores: Para una completa y actualizada relación de productores véase <www.crlacongallego.com>.

Puntos de venta: En la mayoría de supermercados de Galicia. En las principales cadenas de alimentación en España. También es posible la compra a través de las numerosas páginas dedicadas a productos gallegos en Internet.

gordura é de cor esbranquiçada e a carne de tons rosas a vermelho pálido. A sua textura é firme ao tato, aroma suave e agradável e sabor suave com um ponto salgado muito leve.

Localização geográfica: Toda a comunidade autónoma da Galiza, tanto para a criação e abate dos suínos como para a elaboração do produto.

Características específicas: A indicação geográfica protegida compreende apenas os lacões procedentes das seguintes raças: celta, *large white, landrace, duroc* e seus cruzamentos entre si. É aceite o cruzamento com as raças branco belga e *pietrain,* se a sua participação estiver numa proporção inferior a 25%. Os exemplares não podem ser abatidos antes dos 6 meses de idade e um peso de 90 quilogramas de peso vivo. Utiliza-se como único meio de cura a salga, com um tempo mínimo no processo de elaboração de 30 dias. Não é permitida a fumagem. A alimentação só pode ser realizada com alimentos autorizados pelo conselho regulador.

Breve resenha histórica: O lacão como produto tradicional existe na Galiza desde sempre. Existem referências em documentos históricos a este produto nos séculos XVII e XVIII. Álvaro Cunqueiro relata na sua *Cocina gallega* receitas com o lacão como protagonista, procedentes do bailiado dos cavaleiros sanjuanistas de Portomarín e de outros prioratos e abadias galegas. O lacão faz parte dos receituários populares da cozinha galega, bem integrado no cozido, quer com as suas próprias elaborações como o lacão com grelos, o lacão assado, e o fiambre frio de lacão cozido. A criação de um conselho regulador que velasse pela certificação da procedência galega do lacão, nasce em 1997 e no dia 7 de maio de 2001 o *Diário Oficial das Comunidades Europeias* publica finalmente o regulamento através do qual se reconhece a indicação geográfica protegida do lacão galego.

Relação de produtores: Para uma completa e atualizada relação de produtores, ver o site <www.crlacongallego.com>.

Pontos de venda: Na maioria dos supermercados da Galiza. Nas principais cadeias de alimentação em Espanha. Também é possível a compra através das numerosas páginas dedicadas a produtos galegos na internet.

Outros dados: Conselho Regulador da IGP: Morada, Palomar, s/n. (recinto ferial), Lugo. Telefone: 982 285 206; fax: 982 285 207. info@crlacongallego.com, <www.crlacongallego.com>.

Otros datos: Consejo Regulador de la IGP, Palomar, s/n. (recinto ferial), Lugo. Teléfono: 982 285 206; fax: 982 285 207. info@crlacongallego.com, <www.crlacongallego.com>.

LACÃO GALEGO TRADICIONAL

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica.

Descrição: Especialidade do lacão galego, protegida pela mesma indicação geográfica protegida, que se diferencia da anterior pelo método de alimentação utilizado nos suínos. Deve basear-se numa alimentação tradicional pelo menos nos três últimos meses de vida, utilizando bolotas, castanhas, cereais e tubérculos.

LACÓN GALLEGO TRADICIONAL

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica.

Descripción: Especialidad del lacón gallego, amparada por la misma indicación geográfica protegida, que se diferencia de la anterior por el método de alimentación empleado en los cerdos. Ha de basarse en una alimentación tradicional al menos en los tres últimos meses de vida, empleando bellotas, castañas, cereales y tubérculos.

ANDROLLA DA GALIZA

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica (em trâmite).

Descrição: Enchido fumado à base de costela (mínimo 90 %) e torresmo de porco, condimentado com sal comum, pimentão-doce e picante, alho e, opcionalmente, sal nitrificante e orégão, enchido na tripa de intestino grosso de porco ou de vaca,

ANDROLLA DE GALICIA

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica (en trámite).

Descripción: Embutido ahumado a base de costilla (mínimo 90 %) y cortezas de cerdo, condimentado con sal común, pimentón dulce y picante, ajo y, opcionalmente, sal nitrificante y orégano, embuchado en tripa de intestino grueso de

cerdo o de vaca, cuyo aspecto exterior es el de la propia tripa, con un peso que puede ir desde 200 g a un máximo de 1 kg. Consistencia firme y compacta al tacto, aunque con rugosidades y aspecto heterogéneo. Su coloración es roja con distintos matices, sabor y aromas característicos del ahumado, la sal y los ingredientes.

Localización geográfica: La franja de la montaña oriental de Galicia, formada por los siguientes municipios: A Fonsagrada, As Nogais, Baleira, Baralla, Becerreá, Cervantes, Folgoso do Courel, Navia de Suarna, Negueira de Muñiz, Pedrafita do Cebreiro, Quiroga y Ribas de Sil, de la provincia de Lugo. A Gudiña, A Mezquita, A Pobra de Trives, A Rúa, A Veiga, Carballeda de Valdeorras, Chandrexa de Queixa, Larouco, Manzaneda, O Barco de Valdeorras, O Bolo, Petín, Rubiá, San Xoán de Río, Viana do Bolo, Vilamartín de Valdeorras y Vilariño de Conso, de la provincia de Ourense.

Características específicas: Una vez seleccionados los ingredientes, se procede a su picado y adobado. Tras un periodo de maceración de al menos doce horas, se procede al embuchado en la tripa, que se ata con hilo de algodón por ambos extremos. Se ahúma con un fuego somero de leña de roble, y se mantiene en la cámara de curación o en secaderos tradicionales durante al menos cinco días.

Breve reseña histórica: Las comarcas más orientales de Galicia se caracterizan por su relieve montañoso: Ancares, Courel, el Macizo Central Ourensano, Serra da Enciña da Lastra…, en el que sus poblaciones, además de dispersas, solían verse sometidas a periodos de aislamiento en los momentos más críticos del invierno. La necesidad de contar con alimentos no perecederos que permitieran hacer frente a ese tipo de eventualidades y, al mismo tiempo, que constituyesen un aporte energético adecuado para esos climas tan extremos propició el incremento del tradicional catálogo de chacinas, de los chorizos, morcillas, jamones, lacones, etcétera, incorporando elementos como la *androlla* y el botillo o *butelo,* los únicos embutidos en los que se incluyen huesos, de los tradicionalmente elaborados en Galicia. El sistema de ahumado y el frío característico de los inviernos en esta región montañosa de Galicia permitían un curado satisfactorio que en lugares más húmedos no

cujo aspeto exterior é o da própria tripa, com um peso que pode ir dos 200 gramas a um máximo de 1 quilograma. Consistência firme e compacta ao tato, ainda que com rugosidades e aspeto heterogéneo. A sua coloração é vermelha com diferentes matizes, sabor e aromas característicos da fumagem, do sal e dos ingredientes.

Localização geográfica: A faixa da montanha oriental da Galiza, formada pelos seguintes municípios: A Fonsagrada, As Nogais, Baleira, Baralla, Becerreá, Cervantes, Folgoso do Courel, Navia de Suarna, Negueira de Muñiz, Pedrafita do Cebreiro, Quiroga e Ribas de Sil, da província de Lugo. A Gudiña, A Mezquita, A Pobra de Trives, A Rúa, A Veiga, Carballeda de Valdeorras, Chandrexa de Queixa, Larouco, Manzaneda, O Barco de Valdeorras, O Bolo, Petín, Rubiá, San Xoán de Río, Viana do Bolo, Vilamartín de Valdeorras e Vilariño de Conso, da província de Ourense.

Características específicas: Uma vez os ingredientes selecionados procede-se ao seu picado e tempero. Depois de um período de maceração de pelo menos 12 horas efetua-se o enchimento na tripa, que se ata com fio de algodão de ambos os lados. Fuma-se com um fogo suave de lenha de carvalho, e mantém-se na câmara de cura ou em secadores tradicionais durante pelo menos cinco dias.

Breve resenha histórica: As comarcas mais orientais da Galiza caracterizam-se pelo seu relevo montanhoso: Ancares, Courel, o maciço central ourensano, serra da Enciña da Lastra…, no qual as suas povoações, além de dispersas, costumavam ver-se submetidas a período de isolamento nos períodos mais críticos do inverno. A necessidade de possuir alimentos não perecíveis que permitissem fazer frente a esse tipo de eventualidades e, ao mesmo tempo que constituíssem um contributo energético adequado para esses climas tão extremos propiciou o incremento do tradicional catálogo de chacinas, dos chouriços, morcelas, presuntos, lacões, etecetera, incorporando elementos como a *androlla* e o butelo, os únicos enchidos em que se incluem ossos, dos tradicionalmente elaborados na Galiza. O sistema de fumagem e o frio característico dos invernos nesta região montanhosa da Galiza permitiam uma cura satisfató-

ria que em lugares mais húmidos não se conseguiria, dado a grossura destas especialidades. Pela forma de elaboração, este é um enchido concebido para o seu consumo cozinhado, preferencialmente cozido, na companhia de batatas e algum tipo de verduras como grelos ou nabiças. Duas festas gastronómicas, em Navia de Suarna (Lugo) e Viana do Bolo (Ourense), ocupam-se da sua difusão e exaltação, todos os anos na segunda quinzena do mês de fevereiro. O *Diário Oficial da Galiza* de 30 de março de 2009 publicou a resolução favorável para o pedido de registo da indicação geográfica protegida.

Relação de produtores: Não existe ainda um registo de produtores, já que a indicação geográfica está em trâmite. Não obstante, existem empresas de enchidos que elaboram a *androlla*, seguindo a receita tradicional conservada de geração em geração nesta zona oriental da Galiza.

Pontos de venda: Em lojas de alimentação das províncias de Ourense e Lugo e em supermercados e grandes superfícies no resto da Galiza.

Outros dados: Órgão de controlo: Instituto Galego da Qualidade Alimentar (Ingacal), Fonte dos Concheiros, 11, bajo, 15703 Santiago de Compostela. Telefone: 981 997 276; fax: 981 546 676. ingacal@xunta.es.

BUTELO DA GALIZA

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica (em trâmite).

Descrição: Enchido fumado à base de costela (mínimo 70 %) e torresmos, espinhaço, magro, bochecha e outros ossos com carne (espinhaço e outros ossos com carne nunca mais de 15 % do total) obtidos a partir de peças de porco, convenientemente adubados e enchidos nos cecos, estômagos ou bexigas, também de porco, que posteriormente são submetidos a um processo de fumagem com lenha de carvalho e de cura. Como condimentos são utilizados o sal comum, o pimentão-doce e picante, alho e, opcionalmente, sal nitrificante e orégão. Consistência firme e compacta ao tato, ainda que com rugosidades e aspeto heterogéneo. A sua

se conseguiría, dado el grosor de estas especialidades. Por la forma de elaboración, este es un embutido concebido para su consumo cocinado, preferentemente cocido, en compañía de patatas y algún tipo de verduras como grelos o nabizas. Dos fiestas gastronómicas, en Navia de Suarna (Lugo) y Viana do Bolo (Ourense), se ocupan de su difusión y exaltación, cada año en la segunda quincena del mes de febrero. El *Diario Oficial de Galicia* de 30 de marzo del 2009 publicó la resolución favorable para la solicitud del registro de la indicación geográfica protegida.

Relación de productores: No existe todavía un registro de productores, ya que la indicación geográfica está en trámite. No obstante, hay empresas de embutidos que elaboran la *androlla*, siguiendo la receta tradicional conservada de generación en generación en esta zona oriental de Galicia.

Puntos de venta: En tiendas de alimentación de las provincias de Ourense y Lugo y en supermercados y grandes superficies en el resto de Galicia.

Otros datos: Órgano de control: Ingacal (Instituto Gallego de la Calidad Alimentaria), Fonte dos Concheiros, 11, bajo, 15703 Santiago de Compostela. Teléfono: 981 997 276; fax: 981 546 676. ingacal@xunta.es.

BOTELO DE GALICIA

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica (en trámite).

Descripción: Embutido ahumado a base de costilla (mínimo 70 %) y cortezas, espinazo, magro, carrillada y otros huesos con carne (espinazo y otros huesos con carne nunca más del 15 % del total), obtenidos a partir de despieces de cerdo, convenientemente adobados y embutidos en ciegos, estómagos o vejigas, también de cerdo, que posteriormente se someten a un proceso de ahumado con leña de roble y curado. Como condimentos se utilizan sal común, pimentón dulce y picante, ajo y, opcionalmente, sal nitrificante y orégano. Consistencia firme y compacta al tacto, aunque con rugosidades y aspecto heterogéneo. Su coloración es roja

con distintos matices, sabor y aromas característicos del ahumado, la sal y los ingredientes.

Localización geográfica: La franja de la montaña oriental de Galicia, formada por los siguientes municipios: A Fonsagrada, A Pastoriza, A Pontenova, Abadín, Alfoz, As Nogais, Baleira, Baralla, Becerreá, Begonte, Castro de Rei, Castroverde, Cervantes, Cospeito, Folgoso do Courel, Friol, Guitiriz, Guntín, Láncara, Lourenzá, Lugo, Meira, Mondoñedo, Muras, Navia de Suarna, Negueira de Muñiz, O Corgo, O Incio, O Páramo, O Valadouro, Ourol, Outeiro de Rei, Paradela, Pedrafita do Cebreiro, Pol, Portomarín, Quiroga, Rábade, Ribas de Sil, Ribeira de Piquín, Riotorto, Samos, Sarria, Trabada, Triacastela, Vilalba y Xermade, de la provincia de Lugo. A Gudiña, A Mezquita, A Pobra de Trives, A Rúa, A Veiga, Carballeda de Valdeorras, Chandrexa de Queixa, Larouco, Manzaneda, O

coloração é vermelha com diferentes matizes, sabor e aromas característicos da fumagem, do sal e dos ingredientes.

Localização geográfica: A faixa da montanha oriental da Galiza, formada pelos seguintes municípios: A Fonsagrada, A Pastoriza, A Pontenova, Abadín, Alfoz, As Nogais, Baleira, Baralla, Becerreá, Begonte, Castro de Rei, Castroverde, Cervantes, Cospeito, Folgoso do Courel, Friol, Guitiriz, Guntín, Láncara, Lourenzá, Lugo, Meira, Mondoñedo, Muras, Navia de Suarna, Negueira de Muñiz, O Corgo, O Incio, O Páramo, O Valadouro, Ourol, Outeiro de Rei, Paradela, Pedrafita do Cebreiro, Pol, Portomarín, Quiroga, Rábade, Ribas de Sil, Ribeira de Piquín, Riotorto, Samos, Sarria, Trabada, Triacastela, Vilalba e Xermade, da província de Lugo. A Gudiña, A Mezquita, A Pobra de Trives, A Rúa, A Veiga, Carballeda de Valdeorras, Chandrexa de Queixa, Larouco, Manzaneda, O Barco

de Valdeorras, O Bolo, Petín, Rubiá, San Xoán de Río, Viana do Bolo, Vilamartín de Valdeorras e Vilariño de Conso, da província de Ourense.

Características específicas: Uma vez os ingredientes selecionados procede-se ao seu picado e tempero. Depois de um período de maceração de pelo menos 12 horas efetua-se o enchimento na bexiga, ceco ou estômago, que se ata com fio de algodão de ambos os lados. Fuma-se com um fogo suave de lenha de carvalho por um período de 30 horas, e mantém-se na câmara de cura ou em secadores tradicionais. O período de cura, incluindo a fumagem deve ser de pelo menos sete dias

Breve resenha histórica: Ver resenha da *androlla*. O município de O Barco de Valdeorras (Ourense), no terceiro domingo de janeiro, e A Fonsagrada (Lugo), no último domingo de fevereiro, exaltam todos os anos este enchido nas respetivas festas gastronómicas que já possuem uma longa tradição. A resolução favorável para o pedido de registo da indicação geográfica protegida foi decidida por ordem da Consellería de Medio Rural de la Xunta da Galiza de 6 de fevereiro de 2009.

Relação de produtores: Ainda não existe um registo de produtores, já que a indicação geográfica está em trâmite. Não obstante, existem empresas de enchidos que elaboram a *androlla,* seguindo a receita tradicional conservada de geração em geração nesta zona oriental da Galiza.

Pontos de venda: Em lojas de alimentação das províncias de Ourense e Lugo e em supermercados e grandes superfícies no resto da Galiza.

Outros dados: Órgão de controlo: Instituto Galego da Qualidade Alimentar (Ingacal), Fonte dos Concheiros, 11, bajo, 15703 Santiago de Compostela. Telefone: 981 997 276; fax: 981 546 676. ingacal@xunta.es.

ENCHIDOS DE PORCO CELTA

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera).

Descrição: Enchidos fumados à base de carne e gordura e diferentes peças do porco, sempre que proceda de exemplares de

Barco de Valdeorras, O Bolo, Petín, Rubiá, San Xoán de Río, Viana do Bolo, Vilamartín de Valdeorras y Vilariño de Conso, de la provincia de Ourense.

Características específicas: Una vez seleccionados los ingredientes, se procede a su picado y adobado. Tras un periodo de maceración de al menos doce horas se procede al embuchado en la vejiga, ciego o estómago, que se ata con hilo de algodón por ambos extremos. Se ahúma con un fuego somero de leña de roble por un periodo de unas treinta horas, y se mantiene en la cámara de curación o en secaderos tradicionales. El periodo de curación, incluyendo el ahumado, tiene que ser de al menos siete días.

Breve reseña histórica: Véase la información de la *androlla*. El municipio de O Barco de Valdeorras (Ourense), el tercer domingo de enero y A Fonsagrada (Lugo), el último domingo de febrero, exaltan cada año este embutido en sendas fiestas gastronómicas que ya cuentan con una larga trayectoria. La resolución favorable para la solicitud del registro de la indicación geográfica protegida fue resuelta por orden de la Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia de 6 de febrero del 2009.

Relación de productores: No existe todavía un registro de productores, ya que la indicación geográfica está en trámite. No obstante, hay empresas de embutidos que elaboran el *botelo* siguiendo la receta tradicional conservada de generación en generación en esta zona oriental de Galicia.

Puntos de venta: En tiendas de alimentación de las provincias de Ourense y Lugo y en supermercados y grandes superficies en el resto de Galicia.

Otros datos: Órgano de control: Ingacal (Instituto Gallego de la Calidad Alimentaria), Fonte dos Concheiros, 11, bajo, 15703 Santiago de Compostela. Teléfono: 981 997 276; fax: 981 546 676. ingacal@xunta.es.

EMBUTIDOS DE PORCO CELTA

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera).

Descripción: Embutidos ahumados a base de carne y grasa y distintos despieces del cerdo, siempre que proceda de ejemplares

de raza celta. Como condimentos genéricos se utilizan sal común, pimentón dulce picante y ajo y, opcionalmente, hierbas aromáticas como orégano o laurel, en función del tipo de elaboración.

Localización geográfica: Toda Galicia, si bien predomina en las áreas montañosas.

Características específicas: Chorizos, *botelos* y *androllas* constituyen en la actualidad la principal oferta de embutidos elaborados con carne de cerdo celta. El régimen extensivo de cría, en espacios abiertos en los que los cerdos realizan constante ejercicio al aire libre y una alimentación a base de los propios elementos vegetales que aporta el entorno natural, se traduce en una mayor calidad de la carne empleada y un menor porcentaje de grasa. A ello hay que añadir el sistema de curado mediante ahumado con leña de roble y el ambiente frío y seco de las áreas montañosas.

Breve reseña histórica: Los embutidos de cerdo celta constituyen, en esencia, la base de los embutidos gallegos, ya que hasta su sustitución por otras razas de mayor rendimiento cárnico en la segunda mitad del siglo xx era la dominante en todo el rural de Galicia. La recuperación comercial de esta raza ha permitido recu-

raça celta. Como condimentos genéricos são utilizados o sal comum, o pimentão-doce picante e o alho e, opcionalmente, ervas aromáticas como orégão e/ou louro, em função do tipo de elaboração.

Localização geográfica: Na Galiza, predominando nas regiões montanhosas.

Características específicas: Chouriços, butelos e *androllas* constituem atualmente a principal oferta de enchidos elaborados com carne de porco celta. O regime extensivo de criação, em espaços abertos onde os suínos realizam constante exercício ao ar livre e uma alimentação à base dos próprios elementos vegetais que o ambiente natural fornece traduz-se numa maior qualidade da carne e uma menor percentagem de gordura. A isso há que acrescentar o sistema de cura mediante fumagem com lenha de carvalho e o ambiente frio e seco das regiões montanhosas.

Breve resenha histórica: Os enchidos de porco celta constituem, em essência, a base dos enchidos galegos já que até à sua substituição por outras raças de maior rendimento de carne na segunda metade do século xx era a dominante em todo o espaço rural da Galiza. A recuperação comercial desta raça permitiu recu-

perar igualmente uma tradição centenária e restabelecer o vínculo com a raça que deu prestígio aos chouriços, morcelas, *androllas* e butelos galegos. Para mais informação, ver resenha do porco celta e porco bísaro.

Relação de produtores: Para uma completa e atualizada relação de indústrias elaboradoras de enchidos de porco celta, visitar o site <www.asoporcel.com>.

Pontos de venda: Nas principais cadeias de alimentação tanto da Galiza como de Espanha. Também é possível a compra através das numerosas páginas dedicadas a produtos galegos na internet.

Outros dados: Associação de Criadores de Gado Suíno Celta (Asoporcel), Recinto Ferial El Palomar, s/n., 27004 Lugo. +Telefone: 982 226 252/982 285 214/626 975 004; fax: 982 285 209. asoporcel@asoporcel.com, <www.asoporcel.com>.

ALHEIRA DE BARROSO

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica protegida.

Descrição: Enchido fumado à base de carne e gordura de porco de raça bísara ou produto do cruzamento desta raça, sem-

perar igualmente una tradición centenaria y restablecer el vínculo con la raza que le dio prestigio a los chorizos, morcillas, *androllas* y *botelos* gallegos. Para más datos, véase la información del porco celta y el cerdo *bísaro*.

Relación de productores: Para una completa y actualizada relación de industrias elaboradoras de embutidos de porco celta, véase <www.asoporcel.com>.

Puntos de venta: En las principales cadenas de alimentación tanto de Galicia como de España. También es posible la compra a través de las numerosas páginas dedicadas a productos gallegos en Internet.

Otros datos: Asoporcel (Asociación de Criadores de Ganado Porcino Celta), Recinto Ferial El Palomar, s/n., 27004 Lugo. Teléfonos: 982 226 252, 982 285 214, 626 975 004; fax: 982 285 209. asoporcel@asoporcel.com, <www.asoporcel.com>.

ALHEIRA DE BARROSO

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica protegida.

Descripción: Embutido ahumado a base de carne y grasa de cerdo de raza *bísara* o producto del cruce de esta raza, siem-

pre que tenga un 50 % de sangre *bísara,* carne de aves de corral —pollo, pavo o pato—, conejo y pan, embutido en tripa fina de cerdo. Las carnes están condimentadas con sal, ajo, pimentón picante o pimentón dulce, perejil, cebolla y aceite de oliva de Trás-os-Montes. Tiene forma de herradura, sección cilíndrica de unos 3 cm de diámetro y color no homogéneo, que varía del amarillo al amarronado. En el corte presenta color amarillo-amarronado, de tonalidad homogénea, y la masa se presenta homogénea, percibiéndose al mismo tiempo las carnes en pedazos.

Localización geográfica: La zona geográfica de transformación y envasado queda limitada al municipio de Montalegre, del distrito de Vila Real. La zona geográfica de producción de la carne y de la grasa queda circunscrita al territorio conocido por Barroso, integrado por los municipios de Boticas, Chaves y Montalegre del distrito de Vila Real.

Características específicas: Se obtiene a partir de la transformación de la carne unida a los huesos, entreverada, y recortes de carne procedentes del despiece de los cerdos citados y de carne de aves de corral o conejo, debidamente cortadas en trozos. Una vez escogidas, limpias, cortadas y cocidas las carnes, se realiza la preparación de la masa y se añaden los restantes ingredientes. Una vez ajustado el condimento, se procede al embutido en tripa (intestino delgado) de cerdo. Sigue el proceso del ahumado con fuego suave con leña de la región y el curado o estabilización. Se presenta en el mercado en piezas enteras siempre preembaladas en origen. Por su naturaleza y composición no es posible cortar o hacer lonchas el producto. Para el envasado, cuando se realiza, se utiliza material propio inocuo e inerte en relación al producto, en atmósfera normal, controlada o al vacío. Las operaciones de envasado solo pueden ser efectuadas en la zona geográfica de transformación, para que no se interrumpa la trazabilidad y la capacidad de realizar controles, y para evitar la alteración de las características de sabor y microbiológicas del producto.

Breve reseña histórica: Existe la tradición de asociar las *alheiras* a la persecución de los judíos. Los Reyes Católicos expulsaron a los judíos de España en

pre que tenha 50 % de sangue bísaro, carne de aves de curral —frango, peru e/ou pato—, coelho e pão, enchido em tripa fina de porco. As carnes são condimentadas com sal, alho, pimentão picante ou pimentão-doce, salsa, cebola e azeite de Trás-os-Montes. Tem a forma de ferradura, secção cilíndrica de cerca de 3 cm de diâmetro e cor não homogénea, que varia do amarelo ao acastanhado. No corte apresenta uma cor amarela-acastanhada, de tonalidade homogénea, e a massa apresenta-se homogénea, percebendo-se ao mesmo tempo as carnes em pedaços.

Localização geográfica: A zona geográfica de transformação e embalagem fica limitada ao município de Montalegre, do distrito de Vila Real. A zona geográfica de produção da carne e da gordura fica circunscrita ao território conhecido por Barroso, integrado pelos municípios de Boticas, Chaves e Montalegre do distrito de Vila Real.

Características específicas: É obtido a partir da transformação da carne unida aos ossos, entremeada e aparas de carne procedentes das peças dos porcos citados e da carne de aves de curral e/ou coelho, devidamente cortadas em pedaços. Uma vez escolhidas, limpas, cortadas e as carnes cozidas, realiza-se a preparação da massa e acrescentam-se os restantes ingredientes. Uma vez ajustado o condimento, procede-se ao enchimento na tripa (intestino delgado) de porco. Segue-se o processo de fumagem com fogo suave com lenha da região e a cura ou estabilização. Apresenta-se no mercado em peças inteiras sempre pré-embalada na origem. Pela sua natureza e composição não é possível cortar ou fazer fatias do produto. Para a embalagem, quando se realiza, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto, em atmosfera normal, controlada ou ao vácuo. As operações de embalagem só podem ser efetuadas na zona geográfica de transformação, para que não se interrompa a rastreabilidade e a capacidade de realizar controlos, e para evitar a alteração das características de sabor e microbiológicas do produto.

Breve resenha histórica: Existe a tradição de associar as alheiras à perseguição dos judeus. Os Reis Católicos expulsaram os judeus de Espanha em 1492. Muitos

fugiram para Portugal. Mas quatro anos mais tarde, o rei Manuel I o Afortunado, fez o mesmo e deu um prazo até outubro do ano seguinte, 1497, para que abandonassem o país aqueles que não se convertessem ao cristianismo. Uma das provas que os judeus convertidos deveriam realizar na sua nova condição de cristãos era que comessem carne de porco, proibida por indicação de Levítico. Assim, na região montanhosa de Trás-os-Montes, começou a difundir-se um tipo de enchido que, na aparência assemelhava-se aos realizados pelo resto dos cristãos. Na realidade era elaborado a partir de carne e gordura de aves e coelho cozidos, amassados com pão de trigo no caldo de ferver as carnes, temperado com alho e outros condimentos e finalmente entripado e posto a fumar ao calor dos fogaréus de lenha de carvalho. Esta exibição dos «chouriços impostores» servia de aval cristão e disfarce para poder continuar a professar a fé judia e a celebrar os seus ritos e festas.

Com o tempo, as alheiras passaram a fazer parte da tradição gastronómica da zona, à margem das questões religiosas e começaram a adaptar-se ao uso e aos produtos de cada região. Durante muitas décadas foi um dos elementos de subsistência que garantiam a economia autossuficiente nas famílias trasmontanas, como noutras zonas do norte de Portugal e da Galiza e especialmente as mais isoladas. Hoje, incorporada de forma indiscutível no património gastronómico português, a alheira propiciou uma translação do uso privado ou muito restringido que é próprio da produção doméstica, para uma produção artesanal em pequenas indústrias locais graças às quais é possível dispor delas no mercado local e inclusive atender a uma procura externa que cresce cada vez mais, graças a ações de difusão como a Feira do Fumeiro que se celebra todos os anos nos últimos dias do mês de janeiro.

Relação de produtores: Para mais informação sobre o assunto, Associação de Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã, Praça do Município, Posto de Turismo, 5470-214 Montalegre. Telefone: 276 510 200; fax: 276 510 201. fernandopreira@iol.pt.

Pontos de venda: Em numerosos estabelecimentos comerciais de alimentação de

1492. Muchos huyeron a Portugal. Pero cuatro años más tarde, el rey Manuel I el Afortunado hizo lo mismo y dio un plazo hasta octubre del año siguiente, 1497, para que abandonasen el país aquellos que no se convirtiesen al cristianismo. Una de las pruebas que debían manifestar los judíos conversos en su nueva condición de cristianos era que comían carne de cerdo, prohibida por indicación del Levítico. Así, en la región montañosa de Trás-os-Montes comenzó a extenderse un tipo de embutido que, en apariencia, semejaba los realizados por el resto de los cristianos. En realidad estaba elaborado a partir de carne y grasa de aves y conejo cocidos, amasados con pan de trigo en el caldo de hervir las carnes, aderezado con ajo y otros condimentos y finalmente entripado y puesto a ahumar al calor de las fogatas de leña de roble. Esta exhibición de los «chorizos impostores» servía de aval cristiano y tapadera para poder seguir profesando la fe judía y celebrando sus ritos y fiestas.

Con el tiempo, las *alheiras* pasaron a formar parte de la tradición gastronómica de la zona, al margen de las cuestiones religiosas, y comenzaron a adaptarse al uso y los productos de cada zona. Durante muchas décadas fue uno de los elementos de subsistencia que garantizaban la economía autosuficiente en las familias trasmontanas, como en otras zonas del norte de Portugal y de Galicia y especialmente las más aisladas. Hoy, incorporada de manera indiscutible al patrimonio gastronómico portugués, la *alheira* ha propiciado una traslación del uso privado o muy restringido que es propio de la producción doméstica, a una producción artesanal en pequeñas industrias locales gracias a las cuales es posible disponer de ellas en el mercado local e incluso atender a una demanda externa que crece cada vez más, gracias a acciones de difusión como la Feira do Fumeiro, que se celebra cada año en los últimos días del mes de enero.

Relación de productores: Para información al respecto, asociación de productores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã, Praça do Município, Posto de Turismo, 5470-214 Montalegre. Teléfono: 276 510 200; fax: 276 510 201. fernandopreira@iol.pt.

Puntos de venta: En numerosos establecimientos comerciales de alimentación de

Trás-os-Montes, pero especialmente en Montalegre.

Otros datos: Órgano de control de la IGP: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

CHORIZA DE BARROSO

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica protegida.

Descripción: Embutido ahumado a base de carne y grasa de cerdo de raza *bísara* o producto del cruce de esta raza, siempre que tenga un 50 % de sangre *bísara,* contenido en tripa fina de cerdo. Las carnes y grasas de cerdo están condimentadas con sal, ajo, vino tinto o blanco de la región de Trás-os-Montes, pimentón picante o pimentón dulce. Tiene forma de herradura, sección cilíndrica de unos 3 cm de diámetro y entre 25 y 35 cm de longitud, presenta un color que varía del rojo al marrón, con manchas, y desde el exterior son visibles los trozos de grasa. El envoltorio se presenta bien adherido a la masa y sin roturas, y la tripa utilizada se ata con dos nudos simples en cada extremidad, con el mismo segmento de hilo de algodón.

Localización geográfica: Véase la información de la *alheira* de Barroso.

Características específicas: Se utiliza carne de cerdo, de la paleta y del lomo, recortes magros del jamón y la carne existente en torno al espinazo. Las carnes se cortan en trozos pequeños y se condimentan con sal, vino tinto o blanco de la región y ajo, permaneciendo en reposo hasta cinco días, a menos de 10 °C y en un local con poca humedad; posteriormente se les añade pimentón picante y pimentón dulce. A continuación se procede al embutido en la tripa fina de cerdo. Una vez llena, se corta al tamaño deseado, después de haberla atado con hilo de algodón. Las dos extremidades se atan posteriormente con dos nudos simples, y el embutido toma forma de herradura. El ahumado se realiza con fuego suave en

Trás-os-Montes, mas especialmente em Montalegre.

Outros dados: Órgão de controlo da IGP: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

CHOURIÇA DE BARROSO

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica protegida.

Descrição: Enchido fumado à base de carne e gordura de porco de raça bísara ou produto do cruzamento desta raça, sempre que tenha 50 % de sangue bísaro, contido na tripa fina do porco. As carnes e gorduras de porco são condimentadas com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, pimentão picante ou pimentão-doce. Tem a forma de ferradura, secção cilíndrica de cerca de 3 cm de diâmetro e entre 25 e 35 cm de comprimento, apresenta uma cor que varia do vermelho ao castanho, com manchas, e desde o exterior são visíveis os pedaços de gordura. A embalagem apresenta-se bem aderida à massa e sem roturas, e a tripa utilizada é atada com dois nós simples em cada extremidade, com o mesmo segmento de fio de algodão.

Localização geográfica: Ver alheira de Barroso.

Características específicas: Utiliza-se carne de porco, da omoplata e do lombo, aparas magras de presunto e a carne existente em torno do espinhaço. As carnes são cortadas em pedaços pequenos e são condimentadas com sal, vinho tinto ou branco da região e alho, permanecendo em repouso até 5 dias, a menos de 10 °C e num local com pouca humidade; posteriormente acrescenta-se pimentão picante e pimentão-doce. A seguir procede-se ao enchimento na tripa fina de porco. Uma vez cheia corta-se ao tamanho desejado, depois de a ter atado com fio de algodão. As duas extremidades atam-se posteriormente com dois nós simples, e o enchido ganha a forma de ferradura. A fumagem é realizada com fogo suave

na câmara ou na sala de fumagem ou no defumadouro tradicional e dura entre 10 a 15 dias. O fumo é obtido a partir da combustão direta da lenha, fundamentalmente, de carvalho.

Breve resenha histórica: Dentro da prática de economia autossuficiente que era própria nas famílias no espaço rural de Trás-os-Montes, o porco tem um papel fundamental. Das suas peças aproveita-se tudo e o que não se come em fresco defuma-se, salga-se ou converte-se em todo o tipo de enchidos, que se conservam mediante exposição a uma fumagem controlada realizada ao calor da lareira da cozinha, com lenha de carvalho que é a que melhor sustém o calor na casa e ao mesmo tempo a que produz uma melhor fumagem. A grande ventagem dos enchidos é que permitem aproveitar pedaços de carne pequenos, já que tudo é picado, e ao mesmo tempo conservam-se em boas condições durante longos períodos. Os excedentes podem ser vendidos, suscitando assim um comércio local em feiras e mercados de onde é gerada procura, especialmente nas cidades, que propicia que o que originalmente era uma forma de obter rendimentos para despesas extraordinárias, se converta numa atividade artesanal e depois industrial. Assim, num contexto em que os enchidos já se difundiram por um mercado tão amplo que é necessária a sua produção em grande escala, regiões como a de Montalegre podem recuperar o valor do genuíno, mecámara o sala de ahumado o en el ahumadero tradicional y dura de diez a quince días. El humo es obtenido a partir de la combustión directa de la leña, fundamentalmente de roble.

Breve reseña histórica: Dentro de la práctica de economía autosuficiente que era propia en las familias del ámbito rural en Trás-os-Montes, el cerdo juega un papel fundamental. De su despiece se aprovecha todo y lo que no se come en fresco se ahúma, sala o se convierte en todo tipo de embutidos, que se conservan mediante exposición a un ahumado controlado realizado al calor del hogar de la cocina, con leña de roble, que es la que mejor sostiene el calor en la casa y al mismo tiempo la que produce un mejor ahumado. La gran ventaja de los embutidos es que permiten aprovechar trozos de carne menudos, ya que todo se pica, y al mismo tiempo se conservan en buenas condiciones durante largos periodos. Los excedentes pueden ser vendidos, suscitando así un comercio local en ferias y mercados del que luego se genera una demanda, especialmente en las ciudades, que propicia que lo que en origen era una manera de obtener ingresos para gastos extraordinarios se convierta en una actividad artesanal y luego industrial. Así, en un contexto en el que los embutidos ya se han extendido a un mercado tan amplio que es necesaria su producción a gran escala, áreas como la de Montalegre pueden recuperar el valor de lo genuino,

mediante la producción de embutidos autóctonos amparados por una indicación geográfica protegida.

Relación de productores: Para información al respecto, asociación de productores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã, Praça do Município, Posto de Turismo, 5470-214 Montalegre. Teléfono: 276 510 200; fax: 276 510 201. fernandopreira@iol.pt.

Puntos de venta: En numerosos establecimientos comerciales de alimentación de Trás-os-Montes, pero especialmente en Montalegre.

Otros datos: Órgano de control de la IGP: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

diante a produção de enchidos autóctones apoiados por uma indicação geográfica protegida.

Relação de produtores: Para mais informação sobre o assunto, Associação de Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã, Praça do Município, Posto de Turismo, 5470-214 Montalegre. Telefone: 276 510 200; fax: 276 510 201. fernandopreira@iol.pt.

Pontos de venda: Em numerosos estabelecimentos comerciais de alimentação de Trás-os-Montes, mas especialmente em Montalegre.

Outros dados: Órgão de controlo da IGP: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

CHORIZO DE CALABAZA DE BARROSO

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica protegida.

Descripción: El chorizo de calabaza *(abóbora)* de Barroso es un embutido ahumado a base de carne y grasa de cerdo y calabaza de la variedad *porqueira*. El cerdo empleado en esta elaboración ha de ser de raza *bísara* o producto del cruce de esta raza, siempre que tenga un 50 % de sangre *bísara*. Contenido en tripa gruesa de los mismos cerdos, el relleno de carne, grasa y trozos de calabaza está condimentado con sal, ajo, vino tinto o blanco de la región de Trás-os-Montes, pimentón picante o pimentón dulce.

Localización geográfica: Véase la información de la *alheira* de Barroso.

Características específicas: Se utiliza carne de cerdo, sacrificados entre los ocho meses y dos años de edad, con un peso comprendido entre 100 y 250 kg. Se emplea carne de la panceta, pierna, etcétera. Las carnes se cortan en pedazos pequeños y se condimentan al estilo tradicional de la zorza, se dejan macerar durante cuatro o cinco días y se le añade la pulpa de la calabaza desmenuzada, ya pelada y libre de semillas. A continuación se procede al embutido en la tripa de cer-

CHOURIÇO DE ABÓBORA DE BARROSO

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica protegida.

Descrição: O chouriço de abóbora de Barroso é um enchido fumado à base de carne e gordura de porco e abóbora da variedade porqueira. O porco utilizado nesta elaboração deve ser de raça bísara ou produto do cruzamento desta raça, sempre que tenha 50 % de sangue bísaro. Contido na tripa grossa dos próprios suínos o recheio de carne, gordura e pedaços de abóbora são condimentados com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, pimentão picante ou pimentão-doce.

Localização geográfica: Ver alheira de Barroso.

Características específicas: Utiliza-se carne de porco, abatidos entre os 8 meses e os 2 anos de idade com um peso compreendido entre os 100 e os 250 quilos. Utiliza-se carne de pá, perna, etecetera. As carnes são cortadas em pedaços pequenos e condimentadas no estilo tradicional da *zorza,* deixam-se macerar durante quatro ou cinco dias e acrescenta-se a polpa da abóbora esmiuçada, já pelada e livre de sementes. A seguir procede-se ao enchimento na tripa de porco. Uma vez

cheia corta-se no tamanho desejado, depois de a ter atado com fio de algodão. As duas extremidades são atadas posteriormente com dois nós simples. A fumagem é realizada com fogo suave na câmara ou sala de fumagem ou no fumadouro tradicional e dura 30 dias. O fumo é obtido a partir da combustão direta da lenha, fundamentalmente, de carvalho, bétula, salgueiro e outras árvores próprias da região. O seu aspeto, uma vez curado é rugoso, com a forma de ferradura de seis centímetros de diâmetro, sem roturas e carne bem aderida à pele.

Relação de produtores: Para mais informação sobre o assunto, Associação de produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã, Praça do Município, Posto de Turismo, 5470-214 Montalegre. Telefone: 276 510 200; fax: 276 510 201. fernandopreira@iol.pt.

Pontos de venda: Em numerosos estabelecimentos comerciais de alimentação de Trás-os-Montes, mas especialmente em Montalegre.

Outros dados: Órgão de controlo da IGP: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

do. Una vez llena, se corta al tamaño deseado, después de haberla atado con hilo de algodón. Las dos extremidades se atan posteriormente con dos nudos simples. El ahumado se realiza con fuego suave en cámara o sala de ahumado o en el ahumadero tradicional y dura treinta días. El humo es obtenido a partir de la combustión directa de la leña, fundamentalmente de roble, abedul, sauce y otros árboles propios de la región. Su aspecto, una vez curado, es rugoso, con forma de herradura de 6 cm de diámetro, sin roturas y carne bien adherida a la piel.

Relación de productores: Para información al respecto, asociación de productores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã, Praça do Município, Posto de Turismo, 5470-214 Montalegre. Teléfono: 276 510 200; fax: 276 510 201. fernandopreira@iol.pt.

Puntos de venta: En numerosos establecimientos comerciales de alimentación de Trás-os-Montes, pero especialmente en Montalegre.

Otros datos: Órgano de control de la IGP: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

SALPICÃO DE BARROSO-MONTALEGRE

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica protegida.

Descripción: El *salpicão* de Barroso-Montalegre es un embutido curado por ahumado a base de carne de cerdo. El cerdo empleado en esta elaboración ha de ser de raza *bísara* o producto del cruce de esta raza, siempre que tenga un 50 % de sangre *bísara*. Contenido en tripa gruesa de los mismos cerdos, el relleno está condimentado con sal, ajo, vino tinto o blanco de la región de Trás-os-Montes, pimentón picante o pimentón dulce.

Localización geográfica: Véase la información de la *alheira* de Barroso.

Características específicas: Se utiliza carne de cerdo, sacrificados entre los coho meses y dos años de edad, con un peso comprendido entre 100 y 250 kg. Se emplea carne del lomo y el solomillo. Se trocea en pedazos pequeños y se condimenta al estilo tradicional de la zorza; se deja macerar durante ocho días. A continuación se procede al embutido en la tripa de cerdo. Una vez llena, se corta al tamaño deseado, después de haberla atado con hilo de algodón a los extremos. Las dos extremidades se atan posteriormente con dos nudos simples. El ahumado se realiza con fuego suave en cámara o sala de ahumado o en el ahumadero tradicional y dura treinta días. El humo es obtenido a partir de la combustión directa de la leña, fundamentalmente de roble, abedul, sauce y otros árboles propios de la región. El producto final es un embutido cilíndrico de forma recta con una longitud entre 10 y 20 cm y un diámetro de 4 a 8 cm.

Relación de productores: Para información al respecto, asociación de productores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã, Praça do Município, Posto de Turismo, 5470-214 Montalegre. Teléfono: 276 510 200; fax: 276 510 201. fernandopreira@iol.pt.

Puntos de venta: En numerosos establecimientos comerciales de alimentación de Trás-os-Montes, pero especialmente en Montalegre.

Otros datos: Órgano de control de la IGP: Tradição e Qualidade-Associação Interpro-

SALPICÃO DE BARROSO-MONTALEGRE

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica protegida.

Descrição: O salpicão de Barroso-Montalegre é um enchido curado por fumagem à base de carne de porco. O porco utilizado nesta elaboração deve ser de raça bísara ou produto do cruzamento desta raça, sempre que tenha 50 % de sangue bísaro. Contido na tripa grossa dos próprios suínos o recheio é condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, pimentão picante ou pimentão-doce.

Localização geográfica: Ver alheira de Barroso.

Características específicas: Utiliza-se carne de porco, abatido entre os 8 meses e os 2 anos de idade com um peso compreendido entre os 100 e os 250 quilos. Utiliza-se carne do lombo e do lombinho. Corta-se em pedaços pequenos e condimenta-se no estilo tradicional da *zorza*, deixam-se a macerar durante oito dias. A seguir procede-se ao enchimento na tripa de porco. Uma vez cheia corta-se ao tamanho desejado, depois de ter sido atada nos extremos com fio de algodão. As duas extremidades são atadas posteriormente com dois nós simples. A fumagem é realizada com fogo suave em câmara ou sala de fumagem ou no fumadouro tradicional e dura 30 dias. O fumo é obtido a partir da combustão direta da lenha, fundamentalmente, de carvalho, bétula, salgueiro e outras árvores próprias da região. O produto final é um enchido cilíndrico de forma reta com um comprimento entre 10 e 20 centímetros e um diâmetro de 4 a 8 centímetros.

Relação de produtores: Para mais informação sobre o assunto, Associação de produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã, Praça do Município, Posto de Turismo, 5470-214 Montalegre. Telefone: 276 510 200; fax: 276 510 201. fernandopreira@iol.pt.

Pontos de venda: Em numerosos estabelecimentos comerciais de alimentação de Trás-os-Montes, mas especialmente em Montalegre.

Outros dados: Órgão de controlo da IGP: Tradição e Qualidade, Associação Inter-

profissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

SANGUEIRA DE BARROSO-MONTALEGRE

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica protegida.

Descrição: A sangueira ou morcela de sangue de Barroso-Montalegre é um enchido realizado à base de carne, gordura, sangue de porco e pão de trigo, condimentados com sal, alho, cebola, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, pimentão picante ou pimentão-doce e azeite de Trás-os-Montes. O porco utilizado nesta elaboração deve ser de raça bísara ou produto do cruzamento desta raça, sempre que tenha 50 % de sangue bísaro. Contido na tripa delgada dos próprios porcos.

Localização geográfica: Ver alheira de Barroso.

Características específicas: Utiliza-se carne de porco, abatido entre os 8 meses e os 2 anos de idade com um peso compreendido entre 100 e 250 quilos. Utiliza-se carne da pá, perna, etecetera. Pica-se a carne e a gordura e condimentam-se no estilo tradicional da *zorza*. Deixa-se a macerar três dias e acrescenta-se o sangue e

fissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

SANGUEIRA DE BARROSO-MONTALEGRE

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica protegida.

Descripción: La *sangueira* o morcilla de sangre de Barroso-Montalegre es un embutido realizado a base de carne, grasa, sangre de cerdo y pan de trigo, condimentados con sal, ajo, cebolla, vino tinto o blanco de la región de Trás-os-Montes, pimentón picante o pimentón dulce y aceite de Trás-os-Montes. El cerdo empleado en esta elaboración ha de ser de raza *bísara* o producto del cruce de esta raza, siempre que tenga un 50 % de sangre *bísara*. Contenido en tripa delgada de los mismos cerdos.

Localización geográfica: Véase la información de la *alheira* de Barroso.

Características específicas: Se utiliza carne de cerdo, sacrificados entre los ocho meses y dos años de edad, con un peso comprendido entre 100 y 250 kg. Se emplea carne de la panceta, pierna, etcétera. Se pica la carne y la grasa y se condimentan al estilo tradicional de la zorza. Se deja macerar tres días y se le

añade la sangre y el pan cortado en rebanadas finas. Tras el reposo necesario, se procede al embutido en la tripa de cerdo. Una vez llena, se corta al tamaño deseado, después de haberla atado con hilo de algodón. Las dos extremidades se atan posteriormente con dos nudos simples. El ahumado se realiza con fuego suave en cámara o sala de ahumado o en el ahumadero tradicional y dura entre tres y cuatro días. El humo es obtenido a partir de la combustión directa de la leña, fundamentalmente de roble, abedul, sauce y otros árboles propios de la región. Se presenta en forma de herradura con un grosor de 3 cm de diámetro aproximadamente.

Relación de productores: Para información al respecto, asociación de productores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã, Praça do Município, Posto de Turismo, 5470-214 Montalegre. Teléfono: 276 510 200; fax: 276 510 201. fernandopreira@iol.pt.

Puntos de venta: En numerosos establecimientos comerciales de alimentación de Trás-os-Montes, pero especialmente en Montalegre.

Otros datos: Órgano de control de la IGP: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

o pão cortado em fatias finas. Depois do repouso necessário procede-se ao enchimento na tripa de porco. Uma vez cheia corta-se no tamanho desejado, depois de ter sido atado com um fio de algodão. As duas extremidades são atadas posteriormente com dois nós simples. A fumagem é realizada com fogo suave na câmara ou sala de fumagem ou no fumadouro tradicional e dura entre três e quatro dias. O fumo é obtido a partir da combustão direta da lenha, fundamentalmente, de carvalho, bétula, salgueiro e outras árvores próprias da região. Apresenta-se em forma de ferradura com uma grossura de três centímetros de diâmetro aproximadamente.

Relação de produtores: Para mais informação sobre o assunto, Associação de produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã, Praça do Município, Posto de Turismo, 5470-214 Montalegre. Telefone: 276 510 200; fax: 276 510 201. fernandopreira@iol.pt.

Pontos de venda: Em numerosos estabelecimentos comerciais de alimentação de Trás-os-Montes, mas especialmente em Montalegre.

Outros dados: Órgão de controlo da IGP: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

PRESUNTO DE BARROSO

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica protegida.

Descrição: O presunto, protegido por esta indicação geográfica procede das extremidades traseiras dos suínos de raça bísara, autóctone do norte de Portugal e da Galiza (*Sus celticus,* na Galiza *porco celta*), inscritos ao nascer e criados em regime extensivo e alimentados com produtos naturais da região (batatas, castanhas, cereais, maçãs, abóboras…).

Localização geográfica: A zona geográfica fica circunscrita ao território conhecido por Barroso, integrado pelos municípios de Boticas, Chaves e Montalegre do distrito de Vila Real.

Características específicas: Os presuntos apresentam uma forma arredondada, procedem de suínos abatidos entre os 16 e os 18 meses com um peso em carcaça entre 120 e 250 quilos. Para a cura procede-se primeiro à cobertura completa de sal num ambiente com temperatura inferior a 6 °C e humidade entre os 80 e os 90%. O sal residual é eliminado mediante uma lavagem com água. A parte em que a carne ficou sem pele exterior unta-se com uma mistura de pimentão com azeite de Trás-os-Montes e/ou banha de porco bísaro. Realiza-se uma fumagem

JAMÓN DE BARROSO

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica protegida.

Descripción: El jamón, *presunto* en portugués, amparado por esta indicación geográfica procede de las extremidades traseras de los cerdos de raza *bísara,* autóctona del norte de Portugal y de Galicia (*Sus celticus,* en Galicia porco celta), inscritos al nacer y criados en régimen extensivo y alimentados con productos naturales del entorno (patatas, castañas, cereales, manzanas, calabaza…).

Localización geográfica: La zona geográfica queda circunscrita al territorio conocido por Barroso, integrado por los municipios de Boticas, Chaves y Montalegre del distrito de Vila Real.

Características específicas: Los jamones presentan una forma redondeada, proceden de cerdos sacrificados entre los dieciséis y dieciocho meses, con un peso en canal entre 120 y 250 kg. Para la curación primero se cubren completamente con sal en un ambiente con temperatura inferior a 6 °C y humedad entre el 80 y el 90%. La sal residual se elimina mediante un lavado con agua. La parte en la que la carne ha quedado sin piel exterior se unta con una mezcla de pimentón con aceite de oliva de Trás-os-Montes o manteca de

cerdo *bísaro*. Se realiza un ahumado muy ligero con fuego suave, con leña seca de roble o castaño. La elevación de la temperatura permite la fijación del aroma de la grasa en las fibras musculares, lo que condiciona favorablemente las características finales del producto. Por fin se procede a la curación y envejecimiento en un local en condiciones de frío y poca humedad (bodegas o cámaras de curación), donde continúan los procesos bioquímicos y la intervención beneficiosa de la flora microbiana, que brinda al producto un sabor y aromas particulares. La duración total del proceso nunca será inferior a doce meses. Los jamones se venden enteros, deshuesados o troceados, caso en el cual deben ser envasados y etiquetados en origen. Su ahumado característico lo convierte en un producto muy apreciado.

Breve reseña histórica: La cría de cerdo de raza *bísara* está íntimamente ligada a este territorio, a sus montañas y al desarrollo de una comunidad rural que supo adaptarse a las difíciles condiciones de vida de un entorno montañoso, escarpado, de clima extremo. En gran medida es el cerdo *bísaro* el que contribuye a crear en estos habitantes esa capacidad para la autosuficiencia, alimentándose de lo que más abunda: las castañas, las bellotas de los robles, manzanas, patatas… Descendiente doméstico del jabalí europeo, el cerdo *bísaro* forma parte de la biodiversidad de esta región desde antes de la llegada de los romanos. La industrialización y la búsqueda de mejores rendimientos en carne hicieron que muchas explotaciones porcinas, incluso entre las domésticas, prefirieran otras razas en las que la cantidad de carne magra estaba por encima de la calidad. Este hecho estuvo a punto de provocar la extinción. Solo a partir de la década de 1990, cuando comenzó a reivindicarse como raza autóctona, y de su declaración de indicación geográfica protegida, y sus productos cárnicos como el jamón barrosano, empezó la recuperación de su censo y la consecuente revalorización de una actividad en la que el primer fundamento es la gran calidad y las excepcionales cualidades organolépticas, tanto del jamón como del resto de sus despieces y derivados.

Puntos de venta: En numerosos establecimientos comerciales de alimentación de

muito ligeira com fogo suave, com lenha seca de carvalho ou castanheiro. A elevação da temperatura permite a fixação do aroma da gordura nas fibras musculares, o que condiciona favoravelmente as características finais do produto. Por fim, procede-se à cura e envelhecimento num local em condições de frio e pouca humidade (adegas ou câmaras de cura), onde os processos bioquímicos e a intervenção benéfica da flora microbiana continuam, oferecendo ao produto um sabor e aromas particulares. A duração total do processo nunca será inferior a 12 meses. Os presuntos são vendidos inteiros, desossados ou trociscados, em cujo caso devem ser embalados e rotulados na origem. A sua fumagem característica converte-o num produto muito apreciado.

Breve resenha histórica: A criação de porco de raça bísara está intimamente ligada a este território, às suas montanhas e ao desenvolvimento de uma comunidade rural que soube adaptar-se às difíceis condições de vida de um ambiente montanhoso, escarpado e de clima extremo. Em grande medida, é o porco bísaro que contribui para criar nestes habitantes essa capacidade para a autossuficiência, alimentando-se do que mais abunda: as castanhas, as bolotas dos carvalhos, maçãs, batatas… Diretamente aparentado do descendente doméstico do javali europeu, o porco bísaro faz parte da biodiversidade desta região desde antes da chegada dos romanos. A industrialização e a procura por melhores rendimentos em carne fizeram com que muitas explorações suínas, inclusive entre as domésticas, preferissem outras raças nas quais a quantidade de carne magra estava acima da qualidade. Este facto esteve prestes a provocar a sua extinção. Só a partir da década de 1990 quando começou a ser reivindicada como raça autóctone, e da sua declaração de indicação geográfica protegida, e seus produtos à base de carne como o presunto barrosão, começou a recuperação do seu censo e a consequente revalorização de uma atividade na qual o primeiro fundamento é a grande qualidade e as excecionais qualidades organoléticas, tanto do presunto como das suas restantes peças e derivados.

Pontos de venda: Em numerosos estabelecimentos comerciais de alimentação

de Trás-os-Montes. A sua comercialização estende-se também ao resto de Portugal e algumas regiões de Espanha onde goza de grande apreço já que faz parte do escasso catálogo de presuntos fumados com indicação geográfica que existe na Europa.

Outros dados: Órgão de controlo da IGP: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

Trás-os-Montes. Su comercialización se extiende también al resto de Portugal y algunas regiones de España, donde goza de gran aprecio, ya que forma parte del escaso catálogo de jamones ahumados con indicación geográfica que existe en Europa.

Otros datos: Órgano de control de la IGP: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

ALHEIRA DE MIRANDELA

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica protegida (em trâmite) e catalogação de especialidade tradicional garantida.

Descrição: Enchido fumado à base de carne e gordura de porco, carne de aves de curral —frango, peru e/ou pato—, coelho e pão, enchido na tripa fina de porco ou de vaca. As carnes são condimentadas com sal, alho, pimentão picante ou pimentão-doce, salsa, cebola e azeite de Trás-os-Montes. Tem a forma de ferradura, secção cilíndrica de cerca de 3 cm de

ALHEIRA DE MIRANDELA

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica (en trámite) y catalogación de especialidad tradicional garantizada.

Descripción: Embutido ahumado a base de carne y grasa de cerdo, carne de aves de corral —pollo, pavo o pato—, conejo y pan, embutido en tripa fina de cerdo o de vaca. Las carnes están condimentadas con sal, ajo, pimentón picante o pimentón dulce, perejil, cebolla y aceite de oliva de Trás-os-Montes. Tiene forma de herradura, sección cilíndrica de unos 3 cm

de diámetro y color no homogéneo, que varía del amarillo al amarronado.

Localización geográfica: Municipio de Mirandela, distrito de Bragança.

Características específicas: Se obtiene a partir de la transformación de la carne unida a los huesos, entreverada y recortes de carne procedentes del despiece porcino, carne de carne de aves de corral o conejo, debidamente cortadas en trozos, aunque también puede llevar carne y grasa de ternera y de aves y animales de caza. Una vez escogidas, limpias, cortadas y cocidas las carnes, se realiza la preparación de la masa y se añaden los restantes ingredientes. Una vez ajustado el condimento, se procede al embutido en tripa fina de cerdo o de vaca. Sigue el proceso del ahumado con fuego suave con leña de la región y el curado o estabilización. Se presenta en el mercado en piezas enteras, con un peso de 150 a 200 g, envasadas en origen.

Breve reseña histórica: Véase la información de la *alheira* de Barroso.

Relación de productores: ACIM (Associação Comercial e Industrial de Mirandela), Rua de S. Cosme, 13, 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 085; fax: 278 261 084.

Puntos de venta: En tiendas de alimentación del área de Mirandela.

Otros datos: Órgano de control de la IGP: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

ALHEIRA DE VINHAIS

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica protegida.

Descripción: Embutido ahumado a base de carne y grasa de cerdo de raza *bísara* o producto del cruce de esta raza, siempre que tenga un 50 % de sangre *bísara,* carne de aves —solo para el caldo—y pan de trigo regional, embutido en tripa fina de cerdo. Las carnes están condimentadas con sal, ajo, pimentón picante o pimentón dulce, perejil, cebolla y aceite de oliva de Trás-os-Montes. Tiene forma de

diâmetro e cor não homogénea, que varia do amarelo ao acastanhado.

Localização geográfica: Município de Mirandela, distrito de Bragança.

Características específicas: É obtido a partir da transformação da carne unida aos ossos, entremeada e aparas de carne procedentes de peças de suíno, carne de carne de aves de curral e/ou coelho, devidamente cortadas em pedaços, ainda que também possa levar carne e gordura de vitela e de aves e animais de caça. Uma vez as carnes escolhidas, limpas, cortadas e cozidas, realiza-se a preparação da massa e acrescentam-se os restantes ingredientes. Uma vez ajustado o condimento, procede-se ao enchimento na tripa fina de porco ou de vaca. Segue-se o processo de fumagem com fogo suave com lenha da região e a cura ou estabilização. Apresenta-se no mercado em peças inteiras, com um peso de 150 a 200 gramas, embaladas na origem.

Breve resenha histórica: Ver ficha alheira de Barroso.

Relação de produtores: ACIM (Associação Comercial e Industrial de Mirandela), Rua de S. Cosme, 13, 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 085; fax: 278 261 084.

Pontos de venda: Em lojas de alimentação da região de Mirandela.

Outros dados: Órgão de controlo da IGP: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

ALHEIRA DE VINHAIS

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica protegida.

Descrição: Enchido fumado à base de carne e gordura de porco de raça bísara ou produto do cruzamento desta raça, sempre que tenha 50 % de sangue bísaro, carne de aves —apenas para o caldo— e pão de trigo regional, enchido na tripa fina de porco. As carnes são condimentadas com sal, alho, pimentão picante ou pimentão-doce, salsa, cebola e azeite de Trás-os-Montes. Tem a forma de ferradura, com

uma grossura de cerca de 2 cm e comprimento que pode alcançar os 30 cm e um peso entre os 170 e os 200 gramas. No corte apresenta cor amarela-acastanhada, de tonalidade homogénea, e a massa apresenta-se homogénea, percebendo-se ao mesmo tempo as carnes esmiuçadas.

Localização geográfica: A zona de nascimento, criação, engorda, abate e corte dos porcos de raça bísara e cruzados usados na produção da alheira de Vinhais fica circunscrita aos concelhos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Anciães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança, e aos concelhos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real, do distrito de Vila Real. A elaboração do enchido fica circunscrita aos municípios de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança.

Características específicas: A carne de porco (cabeça, toucinho entremeado, pá e aparas) corta-se em pedaços de dimensão média e as carcaças das aves cortam-se longitudinalmente, depois do qual se

herradura, con un grosor de unos 2 cm y longitud que puede alcanzar los 30 cm y un peso entre 170 y 200 g. En el corte presenta color amarillo-amarronado, de tonalidad homogénea, y la masa se presenta homogénea, percibiéndose al mismo tiempo las carnes desmenuzadas.

Localización geográfica: La zona de nacimiento, cría, engorde, sacrificio y despiece de los cerdos de raza bísara y cruzados usados en la producción de la *alheira* de Vinhais queda circunscrita a los concejos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Anciães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso y Vinhais, del Distrito de Braganza, y a los concejos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar y Vila Real, del Distrito de Vila Real. La elaboración del embutido queda circunscrita a los municipios de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso y Vinhais, del Distrito de Bragança.

Características específicas: La carne de cerdo (cabeza, tocino entreverado, panceta y recortes) se trocea en pedazos de dimensión media y las canales de las aves se cortan longitudinalmente, después de

lo cual se cuecen en agua y sal. El pan se corta en rebanadas finas con la corteza, y se pone a ablandar en el caldo del cocimiento, en caliente. A esta masa se unen los restantes condimentos (ajo, pimentón dulce y aceite de oliva de Trás-os-Montes) y las carnes de cerdo desmenuzadas. Una vez logrado el punto de la mezcla de condimentos, se procede al embuchado en tripa de cerdo, con un proceso particular para el cierre con nudos y dando la vuelta a la tripa. A continuación se somete a un ahumado con fuego suave, con leña de roble o castaño y al proceso de curación por un periodo mínimo de ocho días. La *alheira* de Vinhais se presenta en el mercado en piezas enteras siempre envasadas en origen.

Breve reseña histórica: Véase la información de la *alheira* de Barroso.

Relación de productores: Para información al respecto, Ancsub (Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara), Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural, 5320-311 Vinhais. Teléfono: 273 771 340; fax: 937 822 933. ancsub@mail.telepac.pt.

Puntos de venta: En numerosos establecimientos comerciales de alimentación de Trás-os-Montes, pero especialmente en Vinhais y área del distrito de Bragança.

Otros datos: Órgano de control de la IGP: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

cozem em água e sal. O pão é cortado em fatias finas com a côdea, e é colocado a amolecer no caldo do cozimento, em quente. A esta massa juntam-se os restantes condimentos (alho, pimentão-doce e azeite de Trás-os-Montes) e as carnes de porco esmiuçadas. Uma vez atingido o ponto da mistura de condimentos procede-se ao enchimento na tripa de porco, com um processo particular para o fecho com nós e dando a volta à tripa. A seguir é submetido a uma fumagem com fogo suave, com lenha de carvalho ou castanheiro e ao processo de cura por um período mínimo de 8 dias. A alheira de Vinhais apresenta-se no mercado em peças inteiras sempre embaladas na origem.

Breve resenha histórica: Ver ficha da alheira de Barroso.

Relação de produtores: Para mais informação sobre o assunto, Ancsub (Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara, Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural, 5320-311 Vinhais. Telefone: 273 771 340; fax: 937 822 933. ancsub@mail.telepac.pt.

Pontos de venda: Em numerosos estabelecimentos comerciais de alimentação de Trás-os-Montes, mas especialmente em Vinhais e região do distrito de Bragança.

Outros dados: Órgão de controlo da IGP: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

BOTELO DE VINHAIS

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica protegida.

Descripción: El *butelo, bucho* o chorizo de huesos de Vinhais es un embutido ahumado a base de carne, grasa, cartílagos y huesos de la parte del espinazo y costillas del cerdo de raza *bísara* o producto del cruce de esta raza, siempre que tenga un 50 % de sangre *bísara,* contenido en tripa gruesa, estómago o vejiga del cerdo. El embutido tiene un color que varía entre el amarillo, rojo y marrón os-

BUTELO DE VINHAIS

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica protegida.

Descrição: O butelo, bucho ou chouriço de ossos de Vinhais é um enchido fumado à base de carne, gordura, cartilagens e ossos da parte do espinhaço e costelas do porco de raça bísara ou produto do cruzamento desta raça, sempre que tenha 50 % de sangue bísaro, contido na tripa grossa, estômago ou bexiga do porco. O enchido tem uma cor que varia entre o amarelo, vermelho e castanho-escuro,

um peso entre 1 e 2 kg e adota a forma redonda, ovalada ou cilíndrica, de dimensões variáveis em função do envoltório utilizado (o estômago ou bexiga tem uma dimensão de 10 a 15 cm de diâmetro, o intestino grosso tem cerca de 20 cm de comprimento e de 10 a 15 cm de diâmetro), e é percetível desde o exterior a presença de ossos).

Localização geográfica: Ver alheira de Vinhais.

Características específicas: As carnes com ossos e as cartilagens são cortadas em pedaços pequenos e colocadas num recipiente no qual se realiza a condimentação e a mistura com sal, alho, pimentão, louro, água e vinho da região (cujo «corpo» e acidez são relevantes para a qualidade do tempero e do produto final). Esta mistura —conhecida localmente como *adoba*— deixa-se repousar durante um a três dias. Depois de atingido o ponto na mistura de condimentos procede-se ao enchimento da massa na tripa grossa, estômago ou bexiga previamente cosidos e atados com fio de algodão num dos extremos, enquanto no outro se ata assim que as «carnes» estiverem bem compactadas. A seguir realiza-se a fumagem em fogo suave, com lenha de carvalho ou castanheiro, tradicionalmente durante um período mínimo de 15 dias, ao qual segue o período de cura, em lugares frescos. O bucuro, un peso de entre 1 y 2 kg y adopta una forma redonda, ovalada o cilíndrica, de dimensiones variables en función del envoltorio utilizado (en estómago o vejiga tiene una dimensión de 10 a 15 cm de diámetro, el intestino grueso tiene cerca de 20 cm de longitud y de 10 a 15 cm de diámetro), y es perceptible desde el exterior la presencia de huesos.

Localización geográfica: Véase la información de la *alheira* de Vinhais.

Características específicas: Las carnes con huesos y los cartílagos se cortan en trozos pequeños y se colocan e un recipiente en el que se realiza la condimentación y la mezcla con sal, ajo, pimentón, laurel, agua y vino de la región (cuyo «cuerpo» y acidez son relevantes para la calidad del adobo y del producto final). Esta mezcla —conocida localmente como *adoba*— se deja reposando durante uno a tres días. Después de logrado el punto en la mezcla de condimentos se procede a embutir la masa en tripa gruesa, estómago o vejiga previamente cosidos o atados con hilo de algodón en uno de los extremos, mientras que el otro se ata una vez que las «carnes» están bien compactadas. A continuación se realiza el ahumado en fuego suave, con leña de roble o castaño, tradicionalmente durante un periodo mínimo de quince días, al cual sigue el periodo de curación, en lugares frescos. El *butelo* de Vinhais se presenta

en el mercado en piezas enteras siempre envasado en origen. Por su naturaleza y composición no es posible cortar o hacer lonchas el producto. Las operaciones de envasado solo pueden ser efectuadas en la zona geográfica de transformación, para que no se interrumpa la trazabilidad y la capacidad de realizar controles, y para evitar la alteración de las características de sabor y microbiológicas del producto.

Breve reseña histórica: Dentro de la práctica de economía autosuficiente que era propia en las familias del ámbito rural en Trás-os-Montes, el cerdo juega un papel fundamental. De su despiece se aprovecha todo y lo que no se come en fresco se ahúma, sala o se convierte en todo tipo de embutidos, que se conservan mediante exposición a un ahumado controlado realizado al calor del hogar de la cocina, con leña de roble, que es la que mejor sostiene el calor en la casa y al mismo tiempo la que produce un mejor ahumado. La gran ventaja de los embutidos es que permiten aprovechar trozos de carne menudos, ya que todo se pica, y al mismo tiempo se conservan en buenas condiciones durante largos periodos. Los excedentes pueden ser vendidos, suscitando así un comercio local en ferias y mercados del que luego se genera una demanda, especialmente en las ciudades, que propicia que lo que en origen era una manera de obtener ingresos para gastos extraordinarios se convierta en una actividad artesanal y luego industrial.

Relación de productores: Para información al respecto, Ancsub (Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara), Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural, 5320-311 Vinhais. Teléfono: 273 771 340; fax: 937 822 933. ancsub@mail.telepac.pt.

Puntos de venta: En numerosos establecimientos comerciales de alimentación de Trás-os-Montes, pero especialmente en Vinhais y área del distrito de Bragança.

Otros datos: Órgano de control de la IGP: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

telo de Vinhais apresenta-se no mercado em peças inteiras sempre embalado na origem. Pela sua natureza e composição não é possível cortar ou fazer fatias do produto. As operações de embalagem só podem ser efetuadas na zona geográfica de transformação, para que não se interrompa a rastreabilidade e a capacidade de realizar controlos, e para evitar a alteração das características de sabor e microbiológicas do produto.

Breve resenha histórica: Dentro da prática de economia autossuficiente que era própria nas famílias do espaço rural de Trás-os-Montes, o porco tem um papel fundamental. Das suas peças aproveita-se tudo e o que não se come em fresco fuma-se, salga-se ou converte-se em todo o tipo de enchidos, que se conservam mediante exposição a um fumeiro controlado realizado ao calor da lareira da cozinha, com lenha de carvalho que é a que melhor sustém o calor na casa e ao mesmo tempo a que produz uma melhor fumagem. A grande vantagem dos enchidos é que permitem aproveitar pedaços de carne pequenos, já que é tudo picado, e ao mesmo tempo conservam-se em boas condições durante longos períodos. Os excedentes podem ser vendidos, suscitando assim um comércio local em feiras e mercados os quais geram procura, especialmente nas cidades, propiciando que o que originalmente era uma forma de obter rendimentos para despesas extraordinárias, se converta numa atividade artesanal e depois industrial.

Relação de produtores: Para mais informação sobre o assunto, Ancsub (Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara), Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural, 5320-311 Vinhais. Telefone: 273 771 340; fax: 937 822 933. ancsub@mail.telepac.pt.

Pontos de venda: Em numerosos estabelecimentos comerciais de alimentação de Trás-os-Montes, mas especialmente em Vinhais e região do distrito de Bragança.

Outros dados: Órgão de controlo da IGP: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

CHOURIÇA DE CARNE DE VINHAIS

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica protegida.

Descrição: Enchido fumado feito de carne e gordura de porco de raça bísara que se introduz nas tripas delgadas do porco ou da vaca, condimentadas com sal, vinho tinto ou branco da região, água, alho, pimentão-doce ou picante e folhas de louro. Também é conhecida como *linguiça de Vinhais*. A sua grossura é de 2 a 3 centímetros, com um comprimento que pode chegar aos 30 a 35 centímetros. Tem a forma de ferradura e uma cor que vai do vermelho vivo ao branco, com uma grande variedade heterogénea de tonalidades. O seu sabor e aroma são agradáveis e muito característicos.

Localização geográfica: A mesma que a alheira de Vinhais.

Características específicas: Utiliza-se carne de porco, abatidos entre os 8 meses e os 2 anos de idade com um peso compreendido entre os 100 e os 250 quilos, de raça bísara ou cruzamentos que tenham 50% de raça bísara, criados de forma tradicional, alimentados com batatas, abóboras, bolotas de carvalho, beterraba, cereais e subprodutos da horta e na fase final da engorda consomem uma grande quantidade de castanhas, o que confere algumas características especiais à sua carne. Utiliza-se carne do lombo, lombinho, espinhaço, pá e aparas. As carnes

CHORIZA DE CARNE DE VINHAIS

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica protegida.

Descripción: Embutido ahumado hecho de carne y grasa de cerdo de raza *bísara* que se introduce en tripas delgadas de cerdo o vaca, condimentados con sal, vino tinto o blanco de la región, agua, ajo, pimentón dulce o picante y hojas de laurel. También se conoce como *linguiça* de Vinhais. Su grosor es de 2 a 3 cm, con una longitud que puede llegar a los 30 a 35 cm. Tiene forma de herradura y un color que va del rojo vivo al blanco, con una gran variedad heterogénea de tonalidades. Su sabor y aroma son agradables y muy característicos.

Localización geográfica: La misma que la *alheira* de Vinhais.

Características específicas: Se utiliza carne de cerdo, sacrificados entre los ocho meses y dos años de edad, con un peso comprendido entre 100 y 250 kg, de raza *bísara* o cruzados que tengan un 50% de raza *bísara,* criados de forma tradicional, alimentados con patatas, calabaza, bellotas de encina, remolacha, cereales y subproductos de la huerta y en la fase final del engorde consume una gran cantidad de castañas, lo que le confiere unas características especiales a su carne. Se emplea carne de lomo, solomillo, espinazo, panceta y recortes. Las carnes se cortan en trozos pequeños y se

condimentan al estilo tradicional de la zorza, se dejan macerar durante cuatro o cinco días y se procede al embutido en la tripa. Una vez llena, se corta al tamaño deseado, después de haberla atado con hilo de algodón. Las dos extremidades se atan posteriormente con dos nudos simples al mismo hilo, lo que le da la forma de herradura. El ahumado se realiza con fuego suave en cámara o sala de ahumado o en el ahumadero tradicional y dura un mínimo de treinta y cinco días. El humo es obtenido a partir de la combustión directa de la leña, fundamentalmente de encina y castaño.

Relación de productores: Para información al respecto, Ancsub (Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara), Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural, 5320-311 Vinhais. Teléfono: 273 771 340; fax: 937 822 933. ancsub@mail.telepac.pt.

Puntos de venta: En numerosos establecimientos comerciales de alimentación de Trás-os-Montes, pero especialmente en Vinhais y área del distrito de Bragança.

Otros datos: Órgano de control de la IGP: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

CHORIZA DULCE DE VINHAIS

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica protegida.

Descripción: Embutido ahumado hecho de carne de cerdo de raza *bísara* y sangre de cerdo, miel y nueces o almendras, embutido en una tripa fina de vaca o cerdo. Tiene forma de herradura, con unos 20 a 25 cm de longitud, y de 2 a 3 cm de diámetro, de color negro, no homogéneo, como la masa, con unas zonas más claras en las que se perciben las carnes desmenuzadas y los frutos secos. La tripa se presenta unida a la masa y pueden verse desde el exterior los pedazos de carne y de nueces o almendras. Su peso final es de unos 150 g. Su sabor y aroma son agradables y muy característicos.

são cortadas em pedaços pequenos e condimentadas no estilo tradicional da *zorza,* deixam-se macerar durante quatro ou cinco dias e procede-se ao enchimento na tripa. Uma vez cheia corta-se ao tamanho desejado, depois de tê-la atado com fio de algodão. As duas extremidades são atadas posteriormente com dois nós simples ao mesmo fio o que lhe dá a forma de ferradura. A fumagem é realizada com fogo suave em câmara ou sala de fumagem ou no fumadouro tradicional e dura no mínimo 35 dias. O fumo é obtido a partir da combustão direta da lenha, fundamentalmente, de carvalho e castanheiro.

Relação de produtores: Para mais informação sobre o assunto, Ancsub (Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara), Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural, 5320-311 Vinhais. Telefone: 273 771 340; fax: 937 822 933. ancsub@mail.telepac.pt.

Pontos de venda: Em numerosos estabelecimentos comerciais de alimentação de Trás-os-Montes, mas especialmente em Vinhais e região do distrito de Bragança.

Outros dados: Órgão de controlo da IGP: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica protegida.

Descrição: Enchido fumado feito de carne de porco de raça bísara, sangue de porco, mel e nozes ou amêndoas, enchido numa tripa fina de vaca ou porco. Tem a forma de ferradura, com cerca de 20 a 25 cm de comprimento, e de 2 a 3 cm de diâmetro, de cor preta, não homogénea, como a massa, com algumas zonas mais claras a onde se percebem as carnes esmiuçadas e os frutos secos. A tripa apresenta-se unida à massa e podem ver-se desde o exterior os pedaços de carne e de nozes ou amêndoas. O seu peso final é de cerca de 150 gramas. O seu sabor e aroma são agradáveis e muito característicos.

Localização geográfica: A mesma que a alheira de Vinhais.

Características específicas: Utiliza-se carne de porco de raça bísara ou cruzamentos que tenham 50 % de raça bísara, criados de forma tradicional, alimentados com batatas, abóbora, bolotas de carvalho, beterraba, cereais e subprodutos da horta e na fase final da engorda consomem uma grande quantidade de castanhas, o que confere algumas características especiais à sua carne. Utiliza-se carne magra, a carne da cabeça, o toucinho entremeado e a pá. Cortam-se em pedaços de dimensão média e colocam-se num recipiente no qual se acrescenta água e sal, e se coze. O pão é cortado em fatias finas, com a côdea, e amolece-se no caldo de cozer as carnes. A esta massa acrescenta-se os condimentos, as carnes esmiuçadas, o azeite, o sangue, o mel e as amêndoas e/ou nozes. Procede-se ao enchimento imediato na tripa de porco. A fumagem é realizada com fogo suave em câmara ou sala de fumagem ou no fumadouro tradicional e dura no mínimo 15 dias. O fumo é obtido a partir da combustão direta da lenha, fundamentalmente, de carvalho e castanheiro. São embalados na origem.

Relação de produtores: Para mais informação sobre o assunto, Ancsub (Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara), Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural, 5320-311 Vinhais. Te-

Localización geográfica: La misma que la *alheira* de Vinhais.

Características específicas: Se utiliza carne de cerdo de raza *bísara* o cruzados que tengan un 50 % de raza *bísara,* criados de forma tradicional, alimentados con patatas, calabaza, bellotas de encina, remolacha, cereales y subproductos de la huerta y en la fase final del engorde consume una gran cantidad de castañas, lo que le confiere unas características especiales a su carne. Se emplea carne magra, la carne de la cabeza, el tocino entreverado y la panceta. Se cortan en pedazos de dimensión mediana y se colocan en un recipiente en el que se añaden agua y sal, y se cuece. El pan se corta en lonchas finas, con la corteza, y se ablanda en el caldo de cocer las carnes. A esta masa se añaden los condimentos, las carnes desmenuzadas, el aceite de oliva, la sangre, la miel y las almendras o nueces. Se procede al embutido inmediato en tripa de cerdo. El ahumado se realiza con fuego suave en cámara o sala de ahumado o en el ahumadero tradicional y dura un mínimo de quince días. El humo es obtenido a partir de la combustión directa de la leña, fundamentalmente de roble y castaño. Son envasados en origen.

Relación de productores: Para información al respecto, Ancsub (Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara), Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural, 5320-311 Vinhais. Teléfono:

273 771 340; fax: 937 822 933. ancsub@mail.telepac.pt.

Puntos de venta: En numerosos establecimientos comerciales de alimentación de Trás-os-Montes, pero especialmente en Vinhais y área del distrito de Bragança.

Otros datos: Órgano de control de la IGP: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

CHORIZO DE PAN DE VINHAIS

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica protegida.

Descripción: Embutido ahumado hecho de carne y grasa de cerdo de raza *bísara*, pan regional de trigo y aceite de Trás-os-Montes, que se introducen en tripas del intestino grueso de cerdo, previamente atada o cosida por uno de los extremos, se rellena y luego se ata el otro extremo con un hilo de algodón. Se utilizan como condimentos ajo, pimentón dulce o picante y sal. Tiene forma recta, de sección cilíndrica, con una longitud media entre 20 y 25 cm, un diámetro de 7 a 10 cm y un color entre amarillo y marrón. La masa es también de color amarillo amarronado y de aspecto homogéneo en el corte. Su peso final es de unos 300 g.

Localización geográfica: La misma que la *alheira* de Vinhais.

Características específicas: Se utiliza carne de cerdo de raza *bísara* o cruzados que tengan un 50 % de raza *bísara*, criados de forma tradicional, alimentados con patatas, calabaza, bellotas de encina, remolacha, cereales y subproductos de la huerta y en la fase final del engorde consume una gran cantidad de castañas, lo que le confiere unas características especiales a su carne. Se emplea carne de la cabeza, tocino entreverado y panceta. Las carnes se cortan en pedazos de dimensión media, se cuecen en agua, se desmenuzan y se reservan. Se corta el pan en rodajas que se deja ablandar en el agua de cocción de las carnes, formando una masa. A esta masa se añaden los

lefone: 273 771 340; fax: 937 822 933. ancsub@mail.telepac.pt.

Pontos de venda: Em numerosos estabelecimentos comerciais de alimentação de Trás-os-Montes, mas especialmente em Vinhais e região do distrito de Bragança.

Outros dados: Órgão de controlo da IGP: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

CHOURIÇO AZEDO DE VINHAIS

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica protegida.

Descrição: Enchido fumado feito de carne e gordura de porco de raça bísara, pão regional de trigo e azeite de Trás-os-Montes que se introduzem nas tripas do intestino grosso de porco, previamente atada ou cosida por um dos extremos, enche-se e depois ata-se o outro extremo com um fio de algodão. Utilizam-se como condimentos, alho, pimentão-doce ou picante e sal. Tem a forma reta, de secção cilíndrica, com um comprimento médio entre 20 e 25 cm, um diâmetro de 7 a 10 cm e uma cor entre o amarelo e o castanho. A massa é também de cor amarela acastanhada e de aspeto homogéneo no corte. O seu peso final é de cerca de 300 gramas.

Localização geográfica: A mesma que a alheira de Vinhais.

Características específicas: Utiliza-se carne de porco de raça bísara ou cruzamentos que tenham 50 % de raça bísara, criados de forma tradicional, alimentados com batatas, abóbora, bolotas de carvalho, beterraba, cereais e subprodutos da horta e na fase final da engorda consomem uma grande quantidade de castanhas, o que confere algumas características especiais à sua carne. Utiliza-se carne da cabeça, toucinho entremeado e pá. As carnes são cortadas em pedaços de dimensão média, são cozidas em água, esmiúçam-se e reservam-se. Corta-se o pão em fatias finas que se deixa amolecer na água de cozer as carnes, formando uma massa. A esta massa acrescentam-se

os condimentos, as carnes esmiuçadas, o azeite, o pimentão e o alho. Uma vez atingido o ponto da mistura procede-se ao enchimento imediato na tripa de porco e à sua fumagem com fogo baixo, com lenha de carvalho ou castanheiro, que tradicionalmente dura mais de quatro semanas. Pela sua natureza, o chouriço azedo de Vinhais apresenta-se no mercado em peças inteiras, mas sempre pré-embalado na origem.

Relação de produtores: Para mais informação sobre o assunto, Ancsub (Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara), Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural, 5320-311 Vinhais. Telefone: 273 771 340; fax: 937 822 933. ancsub@mail.telepac.pt.

Pontos de venda: Em numerosos estabelecimentos comerciais de alimentação de Trás-os-Montes, mas especialmente em Vinhais e região do distrito de Bragança.

Outros dados: Órgão de controlo da IGP: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

SALPICÃO DE VINHAIS

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica protegida.

condimentos, las carnes desmenuzadas, el aceite de oliva, el pimentón y el ajo. Una vez logrado el punto de la mezcla, se procede al embutido inmediato en tripa de cerdo y a su ahumado con fuego bajo, con leña de roble o castaño, que tradicionalmente dura más de cuatro semanas. Por su naturaleza, el *chouriço azedo* de Vinhais se presenta en el mercado en piezas enteras, pero siempre preenvasado en origen.

Relación de productores: Para información al respecto, Ancsub (Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara), Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural, 5320-311 Vinhais. Teléfono: 273 771 340; fax: 937 822 933. ancsub@mail.telepac.pt.

Puntos de venta: En numerosos establecimientos comerciales de alimentación de Trás-os-Montes, pero especialmente en Vinhais y área del distrito de Bragança.

Otros datos: Órgano de control de la IGP: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

SALPICÃO DE VINHAIS

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica protegida.

Descripción: El *salpicão* de Vinhais es un embutido curado por ahumado a base de carne de cerdo, contenido en tripa gruesa de los mismos cerdos. El relleno está condimentado con sal, ajo, vino tinto o blanco de la región de Trás-os-Montes, laurel y pimentón picante o pimentón dulce.

Localización geográfica: La misma que el resto de las IGP de Vinhais.

Características específicas: Se utiliza carne de cerdo de raza *bísara* o cruzados que tengan un 50 % de raza *bísara,* criados de forma tradicional, alimentados con patatas, calabaza, bellotas de encina, remolacha, cereales y subproductos de la huerta y en la fase final del engorde consume una gran cantidad de castañas, lo que le confiere unas características especiales a su carne. Se emplea carne del lomo y el solomillo. Se trocea en pedazos pequeños y se condimenta al estilo tradicional de la zorza; se deja macerar durante ocho días. A continuación se procede al embutido en la tripa de cerdo. Una vez llena, se corta al tamaño deseado, después de haberla atado con hilo de algodón a los extremos. Las dos extremidades se atan posteriormente con dos nudos simples. El ahumado se realiza con fuego suave en cámara o sala de ahumado o en el ahumadero tradicional y dura treinta días. Se presenta en el mercado en piezas enteras, pero siempre preenvasado en origen.

Descrição: O salpicão de Vinhais é um enchido curado por fumagem à base de carne de porco, contido na tripa grossa dos próprios porcos. O recheio é condimentado com sal, alho, vinho tinto ou branco da região de Trás-os-Montes, louro e pimentão picante ou pimentão-doce.

Localização geográfica: A mesma que o resto das IGP de Vinhais.

Características específicas: Utiliza-se carne de porco de raça bísara ou cruzamentos que tenham 50 % de raça bísara, criados de forma tradicional, alimentados com batatas, abóbora, bolotas de carvalho, beterraba, cereais e subprodutos da horta e na fase final da engorda consomem uma grande quantidade de castanhas, o que confere algumas características especiais à sua carne. Utiliza-se carne do lombo e do lombinho. Corta-se em pedaços pequenos e condimenta-se no estilo tradicional da *zorza,* deixam-se a macerar durante oito dias. A seguir procede-se ao enchimento na tripa de porco. Uma vez cheia corta-se no tamanho desejado, depois de a ter atado com fio de algodão nos extremos. As duas extremidades são atadas posteriormente com dois nós simples. A fumagem é realizada com fogo suave em câmara ou sala de fumagem ou no fumadouro tradicional e dura cerca de 30 dias. Apresenta-se no mercado em peças inteiras, mas sempre pré-embalado na origem.

Relação de produtores: Para mais informação sobre o assunto, Ancsub (Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara), Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural, 5320-311 Vinhais. Telefone: 273 771 340; fax: 937 822 933. ancsub@mail.telepac.pt.

Pontos de venda: Em numerosos estabelecimentos comerciais de alimentação de Trás-os-Montes, mas especialmente em Vinhais e região do distrito de Bragança.

Outros dados: Órgão de controlo da IGP: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

Relación de productores: Para información al respecto, Ancsub (Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara), Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural, 5320-311 Vinhais. Teléfono: 273 771 340; fax: 937 822 933. ancsub@mail.telepac.pt.

Puntos de venta: En numerosos establecimientos comerciales de alimentación de Trás-os-Montes, pero especialmente en Vinhais y área del distrito de Bragança.

Otros datos: Órgano de control de la IGP: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

PRESUNTO DE VINHAIS

Tipologia: Produtos tradicionais à base de carne (cozidos, em salga, fumados, etecetera) com indicação geográfica protegida.

Descrição: O presunto, protegido por esta indicação geográfica procede das extremidades traseiras dos porcos de raça bísara, autóctone do norte de Portugal e da Galiza (*Sus celticus,* na Galiza *porco celta*), inscritos ao nascer e criados em regime extensivo e alimentados com produtos naturais da região (batatas, castanhas, cereais, maçãs, abóbora…). O produto tem a forma da peça de carne da qual procede, longa e delgada, com o casco na extremidade. A forma alongada deve-se à conformação própria dos animais de raça bísara, que apresentam membros posteriores muito altos, longos e ossudos. O exterior apresenta, no lugar do corte da perna, uma coloração que oscila do vermelho ao castanho, que revela o tratamento com a mistura de pimentão e a exposição ao fumeiro, enquanto o resto da superfície conserva a pele exterior. No corte apresenta-se bem maturado, com a sua cor característica de rosa a vermelho escuro, de aspeto oleoso, brilhante e com infiltração de gordura intramuscular de cor branco-nacarado, brilhante e aromática. Tem um sabor agradável, ligeiramente salgado e fumado, textura pouco fibrosa e muito tenra e suculenta, e aroma agradável, ligeiramente fumado. Como média, apresenta um conteúdo em proteínas de

JAMÓN DE VINHAIS

Tipología: Productos cárnicos tradicionales (cocidos, en salazón, ahumados, etcétera) con indicación geográfica protegida.

Descripción: El jamón, *presunto* en portugués, amparado por esta indicación geográfica procede de las extremidades traseras de los cerdos de raza *bísara,* autóctona del norte de Portugal y de Galicia (*Sus celticus,* en Galicia *porco celta*), inscritos al nacer y criados en régimen extensivo y alimentados con productos naturales del entorno (patatas, castañas, cereales, manzanas, calabaza…). El producto tiene la forma de la pieza de carne de la que procede, larga y delgada, con la pezuña en la extremidad. La forma alargada se debe a la conformación propia de los animales de raza *bísara,* que presentan miembros posteriores muy altos, largos y huesudos. El exterior presenta, en el lugar del corte de la pierna, una coloración que oscila del rojo al marrón, que revela el tratamiento con la mezcla de pimentón y la exposición al humo, mientras que el resto de la superficie conserva la piel exterior. En el corte se presenta bien madurado, con su color característico de rosa a rojo oscuro, de aspecto oleoso, brillante y con infiltración de grasa intramuscular de color blanco nacarado, brillante y aromática. Tiene un sabor agradable, ligeramente salado y ahumado, textura poco fibrosa y muy tierna y suculenta, y aroma agradable, ligeramente ahumado. Como

promedio, presenta un contenido en proteínas del 28,2 %, un 7,4 % de grasa y un 9,2 % de sal. El peso medio del *presunto* de Vinhais oscila entre los 12 y los 18 kg.

Localización geográfica: El origen, cría, sacrificio y despiece de los ejemplares comprenden los municipios de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Anciães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso y Vinhais, del distrito de Braganza, y a los municipios de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar y Vila Real, del distrito de Vila Real. En cuanto al proceso de maduración, corte y envasado, queda circunscrito a los municipios de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso y Vinhais, del distrito de Bragança.

Características específicas: Los jamones presentan una forma redondeada, proceden de cerdos sacrificados entre los dieciséis y dieciocho meses con un peso en canal entre 120 y 250 kg. Para la curación primero se cubren completamente con sal en un ambiente con temperatura inferior a 6 °C y humedad entre el 80 y el 90 %. La sal residual se elimina mediante un lavado con agua. La parte en la que la carne ha quedado sin piel exterior se unta con una mezcla de pimentón con aceite de oliva de Trs-os-Montes o manteca de cerdo *bísaro*. Se realiza un ahumado muy ligero con fuego suave, con leña seca de roble o castaño. La elevación de la temperatura permite la fijación del aroma de la grasa en las fibras musculares, lo que condiciona favorablemente las características finales del producto. Por fin, se procede a la curación y envejecimiento en un local en condiciones de frío y poca humedad (bodegas o cámaras de curación), donde continúan los procesos bioquímicos y la intervención beneficiosa de la flora microbiana, que brinda al producto un sabor y aromas particulares. La duración total del proceso nunca será inferior a doce meses. Los jamones se venden enteros, deshuesados o troceados, caso en

28,2 %, 7,4 % de gordura, 9,2 % de sal. O peso médio do Presunto de Vinhais oscila entre os 12 e os 18 kg.

Localização geográfica: A origem, criação, abate e corte dos exemplares compreende os municípios de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Anciães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança, e os municípios de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real, do distrito de Vila Real. Em relação ao processo de maturação, corte e embalagem, fica circunscrito aos municípios de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais, do distrito de Bragança.

Características específicas: Os presuntos apresentam uma forma arredondada, procedem de porcos abatidos entre os 16 e os 18 meses com um peso em carcaça entre 120 e 250 quilos. Para a cura procede-se primeiro à cobertura completa com sal num ambiente com temperatura inferior a 6 °C e humidade entre os 80 e os 90 %. O sal residual é eliminado através de uma lavagem com água. A parte na qual a carne ficou sem pele exterior é untada com uma mistura de pimentão com azeite de Trás-os-Montes e/ou banha de porco bísaro. Realiza-se uma fumagem muito leve com fogo suave, com lenha seca de carvalho ou castanheiro. A elevação da temperatura permite a fixação do aroma da gordura nas fibras musculares, o que condiciona favoravelmente as características finais do produto. Por fim, procede-se à cura e envelhecimento num local em condições de frio e pouca humidade (adegas ou câmaras de cura), onde continuam os processos bioquímicos e a intervenção benéfica da flora microbiana, que oferece ao produto um sabor e aromas particulares. A duração total do processo nunca será inferior a 12 meses. Os presuntos são vendidos inteiros, desossados ou trociscados, em cujo caso devem ser embalados e rotulados na origem.

A sua fumagem característica converte-o num produto muito apreciado.

Breve resenha histórica: A criação de porco de raça bísara está intimamente ligada a este território, às suas montanhas e ao desenvolvimento de uma comunidade rural que soube adaptar-se às difíceis condições de vida de um região montanhosa, escarpada, de clima extremo. Em grande medida, é o porco bísaro que contribui para a criação nestes habitantes da capacidade para a autossuficiência, alimentando-se do que mais abunda: as castanhas, as bolotas dos carvalhos, maçãs, batatas... Diretamente aparentado do descendente doméstico do javali europeu, o porco bísaro faz parte da biodiversidade desta região desde antes da chegada dos romanos. A industrialização e a procura de melhores rendimentos na carne, fizeram com que muitas explorações suínas, inclusive entre as domésticas, preferissem outras raças nas quais a quantidade de carne magra estava acima da qualidade. Este facto esteve prestes a provocar a sua extinção. Só a partir da década de 1990 quando começou a ser reivindicada como raça autóctone, e da sua declaração de indicação geográfica protegida começou a recuperação do seu censo e a consequente revalorização de uma atividade na qual o primeiro fundamento é a grande qualidade e as excecionais qualidades organoléticas, tanto do presunto como das suas restantes peças e derivados.

Relação de produtores: Para mais informação sobre o assunto, Ancsub (Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara), Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural, 5320-311 Vinhais. Telefone: 273 771 340; fax: 937 822 933. ancsub@mail.telepac.pt.

Pontos de venda: Em numerosos estabelecimentos comerciais de alimentação de Trás-os-Montes, mas especialmente em Vinhais e região do distrito de Bragança.

Outros dados: Órgão de controlo da IGP: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

el cual deben ser envasados y etiquetados en origen. Su ahumado característico lo convierte en un producto muy apreciado.

Breve reseña histórica: La cría de cerdo de raza *bísara* está íntimamente ligada a este territorio, a sus montañas y al desarrollo de una comunidad rural que supo adaptarse a las difíciles condiciones de vida de un entorno montañoso, escarpado, de clima extremo. En gran medida es el cerdo *bísaro* el que contribuye a crear en estos habitantes esa capacidad para la autosuficiencia, alimentándose de lo que más abunda: las castañas, las bellotas de los robles, manzanas, patatas... Descendiente doméstico del jabalí europeo, el cerdo *bísaro* forma parte de la biodiversidad de esta región desde antes de la llegada de los romanos. La industrialización y la búsqueda de mejores rendimientos en carne hicieron que muchas explotaciones porcinas, incluso entre las domésticas, prefirieran otras razas en las que la cantidad de carne magra estaba por encima de la calidad. Este hecho estuvo a punto de provocar la extinción. Solo a partir de la década de 1990, cuando comenzó a reivindicarse como raza autóctona, y con su declaración de indicación geográfica protegida, empezó la recuperación de su censo y la consecuente revalorización de una actividad en la que el primer fundamento es la gran calidad y las excepcionales cualidades organolépticas, tanto del jamón como del resto de sus despieces y derivados.

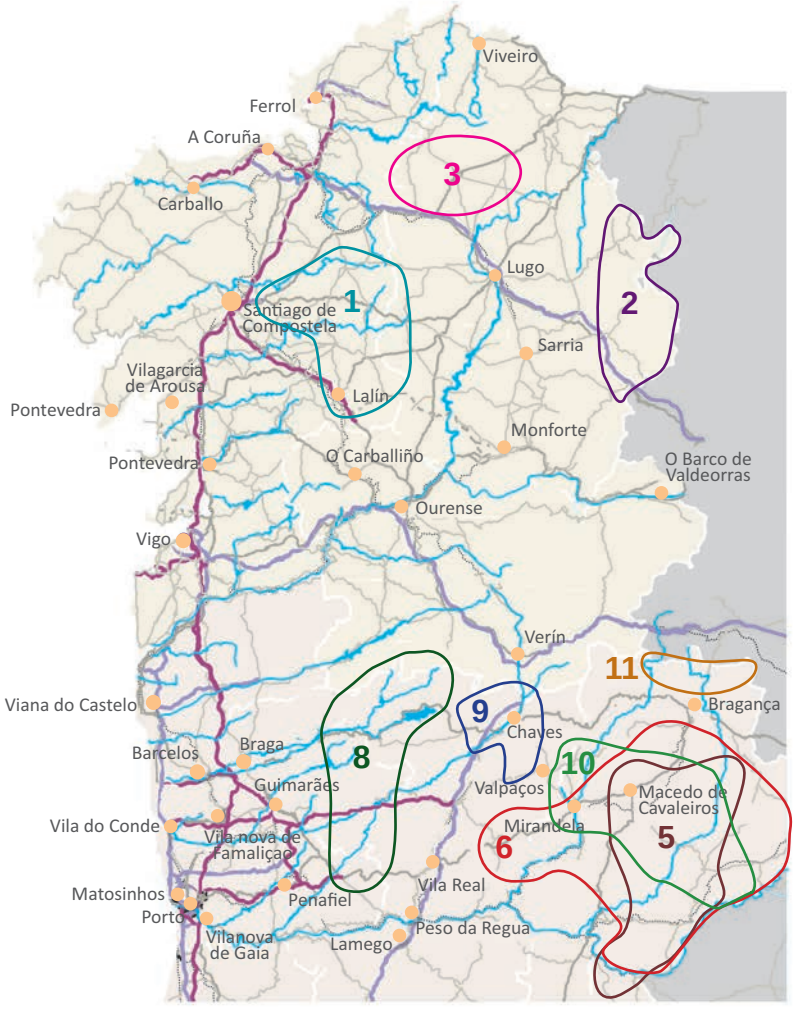
Relación de productores: Para información al respecto, Ancsub (Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara), Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural, 5320-311 Vinhais. Teléfono: 273 771 340; fax: 937 822 933. ancsub@mail.telepac.pt.

Puntos de venta: En numerosos establecimientos comerciales de alimentación de Trás-os-Montes, pero especialmente en Vinhais y área del distrito de Bragança.

Otros datos: Órgano de control de la IGP: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

Quesos
y miel

Queijos
e mel



1	**Queso de Arzúa-Ulloa**	**Queijo de Arzúa-Ulloa**
2	**Queso de Cebreiro**	**Queijo do Cebreiro**
3	**Queso de San Simón da Costa**	**Queijo de San Simón da Costa**
4	**Queso tetilla - Galicia**	**Queijo *tetilla* - Galiza**
5	**Queso de cabra transmontano**	**Queijo de cabra transmontano**
6	**Queso *terrincho***	**Queijo terrincho**
7	**Miel de Galicia - Galicia**	**Mel de Galiza - Galicia**
8	**Miel de Terras Altas do Minho**	**Mel das Terras Altas do Minho**
9	**Miel de Barroso**	**Mel do Barroso**
10	**Miel de Terra Quente**	**Mel da Terra Quente**
11	**Miel del Parque de Montesinho**	**Mel do Parque de Montesinho**

Queijos

QUEIJO DE ARZÚA-ULLOA

Tipologia: Queijos com denominação de origem protegida. Queijo de leite de vaca.

Descrição: Queijo elaborado com leite cru ou pasteurizado, natural e gordo, procedente de vacas rubia gallega, frisona, pardo alpina e seus cruzamentos. Têm um período de maturação mínimo de seis dias e apresenta a forma cilíndrica na qual a sua altura nunca pode ultrapassar o seu raio. É comercializado em peças com um peso de entre meio quilo a 3,5 kg. A produção, tanto do leite como do queijo fica restringida à área geográfica demarcada pela Denominação, que se centra nas comarcas de Arzúa, Melide, Chantada, A Ulloa e municípios limítrofes. Leva um contrarrótulo controlado pelo conselho regulador.

Localização geográfica: Província da Corunha: Arzúa, Boimorto, O Pino, Touro, Curtis, Vilasantar, Melide, Santiso, Sobrado, Toques, Frades, Mesía, Ordes, Oroso, Boqueixón e Vedra. Província de Lugo: Antas de Ulla, Monterroso, Palas de Rei, Carballedo, Chantada, Taboada, Friol, Guntín e Portomarín. Província de Pontevedra: Agolada, Dozón, Lalín, Rodeiro, Silleda, Vila de Cruces e A Estrada.

Características específicas: Crosta fina e elástica, de cor amarela, brilhante, limpa

Quesos

QUESO DE ARZÚA-ULLOA

Tipología: Quesos con denominación de origen protegida. Queso de leche de vaca.

Descripción: Queso elaborado con leche cruda o pasteurizada, natural y entera, procedente de vacas rubia gallega, frisona, pardoalpina y sus cruces. Tiene un periodo de maduración mínima de seis días y presenta forma cilíndrica en la que su altura nunca puede ser mayor que su radio. Se comercializa en unidades con un peso de entre 0,5 kg y 3,5 kg. La producción tanto de la leche como del queso queda restringida al área geográfica demarcada por la denominación, que se centra en las comarcas de Arzúa, Melide, Chantada, A Ulloa y municipios limítrofes. Lleva una contraetiqueta controlada por el consejo regulador.

Localización geográfica: Provincia de A Coruña: Arzúa, Boimorto, O Pino, Touro, Curtis, Vilasantar, Melide, Santiso, Sobrado, Toques, Frades, Mesía, Ordes, Oroso, Boqueixón y Vedra. Provincia de Lugo: Antas de Ulla, Monterroso, Palas de Rei, Carballedo, Chantada, Taboada, Friol, Guntín y Portomarín. Provincia de Pontevedra: Agolada, Dozón, Lalín, Rodeiro, Silleda, Vila de Cruces y A Estrada.

Características específicas: Corteza fina y elástica, de color amarillo, brillante, lim-

pia y lisa. La pasta es de color entre blanco marfil y amarillo pálido, con ojos pequeños de distribución irregular. Es ligeramente salado, con aromas a leche fresca y a mantequilla a medida que madura, y un equilibrado punto de acidez. Además del queso con denominación genérica, hay las siguientes especialidades: Arzúa-Ulloa de granja: elaborado con leche que procede de vacas de la propia explotación. Posee características similares al anterior. Arzúa-Ulloa curado: Tras la elaboración se somete a un periodo de maduración de al menos seis meses. La corteza se ha curado más y posee un color ligeramente más oscuro y brillante que el que no ha sido curado y la pasta presenta un color amarillo intenso. Su sabor es más intenso, a mantequilla con matices de vainilla.

Breve reseña histórica: La producción artesanal de este queso es ya antigua y su comercialización se hacía en las ferias de las comarcas de producción y las grandes ferias gallegas a las que era llevado y en algunas tiendas de comestibles. En 1995 se reconoce su denominación de origen y dos años después se aprueba el reglamento. A partir de la década siguiente comienza a experimentar un crecimiento sostenido en la producción y, consecuentemente, en la distribución por toda Galicia y España.

Puntos de venta: En toda Galicia y principales cadenas de alimentación en España.

Otros datos: Consello Regulador D. O. Queixo Arzúa-Ulloa, Cantón de San Roque, 17, 1.º, 15800 Melide (A Coruña). Teléfono y fax: 981 507 653. queixo@arzua-ulloa.org, <www.arzua-ulloa.org>.

e lisa. A pasta é de cor entre o branco marfim e o amarelo pálido, com olhos pequenos de distribuição irregular. É ligeiramente salgado, com aromas a leite fresco e a manteiga à medida que matura, e um equilibrado ponto de acidez. Além do queijo com denominação genérica, existem as seguintes especialidades: arzúa-ulloa de granja: elaborado com leite que procede de vacas da própria exploração. Possui características similares ao anterior. Arzúa-ulloa curado: Depois da elaboração é submetido a um período de maturação de pelo menos seis meses. A crosta fica mais curada e possui uma cor ligeiramente mais escura e brilhante que o que não é curado e a pasta apresenta uma cor amarelo forte. O seu sabor é mais intenso, a manteiga com matizes de baunilha.

Breve resenha histórica: A produção artesanal deste queijo é já antiga e a sua comercialização era realizada nas feiras das comarcas de produção e nas grandes feiras galegas a onde era levado e em algumas lojas de alimentos. Em 1995 reconhece-se a sua denominação de origem e dois anos depois é aprovado o regulamento. A partir da década seguinte inicia-se um crescimento sustentado na produção e, consequentemente, na distribuição por toda a Galiza e Espanha.

Pontos de venda: Na Galiza e principais cadeias de alimentação em Espanha.

Outros dados: Conselho Regulador D. O. Queixo Arzúa-Ulloa, Cantón de San Roque, 17, 1.º, 15800 Melide (Corunha). Telefone e fax: 981 507 653. queixo@arzua-ulloa.org, <www.arzua-ulloa.org>.

QUESO DE CEBREIRO

Tipología: Quesos con denominación de origen protegida. Queso de leche de vaca.

Descripción: Queso elaborado con leche entera pasteurizada procedente de vacas rubia gallega, frisona, pardoalpina y sus cruces. Tiene una característica forma de gorro de cocinero, con una base cilíndrica. Se comercializa en piezas entre 0,3 y 2 kg de peso. La producción tanto de la leche como del queso queda restringida al área geográfica demarcada por la denominación de origen. Tiene una maduración mínima de 45 días. La etiqueta con la de-

QUEIJO DO CEBREIRO

Tipologia: Queijos com denominação de origem protegida. Queijo de leite de vaca.

Descrição: Queijo elaborado com leite gordo pasteurizado procedente de vacas rubia gallega, frisona, pardo alpina e seus cruzamentos. Possui como característica a forma de chapéu de cozinheiro, com uma base cilíndrica. É comercializado em peças com um peso de entre 0,3 e 2 kg. A produção, tanto do leite como do queijo está restringida à área geográfica demarcada pela denominação de origem. Tem uma maturação mínima de 45 dias.

O rótulo com a denominação de origem e o contrarrótulo numerado e controlado pelo conselho regulador garantem a sua origem.

Localização geográfica: A este da província de Lugo, ao redor da porta de entrada da Galiza pelo Caminho Francês para Compostela. A área protegida inclui os seguintes municípios: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Caurel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro Samos e Triacastela.

Características específicas: Apresenta uma crosta fina ou inexistente, limpa, branca, carente de mofo, de cor que vai desde o branco ao amarelo em função do grau de maturação. É comercializado tanto fresco como curado, com uma percentagem de matéria gorda entre 45 e 60 %.

Breve resenha histórica: Considerado um dos queijos históricos de Galiza, durante o século XVIII alcançou o seu prestígio máximo, ao passar a fazer parte da despensa do Palácio Real com a chegada dos bourbons a Espanha. O seu prestígio foi tão notável que a procura superou abundantemente a produção existente convertendo-se no queijo mais caro de Espanha e o quarto mais caro do mundo. O Caminho de Santiago que se estende pela sua zona de produção e pela mesa do rei de Espanha contribuíram para essa popularidade. Em 1989 ficou relegado a uma produção meramente testemunhal,

nominación de origen y la contraetiqueta numerada y controlada por el consejo regulador garantizan su origen.

Localización geográfica: La provincia de Lugo, alrededor de la puerta de entrada a Galicia por el Camino Francés a Compostela. El área protegida incluye los siguientes municipios: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Caurel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro Samos y Triacastela.

Características específicas: Presenta una corteza fina o inexistente, limpia, blanca, carente de moho, de color que va desde el blanco al amarillo en función del grado de maduración. Se comercializa tanto fresco como curado, con un porcentaje de materia grasa entre el 45 y el 60 %.

Breve reseña histórica: Considerado uno de los quesos históricos de Galicia, durante el siglo XVIII alcanzó su máximo prestigio, al entrar a formar parte de la despensa del Palacio Real con la llegada de los Borbones a España. Su prestigio se hizo tan notable que la demanda superó con creces la producción existente y se convirtió en el queso más caro de España y el cuarto más caro del mundo. El Camino de Santiago, que discurre por su zona de producción, y la mesa del rey de España contribuyeron a esa popularidad. En 1989 quedó relegado a una producción meramente testimonial, doméstica. Será a partir de 1991, con la denominación de

producto gallego de calidad, cuando reinicie su recuperación. Desde 1999 existe la denominación, cuyo reglamento fue aprobado en el 2004. Durante la década del 2000 mantuvo una producción equilibrada en torno a los 25.000 kg anuales, hasta el 2010, en que superó la cifra de 43.000 kg. En la actualidad hay cuatro queserías.

Puntos de venta: En toda Galicia y principales cadenas de alimentación en España.

Otros datos: Consello Regulador D. O. Cebreiro, avda. de Castilla, 18, bajo, 27670 Pedrafita do Cebreiro (Lugo). Teléfono: 982 367 012; fax: 982 367 412. info@cebreiro.es, <www.cebreiro.es>.

QUESO DE SAN SIMÓN DA COSTA

Tipología: Quesos con denominación de origen protegida. Queso de leche de vaca.

Descripción: Queso elaborado con leche entera, procedente de vacas rubia gallega, frisona, pardoalpina y sus cruces. Tiene un periodo de maduración mínima de 45 días para el formato grande y 30 para el pequeño y es sometido a un proceso de ahumado con madera de abedul. Presenta forma cónica ligeramente curvada, muy parecida a la de una bala. Las piezas se comercializan en tamaños de 0,4 a 0,8 kg y de 0,8 a 1,5 kg y siempre van provistas de la etiqueta identificativa de su denominación de origen y de contraetiquetas numeradas, controladas por el consejo regulador. La producción tanto de la leche como del queso queda restringida al área geográfica demarcada por la denominación de origen.

Localización geográfica: Comarca lucense de la Terra Chá, que comprende los siguientes municipios: Abadín, A Pastoriza, Begonte, Castro de Rei, Cospeito, Guitiriz, Muras, Vilalba y Xermade.

Características específicas: Corteza dura, ahumada, de 1 a 3 mm de espesor, de color amarillo ocre. La pasta es de color entre blanco marfil y amarillo suave, con pocos ojos, entre semidura y semielástica, con un aroma y sabor característicos y un contenido graso entre el 45 y el 60 %.

Breve reseña histórica: Queso de producción tradicional en la comarca de la Terra

doméstica. Seria a partir de 1991, com a denominação de produto galego de qualidade, quando reinicia a sua recuperação. Desde 1999 existe a denominação, cujo regulamento foi aprovado em 2004. Durante a década de 2000 manteve uma produção equilibrada em torno dos 25.000 quilos anuais, até 2010 em que superou a cifra dos 43.000 quilos. Atualmente existem quatro queijarias.

Pontos de venda: Na Galiza e principais cadeias de alimentação em Espanha.

Outros dados: Conselho Regulador D. O. Cebreiro, av. de Castilla, 18, baixo, 27670 Pedrafita do Cebreiro (Lugo). Telefone: 982 367 012; fax: 982 367 412. info@cebreiro.es, <www.cebreiro.es>.

QUEIJO DE SAN SIMÓN DA COSTA

Tipologia: Queijos com denominação de origem protegida. Queijo de leite de vaca.

Descrição: Queijo elaborado com leite gordo, procedente de vacas rubia gallega, frisona, pardo alpina e seus cruzamentos. Possui um período de maturação mínimo de 45 dias para o formato grande e 30 para o pequeno e é submetido a um processo de fumado com madeira de bétula. Apresenta forma cónica ligeiramente curvada, muito parecida à de uma bala. As peças são comercializadas em tamanhos de 0,4 a 0,8 kg e de 0,8 a 1,5 kg e vão sempre acompanhadas do rótulo identificativo da sua denominação de origem e de contrarrótulos numerados, controlados pelo conselho regulador. A produção, tanto do leite como do queijo fica restringida à área geográfica demarcada pela denominação de origem.

Localização geográfica: Comarca lucense de la Terra Chá, que compreende os seguintes municípios: Abadín, A Pastoriza, Begonte, Castro de Rei, Cospeito, Guitiriz, Muras, Vilalba e Xermade.

Características específicas: Crosta dura, fumada, de 1 a 3 mm de espessura, de cor amarelo ocre. A pasta é de cor entre branco marfim e amarelo suave, com poucos olhos, entre semidura e semielástica, com um aroma e sabor característicos e um conteúdo de matéria gorda entre 45 e 60 %.

Breve resenha histórica: Queijo de produção tradicional na comarca de la Terra

Chá começa a ter maior presença no mercado nacional a partir do século XIX, quando a partir de diferentes instâncias, desde o Concelho de Vilalba até à Deputação de Lugo, é apresentado em diversas feiras e mostras nacionais e internacionais. No século XX já está presente nas mais seletas lojas de produtos alimentares de Espanha, entre elas Lhardy, de Madrid, que na década de 1930 faz uma encomenda de mil quilos mensais, segundo refere a imprensa da época. Considerada uma elaboração singular e tradicional, o San Simón, converte-se num queijo com projeção internacional a partir do reconhecimento da sua denominação de origem protegida em 1999. A denominação encerra o ano 2010 com 11 queijarias no ativo que são abastecidas por 168 explorações pecuárias e uma produção que supera as 450 toneladas.

Pontos de venda: Na Galiza e principais cadeias de alimentação em Espanha. Também é possível a aquisição através da internet, em lojas especializadas deste tipo de produtos.

Outros dados: Conselho Regulador D. O. San Simón da Costa, Praza da Constitución, 13, 1.º, apartado de Correos 2, 27800 Vilalba (Lugo). Telefone: 982 512 250; fax: 982 512 850. info@sansimondacosta.com, <www.sansimondacosta.com>.

Chá, comienza a tener mayor presencia en el mercado nacional a partir del siglo XIX, cuando desde distintas instancias, desde el Concello de Vilalba hasta la Diputación de Lugo, lo presentan a diversas ferias y muestras nacionales e internacionales. En el siglo XX ya está presente en las más selectas tiendas de productos alimenticios de España, entre ellas Lhardy, de Madrid, que en la década de 1930 hace un encargo de mil kilos mensuales, según recoge la prensa de la época. Considerada una elaboración singular y tradicional, el San Simón se convierte en un queso con proyección internacional a partir del reconocimiento de su denominación de origen protegida en 1999. La denominación cierra el año 2010 con once queserías en activo que se proveen de 168 explotaciones ganaderas y una producción que supera las 450 toneladas.

Puntos de venta: En toda Galicia y principales cadenas de alimentación en España. También es posible la adquisición a través de Internet, en tiendas especializadas de este tipo de productos.

Otros datos: Consello Regulador D. O. San Simón da Costa, Praza da Constitución, 13, 1.º, apartado de Correos 2, 27800 Vilalba (Lugo). Teléfono: 982 512 250; fax: 982 512 850. info@sansimondacosta.com, <www.sansimondacosta.com>.

QUESO TETILLA

Tipología: Quesos con denominación de origen protegida. Queso de leche de vaca.

Descripción: Queso elaborado con leche natural y entera, procedente de vacas rubia gallega, frisona, pardoalpina y sus cruces. Tiene un periodo de maduración mínima de siete días y presenta forma cónica o cónica convexa, que es tan característica de este queso y le da nombre. Se comercializa provisto de la etiqueta identificativa de su denominación de origen y de contraetiquetas numeradas, controladas por el consejo regulador, en piezas de 0,5 a 1,5 kg de peso.

Localización geográfica: Producción de la leche y elaboración del queso en toda la comunidad de Galicia.

Características específicas: Corteza fina y elástica, de color amarillo pajizo, de menos de 3 mm de espesor, brillante, limpia y lisa. La pasta es de color entre blanco marfil y amarillo pálido, con pocos ojos de distribución regular. Aroma y sabor suaves, con un ligero punto de acidez y textura cremosa que recuerdan la materia prima de la que está hecho.

Breve reseña histórica: El queso de tetilla, también llamado *queso de pico,* es de elaboración tradicional muy arraigada en Galicia desde tiempos inmemoriales. Es, sin duda alguna, el queso más emblemático de Galicia. Se desconoce su origen, porque durante siglos su producción y consumo se circunscriben al ámbito privado, con escasa presencia en las ferias y mercados tradicionales. A partir del siglo XVIII ya existen documentos, básicamente cartas, en los que se mencionan como productos destinados al pago de rentas y favores. Fray Martín Sarmiento recoge en su *Colección de voces y frases gallegas* que «en Galicia llaman *tetas* a unos quesitos pequeños, los cuales representan la figura de una teta con su pezoncillo». Ya en el siglo XIX se difunde más su existencia y a finales del mismo existen referencias en algunos libros de cocina como el *Diccionario gastronómico* de Ángel Muro. Su producción era artesanal, incluso bien avanzado el siglo XX, pese a lo cual se conseguían vender fuera de Galicia más de mil toneladas de tetillas en la década de 1920. En el 2010 la producción superaba las 2.245 toneladas, gracias al tra-

QUEIJO *TETILLA*

Tipologia: Queijos com denominação de origem protegida. Queijo de leite de vaca.

Descrição: Queijo elaborado com leite natural e gordo, procedente de vacas rubia gallega, frisona, pardo alpina e seus cruzamentos. Possui um período de maturação mínimo de sete dias e apresenta forma cónica ou cónica convexa, que é tão característica deste queijo dando-lhe o nome. É comercializado com o rótulo identificativo da sua denominação de origem e de contrarrótulos numerados, controlados pelo conselho regulador, em peças de meio a quilo e meio de peso.

Localização geográfica: Produção do leite e elaboração do queijo em toda a comunidade da Galiza.

Características específicas: Crosta fina e elástica, de cor amarelo palhete, de menos de 3 mm de espessura, brilhante, limpa e lisa. A pasta é de cor entre branco marfim e amarelo pálido, com poucos olhos de distribuição regular. Aroma e sabor suaves, com um ligeiro ponto de acidez e textura cremosa que recordam a matéria-prima de que é feito.

Breve resenha histórica: O queijo de Tetilla, também chamado queijo de pico é de elaboração tradicional muito arraigada na Galiza desde tempos imemoriais. É, sem dúvida alguma, o queijo mais emblemático da Galiza. Desconhece-se a sua origem porque durante séculos, a sua produção e consumo circunscreveram-se ao âmbito privado, com escassa presença nas feiras e mercados tradicionais. A partir do século XVIII já existem documentos, basicamente cartas, nos quais são mencionados como produtos destinados ao pagamento de rendas e favores. Fray Martín Sarmiento reúne na sua *Colección de voces y frases gallegas* que «en Galicia llaman *tetas* a unos quesitos pequeños, los cuales representan la figura de una teta con su pezoncillo». No século XIX difunde-se mais a sua existência e em finais do mesmo existem referências em alguns livros de cozinha como o *Dicionário gastronómico* de Ángel Muro. A sua produção era artesanal, inclusive no século XX já avançado, apesar de se conseguirem vender fora de Galiza mais de mil toneladas de *tetillas* (tetinhas) na década de 1920. Em 2010 a produção superava as 2.245

toneladas, graças ao trabalho desempenhado pelas 35 queijarias protegidas sob a denominação de origem.

Pontos de venda: Na Galiza e principais cadeias de alimentação em Espanha. Existe uma fluida exportação para diversos países do mundo.

Outros dados: Conselho Regulador D. O. Queixo Tetilla, Pazo de Quián, Sergude, 15881 Boqueixón (Corunha). Telefone: 981 511 751; fax: 981 511 864. info@queixotetilla.org, <www.queixotetilla.org>.

QUEIJO TERRINCHO

Tipologia: Queijos com denominação de origem protegida. Queijo de leite de ovelha.

Descrição: Queijo elaborado com leite cru de ovelhas da raça churra da Terra Quente (terrinchas), alimentadas de forma natural. É apresentado em peças de 0,8 a 1,2 kg, de forma cilíndrica, com uma altura de entre 3 e 6 cm e um diâmetro de 13 a 20 cm. A maturação mínima é de 30 dias. O rótulo garante a sua pertença à denominação de origem.

Localização geográfica: A denominação de origem protege os queijos elaborados e curados na área territorial dos municípios que se relacionam a seguir, área de que também deve proceder o leite utilizado para a sua produção: Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Mogadouro, Macedo de

bajo desempeñado por las treinta y cinco queserías amparadas bajo la denominación de origen.

Puntos de venta: En toda Galicia y principales cadenas de alimentación en España. Hay una fluida exportación a distintos países del mundo.

Otros datos: Consello Regulador D. O. Queixo Tetilla, Pazo de Quián, Sergude, 15881 Boqueixón (A Coruña). Teléfono: 981 511 751; fax: 981 511 864. info@queixotetilla.org, <www.queixotetilla.org>.

QUESO *TERRINCHO*

Tipología: Quesos con denominación de origen protegida. Queso de leche de oveja.

Descripción: Queso elaborado con leche cruda de ovejas de la raza churra de la Terra Quente *(terrinchas)*, alimentadas de forma natural. Se presenta en piezas de 0,8 a 1,2 kg, con forma cilíndrica, con una altura de entre 3 y 6 cm y un diámetro de 13 a 20 cm. La maduración mínima es de treinta días. Una etiqueta garantiza su pertenencia a la denominación de origen.

Localización geográfica: La denominación de origen ampara los quesos elaborados y curados en el área territorial de los municipios que se relacionan a continuación, área de la que debe proceder también la leche empleada para su producción: Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela,

Mogadouro, Macedo de Cavaleiros (salvo las parroquias de Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murços y Soutelo de Mourisco), S. João da Pesqueira (salvo las parroquias de Riodades y Paredes da Beira), Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vila Nova de Foz Côa y las parroquias de Possacos, Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Vales y Valpaços del municipio de Valpaços; las de Fonte Longa, Longroiva, Meda y Poço do Canto del municipio de Meda y las parroquias de Algodres, Escalhão, Mata de Lobos y Vilar Amargo del municipio de Figueira de Castelo Rodrigo.

Características específicas: Se comercializa en dos especialidades: Terrincho: queso curado de pasta blanca y uniforme, semiblanda, que presenta una corteza consistente de color amarillo paja, sabor característico por la leche de la que es elaborado, suave, con un porcentaje de materia grasa entre el 45 y el 65%. Tiene algunos ojos. Terrincho velho: sometido a una curación mínima de noventa días, presenta una corteza de color pimentón, por ser untada con esta especia, por lo que también recibe el nombre de *querrincho apimentado*. Su pasta es más dura que el normal, consistente, presenta un color amarillento y un sabor característico más fuerte. Materia grasa entre el 45 y el 60%

Breve reseña histórica: La expansión de las ovejas de raza churra por la denomina-

Cavaleiros (salvo as freguesias de Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murços e Soutelo de Mourisco), S. João da Pesqueira (salvo as freguesias de Riodades e Paredes da Beira), Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vila Nova de Foz Côa e as freguesias de Possacos, Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Vales e Valpaços do município de Valpaços; as de Fonte Longa, Longroiva, Meda e Poço do Canto do município de Meda e as freguesias de Algodres, Escalhão, Mata de Lobos e Vilar Amargo do município de Figueira de Castelo Rodrigo.

Características específicas: É comercializado em duas especialidades: terrincho: queijo curado de pasta branca e uniforme, semidura, que apresenta uma crosta consistente de cor amarelo palha, sabor característico pelo leite de que é elaborado, suave, com uma percentagem de matéria gorda entre 45 e os 65%. Tem alguns olhos. Terrincho velho: submetido a uma curação mínima de 90 dias, apresenta uma crosta de cor pimentão, por ser untada com esta especiaria, pelo que também recebe o nome de *terrincho apimentado*. A sua pasta é mais dura que o normal, consistente apresenta uma cor amarelenta e um sabor característico mais forte. Matéria gorda entre 45 e 60%.

Breve resenha histórica: A expansão das ovelhas de raça churra pela denominada

Terra Quente produziu-se de forma significativa ao longo do século XIX, fruto de uma transumância que pouco a pouco a foi assentando na região até convertê-la na raça maioritária. Hoje em dia representa mais de 90 % do gado ovino do alto Douro. Obtém a sua denominação de origem em 1994 e 2 anos mais tarde o seu regulamento é aprovado. A produção atual supera os 60.000 quilos.

Relação de produtores: Queitec (Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, CRL), Quinta Branca-Torre de Moncorvo, 516-114 Larinho. Telefone: 279 258 090; fax: 279 258 098. bina.barreiras@gmail.com.

Pontos de venda: Em Portugal.

Outros dados: Órgão de controlo: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO

Tipologia: Queijos com denominação de origem protegida. Queijo de leite de cabra.

Descrição: Queijo curado, elaborado com leite cru de cabra de raça serrana. É apresentado em peças de 250 a 500 gramas e de 500 a 900, com um diâmetro de 6 a 12 cm para os pequenos e de 12 a 19 para os grandes e uma altura entre 3 e 6 cm. O rótulo garante a origem. A maturação mínima é de 60 dias.

Localização geográfica: A produção do leite e a elaboração dos queijos fica limitada à área compreendida pelos seguintes municípios: DISTRITO DE BRAGANÇA: Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e as freguesias de Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda e Sendas do município de Bragança. DISTRITO DE VILA REAL: municípios de Alijó, Valpaços e Murça.

Características específicas: É apresentado em duas especialidades: QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO: com uma maturação

da Terra Quente se produjo de forma significativa a lo largo del siglo XIX, fruto de una trashumancia que poco a poco la fue asentando en la región hasta convertirla en la raza mayoritaria. Hoy en día representa más del noventa por ciento del ganado ovino del alto Duero. Consigue su denominación de origen en 1994 y dos años más tarde es aprobado su reglamento. La producción actual supera los 60.000 kg.

Productores: Queitec (Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, CRL), Quinta Branca-Torre de Moncorvo, 516-114 Larinho. Teléfono: 279 258 090; fax: 279 258 098. bina.barreiras@gmail.com.

Puntos de venta: En todo Portugal.

Otros datos: Órgano de control: Tradição e Qualidade-Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

QUESO DE CABRA TRANSMONTANO

Tipología: Quesos con denominación de origen protegida. Queso de leche de cabra.

Descripción: Queso curado, elaborado con leche cruda de cabra de raza serrana. Se presenta en piezas de 250 a 500 g y de 500 a 900 g, con un diámetro de 6 a 12 cm para las pequeñas y de 12 a 19 cm para las grandes y una altura entre 3 y 6 cm. Una etiqueta garantiza el origen. La maduración mínima es de sesenta días.

Localización geográfica: La producción de la leche y la elaboración de los quesos queda limitada al área comprendida por los siguientes municipios: distrito de Bragança: Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso y las parroquias de Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda y Sendas del municipio de Bragança; distrito de Vila Real: municipios de Alijó, Valpaços y Murça.

Características específicas: Se presenta en dos especialidades: QUESO DE CABRA TRANSMONTANO: con una maduración mínima de

sesenta días. Presenta una corteza semidura, lisa, de color blanco y pasta de color blanco, con textura semidura nada mantecosa. Aroma y sabor característicos e intensos. El porcentaje de materia grasa es del 35 al 50 %. Queso de cabra transmontano viejo: con una maduración mínima de noventa días, presenta una corteza dura a muy dura, de color blanco a colorado, si fue cubierta con aceite y pimentón. La pasta es de color blanco apagado, uniforme, con algunos ojos, textura de dura a extra dura. Aroma intenso y sabor con un ligero matiz picante. El porcentaje de materia grasa es del 28 al 50 %.

Breve reseña histórica: Las duras condiciones de vida de las zonas más montañosas de Trás-os-Montes convirtieron ese espacio en el hábitat natural de la cabra serrana, cuya alimentación se basa en los elementos vegetales disponibles. Esta forma extensiva de cría y su alimentación natural determinan las condiciones y el sabor de un queso cuya tradición se ha transmitido de generación en generación. En 1994 se reconoce su denominación de origen y en 1996 es aprobado su reglamento. Su producción ha superado los 140.000 kg.

Puntos de venta: En todo Portugal.

Otros datos: Órgano de control: Sativa-Desenvolvimento Rural Lda., Rua Robalo Gouveia, 1, 1.º A, 1900-392 Lisboa. Teléfono: 217 991 100; fax: 217 991 119. am@sativarural.pt.

mínima de 60 dias. Apresenta uma crosta semidura, lisa de cor branca e pasta também de cor branca, com textura semidura não amanteigada. Aroma e sabor característicos e intensos. A percentagem de matéria gorda é de 35 a 50 %. Queijo de cabra transmontano velho: com uma maturação mínima de 90 dias. Apresenta uma crosta dura a muito dura, de cor branca a vermelha, se for coberto com azeite e pimentão. A pasta é de cor branca apagada, uniforme, com alguns olhos, textura de dura a extra dura. Aroma intenso e sabor com um ligeiro matiz picante. A percentagem de matéria gorda é de 28 a 50 %.

Breve resenha histórica: As duras condições de vida das zonas mais montanhosas de Trás-os-Montes converteram esse espaço no habitat natural da cabra serrana, cuja alimentação se baseia nos elementos vegetais disponíveis. Esta forma extensiva de criação e sua alimentação natural determinam as condições e o sabor de um queijo cuja tradição foi transmitida de geração em geração. Em 1994 reconhece-se a sua denominação de origem e em 1996 é aprovado o seu regulamento. A sua produção superou os 140.000 quilos.

Pontos de venda: Em Portugal.

Outros dados: Órgão de controlo: Sativa-Desenvolvimento Rural, Lda., Rua Robalo Gouveia, 1, 1.º A, 1900-392 Lisboa. Telefone: 217 991 100; fax: 217 991 119. am@sativarural.pt.

Mel

MEL DA GALIZA

Tipologia: Outros produtos de origem animal: mel, com indicação geográfica protegida.

Descrição: A indicação geográfica Mel (ou Miel) da Galiza reconhece e protege o mel procedente de colmeias móveis obtido por decantação ou centrifugação e apresentado em estado líquido ou sólido (cristalizado ou cremoso) em embalagens identificadas com o selo de origem e um contrarrótulo que garante a pertença à IGG.

Localização geográfica: A indicação geográfica estende a todo o território galego o espaço de produção e embalamento.

Características específicas: Em função da origem botânica do pólen com o qual as abelhas elaboram o mel estabelecem-se as seguintes categorias: MULTIFLORAL: possui uma cor que vai do claro ao escuro, com sabor de matizes florais e frutados. MONOFLORAL DE CASTANHEIRO: cor âmbar escuro, que pode apresentar tons avermelhados, aroma malteado, gosto intenso e persistente com um ponto salgado. MONOFLORAL DE AZINHEIRA: cor âmbar escuro que pode apresentar tons avermelhados, aroma floral e sabor ligeiramente amargo,

Miel

MIEL DE GALICIA

Tipología: Otros productos de origen animal: miel, con indicación geográfica protegida.

Descripción: La indicación geográfica Mel (o Miel) de Galicia reconoce y ampara la miel procedente de colmenas movibles obtenida por decantación o centrifugación y se presenta en estado líquido o sólido (cristalizado o cremoso) en envases identificados con el sello de origen y una contraetiqueta que garantiza la pertenencia a la IGG.

Localización geográfica: La indicación geográfica extiende a todo el territorio gallego el ámbito de producción y envasado.

Características específicas: En función del origen botánico del polen con el que las abejas elaboran la miel se establecen las siguientes categorías: MULTIFLORAL: posee un color que va del claro al oscuro, con sabor de matices florales y afrutados; MONOFLORAL DE CASTAÑO: color ámbar oscuro, que puede presentar tonos rojizos, olor malteado, gusto intenso y persistente con un punto salado; MONOFLORAL DE CARRASCA: color ámbar oscuro que puede presentar tonos rojizos, aroma floral y sabor ligeramente amargo, intenso y persistente;

MONOFLORAL DE EUCALIPTO: color ámbar, aromas céreos y sabor ligeramente ácido; MONOFLORAL DE ZARZA: color entre ámbar y ámbar oscuro, con aroma afrutado, sabor marcadamente dulce y fuertemente afrutado.

Breve reseña histórica: La producción de miel es una de las actividades con más arraigo en Galicia, hasta el extremo de que la silvicultura forma parte ya del patrimonio etnográfico de la comunidad, especialmente en las áreas más rurales. Durante siglos, y hasta la popularización del azúcar, la miel era el principal edulcorante de la dieta gallega. Las numerosas fiestas dedicadas a su exaltación dan muestra de la importancia que todavía hoy tiene en el acervo cultural popular. En 1997 la miel de Galicia consigue el reconocimiento como denominación específica y en el 2003 obtiene el registro de indicación geográfica protegida y se aprueba su reglamento. El año 2011 se iniciaba con más de 32.400 colmenas registradas, gestionadas por 392 apicultores.

Relación de productores: A 31 de diciembre del 2010 había inscritos 35 envasadores. En la web de la IGP se pueden obtener datos pormenorizados de los mismos: <www.mieldegalicia.org/miel2/envasadores_es.php>.

Puntos de venta: En toda Galicia, con presencia en grandes áreas de alimentación y tiendas especializadas en el resto de España.

Otros datos: Consejo Regulador de la Miel/Mel de Galicia, Pazo de Quián, s/n., 15881 Sergude, Boqueixón (A Coruña). Teléfono-fax: 981 511 913. info@mieldegalicia.org, <www.mieldegalicia.org>, <www.meldegalicia.org>.

intenso e persistente. MONOFLORAL DE EUCALIPTO: cor âmbar, aromas céreos e sabor ligeiramente ácido. MONOFLORAL DE SILVA: cor entre âmbar e âmbar escuro, com aroma a fruta, sabor marcadamente doce e fortemente frutado.

Breve resenha histórica: A produção de mel é uma das atividades mais arraigadas na Galiza, até o extremo de a silvicultura já fazer parte do património etnográfico da comunidade, especialmente nas áreas mais rurais. Durante séculos, e até à popularização do açúcar, o mel era o principal edulcorante da dieta galega. As numerosas festas dedicadas à sua exaltação dão mostra da importância que ainda hoje em dia possui no acervo cultural popular. Em 1997 o mel da Galiza consegue o reconhecimento como denominação específica e em 2003 obtém o registo de Indicação Geográfica Protegida e o seu regulamento é aprovado. O ano de 2011 inicia-se com mais de 32.400 colmeias registadas, geridas por 392 apicultores.

Relação de produtores: Em 31 de dezembro de 2010 havia inscritos 35 embaladores. No site da IGP podem-se obter dados pormenorizados dos mesmos: <www.mieldegalicia.org/miel2/envasadores_es.php>.

Pontos de venda: Na Galiza, com presença em grandes áreas de alimentação e lojas especializadas no resto de Espanha.

Outros dados: Conselho Regulador do Miel/Mel da Galiza, Pazo de Quián, s/n., 15881 Sergude, Boqueixón (Corunha). Telefone e fax: 981 511 913. info@mieldegalicia.org, <www.mieldegalicia.org>, <www.meldegalicia.org>.

MIEL DE TERRAS ALTAS DO MINHO

Tipología: Otros productos de origen animal: miel, con denominación de origen protegida.

Descripción: Miel elaborada a partir del néctar de la flora autóctona de la región, especialmente de distintas variedades de brezo, obtenida por decantación o centrifugación, y que se presenta en estado líquido o cristalizado en envases identificados con el sello y una contraetiqueta que garantiza la pertenencia a la denominación de origen protegida.

MEL DAS TERRAS ALTAS DO MINHO

Tipologia: Outros produtos de origem animal: mel, com denominação de origem protegida.

Descrição: Mel elaborado a partir do néctar da flora autóctone da região, especialmente de diversas variedades de urze obtido por decantação ou centrifugação e apresenta-se em estado líquido ou cristalizado em embalagens identificadas com o selo e um contrarrótulo que garante a pertença à denominação de origem protegida.

Localização geográfica: A elaboração e embalamento do mel devem ser realizados na área compreendida pelos municípios de Amares, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Fafe, Póvoa do Lanhoso, Terras de Bouro, Vieira do Minho, Vila Verde, Ribeira de Pena, Mondim de Basto, Amarante, Baião, Paredes, Marco de Canaveses, Arouca, Castelo de Paiva, Resende, Cinfães, e Vale de Cambra; as freguesias de Friande, Pinheiro Sendim, Jugueiro, Santão e Vila Verde, do município de Felgueiras; as freguesias de Covelo, Foz do Sousa, Medas, Meires e Lomba, do município de Gondomar; as freguesias de Canelas, Capela, Luzim, Abragão, Castelões, São Mamede de Recezinhos, São Martinho de Recezinhos, Sebolido, Rio Mau e Vila Cova, do município de Penafiel; as freguesias de Canado, Romariz, Louredo, e Vale, do município de Vila da Feira; as freguesias de César, Fajões, Carregosa, Macinhata de Seixa, Nogueira, Nogueira do Cravo, Ossela, Palmaz, Pindelo, Travanca, e Vila Chã de São Roque, do município de Oliveira de Azeméis.

Características específicas: O mel apresenta uma coloração escura, e um sabor doce frutado característico. Quando a origem do mel é de pólen de urze em mais de 35 por cento pode levar a denominação específica Mel de Urze ou Mel de Queiró.

Localización geográfica: La elaboración y envasado de la miel tiene que realizarse en el área comprendida por los municipios de Amares, Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Fafe, Póvoa do Lanhoso, Terras de Bouro, Vieira do Minho, Vila Verde, Ribeira de Pena, Mondim de Basto, Amarante, Baião, Paredes, Marco de Canaveses, Arouca, Castelo de Paiva, Resende, Cinfães, y Vale de Cambra; las parroquias de Friande, Pinheiro Sendim, Jugueiro, Santão y Vila Verde, del municipio de Felgueiras; las parroquias de Covelo, Foz do Sousa, Medas, Meires y Lomba, del municipio de Gondomar; las parroquias de Canelas, Capela, Luzim, Abragão, Castelões, São Mamede de Recezinhos, São Martinho de Recezinhos, Sebolido, Rio Mau y Vila Cova, del municipio de Penafiel; las parroquias de Canado, Romariz, Louredo, y Vale, del municipio de Vila da Feira; la parroquias de César, Fajões, Carregosa, Macinhata de Seixa, Nogueira, Nogueira do Cravo, Ossela, Palmaz, Pindelo, Travanca, y Vila Chã de São Roque, del municipio de Oliveira de Azeméis.

Características específicas: La miel presenta una coloración oscura y un sabor dulce afrutado característico. Cuando el origen de la miel es de polen de brezo en más de un 35%, puede llevar la denominación específica Mel de Urze («miel de brezo») o Mel de Queiró («miel de brezo blanco»).

Breve reseña histórica: El uso y producción de la miel es una práctica instalada en los hábitos tradicionales de estas tierras desde muy antiguo, cuando el hombre aprendió a convivir con las abejas y beneficiarse de su producción melífera. Esta es una miel de montaña en la que predomina el polen de especies autóctonas, estableciéndose un criterio de alejamiento de al menos mil metros de las plantaciones forestales.

Relación de productores: Fafemel (Cooperativa dos Produtores de Mel de Fafe, CRL), Rua General Humberto Delgado, 81, Loja 3, 4820 Fafe. Teléfono: 253 598 485; fax: 253 598 485. fafemel@mail.pt.

Puntos de venta: En la región norte de Portugal y en algunos establecimientos en el resto del país.

Otros datos: Órgano de control: Norte e Qualidade-Instituto de Certificação de Produtos Agro-Alimentares, Rua do Pinhó, 80, São Torcato GMR, 4800-875. Teléfono: 252 662 399; fax: 252 661 780. nq@mail.icav.up.pt.

Breve resenha histórica: A utilização e produção do mel é uma prática instalada nos hábitos tradicionais destas terras desde outrora, quando o homem aprendeu a conviver com as abelhas e beneficiar com a produção melífera. Este é um mel de montanha em que predomina o pólen de espécies autóctones, estabelecendo-se um critério de afastamento de pelo menos mil metros das plantações florestais.

Relação de produtores: Fafemel-Cooperativa dos Produtores de Mel de Fafe, CRL, Rua General Humberto Delgado, 81, loja 3, 4820 Fafe. Telefone: 253 598 485; fax: 253 598 485. fafemel@mail.pt.

Pontos de venda: Na região norte de Portugal, e em alguns estabelecimentos no resto do país.

Outros dados: Órgão de controlo: Norte e Qualidade-Instituto de Certificação de Produtos Agro-Alimentares, Rua do Pinhó, 80, São Torcato GMR, 4800-875. Telefone: 252 662 399; fax: 252 661 780. nq@mail.icav.up.pt.

MIEL DE BARROSO

Tipología: Otros productos de origen animal: miel, con denominación de origen protegida.

Descripción: Miel elaborada a partir del polen de la flora autóctona de la región, especialmente de distintas variedades de brezo, obtenida por decantación o centrifugación, y que se presenta en estado líquido o sólido en envases identificados con el sello y una contraetiqueta que garantiza la pertenencia a la denominación de origen protegida.

Localización geográfica: Municipios de Boticas, Chaves y Montalegre, Vila Pouca de Aguiar y las parroquias de Jou y Valongo dos Milhais del municipio de Murça.

Características específicas: Presenta un color ámbar oscuro, de sabor intenso, puede definirse como una miel monofloral obtenida a partir del polen de brezo.

Breve reseña histórica: La actividad apícola se desarrolla conforme a una tradición milenaria, aprovechando el manto vegetal de altísima calidad y potencialidad melífera. La relevancia de este sector desde antiguo queda patente en el hecho de que la abeja está presente en la iconografía en

MEL DO BARROSO

Tipologia: Outros produtos de origem animal: mel, com denominação de origem protegida.

Descrição: Mel elaborado a partir do pólen da flora autóctone da região, especialmente de diversas variedades de urze obtido por decantação ou centrifugação e apresenta-se em estado líquido ou sólido em embalagens identificadas com o selo e um contrarrótulo que garante a pertença à denominação de origem protegida.

Localização geográfica: Municípios de Boticas, Chaves e Montalegre, Vila Pouca de Aguiar e as freguesias de Jou e Valongo dos Milhais do município de Murça.

Características específicas: Apresenta uma cor âmbar escuro, de sabor intenso, pode definir-se como um mel monofloral obtido a partir do pólen de urze.

Breve resenha histórica: A atividade apícola desenvolve-se de acordo com uma tradição milenar, aproveitando o manto vegetal de altíssima qualidade e potencialidade melífera. A relevância deste sector desde antigamente fica patente no facto de a abelha estar presente na ico-

nografia em elementos como os escudos dos municípios de Boticas e Vila Pouca de Aguiar. Em 1995, o mel de Barroso obtém o reconhecimento de uma denominação de origem protegida e desde então incrementou o valor deste produto, obtendo um amplo reconhecimento tanto no mercado nacional como no exterior.

Relação de Produtores: Capolib (Cooperativa Agrícola de Boticas, CRL), av. do Eiró, 5460-320 Boticas. Telefone: 276 418 170; fax: 276 415 734. capolib@mail.telepac.pt.

Pontos de venda: Está disponível nos mercados locais e é distribuído em todo o país.

Outros dados: Órgão de controlo e certificação da DO: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt, <www.meldebarroso.com>.

elementos como los escudos de los municipios de Boticas y Vila Pouca de Aguiar. En 1995, la miel do Barroso obtiene el reconocimiento de una denominación de origen protegida y desde entonces han incrementado el valor de este producto, obteniendo un amplio reconocimiento tanto en el mercado nacional como en el exterior.

Relación de productores: Capolib (Cooperativa Agrícola de Boticas, CRL), avda. do Eiró, 5460-320 Boticas. Teléfono: 276 418 170; fax: 276 415 734. capolib@mail.telepac.pt.

Puntos de venta: Está disponible en los mercados locales y se distribuye en todo Portugal.

Otros datos: Órgano de control y certificación de la D. O.: Tradição e Qualidade, Ass. Interprofissional para Pro. Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l ., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt, <www.meldebarroso.com>.

MEL DA TERRA QUENTE

Tipologia: Outros produtos de origem animal: mel, com denominação de origem protegida.

Descrição: Mel elaborado a partir do pólen da flora autóctone da região, especialmente de diversas variedades de urze, alecrim, castanheiro e uma ampla varie-

MIEL DE TERRA QUENTE

Tipología: Otros productos de origen animal: miel, con denominación de origen protegida.

Descripción: Miel elaborada a partir del polen de la flora autóctona de la región, especialmente de distintas variedades de brezo, romero, castaño y una amplia va-

riedad floral obtenida por decantación o centrifugación, y que se presenta en estado líquido o sólido en envases identificados con el sello y una contraetiqueta que garantiza la pertenencia a la denominación de origen protegida.

Localización geográfica: Municipios de Mirandela, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Alfandega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Carrazeda de Ansiães, Vila Nova de Foz Côa y Valpaços.

Características específicas: La miel es de color ámbar claro a ámbar oscuro en función del origen botánico del polen. Si

dade floral, obtido por decantação ou centrifugação e apresenta-se em estado líquido ou sólido em embalagens identificadas com o selo e um contrarrótulo que garante a pertença à denominação de origem protegida.

Localização geográfica: Municípios de Mirandela, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Alfandega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Carrazeda de Ansiães, Vila Nova de Foz Côa e Valpaços.

Características específicas: O mel é de cor âmbar claro a âmbar escuro em função da origem botânica do pólen. Se pos-

sui pelo menos 35 por cento de alecrim, leva no rótulo a denominação Mel de Rosmaninho. Tem um sabor doce característico agradável e uma textura densa que cristaliza a baixas temperaturas.

Breve resenha histórica: Considerado um dos méis mais reconhecidos de Portugal, a Terra Quente de Trás-os-Montes possui uma larga tradição apícola, protegida nas próprias características orográficas, o seu afastamento de pontos de contaminação e a existência de uma população de abelhas que já possuem a consideração de autóctones pela sua aclimatação ao meio onde se desenvolvem. Em 1994 obtém a sua qualificação de denominação de origem que se converteu em denominação de origem protegida em 1996.

Relação de produtores: Agrupamento de Apicultores do Nordeste, Praça do Mercado, loja 5, 1.º, 5370 Mirandela. Telefone: 278 264 928; fax: 278 264 928. adab@clix.pt.

Pontos de venda: Está disponível nos mercados locais e é distribuído em todo o país.

Outros dados: Órgão de controlo e certificação da DO: Sativa–Desenvolvimento Rural, Lda., Rua Robalo Gouveia, 1, 1.º A, 1900-392 Lisboa. Telefone: 217 991 100; fax: 217 991 119. am@sativarural.pt.

posee al menos un 35 % de romero, lleva en la etiqueta la denominación Mel de Rosmaninho («miel de romero»). Tiene un sabor dulce característico agradable y una textura densa que cristaliza a bajas temperaturas.

Breve reseña histórica: Considerada una de las mieles más reconocidas de Portugal, la Terra Quente de Trás-os-Montes cuenta con una larga tradición apícola, amparada en las propias características orográficas, su lejanía de puntos de contaminación y la existencia de una población de abejas que ya tienen la consideración de autóctonas por su aclimatación al medio en el que se desenvuelven. En 1994 obtiene su calificación de denominación de origen, que se convirtió en denominación de origen protegida en 1996.

Relación de productores: Agrupamento de Apicultores do Nordeste, Praça do Mercado, loja 5, 1.º, 5370 Mirandela. Teléfono: 278 264 928; fax: 278 264 928. adab@clix.pt.

Puntos de venta: Está disponible en los mercados locales y se distribuye en todo Portugal.

Otros datos: Órgano de control y certificación de la D. O.: Sativa-Desenvolvimento Rural, Lda., Rua Robalo Gouveia, 1, 1.º A, 1900-392 Lisboa. Teléfono: 217 991 100; fax: 217 991 119. am@sativarural.pt.

MEL DO PARQUE DE MONTESINHO

Tipologia: Outros produtos de origem animal: mel, com denominação de origem protegida.

Descrição: Mel elaborado a partir do pólen da flora autóctone da região, especialmente de diversas variedades de urze, alecrim e castanheiro, obtido por decantação ou centrifugação e apresenta-se em estado líquido ou sólido em embalagens identificadas com o selo e um contrarrótulo que garante a pertença à denominação de origem protegida.

Localização geográfica: Municípios de Bragança e Vinhais.

Características específicas: Mel de cor âmbar escuro, textura viscosa que se cristaliza a baixas temperaturas, sabor doce característico das espécies botânicas das que se nutre.

MIEL DEL PARQUE DE MONTESINHO

Tipología: Otros productos de origen animal: miel, con denominación de origen protegida.

Descripción: Miel elaborada a partir del polen de la flora autóctona de la región, especialmente de distintas variedades de brezo, romero y castaño, obtenida por decantación o centrifugación, y que se presenta en estado líquido o sólido en envases identificados con el sello y una contraetiqueta que garantiza la pertenencia a la denominación de origen protegida.

Localización geográfica: Municipios de Bragança y Vinhais.

Características específicas: Miel de color ámbar oscuro, textura viscosa que se cristaliza a bajas temperaturas, sabor dulce característico de las especies botánicas de las que se nutre.

Breve reseña histórica: El Parque Natural de Montesinho es un espacio con cualidades excepcionales para la producción de una miel de montaña, entre los 500 y casi 1.500 metros sobre el nivel del mar. La tradición apícola viene de antiguo y la comercialización agrupada ha cumplido ya más de treinta años, desde el comienzo de la década de 1980. En 1994 obtiene el reconocimiento de la denominación de origen.

Relación de productores: Agrupamento de Produtores de Mel do Parque, Lda., Quinta das Fontaínhas, apartado 231, 5301-903 Bragança. Teléfono: 273 329 470; fax: 273 329 471. casa.do.mel@iol.pt.

Puntos de venta: En los mercados locales, ferias del sector y tiendas especializadas de todo Portugal.

Otros datos: Órgano de control y certificación de la D. O.: Tradição e Qualidade, Ass. Interprofissional para Pro. Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l ., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

Breve resenha histórica: O Parque Natural de Montesinho, um espaço com qualidades excecionais para a produção de um mel de montanha, entre os 500 e quase 1.500 metros sobre o nível do mar. A tradição apícola vem de outrora e a comercialização agrupada já cumpriu mais de trinta anos uma vez que existe desde o início da década de 1980. Em 1994 obtém o reconhecimento de denominação de origem.

Relação de produtores: Agrupamento de Produtores de Mel do Parque, Lda., Quinta das Fontainhas, apartado 231, 5301-903 Bragança. Telefone: 273 329 470; fax: 273 329 471. casa.do.mel@iol.pt

Pontos de venda: Nos mercados locais, feiras do sector e lojas especializadas de todo o país.

Outros dados: Órgão de controlo e certificação da DO: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

Panadería y dulcería tradicional

Padaria e doçaria tradicional

1 Pan de Cea	**Pão de Cea**
2 Almendrados de Allariz	**Almendoados de Allariz**
3 Bica mantecada	**Bica mantecada**
4 Cañas de O Carballiño	***Cañas* de O Carballiño**
5 Melindres de Melide	***Melindres* de Melide**
6 Rosquillas de Silleda	**Rosquilhas de Silleda**
7 Tarta de Santiago - Toda Galicia	**Tarte de Santiago - Toda Galicia**
8 Torta de maíz de Guitiriz	**Bolo de milho de Guitiriz**
9 *Pão-de-ló* - Todo Portugal	**Pão-de-ló - Todo Portugal**

A economia de autoabastecimento, autossuficiência, mais apropriado seria denominá-la de subsistência, teve consequências negativas para o desenvolvimento da maior parte do território da eurorregião. Não obstante, do ponto de vista gastronómico serviu para preservar qualidades que uma sociedade mais evoluída industrialmente foi perdendo com o passar dos anos e agora tenta recuperar procurando um valor no tradicional. É o caso da padaria, cimentada em cereais locais como o trigo autóctone, o centeio, o milho, quer seja misturando uns com os outros ou específicos. Destacam-se, sem dúvida os pães de milho, a broa, e os mistos de centeio e milho e os de centeio e trigo. De todos eles, só um pão, o de Cea, na província de Ourense, possui Indicação Geográfica. Mas são muitos e muito bons os que fazem parte da padaria tradicional e artesanal da Galiza e do norte de Portugal.

No terreno da doçaria, além daqueles que são citados nas páginas seguintes, não podemos esquecer as sobremesas típicas estacionais, vinculadas ao carnaval ou entrudo, à Pascoa, aos Defuntos, ao Natal ou as que estão presentes em toda a geografia da eurorregião em feiras e romarias, como as rosquillas de Ponteareas e Gondomar na Galiza e os doces de romaria, muitos deles elaborados em obradores em Barcelos e outras cidades e municípios do norte de Portugal.

La economía de autoabastecimiento o autosuficiencia (más apropiado sería denominarla *de subsistencia*) tuvo consecuencias negativas para el desarrollo de la mayor parte del territorio de la eurorregión. Sin embargo, desde el punto de vista gastronómico ha servido para preservar cualidades que una sociedad más evolucionada industrialmente ha ido perdiendo con el paso de los años y ahora trata de recuperar buscando un valor en lo tradicional. Es el caso de la panadería, cimentada en cereales locales como el trigo autóctono, el centeno o el maíz, ya sea mezclando unos con otros o bien específicos. Destacan, sin duda, los panes de maíz, la broa y los mixtos de centeno y maíz y centeno y trigo. De todos ellos, solo un pan, el de Cea, en la provincia de Ourense, tiene indicación geográfica. Pero son muchos y muy buenos los que forman parte de la panadería tradicional y artesana de Galicia y el norte de Portugal.

Y en el terreno de la dulcería, además de los que se citan en las páginas siguientes, no podemos olvidar los postres típicos estacionales, vinculados al carnaval o *entroido,* a la pascua, a Difuntos, a Navidad, los que están presentes en toda la geografía de la eurorregión en ferias y romerías, como las rosquillas de Ponteareas y Gondomar, en Galicia, y los *doces de romaría,* elaborados en obradores en Barcelos y otras ciudades y municipios del norte portugués y la repostería conventual.

PAN DE CEA

Tipología: Panadería, pastelería y repostería.

Descripción: Reciben esta denominación los panes elaborados en el territorio amparado por la indicación geográfica protegida, en obradores o panaderías registrados y homologados para tal efecto, siguiendo los procedimientos tradicionales y una composición a base, exclusivamente, de harina de trigo, agua, sal y fermento.

Localización geográfica: El término municipal de San Cristovo de Cea.

Características específicas: Presenta una forma alargada de extremos redondeados, con una hendidura central que divide el pan en dos partes iguales. Su corteza es consistente, aunque de grosor irregular entre 0,5 y 1 cm, crujiente al romper. La miga es esponjosa, fibrosa y firme, con un color blanco crudo a pergamino y sabor intenso a trigo.

Breve reseña histórica: La elaboración tradicional de pan en Cea tiene tantos siglos como el monasterio de Santa María la Real de Oseira, a cuya historia está vinculado. El trigo autóctono, los hornos de leña y una técnica secular preservan el sabor tradicional. En el 2004 se convirtió en el primer pan con indicación geográfica protegida de España.

Relación de productores: Hay un total de dieciocho hornos reconocidos bajo la IGP.

Puntos de venta: Además de en los hornos y tiendas de la localidad, existe una

PÃO DE CEA

Tipologia: Padaria, pastelaria e confeitaria.

Descrição: Recebem esta denominação os pães elaborados no território protegido pela Indicação Geográfica Protegida, em obradores ou padarias registadas e homologadas para tal efeito, seguindo os procedimentos tradicionais e uma composição à base, exclusivamente, de farinha de trigo, água, sal e fermento.

Localização geográfica: A área municipal de San Cristovo de Cea.

Características específicas: Apresenta uma forma alongada de extremos arredondados, com uma fenda central que divide o pão em duas partes iguais. A sua côdea é consistente, ainda que de grossura irregular entre 0,5 a 1 cm de grossura, estaladiça ao partir. O miolo é esponjoso, fibroso e firme, com uma cor branco cru de pergaminho e sabor intenso a trigo.

Breve resenha histórica: A elaboração tradicional do pão em Cea tem tantos séculos como o mosteiro de Santa María la Real de Oseira, a cuja história está vinculado. O trigo autóctone, os fornos de lenha e uma técnica secular preservam o sabor tradicional. Em 2004 converteu-se no primeiro pão com indicação geográfica protegida de Espanha.

Relação de produtores: Existe um total de 18 fornos reconhecidos sob a IGP.

Pontos de venda: Além dos fornos e lojas da localidade existe uma distribuição

regular por toda a Galiza, com vendas anuais que superaram em 2010 as 350 toneladas.

Outros dados: Casa do Concello, Praza Maior, 1, 32130 San Cristovo de Cea (Ourense). Telefone: 618 265 307; fax: 988 282 008. info@pandecea.org, <www.pandecea.org>.

TARTE DE SANTIAGO

Tipologia: Padaria, pastelaria e confeitaria, com indicação geográfica protegida.

Descrição: Doce tradicional galego elaborado à base de amêndoa (mínimo 33 % sobre o peso total da massa), açúcar (33 %) e ovos (25 %).

Localização geográfica: A área compreendida na IGP abrange todo o território da Galiza.

Características específicas: Tarte de forma arredondada com uma base que pode ser de massa quebrada, massa folhada ou, apresentar-se sem base. Leva uma decoração à base de açúcar glacé polvilhado sobre a superfície, com o perfil da cruz da Ordem de Santiago. É de textura esponjosa e ligeiramente granulada com sabor a amêndoa e gema.

Breve resenha histórica: Face à doçaria popular tradicional, a tarte de Santiago é herdeira das sobremesas senhoriais do final da Idade Média, época em que a amêndoa constituía um autêntico artigo de luxo. Ainda que exista um vínculo es-

distribución regular por toda Galicia, con unas ventas anuales que superaron en el 2010 las 350 toneladas.

Otros datos: Casa do Concello, plaza Mayor, 1, 32130 San Cristovo de Cea (Ourense). Teléfono: 618 265 307; fax: 988 282 008. info@pandecea.org, <www.pandecea.org>.

TARTA DE SANTIAGO

Tipología: Panadería, pastelería y repostería, con indicación geográfica protegida.

Descripción: Dulce tradicional gallego elaborado a base de almendra (mínimo 33 % sobre el peso total de la masa), azúcar (33 %) y huevos (25 %).

Localización geográfica: El área comprendida en la IGP abarca todo el territorio de Galicia.

Características específicas: Tarta de forma redondeada con una base que puede ser de pasta brisa, masa de hojaldre o bien presentarse sin base. Lleva una decoración a base de azúcar *glass* espolvoreado sobre la superficie, con el perfil de la cruz de la Orden de Santiago. Es de textura esponjosa y ligeramente granulada con sabor a almendra y yema.

Breve reseña histórica: Frente a la dulcería popular tradicional, la tarta de Santiago es heredera de los postres señoriales del final de la Edad Media, época en la que la almendra constituía un auténtico artículo de lujo. Aunque existe un víncu-

lo especial con la ciudad de Santiago, es una tarta que se elabora en toda Galicia.

Puntos de venta: En toda Galicia.

Otros datos: Consejo Regulador de la IGP Tarta de Santiago, Pazo de Quián, s/n., Sergude, 15881 Boqueixón (A Coruña). Teléfono: 981 997 276; fax: 981 546 676. ingacal@xunta.es.

pecial com a cidade de Santiago, é uma tarte que é elaborada em toda a Galiza.

Pontos de venda: Na Galiza.

Outros dados: Consejo Regulador de la IGP Tarta de Santiago, Pazo de Quián, s/n., Sergude, 15881 Boqueixón (Corunha). Telefone: 981 997 276; fax: 981 546 676. ingacal@xunta.es.

ALMENDRADOS DE ALLARIZ

Tipología: Panadería, pastelería y repostería.

Descripción: Los almendrados, *amendoados* en gallego, constituyen un dulce hecho a base de almendra, clara de huevo y azúcar.

Localización geográfica: Término municipal de Allariz (Ourense). Carece de indicación geográfica, pero sí está protegido por la marca Dulces de Allariz, registrada en 1996.

Características específicas: Los almendrados presentan un aspecto de color tostado, ligeramente crujiente y a la vez esponjoso en su interior. Tienen forma de trébol y se comercializan en al menos dos tamaños, sobre una base de oblea.

Breve reseña histórica: La utilización de la almendra como base para la elaboración de los dulces de Allariz arranca de su época más esplendorosa, cuando fue una villa real en la Edad Media. Los almendrados, la torta real, los melindres, las almendras

AMENDOADOS DE ALLARIZ

Tipologia: Padaria, pastelaria e confeitaria.

Descrição: Os amendoados, constituem um doce feito à base de amêndoa, clara de ovo e açúcar.

Localização geográfica: Área municipal de Allariz (Ourense). Carece de Indicação Geográfica, mas está protegido pela marca Dulces de Allariz, registada em 1996.

Características específicas: Os amendoados apresentam um aspeto de cor tostado, ligeiramente estaladiço e com um interior esponjoso. Tem a forma de trevo e é comercializado em pelo menos dois tamanhos, sobre uma base de obreia.

Breve resenha histórica: A utilização da amêndoa como base para a elaboração dos doces de Allariz arranca na sua época mais esplendorosa, quando foi uma vila real na Idade Média. Os amendoados, o bolo real, os melindres, as amêndoas de bico e outros doces baseados na utilização da amêndoa denotam

a existência de um povo abastado numa época em que esses doces constituíam um sinal manifesto de estatuto social e económico. Hoje em dia fazem parte da identidade da vila e, ainda que careçam de indicação geográfica estão protegidos pela marca Dulces de Allariz, registada em 1996.

Pontos de venda: Allariz. Existem numerosas lojas e doçarias que os comercializam e também em lojas de delicatessen e produtos artesanais da Galiza e no resto de Espanha.

BICA MANTECADA

Tipologia: Padaria, pastelaria e confeitaria.

Descrição: Doce tradicional que é elaborado à base de ovos, farinha de trigo e banha de vaca.

Localização geográfica: Área oriental da província de Ourense e, especialmente as comarcas ourensanas de Trives, Castro Caldelas e Verín.

Características específicas: A bica apresenta uma forma retangular, com uma crosta subtil de cor moderadamente tostada e apresenta um interior denso e esponjoso com cor que vai do amarelo ao branco cru, em função das diversas variedades. Sabor, textura e aroma característicos nos quais domina a banha de vaca. A bica branca, própria do município de Laza (Ourense) recebe esse nome devido

de pico y otros dulces basados en la utilización de la almendra denotan la existencia de una población acomodada en una época en que esos dulces constituían un signo manifiesto de rango social y económico. Hoy forman parte de la identidad de la villa y, aunque carecen de indicación geográfica, están protegidos por la marca Dulces de Allariz, registrada en 1996.

Puntos de venta: En Allariz hay numerosas tiendas y dulcerías que los comercializan y también en tiendas de *delicatessen* y productos artesanales de Galicia y el resto de España.

BICA MANTECADA

Tipología: Panadería, pastelería y repostería.

Descripción: Dulce tradicional que se elabora a base de huevos, harina de trigo y manteca de vaca.

Localización geográfica: Área oriental de la provincia de Ourense y, especialmente, las comarcas ourensanas de Trives, Castro Caldelas y Verín.

Características específicas: La bica presenta una forma rectangular, con una corteza sutil de color moderadamente tostado y presenta una miga interior densa y esponjosa con color que va del amarillo al blanco crudo, en función de las distintas variedades. Sabor, textura y aroma característicos en los que domina la manteca de vaca. La bica blanca, propia

del municipio de Laza (Ourense), recibe ese nombre por el color que presenta su miga, producto del uso de claras de huevo en vez del huevo entero.

Breve reseña histórica: Conocida como *bica gallega* o *bica mantecada*, es un dulce típico del área oriental de la provincia de Ourense que se ha extendido a otras áreas de Galicia y que se sirve tanto de postre como de meriendas y desayunos o en las sobremesas acompañando los licores tradicionales y los cafés. Aunque carece de indicación geográfica protegida, hay dos localidades en las que se produce como producto característico. Las bicas elaboradas en Trives, al igual que las de Castro Caldelas, llevan la indicación de su origen en la etiqueta.

Puntos de venta: Además de las panaderías y algunas tiendas y bares de los municipios de las comarcas de Trives, Castro Caldelas y Laza, su comercialización se ha extendido al resto de Galicia.

à cor que o seu interior apresenta, produto do uso de claras de ovo em vez do ovo inteiro.

Breve resenha histórica: Conhecida como bica galega ou bica mantecada, é um doce típico da zona oriental da província de Ourense que se difundiu por outras regiões da Galiza e que é servido tanto como doce como merenda e pequeno-almoço ou nas sobremesas acompanhando os licores tradicionais e os cafés. Ainda que careça de indicação geográfica protegida, existem duas localidades onde é produzida como um produto característico. As bicas elaboradas em Trives, da mesma forma que as de Castro Caldelas, levam a indicação da sua origem no rótulo.

Pontos de venda: Além das padarias e algumas lojas e bares dos municípios das comarcas de Trives, Castro Caldelas e Laza, a sua comercialização difundiu-se ao resto da Galiza.

CAÑAS DE O CARBALLIÑO

Tipología: Panadería, pastelería y repostería.

Descripción: Dulce elaborado a partir de una masa frita que toma la forma de caña y es rellenada con crema pastelera y espolvoreada con azúcar *glass*.

Localización geográfica: O Carballiño (Ourense).

CAÑAS DE O CARBALLIÑO

Tipologia: Padaria, pastelaria e confeitaria.

Descrição: Doce elaborado a partir de uma massa frita que tem a forma de cana e é recheada com creme de pasteleiro e polvilhada com açúcar glacé.

Localização geográfica: O Carballiño (Ourense).

Características específicas: Apresentam uma forma cilíndrica, semelhante a um fragmento de cana, de cor ligeiramente tostado, textura estaladiça e sabor doce que é reforçado pelo açúcar glacé com que se polvilha e o creme de pasteleiro do seu recheio.

Breve resenha histórica: Ainda que originalmente seja uma receita familiar com mais de um século de história, as *cañas* fritas converteram-se num doce característico de O Carballiño graças a uma pastelaria que leva décadas a comercializa--las, de acordo com a mesma receita tradicional com que iniciou a sua produção. A popularidade estendeu-se, primeiro por toda a Galiza e posteriormente pelo resto de Espanha, fazendo parte das cartas de doces de numerosos restaurantes galegos. Carece de indicação geográfica protegida.

Pontos de venda: Pastelaria Cerviño de O Carballiño. Dali são elaborados para diversas cidades de Espanha para onde são enviadas as *cañas* ocas para depois serem recheadas in situ com o creme de pasteleiro já que, devido à sua composição, o referido creme tem uma vida comercial muito curta.

Características específicas: Presentan una forma cilíndrica, semejante a un fragmento de caña, de color ligeramente tostado, textura crujiente y sabor dulce que se ve reforzado por el azúcar *glass* con el que se espolvorean y la crema pastelera de su relleno.

Breve reseña histórica: Aunque en origen es una receta familiar con más de un siglo de historia, las cañas fritas se convirtieron en un dulce característico de O Carballiño gracias a una pastelería que lleva décadas comercializándolas, de acuerdo con la misma receta tradicional con la que se inició su producción. Su popularidad se ha extendido primero por toda Galicia y posteriormente por el resto de España, formando parte de las cartas de dulces de numerosos restaurantes gallegos. Carece de indicación geográfica protegida.

Puntos de venta: Pastelería Cerviño de O Carballiño. Desde allí se elaboran para distintas ciudades de España, a las que se envían las cañas huecas para rellenarlas in situ con la crema pastelera, ya que, por su composición, dicha crema tiene una vida comercial muy corta.

MELINDRES DE MELIDE

Tipologia: Padaria, pastelaria e confeitaria.

Descrição: O melindre é um doce elaborado a partir de farinha de trigo, banha de vaca, ovos e calda.

MELINDRES DE MELIDE

Tipología: Panadería, pastelería y repostería.

Descripción: El melindre es un dulce elaborado a partir de harina de trigo, manteca de vaca, huevos y almíbar.

Localización geográfica: Melide (A Coruña).

Características específicas: Presenta una forma redondeada, esférica irregular en el caso de los melindres de Melide, o de rosquillas en otros casos, lleva una cubierta glaseada de almíbar y una masa de textura y sabores característicos.

Breve reseña histórica: El melindre es un dulce muy extendido por toda Galicia, que forma parte del repertorio de la repostería tradicional popular. La elaboración casera tiende a desaparecer, salvo en algunas comarcas, pero su supervivencia prevalece gracias a la elaboración en pastelerías artesanas que en el caso de Melide han convertido al melindre en un producto muy vinculado a su territorio, en parte por ser una de las villas de paso en el Camino de Santiago.

Puntos de venta: En Melide.

Localização geográfica: Melide (Corunha).

Características específicas: Apresenta uma forma arredondada, esférica irregular no caso dos melindres de Melide, ou de rosquilhas noutros casos, leva uma cobertura glaceada de calda e uma massa de textura e sabores característicos.

Breve resenha histórica: O melindre é um doce muito difundido por toda a Galiza, que faz parte do repertório da doçaria tradicional popular. A elaboração caseira tende a desaparecer, salvo em algumas comarcas, mas a sua sobrevivência prevalece graças à sua elaboração em pastelarias artesãs que no caso de Melide converteu o melindre num produto muito vinculado ao seu território, em parte por ser uma das vilas de passagem no Caminho de Santiago.

Pontos de venda: Em Melide.

ROSQUILLAS DE SILLEDA

Tipología: Panadería, pastelería y repostería.

Descripción: Dulces elaborados a base de harina de trigo, azúcar y yema de huevo.

Localización geográfica: Silleda (Pontevedra).

Características específicas: Presentan forma de rosquilla pequeña, glaseada, de

ROSQUILHAS DE SILLEDA

Tipologia: Padaria, pastelaria e confeitaria.

Descrição: Doces elaborados à base de farinha de trigo, açúcar e gema de ovo.

Localização geográfica: Silleda (Pontevedra).

Características específicas: Apresentam a forma de rosquilha pequena, glaceada,

de textura estaladiça e sabor característico em função dos ingredientes que incorporam nas suas diversas variedades que são: a gema, manteiga e castanha, amêndoa e manteiga.

Breve resenha histórica: As rosquillas de Silleda constituem uma variante do melindre tradicional galego mas com modificações que as converteram num doce específico da referida localidade, graças à tradição mantida durante cinco gerações pela confeitaria Tábora. Com um século de história, estas rosquilhas já obtiveram a medalha de ouro na Exposição Regional de Santiago nas edições de 1880 e 1909.

Pontos de venda: Confeitaria Tábora de Silleda (Pontevedra), em Santiago de Compostela, e através do seu site <www.tabora.es>.

BOLO DE MILHO DE GUITIRIZ

Tipologia: Padaria, pastelaria e confeitaria.

Descrição: O bolo de milho é um doce tradicional elaborado à base de farinha de milho, ovos e banha de vaca ou manteiga.

Localização geográfica: Guitiriz (Lugo).

Características específicas: O bolo tem a forma arredondada, de rosca, o seu aspeto exterior apresenta uma cor ligeiramente tostada. É esponjoso, doce, com o sabor característico que a farinha de milho e a banha de vaca lhe conferem, ainda que também se possa elaborar com manteiga.

Breve resenha histórica: A popularidade do bolo de milho de Guitiriz, que seguramente começou a sua história sendo um doce caseiro ou de uso comum em alguma das casas de refeições da vila, foi difundindo-se ao longo do século xx graças à afluência de aguistas aos dois balneários da vila e aos turistas que paravam na sua estação de caminhos-de-ferro. Hoje em dia, o seu consumo estende-se por toda a Terra Chá e converteu-se num doce muito reconhecido graças à festa de exaltação que todos os anos se organiza na primeira quinzena de junho.

Pontos de venda: Em Guitiriz e algumas lojas de outras localidades da Terra Cha.

textura crujiente y sabor característico en función de los ingredientes que incorporen en sus distintas variedades, que son: de yema, mantequilla y castaña, almendra y mantequilla.

Breve reseña histórica: Las rosquillas de Silleda constituyen una variante del melindre tradicional gallego pero con modificaciones que las han convertido en un dulce específico de dicha localidad, gracias a la tradición mantenida durante cinco generaciones por la confitería Tábora. Con un siglo de historia, estas rosquillas ya habían conseguido la Medalla de Oro en la Exposición Regional de Santiago en las ediciones de 1880 y 1909.

Puntos de venta: Confitería Tábora de Silleda (Pontevedra), en Santiago de Compostela y a través de su web, <www.tabora.es>.

TORTA DE MAÍZ DE GUITIRIZ

Tipología: Panadería, pastelería y repostería.

Descripción: La torta de millo o torta de maíz es un dulce tradicional elaborado a base de harina de maíz, huevos y manteca de vaca o mantequilla.

Localización geográfica: Guitiriz (Lugo).

Características específicas: La torta tiene forma redondeada, de rosca, y su aspecto exterior presenta un color ligeramente tostado. Es esponjosa, dulce, con el sabor característico que le confieren la harina de maíz y la manteca de vaca, aunque también se puede elaborar con mantequilla.

Breve reseña histórica: La popularización de la torta de maíz de Guitiriz, que seguramente comenzó su historia siendo un dulce casero o de uso común en alguna de las casas de comidas de la villa, fue extendiéndose a lo largo del siglo xx gracias la afluencia de agüistas a los dos balnearios de la villa y a los viajeros que paraban en su estación de ferrocarril. Hoy su consumo se extiende por toda la Terra Chá y se ha convertido en un dulce muy reconocido gracias a la fiesta de exaltación que cada año se organiza en la primera quincena de junio.

Puntos de venta: En Guitiriz y algunas tiendas de otras localidades de la Terra Cha.

PÃO-DE-LÓ

Tipología: Panadería, pastelería y repostería.

Descripción: El *pão-de-ló* es un bizcocho esponjoso elaborado con harina de trigo, huevos y azúcar. Se presenta con forma redondeada, por lo general con un hueco central, aunque ello dependerá del molde empleado.

Localización geográfica: Todo Portugal, aunque de manera especial en toda la Región Norte, con características propias en cada zona.

Características específicas: La receta «canónica» parte de la utilización de los ingredientes mencionados en la descripción, a partir de la cual se hacen variaciones con la incorporación de otros ingredientes, como chocolate, almendra, etcétera.

Breve reseña histórica: El bizcocho tradicional portugués o *pão-de-ló* acompañó a los conquistadores lusitanos en todas sus aventuras por África, América, Asia, etcétera y fueron extendiendo su uso y su elaboración por todo el mundo. La sencillez de su receta no está exenta de dificultad en su elaboración, pues para que resulte tan esponjoso sin el empleo de levaduras artificiales ni gasificantes requiere de un laborioso y prolongado batido.

Puntos de venta: En las pastelerías de todo el norte y en ferias de dulcería tradicional.

PÃO-DE-LÓ

Tipologia: Padaria, pastelaria e confeitaria.

Descrição: O pão-de-ló é um bolo esponjoso elaborado com farinha de trigo, ovos e açúcar. Apresenta-se com a forma arredondada, geralmente com um buraco central, ainda que isso dependa da forma utilizada.

Localização geográfica: Em Portugal ainda que de forma especial em toda a região Norte, com características próprias em cada zona.

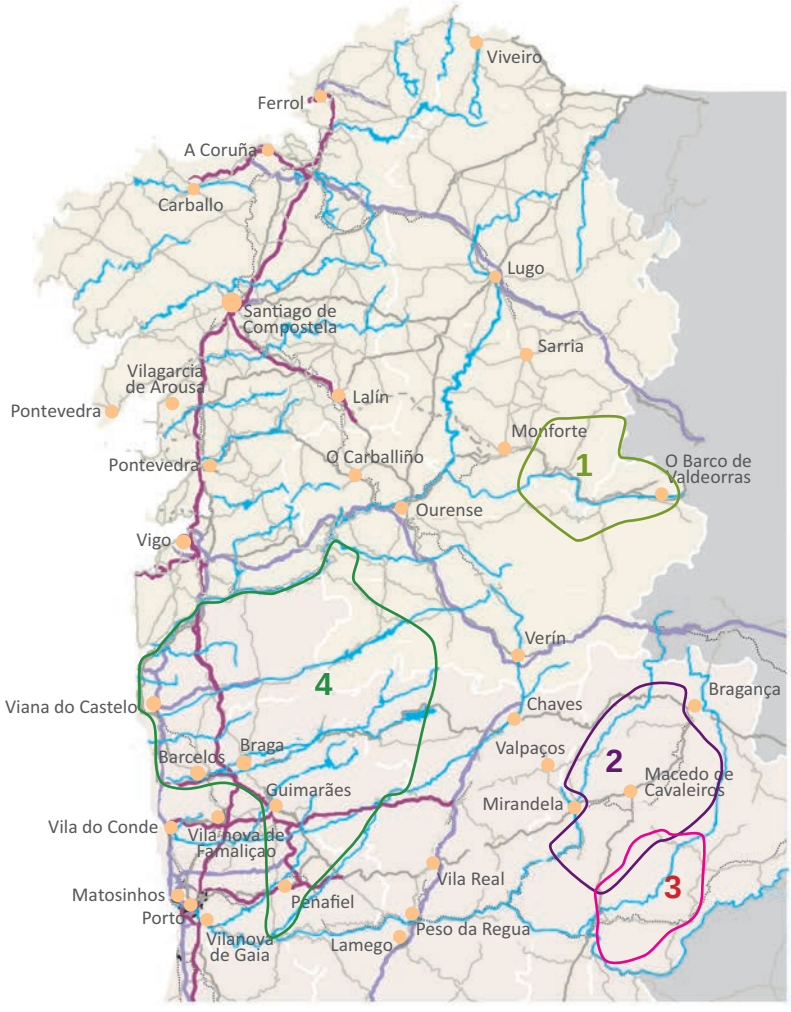
Características específicas: A receita «canónica» parte da utilização dos ingredientes mencionados na descrição, a partir da qual se fazem variações com a incorporação de outros ingredientes, como o chocolate, amêndoas, etecetera.

Breve resenha histórica: O bolo tradicional português o pão-de-ló, acompanhou os conquistadores lusitanos em todas as suas aventuras por África, América, Ásia, etecetera e foram difundindo o seu consumo e a sua elaboração por todo o mundo. A simplicidade da sua receita, não isenta de dificuldade na sua elaboração, para que fique tão esponjoso sem a utilização de levaduras artificiais nem gaseificantes requer um laborioso e prolongado batimento.

Pontos de venda: Nas pastelarias de todo o norte e em feiras de doçaria tradicional.

Aceites, aceitunas y vinagres

Azeites, azeitonas e vinagres



1	**Aceite de Galicia**	**Azeite de Galiza**
2	**Aceite de Tras-os-Montes**	**Azeite de Tras-os-Montes**
3	**Aceituna de conserva *negrinha* de Freixo**	**Azeitona de conserva negrinha de Freixo**
4	**Vinagre de *vinho verde***	**Vinagre de vinho verde**

A origem da tradição da oleicultura chegou ao noroeste peninsular, provavelmente, com os fenícios e os gregos, ainda que talvez fossem os romanos quem a tivesse difundido. A oliveira teve um grande protagonismo em todo o noroeste peninsular, provavelmente ao mesmo tempo que nas regiões do sul e do Mediterrâneo. Não obstante, desaparece quase por completo do sul da Galiza, concretamente as províncias de Ourense e Pontevedra. Há quem atribua esse desaparecimento a uma praga que exterminou o olival galego. Mas é uma explicação que não é sustentada uma vez que a praga teria cruzado a fronteira com Portugal e teria afetado igualmente as grandes extensões de olival de Trás-os-Montes ou na margem portuguesa do Minho, coisa que não sucedeu. A tese mais plausível refere-se ao mandato dos Reis Católicos de arrancar as oliveiras galegas devido à sua política de castigo aplicada depois das revoltas do século XV e o apoio de muitos dos nobres galegos à causa da Beltraneja, a rainha Joana de Trastâmara, que foi suplantada pela rainha Isabel no trono de Castela e posteriormente despojada do título de rainha consorte de Portugal, de onde a partir de então ficou conhecida como «a excelente senhora».

A partir daí deu-se uma dicotomia muito marcada: face à impressionante produção da região Norte de Portugal, especialmente em Trás-os-Montes, onde a denominação de origem protege e reconhece um azeite de extraordinária qualidade, na Galiza a produção ficou relegada a uma mera anedota, até ao extremo de a escassa quantidade que se continuava a obter nas freguesias de Quiroga e Valdeorras se reservar para fins medicinais, enquanto a cozinha tradicional galega utilizava para cozinhar as banhas de vaca e porco. Hoje em dia a produção não chega aos 2.000 litros.

A qualidade do azeite do noroeste da península é de qualidade excecional, com menos conteúdo gordo que o das áreas mediterrâneas e um grau de acidez muito ajustado. Nos últimos anos, está a ser desenvolvida na área mais oriental da Galiza, nas províncias de Lugo e Ourense uma política de replantação de oliveiras em áreas desflorestadas ou abandonadas que permitirá, num prazo inferior a uma

El origen de la tradición olivarera llegó al noroeste peninsular con toda probabilidad con los fenicios y los griegos, aunque tal vez fueron los romanos quienes la extendieron. El olivo tuvo un gran protagonismo en toda esta zona, probablemente al mismo tiempo que en las regiones del sur y el Mediterráneo. Sin embargo, desaparece casi por completo del sur de Galicia, concretamente en las provincias de Ourense y Pontevedra. Hay quienes atribuyen esa desaparición a una plaga que exterminó el olivar gallego. Pero es una explicación que no se sostiene, pues la plaga habría cruzado la frontera con Portugal y habría afectado igualmente a las grandes extensiones olivareras de Trás-os-Montes o la orilla portuguesa del Miño, cosa que no sucedió. La tesis más plausible se refiere al mandato de los Reyes Católicos de arrancar los olivos gallegos por su política de castigo aplicada tras las revueltas del siglo XV y el apoyo de muchos de los nobles gallegos a la causa de la Beltraneja, la reina Juana de Trastámara, que fue desbancada por la reina Isabel en el trono de Castilla y posteriormente desposeída del título de reina consorte de Portugal, donde a partir de entonces fue conocida como «a excelente senhora».

A partir de ahí se dio una dicotomía muy marcada: frente a la impresionante producción de la Región Norte de Portugal, especialmente en Trás-os-Montes, donde la denominación de origen ampara y reconoce un aceite de extraordinaria calidad, en Galicia la producción quedó relegada a una mera anécdota, hasta el extremo de que la escasa cantidad que todavía se siguió obteniendo en las comarcas de Quiroga y Valdeorras se reservaba a fines medicinales, mientras la cocina tradicional gallega utilizaba para cocinar las mantecas de vaca y cerdo. Hoy la producción no llega a los dos mil litros.

La calidad del aceite del noroeste de la Península es de calidad excepcional, con menos contenido graso que el de áreas mediterráneas y un grado de acidez muy ajustado. En los últimos años se está desarrollando en el área más oriental de Galicia, en las provincias de Lugo y Ourense, una política de replantación de olivares en áreas deforestadas o abandonadas que permitirá, en un plazo inferior a una dé-

cada, disponer de aceite como para que el aceite gallego tenga presencia significativa en un mercado de alta selección y se ponga a la altura de sus vecinos los aceites portugueses, que cosechan éxitos en todo el mundo por su gran calidad e innumerables cualidades organolépticas y gastronómicas.

década, dispor de azeite para que o azeite galego tenha presença significativa num mercado de alta seleção e colocar-se à altura dos seus vizinhos, os azeites portugueses que colhem galardões em todo o mundo pela sua grande qualidade e inumeráveis qualidades organoléticas e gastronómicas.

ACEITE DE GALICIA

Tipología: Aceite de oliva con indicación geográfica en proceso de tramitación.

Descripción: Aceite de oliva virgen, elaborado por el prensado mecánico en frío de los frutos maduros.

Localización geográfica: El valle del Sil comprendido en las comarcas de Valdeorras (Ourense) y Quiroga (Lugo).

Características específicas: Visualmente presenta un color verde ligeramente traslúcido. El aroma es moderadamente afrutado y oleico y presenta un abanico gustativo condicionado por las variedades empleadas en la elaboración del zumo, desde el frutal al ligeramente amargo.

Otros datos: El municipio de Quiroga (Lugo) es, en la actualidad, el principal centro productor de aceite gallego y en él se celebra anualmente una feria en el mes de marzo.

AZEITE DA GALIZA

Tipologia: Azeite com indicação geográfica em processo de tramitação.

Descrição: Azeite virgem, elaborado pelo prensado mecânico a frio dos frutos maduros.

Localização geográfica: O valle del Sil compreendido nas comarcas de Valdeorras (Ourense) e Quiroga (Lugo).

Características específicas: Visualmente apresenta uma cor verde ligeiramente translúcida. O aroma é moderadamente frutado e oleico e apresenta um leque gustativo condicionado pelas variedades utilizadas na elaboração do sumo, desde o frutal ao ligeiramente amargo.

Outros dados: O município de Quiroga (Lugo) é, atualmente, o principal centro produtor de azeite galego e nele celebra-se anualmente uma feira no mês de março.

AZEITE DE TRÁS-OS-MONTES

Tipologia: Azeite com denominação de origem protegida.

Descrição: Azeite virgem elaborado a partir das variedades verdeal, trasmontana, madural, cobrançosa e cordovil, plantadas no âmbito geográfico que a denominação de origem protege. A atividade oleícola da região está assente de forma tradicional. Mais de 27 por cento da superfície cultivada é destinada ao olival, predominando árvores com mais de 50 anos.

Localização geográfica: Compreende uma área de 3.100 quilómetros quadrados da região nordeste de Portugal, repartidos em três distritos e nas seguintes áreas municipais: Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Vila Nova de Foz Côa, Carrazeda de Ansiães e as freguesias de Sonim, Barreiros, Santa Valha, Vilarandelo, Fornos do Pinhal, Possacos, Valpaços, Vassal, Santiago da Ribeira, Algeriz, Sanfins, Rio Torto, Água Revés e Castro, Santa Maria de Émeres, Canavezes e São Pedro de Veiga de Lila do município de Valpaços; as freguesias de Vales, Palheiros, Murça, Noura e Candedo, do município de Murça; as de Lousa, Cabeça Boa, Castedo, Horta da Vilariça, Adeganha, Torre de Moncorvo, Cardanha, Larinho, Felgueiras, Felgar e Souto da Velna, do município de Moncorvo; as de Valverde, Paradela, Mogadouro, Brunhoso, Castro Vicente, Vale da Madre Remondes, Soutelo e Azinhoso, do município do Mogadouro; a freguesia de Santulhão do município de Vimioso e as freguesias de Izeda e Macedo do Mato do município de Bragança.

Características específicas: Cor verde com matizes que podem ir do levemente dourado ao musgo, em função das variedades utilizadas para a elaboração do sumo. É muito aromático, com toques frutais, amêndoa, glicérido no gosto com um ligeiro matiz picante e um leve toque amargo no virgem extra que o torna ideal para o consumo em cru. O regulamento da denominação de origem estabelece uma acidez máxima de 1 grau para o azeite virgem extra, e 1,5 para o azeite virgem.

Breve resenha histórica: O azeite faz parte da mesma essência de Trás-os-Montes e o cultivo da oliveira está documentada

ACEITE DE TRÁS-OS-MONTES

Tipología: Aceite de oliva con denominación de origen protegida.

Descripción: Aceite de oliva virgen elaborado a partir de las variedades verdial, trasmontana, *madural, cobrançosa* y *cordovil,* plantadas en el ámbito geográfico que ampara la denominación de origen. La actividad oleícola de la región está asentada de manera tradicional. Más del 27% de la superficie cultivada se destina al olivar, predominando árboles con más de cincuenta años.

Localización geográfica: Comprende un área de 3.100 km^2 de la región nororiental de Portugal, repartidos en tres distritos y en los siguientes términos municipales: Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Vila Nova de Foz Côa, Carrazeda de Ansiães y a las parroquias de Sonim, Barreiros, Santa Valha, Vilarandelo, Fornos do Pinhal, Possacos, Valpaços, Vassal, Santiago da Ribeira, Algeriz, Sanfins, Rio Torto, Àgua Revés e Castro, Santa Maria de Émeres, Canavezes y São Pedro de Veiga de Lila del municipio de Valpaços; a las parroquias de Vales, Palheiros, Murça, Noura y Candedo, del municipio de Murça; a las de Lousa, Cabeça Boa, Castedo, Horta da Vilariça, Adeganha, Torre de Moncorvo, Cardanha, Larinho, Felgueiras, Felgar y Souto da Velna, del municipio de Moncorvo; a las de Valverde, Paradela, Mogadouro, Brunhoso, Castro Vicente, Vale da Madre Remondes, Soutelo y Azinhoso, del municipio del Mogadouro; a la parroquia de Santulhão del municipio de Vimioso y a las parroquias de Izeda y Macedo do Mato del municipio de Bragança.

Características específicas: Color verde con matices que pueden ir del levemente dorado al musgo, en función de las variedades empleadas para la elaboración del zumo. Es muy aromático, con toques frutales, almendra, glicérido en el gusto con un ligero matiz picante y un leve toque amargo en el virgen extra que lo hace ideal para consumo en crudo. El reglamento de la denominación de origen establece una acidez máxima de 1 º para el aceite virgen extra y 1,5 º para el aceite virgen.

Breve reseña histórica: El aceite forma parte de la esencia misma de Trás-os-Montes y el cultivo del olivo está documentado desde hace al menos quinientos

años. El cultivo del olivar siempre se compatibilizó tradicionalmente con otras plantaciones como la almendra, la viña y otros frutales, e igualmente con el pastoreo bovino y caprino, que le reportaba a los árboles una acción beneficiosa de abonado y eliminación del matojo vegetal que competía por los nutrientes y la humedad de la tierra y que resultaba un evidente riesgo de incendio. La denominación de origen fue establecida en 1994, cuatro años después de la constitución de la Asociación de Olivareros de Tras Os Montes e Alto Douro.

Puntos de venta: En todo Portugal. Es posible su adquisición en tiendas de *delicatessen* y comercio de alimentación especializado en el resto de Europa. También existe mercado virtual a través del comercio electrónico en Internet.

Relación de productores: Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro, apartado 130, 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 002; fax: 278 265 846. aotad@clix.pt.

Otros datos: Órgano de control de la D. O.: Associação Interprofissional de Azeite de Trás-os-Montes e Alto Douro, avda. dos Bombeiros Voluntários, Lote 2, Edificio Constua, bloque A, 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 002.

desde há pelo menos 500 anos. O cultivo do olival compatibilizou-se sempre tradicionalmente com outras plantações como a amêndoa, a vinha e outros pomares, e igualmente com o pastoreio bovino e caprino, que proporcionava às árvores uma ação benéfica de adubação e eliminação do mato vegetal que competia pelos nutrientes e humidade da terra e que resultava num evidente risco de incêndio. A denominação de origem foi estabelecida em 1994, quatro anos depois da constituição da Associação dos Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro.

Pontos de venda: Em Portugal. É possível a sua aquisição em lojas de delicatessen e comércio de alimentação especializado no resto da Europa. Também existe mercado virtual através do comércio eletrónico na Internet.

Relação de produtores: Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro, apartado 130, 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 002; fax: 278 265 846. aotad@clix.pt.

Outros dados: Órgão de controlo da DO: Associação Interprofissional de Azeite de Trás-os-Montes e Alto Douro, av. dos Bombeiros Voluntários, lote 2, Edifício Constua, bloco A, 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 002.

AZEITONA DE CONSERVA NEGRINHA DE FREIXO

Tipologia: Azeitonas com denominação de origem protegida.

Descrição: Azeitona de pequena dimensão, com forma arredondada terminando num ligeiro bico e um peso por unidade entre 3 e 5 gramas. Apresenta uma cor preta quando está madura. A sua recolha é feita manualmente e posteriormente é submetida ao tratamento apropriado para cada uma das variedades de conserva que se reconhecem. A variedade Negrinha é muito apreciada tanto para a produção de azeite como para o seu consumo em fruto, que é a que se encontra protegida pela denominação de origem protegida Negrinha de Freixo.

Localização geográfica: A área geográfica protegida pela denominação de origem compreende os municípios de Foz-Coa, Freixo de Espada à Cinta, Torre de Moncorvo, Alfândega da Fé e Vila Flor.

Características específicas: Depois da sua recolha, calibração e seleção de acordo com as dimensões procede-se ao tratamento segundo cada uma das elaborações. Azeitona verde: os frutos são colhidos de cor verde e são tratados com uma solução diluída de hidróxido de sódio e posteriormente, lavados e macerados em salmoura. Apresentam-se inteiras, sem caroço ou recheadas. Azeitona preta tratada: quando muda de cor verde para o preto violáceo são colhidas e tratadas com uma solução de hidróxido de sódio para tirar-lhe o amargor e posteriormente, maceradas em salmoura. Apresentam-se inteiras, sem caroço ou recheadas. Azeitona madura em salmoura: mantém-se em salmoura du-

ACEITUNA DE CONSERVA *NEGRINHA* DE FREIXO

Tipología: Aceitunas con denominación de origen protegida.

Descripción: Aceituna de pequeño tamaño, de forma redondeada, con terminación en forma puntiaguda y un peso por unidad entre 3 y 5 g. Presenta un color negro cuando está madura. Su recogida se hace manualmente y con posterioridad se somete al tratamiento apropiado para cada una de las variedades de conserva que se reconocen. La variedad *negrinha* es muy apreciada tanto para la producción de aceite como para su consumo en fruto, que es la que se encuentra amparada por la denominación de origen protegida Negrinha de Freixo.

Localización geográfica: El área geográfica amparada por la denominación de origen comprende los municipios de Foz-Coa, Freixo de Espada á Cinta, Torre de Moncorvo, Alfándega da Fé y Vila Flor.

Características específicas: Tras su recogida, calibración y selección según tamaños, se procede al tratamiento según cada una de las elaboraciones: Aceituna verde: los frutos se recogen en verde y son tratados en una solución diluida de hidróxido de sodio y posteriormente lavados y macerados en salmuera. Se presentan enteras, sin hueso o rellenas. Aceituna negra tratada: cuando cambia de color verde al violáceo son recogidas y tratadas con una solución de hidróxido de sodio para quitarle el amargor y posteriormente maceradas en salmuera. Se presentan enteras, sin hueso o rellenas. Aceituna madura en salmuera: se mantienen en salmuera durante seis a nueve meses antes de su en-

vasado. Se presentan igualmente enteras, sin hueso o rellenas.

Breve reseña histórica: La industria de la conserva de aceitunas comenzó en esta zona a finales del siglo XIX. Esta variedad de aceituna, muy carnosa y sabrosa, se hizo pronto muy solicitada, abriéndose un mercado cada vez mayor, siendo Brasil el principal consumidor. A partir de la década de 1930 aumenta el número de industrias conserveras, hasta llegar a la actual producción que ronda las cuatro mil toneladas anuales.

Puntos de venta: Todo Portugal y mercados internacionales.

Relación de productores: Cooperativa de Olivicultores de Moncorvo, CRL, apartado 18, 5160 Moncorvo. Teléfono: 279 254 089; fax: 279 254 089.

Otros datos: Órgano de control y certificación de la D. O.: Tradição e Qualidade, Ass. Interprofissional para Pro. Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, avda. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Teléfono: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

VINAGRE DE *VINHO VERDE*

Tipología: Productos vitivinícolas. Vinagre con denominación de origen protegida.

Descripción: Vinagre elaborado a partir de vinos blancos, tintos o rosados amparados por la DOP Vinho Verde, cumpliendo los mismos requisitos en lo que concierne a las variedades de uva y llevan en la contraetiqueta el sello de la denominación de origen.

Localización geográfica: La misma que la Denominación de Origen Vinho Verde.

Características específicas: Se comercializan vinagres de vino verde blanco, rosado y tinto, e igualmente vinagres balsámicos de *vinho verde,* con envejecimiento en barricas de madera.

Relación de productores: La Denominación de Origen Vinho Verde mantiene actualizada su lista de productores en <www.vinhoverde.pt/pt/vinhoverde/marcas>.

Otros datos: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, Rua da Restauração, 318, 4050-501 Oporto. Teléfono: 226 077 300; fax: 226 077 320. info@vinhoverde.pt, <www.vinhoverde.pt>.

rante 6 a 9 meses antes da sua embalagem. Apresentam-se igualmente, inteiras, sem caroço ou recheadas.

Breve resenha histórica: A indústria da conserva de azeitonas começou nesta zona em finais do século XIX. Esta variedade de azeitona, extremamente carnosa e saborosa, rapidamente se tornou muito solicitada, abrindo-se um mercado cada vez maior, sendo o Brasil o principal consumidor. A partir da década de 1930 aumenta o número de indústrias conserveiras até chegar à atual produção que ronda as 4.000 toneladas anuais.

Pontos de venda: Em Portugal e mercados internacionais.

Relação de produtores: Cooperativa de Olivicultores de Moncorvo, CRL, apartado 18, 5160 Moncorvo. Telefone: 279 254 089; fax: 279 254 089.

Outros dados: Órgão de controlo e certificação da DO: Tradição e Qualidade, Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes, av. 25 de Abril, 273, s/l., 5370 Mirandela. Telefone: 278 261 410; fax: 278 261 410. tradicao-qualidade@clix.pt.

VINAGRE DE VINHO VERDE

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinagre com denominação de origem protegida.

Descrição: Vinagre elaborado a partir de vinhos brancos, tintos ou rosés protegidos pela DOP Vinho Verde, cumprindo os mesmos requisitos no que concerne às variedades de uva e levam no contrarrótulo o selo da denominação de origem.

Localização geográfica: A mesma que a Denominação de Origem Vinho Verde.

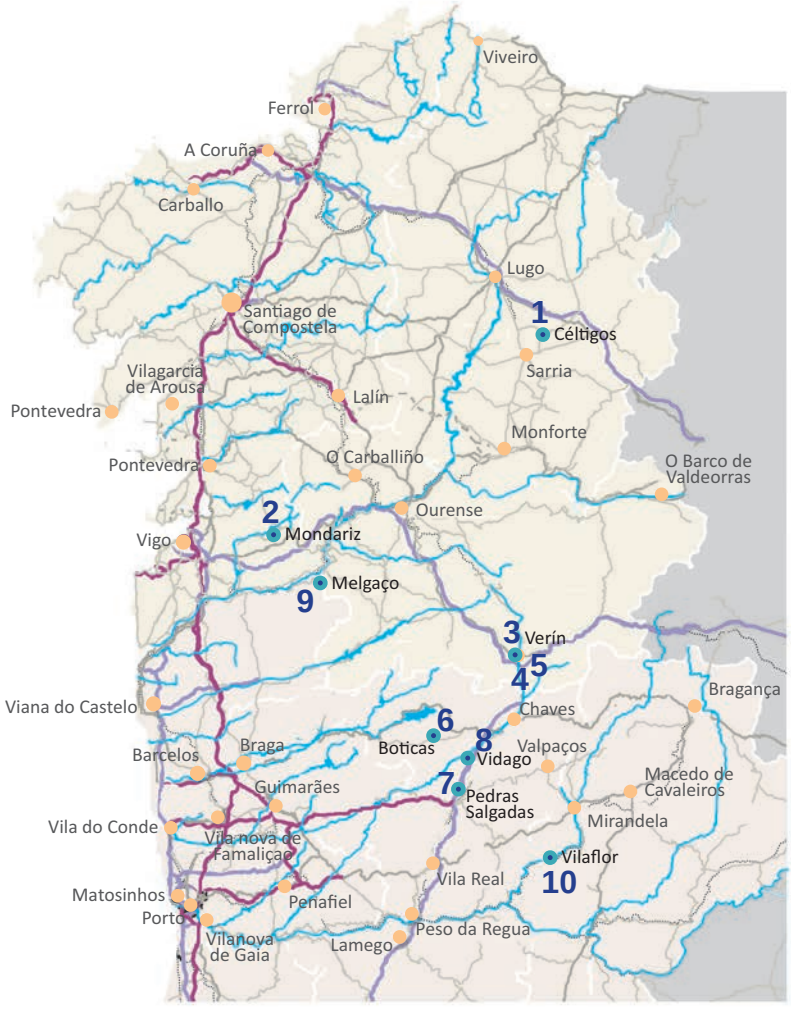
Características específicas: Comercializam-se vinagres de vinho verde branco, rosé e tinto, e igualmente vinagres balsâmicos de vinho verde, com envelhecimento em barricas de madeira.

Relação de produtores: A Denominação de Origem Vinho Verde mantém a sua lista de produtores atualizada em <www.vinhoverde.pt/pt/vinhoverde/marcas>.

Outros dados: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, Rua da Restauração, 318, Telefone: 226 077 300; fax: 226 077 320. info@vinhoverde.pt, <www.vinhoverde.pt>.

Aguas minerales

Águas minerais



1	**Fontecelta**	**Fontecelta**
2	**Aguas de Mondaríz y Fonte del Val**	**Águas de Mondaríz e Fonte del Val**
3	**Cabreiroá**	**Cabreiroá**
4	**Fontenova**	**Fontenova**
5	**Sousas**	**Sousas**
6	**Aguas de Carvalhelhos**	**Águas de Carvalhelhos**
7	**Pedras Salgadas**	**Pedras Salgadas**
8	**Vidago**	**Vidago**
9	**Aguas de Melgaço**	**Águas de Melgaço**
10	**Frice**	**Frice**

Não existe região na Europa com um património hidrológico tão rico como o noroeste peninsular. Este título absoluto é sustentado graças à quantidade de nascentes que emergem nos seus cinquenta mil quilómetros quadrados de geografia e à qualidade e variedade das suas águas: cloretadas sódicas, bicarbonatadas sódicas, bicarbonatadas cálcicas, sulfurosas, ferruginosas, fluoradas, litínicas, radioativas, acídulas, alcalinas... Neste território encontram-se as mais mineralizadas e as mais quentes de toda a península. As 250 fontes termais propiciam a existência de 40 balneários no ativo e 9 espaços de engarrafamento de água mineral de origem termal que são as que incluímos neste inventário, deixando de lado as águas de mesa de origem superficial e de nascente.

No hay región de Europa con un patrimonio hidrológico tan rico como el noroeste peninsular. Este título absoluto se sustenta gracias a la cantidad de manantiales que emergen en sus cincuenta mil kilómetros cuadrados de geografía y a la calidad y variedad de sus aguas: clorurado sódicas, bicarbonatado sódicas, bicarbonatado cálcicas, sulfurosas, ferruginosas, fluoradas, litínicas, radioactivas, acídulas, alcalinas... En este territorio se encuentran las más mineralizadas y las más calientes de toda la Península. Las doscientas cincuenta fuentes termales propician la existencia de cuarenta balnearios en activo y nueve plantas de embotellado de agua mineral de origen termal que son las que incluimos en este inventario, dejando de lado las aguas de mesa de origen superficial y de manantial.

CÉLTIGOS-FONTECELTA

Tipologia: Água mineral de origem termal.

Descrição: Água mineromedicinal de mineralização baixa, bicarbonatadas sódicas e cálcicas.

Localização geográfica: Em Céltigos, território municipal de Sarria, província de Lugo.

CÉLTIGOS-FONTECELTA

Tipología: Agua mineral de origen termal.

Descripción: Agua mineromedicinal de mineralización débil, bicarbonatadas sódicas cálcicas.

Localización geográfica: En Céltigos, término municipal de Sarria, provincia de Lugo.

Características específicas: Temperatura a la que emerge en el manantial: 21 ºC. Residuo seco a 110 ºC: 323 mg/l. Se presenta en envases de *pet* o de cristal, mayoritariamente sin gas, que es su forma natural, o con gas carbónico añadido.

Breve reseña histórica: El manantial de Céltigos tiene su origen en unas pequeñas charcas denominadas Charqueiras das Caldas, en las que emergía el agua mineral y era utilizada para el tratamiento de afecciones de la piel, vías urinarias y aparato digestivo. En 1903 son declaradas de utilidad pública. El aprovechamiento termal se realiza en un balneario que cierra definitivamente en 1971 y a partir de esa fecha es solo utilizada como planta de embotellado del agua que lleva la marca Fontecelta.

Puntos de venta: En toda Galicia y prácticamente toda España.

Otros datos: Fontecelta, S. A., Céltigos, s/n., 27614 Sarria (Lugo). Teléfono: 982 538010. <www.fontecelta.com>.

AGUAS DE MONDARIZ

Tipología: Agua mineral de origen termal.

Descripción: Agua mineromedicinal de mineralización débil, bicarbonatadas sódicas.

Localización geográfica: La planta de envasado está a orillas del río Tea, en el municipio de Mondariz, y los manantiales en Mondariz Balneario, en la provincia de Pontevedra.

Características específicas: Existen dos marcas que se corresponden con dos manantiales diferenciados aunque con características básicas comunes: Aguas de Mondariz: Temperatura a la que emerge en el manantial: 17 ºC. Residuo seco a 110 ºC: 327 mg/l. Se presenta en envases de *pet* o de cristal, mayoritariamente sin gas, que es su forma natural, o con gas carbónico añadido. Declarada de utilidad pública en 1873. Fuente del Val: Temperatura a la que emerge en el manantial: 14,5 ºC. Residuo seco a 110 ºC: 117 mg/l. Se presenta en envases de *pet* o de cristal, mayoritariamente sin gas, que es su forma natural, o con gas carbónico añadido. Declarada de utilidad pública en 1897.

Breve reseña histórica: Las aguas de Mondariz emergen en diversos manantia-

Características específicas: Temperatura a que emerge na nascente: 21 graus. Resíduo Seco a 110º: 323 miligramas/litro. Apresenta-se em garrafas de pet ou de vidro, maioritariamente sem gás, que é a sua forma natural, ou com gás carbónico acrescentado.

Breve resenha histórica: A nascente de Céltigos tem a sua origem nuns pequenos açudes denominados *Charqueiras das Caldas,* onde a água mineral emergia e era utilizada para o tratamento de afeções da pele, vias urinárias e aparelho digestivo. Em 1903 são declaradas de utilidade pública. O aproveitamento termal é realizado num balneário que encerra definitivamente em 1971 e a partir dessa data só é utilizado como espaço de engarrafamento de água que leva a marca Fontecelta.

Pontos de venda: Na Galiza e praticamente em toda a Espanha.

Outros dados: Fontecelta, S. A., Céltigos, s/n., 27614 Sarria (Lugo). Telefone: 982 538 010. <www.fontecelta.com>.

ÁGUAS DE MONDARIZ

Tipologia: Água mineral de origem termal.

Descrição: Água mineromedicinal de mineralização baixa, bicarbonatadas sódicas.

Localização geográfica: O local de engarrafamento está situado nas margens do rio Tea no município de Mondariz e as nascentes em Mondariz Balneario, na província de Pontevedra.

Características específicas: Existem duas marcas, que correspondem a duas nascentes distintas ainda que com características básicas comuns: Águas de Mondariz: temperatura a que a nascente emerge: 17 ºC. Resíduo seco a 110 ºC: 327 mg/l. Apresenta-se em garrafas de pet ou de vidro, maioritariamente sem gás, que é a sua forma natural, ou com gás carbónico acrescentado. Declarada de utilidade pública em 1873. Fuente del Val: Temperatura a que a nascente emerge: 14,5 ºC. Resíduo seco a 110 ºC: 117 mg/l. Apresenta-se em garrafas de pet ou de vidro, maioritariamente sem gás, que é a sua forma natural, ou com gás carbónico acrescentado. Declarada de utilidade pública em 1897.

Breve resenha histórica: As águas de Mondariz emergem em diversas nascen-

tes das quais as mais conhecidas, utilizadas desde o último terço do século XIX para usos terapêuticos, são as de Troncoso, Fuente del Val e Gándara. Mondariz é declarada de utilidade pública em 1873 e em 1898 é inaugurado o grande Balneário que propiciará, pela mão do seu proprietário, Enrique Peinador, que o que era um terreno baldio se converta na principal villa termal da Galiza nos primeiros anos do século XX. Em 1973 declara-se um incêndio que destrói o grande hotel, causando uma precipitada decadência de Mondariz até ressurgir na década de 1990. Originalmente eram ligeiramente gasosas, com presença de ácido carbónico, sendo a de Fuente del Val a de maior concentração deste gás de toda a península ibérica. No entanto as nascentes utilizadas para o engarrafamento de água mineral natural apresentam uma mineralização mais baixa que as destinadas a usos terapêuticos.

Pontos de venda: Na Galiza e praticamente em toda a Espanha, com uma presença internacional em 30 países. Possui loja on-line na Internet.

Outros dados: Águas de Mondariz-Fuente del Val, S. L., av. do Val, s/n., 36870 Mondariz (Pontevedra). Telefone: 986 656 076. <www.aguasdemondariz.com>.

les de los cuales los más famosos, empleados desde el último tercio del siglo XIX para usos terapéuticos, fueron los de Troncoso, Fuente del Val y Gándara. Mondariz es declarada de utilidad pública en 1873 y en 1898 se inaugura el gran balneario que propiciará, de la mano de su propietario, Enrique Peinador, que lo que era un terreno baldío se convierta en la principal villa termal de Galicia en los primeros años del siglo XX. En 1973 se declara un incendio que acaba con el gran hotel, causando una precipitada decadencia de Mondariz hasta su resurgir en la década de 1990. En origen las aguas eran ligeramente gaseosas, con presencia de ácido carbónico, siendo la de Fuente del Val la de mayor concentración de este gas de toda la península ibérica. Sin embargo, los manantiales empleados para el embotellado de agua mineral natural presentan una mineralización más débil que los destinados a usos terapéuticos.

Puntos de venta: En toda Galicia y prácticamente toda España, con una presencia internacional en treinta países. Posee tienda en Internet.

Otros datos: Aguas de Mondariz-Fuente del Val, S. L., avda. do Val, s/n., 36870 Mondariz (Pontevedra). Teléfono: 986 656 076. <www.aguasdemondariz.com>.

AGUAS DE VERÍN: CABREIROÁ

Tipología: Agua mineral de origen termal.

Descripción: Agua mineromedicinal, bicarbonatadas cálcico sódicas y de mineralización débil el agua sin gas y bicarbonatadas, silicatadas, magnésicas, fluorado-sódicas y de mineralización fuerte las aguas con gas.

Localización geográfica: En la parroquia de Cabreiroá, del término municipal de Verín, provincia de Ourense.

Características específicas: La captación del agua sin gas emerge a 17 ºC. Residuo seco a 110 ºC: 209 mg/l. Se presenta en envases de *pet* y de cristal, en distintos formatos. El agua con gas emerge a 18,5 ºC. Residuo seco a 110 ºC: 1.749 mg/l. Se comercializa en envases de cristal de distintos formatos. Cabreiroá también comercializa un agua con leve gasificación, semejante a la que tiene en origen, en botellas de cristal opaco de 5 dl con la denominación Magma de Cabreiroá.

Breve reseña histórica: Las aguas de Cabreiroá fueron declaradas de utilidad pública en 1906, el mismo año que se levantó el balneario, al que se podía llegar desde la villa de Verín, distante 1,2 km gracias a un tranvía. Al cierre del balneario, en 1961, se mantuvo el pabellón de bebida y los jardines que rodean el antiguo complejo termal.

Puntos de venta: En toda España.

ÁGUAS DE VERÍN: CABREIROÁ

Tipologia: Água mineral de origem termal.

Descrição: Água mineromedicinal, bicarbonatadas cálcicas, sódicas e de mineralização baixa a água sem gás e bicarbonatadas, silicatadas, magnésicas, fluorado sódicas e de mineralização elevada as águas com gás.

Localização geográfica: Na freguesia de Cabreiroá, do território municipal de Verín, província de Ourense.

Características específicas: A captação da água sem gás emerge a 17 ºC. Resíduo seco a 110 ºC: 209 mg/l. Apresenta-se em garrafas de pet e de vidro, em diversos formatos. A água com gás emerge a 18,5 ºC. Resíduo seco a 110 ºC: 1.749 mg/l. É comercializada em garrafas de vidro de diversos formatos. Cabreiroá também comercializa uma água com gasificação leve, semelhante à que possui na origem, em garrafas de vidro opaco de 5 dl sob a denominação Magma de Cabreiroá.

Breve resenha histórica: As águas de Cabreiroá foram declaradas de utilidade pública em 1906, o mesmo ano em que o balneário foi erguido a onde se podia chegar a partir de villa de Verín, distante 1,2 quilómetros, graças a um elétrico. No encerramento do balneário, em 1961, foi mantido o pavilhão de bebida e os jardins que rodeiam o antigo complexo termal.

Pontos de venda: Em Espanha.

Outros dados: Águas de Cabreiroá, S. A., Estrada de Cabreiroá, s/n., 32600 Verín (Ourense). Telefone: 902 117 597. info@aguasdecabreiroa.com, <www.aguasdecabreiroa.es>.

Otros datos: Aguas de Cabreiroá, S. A., Estrada de Cabreiroá, s/n., 32600 Verín (Ourense). Teléfono: 902 117597. info@aguasdecabreiroa.com, <www.aguasdecabreiroa.es>.

ÁGUAS DE VERÍN: FONTENOVA

Tipologia: Água mineral de origem termal.

Descrição: Água mineromedicinal, bicarbonatadas sódicas, fluoradas e litínicas. As que se comercializam com gás são de mineralização elevada.

Localização geográfica: No núcleo urbano de Verín, província de Ourense.

Características específicas: Emerge a 20,2 ºC. Resíduo seco a 110 ºC: 2.206 mg/l. São as águas de maior mineralização de quantas existem na Galiza.

Breve resenha histórica: As águas de Fontenova eram conhecidas como águas da Fonte do Espido, e receberam o nome atual no início do século xx. Foram declaradas de utilidade pública em 1904. Na década de 1930 foi construído o balneário que esteve ativo até à década de 1960. A partir de então, ainda que se ofereça o serviço aos aguistas, apenas funciona o espaço de engarrafamento.

Pontos de venda: É difícil encontrá-la fora da área de Verín.

AGUAS DE VERÍN: FONTENOVA

Tipología: Agua mineral de origen termal.

Descripción: Agua mineromedicinal, bicarbonatadas sódicas, fluoradas y litínicas. Las que se comercializan con gas son de mineralización fuerte.

Localización geográfica: En el núcleo urbano de Verín, provincia de Ourense.

Características específicas: Emerge a 20,2 ºC. Residuo seco a 110 ºC: 2.206 mg/l. Son las aguas de mayor mineralización de cuantas existen en Galicia.

Breve reseña histórica: Las aguas de Fontenova eran conocidas como *aguas de la Fonte do Espido,* y recibieron el nombre actual a comienzos del siglo xx. Fueron declaradas de utilidad pública en 1904. En la década de 1930 se construye el balneario, que está en activo hasta la de 1960. A partir de entonces, aunque se ofrece servicio a los agüistas, solamente funciona la planta de embotellado.

Puntos de venta: Resulta difícil encontrarla fuera del área de Verín.

Otros datos: Agua de Fontenova, S. A., avda. de los Balnearios, s/n., 32600 Verín (Ourense). Teléfono: 988 410 087; fax: 988 413 206.

Outros dados: Água de Fontenova, S. A., av. de los Balnearios, s/n., 32600 Verín (Ourense). Telefone: 988 410 087; fax: 988 413 206.

AGUAS DE VERÍN: SOUSAS

Tipología: Agua mineral de origen termal.

Descripción: Agua mineromedicinal, bicarbonatadas sódicas y de mineralización débil el agua sin gas y bicabonatadas, fluorado-sódicas y de mineralización fuerte las aguas con gas.

Localización geográfica: En el núcleo urbano de la villa de Verín, provincia de Ourense.

Características específicas: La captación del agua sin gas se realiza mediante sondeo a 110 m de profundidad. Temperatura: 17 ºC. Residuo seco a 110 ºC: 325 mg/l. Se presenta en envases de *pet* y de cristal, en distintos formatos. El agua con gas se capta en un sondeo a 30 m. Temperatura: 19 ºC. Residuo seco a 110 ºC: 1.278 mg/l. Se comercializa en envases de cristal de distintos formatos.

Breve reseña histórica: Son las aguas envasadas del manantial en activo más antiguo de Galicia desde su declaración de utilidad pública en 1859. El pabellón de bebida y otras instalaciones termales

ÁGUAS DE VERÍN: SOUSAS

Tipologia: Água mineral de origem termal.

Descrição: Água mineromedicinal, bicarbonatadas sódicas e de mineralização baixa a água sem gás e bicarbonatadas, fluorado sódicas e de mineralização elevada as águas com gás.

Localização geográfica: No núcleo urbano da villa de Verín, província de Ourense.

Características específicas: A captação da água sem gás é realizada mediante perfuração a 110 metros de profundidade. Temperatura: 17 ºC. Resíduo seco a 110 ºC: 325 mg/l. Apresenta-se em garrafas de pet e de vidro, em diversos formatos. A água com gás é captada através de perfuração a 30 metros. Temperatura: 19 ºC. Resíduo seco a 110 ºC: 1.278 mg/l. É comercializada em garrafas de vidro de diversos formatos.

Breve resenha histórica: São as águas engarrafadas da nascente ativa mais antiga da Galiza desde a sua declaração de utilidade pública em 1859. O pavilhão de bebida e outras instalações termais foram

construídos em 1892. Hoje em dia apenas permanece ativo o espaço de engarrafamento. A propriedade, ainda que centre toda a sua atividade económica no engarrafamento e distribuição de água de mesa, mantém o pavilhão de bebida aberto gratuitamente para os aguistas que se dirigem ao local para tomar as águas, na temporada que vai de 15 de junho a 15 de setembro.

Pontos de venda: Em Espanha, com exportações para os Estados Unidos, América do Sul, Europa e Guiné Equatorial.

Outros dados: Águas de Sousas, S. A., av. de Sousas, 126, 32600 Verín (Ourense). Telefone: 988 410 230; fax: 988 410 575. info@aguasdesousas.com, <www.aguasdesousas.com>.

fueron construidos en 1892. Hoy solo permanece activa la planta de embotellado. La propiedad, si bien centra toda su actividad económica en el embotellado y distribución de agua de mesa, mantiene abierto el pabellón de bebida de manera gratuita para los agüistas que se acercan allí a tomar las aguas, en la temporada que va desde el 15 de junio a 15 de septiembre.

Puntos de venta: En toda España, con exportaciones a Estados Unidos, América del Sur, Europa y Guinea Ecuatorial.

Otros datos: Aguas de Sousas, S. A., avda. de Sousas, 126, 32600 Verín (Ourense). Teléfono: 988 410 230; fax: 988 410 575. info@aguasdesousas.com, <www.aguasdesousas.com>.

PEDRAS SALGADAS

Tipologia: Água mineral de origem termal.

Descrição: Água mineromedicinal, bicarbonatada sódica e de mineralização elevada com presença de magnésio e cálcio.

Localização geográfica: No local de Pedras Salgadas, entre as freguesias de Bornes e Sabroso de Aguiar, município de Vila Pouca de Aguiar, distrito de Vila Real.

Características específicas: A captação da água sem gás é realizada mediante três perfurações entre 100 e 200 metros

PEDRAS SALGADAS

Tipología: Agua mineral de origen termal.

Descripción: Agua mineromedicinal, bicarbonatada sódica y de mineralización fuerte con presencia de magnesio y calcio.

Localización geográfica: En el lugar de Pedras Salgadas, entre las parroquias de Bornes y Sabroso de Aguiar, municipio de Vila Pouca de Aguiar, distrito de Vila Real.

Características específicas: La captación del agua sin gas se realiza mediante tres sondeos entre 100 y 200 m de pro-

fundidad. Residuo seco a 110 ºC: 2.831 mg/l. Se presenta en envases de *pet* y de cristal, en distintos formatos y en dos categorías por su grado de gasificación, Pedras Regular y Pedras Levíssima, esta última con una adición de gas carbónico inferior.

Breve reseña histórica: La explotación de estas aguas se inicia en 1893. A partir de esa fecha, la firma Pedras Salgadas comienza una ascendente carrera en el mercado de las aguas minerales y, paralelamente, la historia de su balneario. Se asienta en un hermoso parque de amplios espacios verdes con árboles centenarios. Pedras Salgadas cuenta con la mayor cuota de mercado de Portugal, el 41%.

Puntos de venta: En todo Portugal, con exportaciones a todo el mundo. Angola, Estados Unidos y España son sus principales mercados internacionales.

Otros datos: Pedras Salgadas, Unicer, 5450-137 Bornes de Aguiar. Teléfono: 259 437 020; fax: 259 437 039. <www.aguasdaspedras.com>.

de profundidade. Resíduo seco a 110 ºC: 2.831 mg/l. Apresenta-se em garrafas de pet e de vidro, em diversos formatos e em duas categorias pelo seu grau de gasificação, Pedras Regular e Pedras Levíssima, esta última com adição de gás carbónico inferior.

Breve resenha histórica: A exploração destas águas é iniciada em 1893. A partir dessa data, a empresa Pedras Salgadas inicia uma ascendente carreira no mercado das águas minerais e, paralelamente, a história do seu balneário. Assenta num lindíssimo parque de amplos espaços verdes com árvores centenárias. As Pedras Salgadas possuem a maior quota de mercado em Portugal, 41%.

Pontos de venda: Em Portugal, com exportações para o mundo inteiro. Angola, Estados Unidos e Espanha são os seus principais mercados internacionais.

Outros dados: Pedras Salgadas, Unicer, 5450-137 Bornes de Aguiar. Telefone: 259 437 020; fax: 259 437 039. <www.aguasdaspedras.com>.

VIDAGO

Tipología: Agua mineral de origen termal.

Descripción: Agua mineromedicinal, bicarbonatada sódica, con gas y de mineralización fuerte.

VIDAGO

Tipologia: Água mineral de origem termal.

Descrição: Água mineromedicinal, bicarbonatada sódica, com gás e de mineralização elevada.

Localização geográfica: Freguesia de Vidago, município de Chaves, no distrito de Vila Real.

Características específicas: Resíduo seco a 110 ºC: 2.853 mg/litro, com leve presença de gás carbónico. Apresenta-se em garrafas de vidro, de 0,25 e 0,75 litros.

Breve resenha histórica: As águas de Vidago são comercializadas desde 1886 gozando de um grande prestígio em Portugal. Na segunda metade da década de 1940, a venda de águas de Vidago e Vidago Salus ultrapassava o milhão e meio de litros, engarrafada em garrafas de 0,25, 0,50 e 0,85 litros. No início do século XXI a venda limita-se à marca Vidago Salus com um volume de saída de cerca de 7 milhões de litros destinados ao consumo interno português. Em paralelo à renovação do balneário, as águas de Vidago foram submetidas a uma mudança de imagem e um novo relançamento.

Pontos de venda: Em Portugal, com predomínio do âmbito hoteleiro e lojas de alimentação de alta gama.

Outros dados: Água de Vidago, Unicer, Vidago (Chaves). Telefone: 276 990 900; fax: 276 907 359. <www.unicer.pt>.

Localización geográfica: Parroquia de Vidago, municipio de Chaves, en el distrito de Vila Real.

Características específicas: Residuo seco a 110 ºC: 2.853 mg/l, con leve presencia de gas carbónico. Se presenta en envases de cristal, de 0,25 y 0,75 l.

Breve reseña histórica: Las aguas de Vidago se comercializan desde 1886, gozando de un gran predicamento en todo Portugal. En la segunda mitad de la década de 1940 la venta de aguas de Vidago y Vidago Salus superaba el millón y medio de litros, envasada en botellas de 0,25, 0,50 y 0,85 l. A comienzos del siglo XXI la venta se limita a la marca Vidago Salus, con un volumen de salida de unos siete millones de litros destinados al consumo interno portugués. En paralelo a la renovación del balneario, las aguas de Vidago han sido sometidas a un cambio de imagen y un nuevo relanzamiento.

Puntos de venta: En todo Portugal, con predominio del ámbito hostelero y tiendas de alimentación de alta gama.

Otros datos: Agua de Vidago, Unicer, Vidago (Chaves). Teléfono: 276 990 900; fax: 276 907 359. <www.unicer.pt>.

ÁGUAS DE MELGAÇO

Tipologia: Água mineral de origem termal.

Descrição: As águas são bicarbonatadas cálcicas, ferruginosas, silicatadas e com significativa presença de gás carbónico dissolvido nas mesmas. De mineralização elevada.

Localização geográfica: Freguesia de Paderne, no município de Melgaço, distrito de Viana do Castelo.

Características específicas: A captação da água sem gás é realizada a partir de duas fontes com uma temperatura a que emerge de 15,7 a 16,1 ºC. Resíduo seco a 110 ºC: 1.128 mg/l. Apresenta-se em garrafas de vidro de 0,25 l.

Breve resenha histórica: A captação e venda de águas engarrafadas tiveram o seu início em 1885 e a autorização para instalar um balneário data de dezembro de 1893. A concessionária destas águas é a empresa Vidago, Melgaço & Pedras Salgadas (VMPS), hoje integrada na corporação alimentar Unicer. O espaço de engar-

AGUAS DE MELGAÇO

Tipología: Agua mineral de origen termal.

Descripción: Las aguas son bicarbonatadas cálcicas, ferruginosas, silicatadas y con importante presencia de gas carbónico disuelto en las mismas. De mineralización fuerte.

Localización geográfica: Parroquia de Paderne, en el municipio de Melgaço. Distrito de Viana do Castelo.

Características específicas: La captación del agua sin gas se realiza en dos fuentes con una temperatura en la surgencia de 15,7 a 16,1 ºC. Residuo seco a 110 ºC: 1.128 mg/l. Se presenta en envases de cristal de 0,25 l.

Breve reseña histórica: La captación y venta de aguas embotelladas comenzó en 1885 y la autorización para instalar un balneario data de diciembre de 1893. La concesionaria de estas aguas es la empresa Vidago, Melgaço & Pedras Salgadas (VMPS), hoy integrada en la corporación alimentaria Unicer. La planta de embo-

tellado permaneció cerrada durante un tiempo, pero volvió al mercado en el 2003.

Puntos de venta: Portugal.

Otros datos: Aguas de Melgaço, Unicer, Peso-Paderne, 4960-207 Melgaço. Teléfono: 251 401 100; fax: 251 402 327. <www.unicer.pt>.

rafamento permaneceu encerrado durante algum tempo mas voltou ao mercado em 2003.

Pontos de venda: Em Portugal.

Outros dados: Águas de Melgaço, Unicer, Peso-Paderne, 4960-207 Melgaço. Telefone: 251 401 100; fax: 251 402 327. <www.unicer.pt>.

AGUAS DE CARVALHELHOS

Tipología: Agua mineral de origen termal.

Descripción: Agua mineromedicinal, bicarbonatadas sódicas, de mineralización débil.

Localización geográfica: Parroquia de Beça, municipio de Boticas. Distrito de Vila Real.

ÁGUAS DE CARVALHELHOS

Tipologia: Água mineral de origem termal.

Descrição: Água mineromedicinal, bicarbonatadas sódicas, de mineralização baixa.

Localização geográfica: Freguesia de Beça, município de Boticas, distrito de Vila Real.

Características específicas: Duas fontes, Estela e Lucy proporcionam água a 22 ºC de mineralização baixa. É comercializada natural e gasificada em garrafas de vidro e pet de diversos formatos.

Breve resenha histórica: O espaço de engarrafamento começou a ser utilizado em 1915 ainda que já existisse anteriormente um uso termal e terapêutico destas águas.

Pontos de venda: Em Portugal e exporta-se para a Europa e diferentes países lusófonos.

Outros dados: Águas de Carvalhelhos, 5460 Boticas. Telefone: 276 410 300; fax: 276 410 301. <www.carvalhelhos.pt>.

Características específicas: Dos fuentes, Estela y Lucy, proporcionan agua a 22 ºC de mineralización débil. Se comercializa natural y gasificada en envases de cristal y *pet* de distintos formatos.

Breve reseña histórica: La planta de embotellado comenzó a utilizarse en 1915, aunque ya existía un uso termal y terapéutico de estas aguas con anterioridad.

Puntos de venta: En todo Portugal y se exporta a Europa y diferentes países lusófonos.

Otros datos: Aguas de Carvalhelhos, 5460 Boticas. Teléfono: 276 410 300; fax: 276 410 301. <www.carvalhelhos.pt>.

FRIZE. AGUAS DE BEM SAÚDE

Tipología: Agua mineral de origen termal.

Descripción: Agua mineromedicinal, bicarbonatadas sódicas y ferruginosas, de mineralización fuerte.

Localización geográfica: Parroquia de Sampaio, municipio de Vila Flor, distrito de Bragança.

Características específicas: Se obtiene por sondeo a 180 m de profundidad. Son aguas de mineralización fuerte y contenido natural del gas carbónico a las que se les elimina el hierro y se agrega más anhídrido carbónico. Se comercializa en envases de cristal de 0,25 l.

Breve reseña histórica: Tras el cierre de la antigua planta embotelladora, la marca y el manantial de Aguas de Bem Saúde fueron adquiridos por Compal, que la comercializa bajo la marca Frize, con una línea de producción y comercialización destinada a un público juvenil.

Puntos de venta: En todo Portugal.

Otros datos: Frize, Grupo Sumol-Compal, Estrada Nacional 102, km 44, Sampaio-Vila Flor, 5360-160 Sampaio.

FRIZE. ÁGUAS DE BEM SAÚDE

Tipologia: Água mineral de origem termal.

Descrição: Água mineromedicinal, bicarbonatadas sódicas e ferruginosas, de mineralização elevada.

Localização geográfica: Freguesia de Sampaio, município de Vila Flor, distrito de Bragança.

Características específicas: É obtida por perfuração a 180 metros de profundidade. São águas de mineralização elevada e conteúdo natural de gás carbónico às quais se elimina o ferro e se agrega mais anidrido carbónico. É comercializada em garrafas de vidro de 0,25 l.

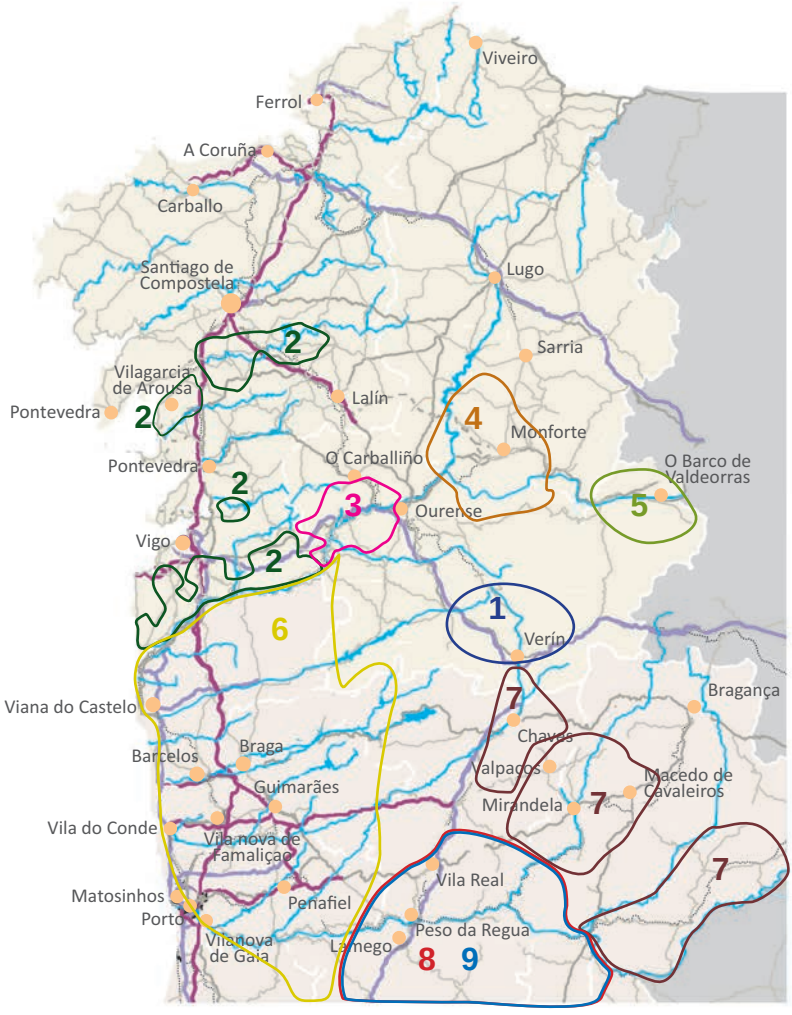
Breve resenha histórica: Depois do encerramento do antigo espaço de engarrafamento, a marca e a nascente de águas de Bem Saúde foram adquiridas pela Compal que a comercializa sob a marca Frize com uma linha de produção e comercialização destinada a um público juvenil.

Pontos de venda: Em Portugal.

Outros dados: Frize, Grupo Sumol-Compal, Estrada Nacional 102, km 44, Sampaio-Vila Flor, 5360-160 Sampaio.

Vinos
con denominación de origen

Vinhos
com denominação de origem



1	**Monterrei**	**Monterrei**
2	**Rías Baixas**	**Rias Baixas**
3	**Ribeiro**	**Ribeiro**
4	**Ribeira Sacra**	**Ribeira Sacra**
5	**Valdeorras**	**Valdeorras**
6	***Vinho* verde**	**Vinho verde**
7	***Vinho* Tras-os-Montes**	**Vinho Tras-os-Montes**
8	***Vinho* do Douro**	**Vinho do Douro**
9	**Porto**	**Porto**

A eurorregião possui um dos patrimónios enológicos mais ricos, em quantidade e qualidade, da Europa. Oito denominações de origem, protegem uma produção total de mais de 260 milhões de litros de vinho de qualidade. A tradição vinícola é centenária e proporciona também uma grande variedade de produtos, tão singulares uns em relação a outros, que se poderia dizer que convivem em perfeita harmonia já que cada um representa um segmento específico do mercado. Se tivermos em conta a nacionalidade, as três regiões portuguesas que fazem parte do Eixo Atlântico superam amplamente em produção a Galiza. Os vinhos galegos de qualidade somam pouco mais de 40 milhões de litros face aos 250 milhões portugueses.

Dois rios regam os grandes vales vinícolas da eurorregião: o Minho, com os seus afluentes, especialmente o Sil, determinam o clima e a orografia das denominações de Valdeorras, Ribeira Sacra, Ribeiro, Rías Baixas e boa parte da denominação de origem de Vinho Verde. O Douro, com os seus afluentes como o Tâmega, o Corgo e o Tua, fazem a sua parte com Monterrei, parte de Trás-os-Montes, Douro e Porto.

O sucesso destes vinhos está acreditado por uma crescente penetração no mercado internacional que chega inclusive a um terço da produção em algumas das denominações de origem. Desde os frutados e jovens brancos do Minho galego ou português, passando pelos vinhos maduros do Douro, os tostados do Ribeiro ou os licorosos do Porto, sem esquecer os vinhos doces de colheita tardia, o espectro dos vinhos da eurorregião cobre absolutamente todas as gamas para fazer o enlace com qualquer prato de uma refeição, um aperitivo, uma sobremesa ou uma doce merenda a meio da tarde.

La eurorregión posee uno de los patrimonios enológicos más ricos, en cantidad y calidad, de Europa. Ocho denominaciones de origen amparan una producción total de más de 260 millones de litros de vino de calidad. La tradición vinícola es centenaria y proporciona, además, una gran variedad de productos, tan singulares los unos respecto a los otros que se podría decir que conviven en perfecta armonía, ya que cada uno representa un segmento específico del mercado. Si tenemos en cuenta la nacionalidad, las tres regiones portuguesas que forman parte del Eixo Atlántico superan ampliamente en producción a Galicia. Los vinos gallegos de calidad suman algo más de 40 millones de litros frente a los 250 millones portugueses.

Dos ríos riegan los grandes valles vinícolas de la eurorregión: el Miño, con sus afluentes, especialmente el Sil, determinan el clima y la orografía de las denominaciones de Valdeorras, Ribeira Sacra, Ribeiro, Rías Baixas y buena parte de la Denominación de Origen Vinho Verde. El Duero, Douro en su curso por Portugal, con sus afluentes como el Támega, el Corgo y el Tua, hacen lo propio con Monterrei, parte de Trás-os-Montes, Douro y Porto.

El éxito de estos vinos está acreditado por una creciente penetración en el mercado internacional que llega incluso a un tercio de la producción en algunas de las denominaciones de origen. Desde los afrutados y jóvenes blancos del Miño gallego o portugués, hasta los maduros vinos del Douro, los tostados del Ribeiro o los licorosos de Porto, sin olvidar los dulces vinos de cosecha tardía, el espectro de los vinos de la eurorregión cubre absolutamente todas las gamas para hacer maridaje con cualquier plato de una comida, un aperitivo, una sobremesa o una dulce merienda.

Galiza

MONTERREI

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem.

Descrição: A Denominação de Origem Monterrei abrange a produção de vinhos brancos e tintos num território que se encontra no extremo oriental-sul da pro-

Galicia

MONTERREI

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen.

Descripción: La denominación de origen Monterrei ampara la producción de vinos blancos y tintos en un territorio que se encuentra en el extremo suroriental de la

provincia de Ourense y de Galicia, en la comarca de Monterrei, haciendo frontera con Portugal por el sur en la zona denominada como la *raya seca,* frente a la que linda con las Rías Baixas, que está trazada por la raya mojada por el Miño. El clima continental prevalece sobre el Atlántico debido a las numerosas barreras montañosas que separan estos valles de la costa. Las características climáticas unidas a la calidad del suelo permiten el cultivo de la vid con menor necesidad de tratamientos fitosanitarios. En Monterrei predomina la producción de vino blanco sobre el tinto, con una relación 70/30. Las uvas empleadas en la elaboración de los caldos de Monterrei son, para los blancos, godello (llamada *verdello* en esta comarca), *treixadura* (conocida como *verdello louro*) y dona blanca. También están autorizadas albariño, blanca de Monterrei, *loureira* y *caíño* blanca. En cuanto a los tintos, predomina la mencía, siendo también recomendadas la variedad *merenzao* (también conocida como *bastardo* y María Ardoña). Además, están autorizadas *sousón, caíño* tinto y tempranillo, que en la comarca recibe el nombre de *arauxa* y es la segunda variedad tinta en producción de la zona. La cosecha del 2011 proporcionó 2.195.740,5 kg de uva, de los que un 70 % correspondió a variedades blancas. La producción de vino en el 2010

víncia de Ourense e da Galiza, na comarca de Monterrei, que faz fronteira com Portugal pelo Sul na zona denominada como a *raya seca,* em frente à qual se limita com Rías Baixas, que é traçada pela *raya mojada* pelo Minho. O clima continental prevalece sobre o Atlântico devido às numerosas barreiras montanhosas que separam estes vales da costa. As características climáticas unidas à qualidade do solo permitem o cultivo da vide com menor necessidade de tratamentos fitossanitários. Em Monterrei predomina a produção de vinho branco sobre o tinto, com uma relação 70/30. As castas utilizadas na elaboração dos néctares de Monterrei são para os brancos: godelho —chamada *verdello* nesta comarca—, *treixadura* —conhecida como *verdello louro*— e *dona blanca*. Também estão autorizadas *albariño, blanca de Monterrei, loureira* e *caíño blanca*. Em relação aos tintos, predomina a *mencía,* sendo também recomendada a variedade *merenzao* —também conhecida como *bastardo* e *maría ardoña*—. Além disso, estão também autorizadas *sousón, caíño tinto* e *tempranillo,* que na comarca recebe o nome de *arauxa* é a segunda variedade tinta em produção da região. A colheita de 2011 proporcionou 2.195.740,5 quilos de uva, dos quais 70 % corresponderam a variedades bran-

cas. A produção de vinho em 2010 foi de 846.600 litros, com um índice de exportação que rondou os 20%. No registo a 31 de dezembro de 2010 havia inscritos 386 hectares, propriedade de 376 viticultores e 25 adegas.

Localização geográfica: A Denominação de Origem Monterrei está encravada na comarca do mesmo nome, nos vales que formam o rio Tâmega e seus afluentes. Está dividida em duas sub-regiões: valle de Monterrei e ladera de Monterrei. Sendo a primeira a mais ocidental e a segunda a que ocupa o vale oriental-sul da comarca. Por municípios, a divisão administrativa é a seguinte: VALLE DE MONTERREI: as freguesias de Castrelo do Val, Pepín e Nocedo do Val da câmara municipal de Castrelo do Val; as freguesias de Albarellos, Infesta, Monterrei e Vilaza da câmara municipal de Monterrei; as freguesias de Oímbra, Rabal, e San Cibrao da câmara municipal de Oimbra e as freguesias de Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín e Vila Maior do Val da câmara municipal de Verín. LADERA DE MONTERREI: câmara municipal de Vilardevós, as freguesias de Gondulfes e Servoi da câmara municipal de Castrelo do Val; as freguesias de As Chas, Bousés, Vidiferre e A Granxa da câmara municipal de Oimbra; as freguesias de Flariz, Medeiros, Estevesiños e Vences, da câmara municipal de Monterrei; a freguesia de Queirugás da câmara municipal de Verín. Da câmara municipal de Riós as freguesias e lugares seguintes: a freguesia de Castrelo de Abaixo; da freguesia de Castrelo de Cima os lugares de Castrelo de Cima, Covelas, O Mourisco, San Paio e A Veiga do Seixo; da freguesia de Fumaces: o lugar de Fumaces; da freguesia de Progo: os lugares de Progo e Pousada; da freguesia de Riós o lugar de Florderrei.

Características específicas: Os vinhos de Monterrei são néctares polivarietais, tanto os brancos como os tintos, nos quais as castas recomendadas devem possuir uma proporção mínima de 60%. As características climáticas e do solo propiciam vinhos potentes e ao mesmo tempo expressivos, com um conteúdo alcoólico que supera os 12 graus. Predomina a casta godelho nos brancos e a *mencía* nos

fue de 846.600 litros, con un índice de exportación que ese año alcanzó el 20%. En el registro a 31 de diciembre del 2010 había inscritas 386 hectáreas, propiedad de 376 viticultores y 25 bodegas.

Localización geográfica: La denominación de origen Monterrei está enclavada en la comarca del mismo nombre, en los valles que forman el río Támega y sus afluentes. Está dividida en dos subzonas, valle de Monterrei y ladera de Monterrei, siendo la primera la más occidental y la segunda la que ocupa el valle suroriental de la comarca. Por municipios, la división administrativa es la siguiente: valle de Monterrei: las parroquias de Castrelo do Val, Pepín y Nocedo do Val del ayuntamiento de Castrelo do Val; las parroquias de Albarellos, Infesta, Monterrei y Vilaza del ayuntamiento de Monterrei; las parroquias de Oímbra, Rabal, y San Cibrao del ayuntamiento de Oimbra y las parroquias de Abedes, Cabreiroá, Feces de Abaixo, Feces de Cima, Mandín, Mourazos, Pazos, Queizás, A Rasela, Tamagos, Tamaguelos, Tintores, Verín y Vila Maior do Val del ayuntamiento de Verín; ladera de Monterrei: ayuntamiento de Vilardevós, las parroquias de Gondulfes y Servoi del ayuntamiento de Castrelo do Val; las parroquias de As Chas, Bousés, Vidiferre y A Granxa del ayuntamiento de Oimbra; las parroquias de Flariz, Medeiros, Estevesiños y Vences, del ayuntamieno de Monterrei; la parroquia de Queirugás del ayuntamiento de Verín. Del ayuntamiento de Riós las parroquias y lugares siguientes: la parroquia de Castrelo de Abaixo; de la parroquia de Castrelo de Cima los lugares de Castrelo de Cima, Covelas, O Mourisco, San Paio e A Veiga do Seixo; de la parroquia de Fumaces: el lugar de Fumaces; de la parroquia de Progo: los lugares de Progo y Pousada; de la parroquia de Riós el lugar de Florderrei.

Características específicas: Los vinos de Monterrei son caldos polivarietales, tanto los blancos como los tintos, en los que las uvas preferentes deben tener una proporción mínima del 60%. Las características climáticas y del suelo propician vinos potentes y a la vez expresivos, con un contenido alcohólico que supera los 12 grados. Predomina la uva godello en los blancos y la mencía en los tintos. Tanto en unos como en otros están reconoci-

dos los vinos jóvenes, crianzas, reservas y grandes reservas. En la actualidad existen crianzas tanto en tintos como en blancos.

Breve reseña histórica: La producción de vino en Monterrei se remonta a la Alta Edad Media, una actividad que está estrechamente vinculada al origen de los monasterios y el establecimiento de las órdenes religiosas en la comarca. El condado de Monterrei, establecido por los Reyes Católicos, también ejercerá una gran influencia en la expansión de los vinos de la zona e incluso se dice que fue el quinto conde de Monterrei, Gaspar de Zúñiga Acevedo y Velasco, quien introdujo estos vinos en América en su época de virreinato, ya que fue virrey de la Nueva España y más brevemente de Perú, donde moriría en 1606. Al igual que sucedió en el resto de Europa, los viñedos de Monterrei sufrieron las plagas del siglo XIX, que obligaron a replantar nuevos patrones más resistentes y muchas de las variedades autóctonas quedaron reducidas cuando no prácticamente extinguidas. La vinicultura tuvo una existencia modesta a lo largo del siglo XX, quedando prácticamente relegada al consumo interior de la comarca. En 1992 se crea la denominación de origen y dos años más tarde se aprueba su primer reglamento, por lo que se puede decir que el resurgimiento de estos vinos se produce a partir de 1994. La plantación de nuevos viñedos y la creación de nuevas bodegas convierten la viticultura y la vinicultura en dos actividades de gran importancia económica para la zona. Monterrei consigue en el 2000 superar la barrera del millón de kg de uva que serán el doble en 2009.

Relación de productores: Un total de veinticinco bodegas elaboran vinos con el sello de la denominación de origen Monterrei.

Otros datos: La sede de la denominación de origen se encuentra en c/Mercado Comarcal, 1, 32600 Verín (Ourense). Teléfono: 988 590 007; fax: 988 410 634. info@domonterrei.com, <www.domonterrei.com>.

tintos. Tanto nuns como noutros os vinhos jovens são reconhecidos como *crianzas,* reservas e grandes reservas. Atualmente existem *crianzas* tanto em tintos como em brancos.

Breve resenha histórica: A produção de vinho em Monterrei remonta à Alta Idade Média, uma atividade que está estreitamente vinculada à origem dos mosteiros e ao estabelecimento das ordens religiosas na comarca. O condado de Monterrei, estabelecido pelos Reis Católicos também exercerá uma grande influência na expansão dos vinhos da região e inclusive diz-se que foi o V conde de Monterrei, Gaspar de Zúñiga Acevedo y Velasco, quem introduziu estes vinhos na América na sua época de vice-reinado, já que foi vice-rei da Nova Espanha e mais brevemente do Peru, onde morreria em 1606. Tal como sucedeu no resto da Europa, os vinhedos de Monterrei sofreram com as pragas do século XIX que obrigou a replantar novos enxertos mais resistentes, e muitas das variedades autóctones ficaram reduzidas quando não praticamente extintas. A vinicultura teve uma existência modesta ao longo do século XX, ficando praticamente relegada ao consumo interior da comarca. Em 1992 é criada a denominação de origem e dois anos mais tarde é aprovado o seu primeiro regulamento, pelo que se pode dizer que o ressurgimento destes vinhos se produz a partir de 1994. A plantação de novos vinhedos e a criação de novas adegas, convertem a viticultura e a vinicultura em duas atividades de grande importância económica para a região. Monterrei consegue em 2000 superar a barreira do milhão de quilos de uva que serão o dobro em 2009.

Relação de produtores: Um total de 25 adegas elabora vinhos com o selo da Denominação de Origem Monterrei.

Outros dados: A sede da DO encontra-se em c/Mercado Comarcal, 1, 32600 Verín (Ourense). Telefone: 988 590 007; fax: 988 410 634. info@domonterrei.com, <www.domonterrei.com>.

MONTERREI BLANCO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos blancos jóvenes y con crianza.

MONTERREI BRANCO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos brancos jovens e com *crianza*.

Descrição: Vinhos brancos elaborados a partir das variedades godelho, *treixadura* e *dona blanca* devem representar pelo menos 60% sobre o total do vinho, ficando os 40% restantes para as brancas autorizadas: *albariño, blanca de Monterrei, loureira* e *caíño blanca*. Com este critério geral, Monterrei pode oferecer uma grande variedade de matizes com os seus brancos: desde monovarietais de godelho até polivarietais nos quais as castas reconhecidas estão presentes. Os vinhos brancos representam 70% do total da produção da DO.

Características específicas: É um vinho branco, de cor amarelo palhiço com irisações douradas. A percentagem com que cada variedade participa no conjunto vai determinar os matizes aromáticos e de sabor. Não obstante, o predomínio da casta Godello permite identificar um traço geral que é comum a todos os brancos de Monterrei, um sabor a fruta madura que se enlaça com o seu aroma fresco e um equilíbrio excecional de acidez e graduação alcoólica. São vinhos cujo conteúdo em álcool ronda os 12 a 13 graus, com um mínimo de 11,5 segundo o critério estabelecido pelo regulamento da denominação. No catálogo de vinhos brancos de Monterrei devemos distinguir os jovens sem *crianza* e os vinhos com *crianza* em barrica de carvalho, existindo ambas modalidades disponíveis no mercado.

Descripción: Vinos blancos elaborados a partir de las variedades godello, *treixadura* y dona blanca que deben representar al menos un 60% sobre el total del vino, quedando el 40% restante para las blancas autorizadas: albariño, blanca de Monterrei, *loureira* y *caíño* blanca. Con este criterio general, Monterrei puede ofrecer una gran variedad de matices con sus blancos, desde monovarietales de godello hasta polivarietales en los que las uvas reconocidas estén presentes. Los vinos blancos representan el 70% del total de la producción de la denominación de origen.

Características específicas: Es un vino blanco, de color amarillo entre pajizo con irisaciones doradas. El porcentaje con el que participe cada variedad en el conjunto va a determinar los matices aromáticos y de sabor. Sin embargo, el predominio de la uva godello permite identificar un rasgo general que es común a todos los blancos de Monterrei, ese sabor a fruta madura que se compagina con su aroma fresco y un equilibrio excepcional de acidez y graduación alcohólica. Son vinos cuyo contenido en alcohol ronda los 12 a 13 grados, con un mínimo de 11,5 según el criterio establecido por el reglamento de la denominación. En el catálogo de vinos blancos de Monterrei debemos distinguir los jóvenes sin crianza y los vinos con crianza en barrica de roble, existiendo ambas modalidades disponibles en el mercado.

Breve reseña histórica: Véase la información de la ficha anterior. El predominio de la elaboración de blancos en Monterrei comenzó a acentuarse a partir del 2001 hasta alcanzar los ratios actuales, en los que siete de cada diez kilos de uva cosechada son de variedades blancas. Aunque inicialmente los blancos de Monterrei eran vinos jóvenes, cada vez es mayor el número de bodegas que elaboran marcas específicas que pasan previamente por una crianza en barricas de roble.

Puntos de venta: Está disponible en todo el mercado gallego y representado en el mercado español. Existen importadores y distribuidores en Europa y América y está disponible para todo el mundo a través de las tiendas de comercio electrónico en Internet.

Breve resenha histórica: Ver ficha anterior. O predomínio da elaboração de brancos em Monterrei começou a acentuar-se a partir de 2001 até alcançar os rácios atuais nos quais sete em cada dez quilos de uva colhida são de variedades brancas. Ainda que inicialmente os brancos de Monterrei sejam vinhos jovens, cada vez é maior o número de adegas que elabora marcas específicas que passam previamente por uma *crianza* em barricas de carvalho.

Pontos de venda: Está disponível em todo o mercado galego e representado no mercado espanhol. Existem importadores e distribuidores na Europa e América e está disponível para o mundo inteiro através das lojas de comércio eletrónico na Internet.

MONTERREI TINTO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos con y sin crianza.

Descripción: Los vinos tintos de Monterrei están mayoritariamente protagonizados por la variedad mencía, aunque es muy relevante la participación de la variedad *arauxa,* segunda en importancia cuantitativa dentro de las tintas en la denominación. Se trata de vinos esencialmente polivarietales en los que la participación de las uvas preferentes representa, al menos, el 60 % del *coupage*.

Características específicas: Color rojo morado con tonos violáceos. Tienen cuerpo y estructura y poseen un armonioso equilibrio entre acidez y alcohol. El contenido alcohólico ronda los 12 y los 13,5 grados por litro de volumen, y al ser vinos en los que existe una gran libertad a la hora de conjugar la presencia de las distintas variedades, ofrecen una interesante pluralidad que en su conjunto enriquece la calidad de la denominación de origen.

Breve reseña histórica: Véase la información de la ficha de Monterrei. Aunque en la última década se ha hecho patente el descenso de la producción de tinto en términos relativos, es decir, si lo valoramos en relación a la producción total de la denominación de origen, lo cierto es que en términos absolutos ha aumentado de manera importante desde 1998, multiplicándose por cuatro. Asimismo, empie-

MONTERREI TINTO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos com e sem *crianza*.

Descrição: Os vinhos tintos de Monterrei são maioritariamente protagonizados pela variedade Mencía ainda que seja muito relevante a participação da variedade *arauxa,* segunda em importância quantitativa dentro das tintas na denominação. Trata-se de vinhos essencialmente polivarietais nos quais a participação das castas recomendadas representa, pelo menos, 60 % da mistura.

Características específicas: Cor vermelho arroxeado com tons violáceos. Têm corpo e estrutura e possuem um harmonioso equilíbrio entre acidez e álcool. O conteúdo alcoólico insere-se entre os 12 e os 13,5 graus por litro de volume, e ao serem vinhos onde existe uma grande liberdade no momento de conjugar a presença das distintas variedades, oferecem uma interessante pluralidade que no seu conjunto enriquecem a qualidade da denominação de origem.

Breve resenha histórica: Ver ficha Monterrei. Ainda que na última década se tenha tornado patente o descenso da produção de tinto em termos relativos, se o avaliarmos em relação à produção total da denominação de origem, a verdade é que em termos absolutos aumentou de forma significativa desde 1998, multiplicando-se por quatro. Dessa forma, começam a

ganhar muita importância as elaborações de vinhos de *crianza* estando-se mesmo a experimentar com reservas.

Pontos de venda: Facilmente acessível no mercado galego. Fora deste, apenas algumas marcas em vinotecas e lojas especializadas ou através de comércio eletrónico em páginas dedicadas a vinhos ou nas páginas de algumas adegas.

RÍAS BAIXAS

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem.

Descrição: A Denominação de Origem Rías Baixas elabora fundamentalmente vinhos brancos. São néctares com grande expressão, de cor amarelo palhiço, de aromas intensos e muito frutados. Os vinhos de Rías Baixas utilizam como castas recomendadas as variedades *alba-*

zan a cobrar mucha importancia las elaboraciones de vinos de crianza y se está experimentando con reservas.

Puntos de venta: Fácilmente accesible en el mercado gallego. Fuera de este, solo algunas marcas en vinotecas y tiendas especializadas o a través del comercio electrónico (Internet) en páginas dedicadas a vinos o en las páginas de algunas bodegas.

RÍAS BAIXAS

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen.

Descripción: La denominación de origen Rías Baixas elabora fundamentalmente vinos blancos. Son caldos con gran expresión, de color amarillo pajizo, de aromas intensos y muy afrutados. Los vinos de Rías Baixas emplean como uvas preferentes las variedades albariño, *loureira* blan-

ca, *treixadura* y *caíño* blanco. También están autorizadas las uvas godello y torrontés. En cuanto a la producción de tinto, las variedades preferentes son *caíño* tinto, *espadeiro, loureiro* tinta y *sousón*. El consejo regulador también autoriza las variedades tintas mencía, *brancellao* y pedral. La producción de tintos representa alrededor del 1% sobre el total en toda la denominación de origen. Además del vino que lleva el nombre de la denominación de origen y cuyas características especiales se reseñan en dicho apartado, también se elaboran vinos específicos de las subzonas: Condado do Tea, O Rosal, Val do Salnés y Ribeira do Ulla, así como el monovarietal Albariño Rías Baixas, de los que se ocupa esta guía en las páginas siguientes. La producción de vino tinto es mínima. Apenas un 1% por ciento del total. Sin embargo esa minoría es significativa en subzonas como el Condado do Tea, donde se produce casi el 60% de las variedades tintas de toda la denominación de origen.

Localización geográfica: Suroeste de Galicia. Su área de cultivo y elaboración se encuentra repartida en 33 municipios distribuidos en cinco subzonas: Val do Salnés: A Illa de Arousa, Barro, Caldas de Reis, Cambados, O Grove, Meaño, Meis, Portas, Ribadumia, Sanxenxo y Vilagarcía de Arousa. Condado do Tea: Arbo, Crecente, As Neves, Ponteareas, Salceda de Caselas, Salvaterra do Miño y algunas parroquias de A Cañiza, Tui y Mos. O Rosal: A Guarda, O Rosal y Tomiño así como algunas parroquias de Gondomar y Tui. Soutomaior: Municipio de Soutomaior. Ribeira do Ulla: El municipio de Vedra (A Coruña) y algunas parroquias de los siguientes municipios:

riño, loureira blanca, treixadura e *caíño blanco*. Também estão autorizadas as castas godelho e *torrontés*. Em relação à produção de tinto as variedades recomendadas são *caíño tinto, espadeiro, loureiro tinta* e *sousón*. O conselho regulador também autoriza as variedades tintas *mencía, brancellao* e *pedral*. A produção de tintos representa cerca de 1% sobre o total em toda a denominação de origem. Além do vinho que usa o nome da denominação de origem e cujas características especiais se descrevem em parágrafo específico, também se elaboram vinhos específicos das sub-regiões: Condado do Tea, O Rosal, Val do Salnés e Ribeira do Ulla, assim como o monovarietal Albariño Rías Baixas dos quais este guia se ocupa nas páginas seguintes. A produção de vinho tinto é mínima. Apenas 1% do total. Não obstante, essa minoria é significativa em sub-regiões como o Condado do Tea, onde se produz quase 60% das variedades tintas de toda a denominação de origem.

Localização geográfica: Sudoeste da Galiza. A sua área de cultivo e elaboração encontra-se repartida em 33 municípios distribuídos em cinco sub-regiões: Val do Salnés: A Illa de Arousa, Barro, Caldas de Reis, Cambados, O Grove, Meaño, Meis, Portas, Ribadumia, Sanxenxo e Vilagarcía de Arousa. Condado do Tea: Arbo, Crecente, As Neves, Ponteareas, Salceda de Caselas, Salvaterra do Miño e algumas freguesias de A Cañiza, Tui e Mos. O Rosal: A Guarda, O Rosal e Tomiño assim como algumas freguesias de Gondomar e Tui. Soutomaior: Município de Soutomaior. Ribeira do Ulla: O município de Vedra (Corunha) e algumas freguesias dos seguintes municípios:

Padrón, Teo, Boqueixón e Touro na província da Corunha e dos municípios de A Estrada, Silleda e Vila de Cruces, na província de Pontevedra.

Características específicas: Vinho branco polivarietal que se elabora, segundo o critério de cada adegueiro ou colheteiro, com pelo menos 70% de castas das variedades recomendadas, e o resto com as variedades autorizadas. Esta amplitude de possibilidades propicia uma grande pluralidade relativamente a matizes, se bem que sejam características comuns a sua cor amarelo palhiço e os seus aromas florais e sabor frutado que dependerá em cada caso das contribuições das diversas variedades.

Breve resenha histórica: A Denominação de Origem Rías Baixas nasce em 1980, a partir da criação de uma denominação específica dedicada ao Albariño. Nessa década, em plena expansão do sector vinícola nas Rías Baixas cria-se uma denominação de origem que abarca as áreas vinícolas tradicionais das Rías Baixas, desde o Val do Salnés, com Cambados como capital, o Condado del Tea, as margens deste rio e do Minho do qual é afluente, O Rosal, na comarca que lhe dá nome na desembocadura do Minho, Soutomaior e por último a Ribeira do Ulla. Em 1987 já estão em produção os primeiros 237 hectares, propriedade de pouco menos de meio milhar de viticultores e conta já com 14 adegas. Estas cifras duplicam-se num ano e o seu crescimento torna-se exponencial até alcançar em 2010 mais de 6.500 viticultores e 187 adegas, com uma produção de 21,64 milhões de litros. O vinho que tradicionalmente se bebia nas Rías Baixas converte-se num dos mais procurados pelo mercado nacional, alcançando em 2011 o seu recorde de exportação com 5,5 milhões de garrafas distribuídas para além das fronteiras espanholas. A vindima de 2011 foi a mais elevada da história: os 6.618 viticultores inscritos conseguiram uma produção de 41.787.783 quilos em 3.966 hectares.

Relação de produtores: Para obter uma informação completa e sempre atualizada, visitar o sítio <www.doriasbaixas.com>.

Pontos de venda: Existe uma ampla distribuição na Galiza. No resto de Espanha, vende-se em lojas especializadas de vinhos e bebidas e na maioria dos grandes

Padrón, Teo, Boqueixón y Touro en la provincia de A Coruña y de los municipios de A Estrada, Silleda y Vila de Cruces, en la provincia de Pontevedra.

Características específicas: Vino blanco polivarietal que se elabora según el criterio de cada bodeguero o cosechero pero al menos con un 70% de uvas de las variedades preferentes, y el resto con las variedades autorizadas. Esta amplitud de posibilidades propicia una gran pluralidad en cuanto a matices, si bien son características comunes su color amarillo pajizo y sus aromas florales y sabor afrutado, que dependerá en cada caso de las aportaciones de las distintas variedades.

Breve reseña histórica: La denominación de origen Rías Baixas nace en 1980, a partir de la creación de una denominación específica dedicada al albariño. En esa década, en plena expansión del sector vinícola en las Rías Baixas, se crea una denominación de origen que abarca las áreas vinícolas tradicionales de las Rías Baixas, desde el Val do Salnés, con Cambados como capital, el condado del Tea, a orillas de este río y del Miño, del que es afluente, O Rosal, en la comarca que le da nombre en la desembocadura del Miño, Soutomaior y, por último, la Ribeira do Ulla. En 1987 ya están en producción las primeras 237 hectáreas, propiedad de algo menos de medio millar de viticultores y cuenta ya con catorce bodegas. Estas cifras se duplican en un año y su crecimiento se hace exponencial, hasta alcanzar en el 2010 más de 6.500 viticultores y 187 bodegas, con una producción de 21,64 millones de litros. El vino que tradicionalmente se bebía en las Rías Baixas se convierte en uno de los más demandados por el mercado nacional y alcanza en el 2011 su récord de exportación con 5,5 millones de botellas distribuidas más allá de las fronteras españolas. La vendimia del 2011 fue la más elevada de la historia: los 6.618 viticultores inscritos consiguieron una producción de 41.787.783 kg en 3.966 hectáreas.

Relación de productores: Para obtener una información completa y siempre actualizada, visítese <www.doriasbaixas.com>.

Puntos de venta: Existe una amplia distribución en Galicia. En el resto de España, a la venta en todas las tiendas especializadas de vinos y bebidas y en la

mayoría de los grandes supermercados. Es la denominación de origen gallega con mayor presencia en el mercado internacional. Existen numerosas tiendas *online* con marcas de bodegas de esta denominación de origen, por lo que es posible su venta a cualquier lugar del mundo.

RÍAS BAIXAS ALBARIÑO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos blancos jóvenes y con crianza.

Descripción: Vino obtenido exclusivamente con uvas de la variedad albariño que se elabora en todas las subzonas de la denominación de origen. Se trata de un vino blanco, con un volumen alcohólico mínimo de 11,3 grados por litro, si bien por lo general su graduación ronda los 12,5 grados. En aquellos casos en que en el curso de su proceso de elaboración permanece al menos tres meses en toneles de roble, se incluye en la categoría Rías Baixas Barrica.

Localización geográfica: Él área de la denominación de origen protegida Rías Baixas está distribuida en cinco subzonas, integradas por 33 municipios en su mayoría de la provincia de Pontevedra, salvo la subzona Val do Ulla, que comprende varios de la provincia de A Coruña, a saber: Val do Salnés: A Illa de Arousa, Barro, Caldas de Reis, Cambados, O Grove, Meaño, Meis, Portas, Ribadumia, Sanxenxo, Vilagarcía de Arousa y Vilanova de Arousa. Condado do Tea: Arbo, Crecente, As Neves, Ponteareas, Salceda de Caselas, Salvaterra de Miño y algunas parroquias de A Cañiza, Tui y Mos. O Rosal: A Guarda, O Rosal y Tomiño así como algunas parroquias de Gondomar y Tui. Soutomaior: Municipio de Soutomaior. Val do Ulla: El municipio de Vedra (A Coruña) y algunas parroquias de los siguientes municipios: Padrón, Teo, Boqueixón y Touro en la provincia de A Coruña y de los municipios de A Estrada, Silleda y Vila de Cruces, en la provincia de Pontevedra.

Características específicas: Es un vino blanco, de color amarillo pajizo, seco, afrutado y muy aromático; destaca su frescura armonizada con un punto equilibrado de acidez y graduación alcóholica. Cada una de las subzonas le aporta los matices del clima y la tierra, ya sea por

supermercados. É a denominação de origem galega com maior presença no mercado internacional. Existem numerosas lojas *online* com marcas de adegas desta denominação de origem pelo que é possível a sua venda em qualquer lugar do mundo.

RÍAS BAIXAS *ALBARIÑO*

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos brancos jovens e com *crianza*.

Descrição: Vinho obtido exclusivamente com castas da variedade Albariño que se elabora em todas as sub-regiões da denominação de origem. Trata-se de um vinho branco, com um volume alcoólico mínimo de 11,3 graus por litro, se bem que geralmente a sua graduação ronde os 12,5 graus. Nos casos em que no curso do seu processo de elaboração permanece pelo menos três meses em barricas de carvalho, inclui-se na categoria de Rías Baixas Barrica.

Localização geográfica: A área da Denominação de Origem Protegida Rías Baixas abrange cinco sub-regiões, integradas por 33 municípios na sua maioria da província de Pontevedra, salvo a sub-região Val do Ulla, que compreende vários municípios da província da Corunha, são elas: Val do Salnés: A Illa de Arousa, Barro, Caldas de Reis, Cambados, O Grove, Meaño, Meis, Portas, Ribadumia, Sanxenxo, Vilagarcía de Arousa e Vilanova de Arousa. Condado do Tea: Arbo, Crecente, As Neves, Ponteareas, Salceda de Caselas, Salvaterra de Miño e algumas freguesias de A Cañiza, Tui e Mos. O Rosal: A Guarda, O Rosal e Tomiño assim como algumas freguesias de Gondomar e Tui. Soutomaior: Município de Soutomaior. Val do Ulla: O município de Vedra (Corunha) e algumas freguesias dos seguintes municípios: Padrón, Teo, Boqueixón e Touro na província da Corunha e dos municípios de A Estrada, Silleda e Vila de Cruces, na província de Pontevedra.

Características específicas: É um vinho branco, de cor amarelo palhiço, seco, frutado e muito aromático, destaca-se a sua frescura harmonizada com um ponto equilibrado de acidez e graduação alcoólica. Cada uma das sub-regiões fornece-lhe os matizes do clima e da terra, quer

seja pela influência do mar ou dos rios Ulla e Minho.

Breve resenha histórica: Considerado um dos grandes vinhos galegos, o Albariño esteve sempre vinculado ao litoral sul da Galiza. Existe a tradição de remontar a origem desta cepa aos monges cluniacenses que se estabeleceram em mosteiros como o de Armenteira, em Meis (Pontevedra) no Val do Salnés a quem foi atribuída a sua vinda da Europa central. Hoje em dia é considerada uma variedade autóctone galega, vinculada ao território que compreende a denominação de origem, ainda que se estenda também por outras áreas, tanto da Galiza como de Portugal. A sua produção manteve um carácter artesanal até que em 1980 é criada a Denominação Específica Albariño e em 1988 a Denominação de Origem Rías Baixas. Anteriormente a estas datas, a sua venda e consumo ficavam restringidos ao espaço geográfico do Val do Salnés, e em menor medida, a outras áreas da província de Pontevedra. Mas era Cambados a capital deste vinho, título que veria reforçado com a celebração todos os anos da Festa do Albariño, uma tradição que se iniciou em 1953. A partir da década de 1980 empreende-se a grande expansão

la influencia del mar o de los ríos Ulla y Miño.

Breve reseña histórica: Considerado uno de los grandes vinos gallegos, el albariño siempre estuvo vinculado al litoral sur de Galicia. Existe la tradición de remontar el origen de esta cepa a los monjes cluniacenses que se establecieron en monasterios como el de Armenteira, en Meis (Pontevedra), en el Val do Salnés, a quienes se atribuye que la trajeron de Europa central. Hoy está considerada una variedad autóctona gallega, vinculada al territorio que comprende la denominación de origen, aunque se extiende también por otras áreas, tanto de Galicia como de Portugal. Su producción mantuvo un carácter artesanal hasta que en 1980 se crea la denominación específica albariño y en 1988 la Denominación de Origen Rías Baixas. Con anterioridad a esas fechas, su venta y consumo quedaban restringidos al espacio geográfico del Val do Salnés, y en menor medida a otras áreas de la provincia de Pontevedra. Pero era Cambados la capital de este vino, título que se veía reforzado por la celebración cada año de la Fiesta del Albariño, una tradición que se inició en 1953. A partir de la década de 1980 se emprende la gran expansión

que va paralela al desarrollo y crecimiento de la propia denominación de origen, que evoluciona desde las 14 bodegas en 1987 a 187 en el 2010.

Puntos de venta: Existe una amplia distribución en Galicia. En el resto de España, a la venta en todas las tiendas especializadas de vinos y bebidas y en la mayoría de los grandes supermercados.

RÍAS BAIXAS CONDADO DO TEA

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos blancos jóvenes y con crianza. Vinos tintos.

Descripción: La denominación Condado del Tea se aplica al vino polivarietal blanco, elaborado en dicha subzona de la Denominación de Origen Rías Baixas a partir de la vinificación de uvas albariño y *treixadura* y otras variedades blancas admitidas por el consejo regulador siempre que sean producidas en la misma subzona. Para poder ser etiquetado con la denominación Condado do Tea el porcentaje de albariño y *treixadura* tiene que alcanzar como mínimo el 70% del total. Esta subzona limita por el noreste con la del Ribeiro, influencia que se hace patente por la presencia de la uva *treixadura*. También existe una producción reducida en cantidad pero reseñable en calidad de vino tinto, que se comercializa con la misma denominación y que es heredera del tradicional vino tinto de Rubiós.

Localización geográfica: La subzona del condado do Tea es un área vinícola de la provincia de Pontevedra que se extiende por los valles del río Tea y la zona en la que este desemboca en el Miño. Está integrada por los municipios de Arbo, Crecente, As Neves, Ponteareas, Salceda de Caselas, Salvaterra de Miño y algunas parroquias de A Cañiza (Valeixe), Tui (Guillarei, Paramos, Baldráns y Caldelas de Tui) y Mos (Louredo).

Características específicas: Es un vino blanco, de color amarillo pajizo, transparente, con irisaciones verdosas en el borde. Afrutado y muy aromático. La variedad *treixadura* enriquece este *coupage* aportándole una personalidad propia a la albariño. En cuanto al vino tinto, se vinifican monovarietal *sousón* y *coupages* con las uvas *caíño* tinto, pedral, mencía y

que ocorre paralela ao desenvolvimento e crescimento da própria denominação de origem que evolui de 14 adegas em 1987 para 187 em 2010.

Pontos de venda: Existe uma ampla distribuição na Galiza. No resto de Espanha, vende-se em lojas especializadas de vinhos e bebidas e na maioria dos grandes supermercados.

RÍAS BAIXAS CONDADO DO TEA

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos brancos jovens e com *crianza*. Vinhos tintos.

Descrição: A denominação Condado do Tea aplica-se ao vinho polivarietal branco, elaborado na referida sub-região da Denominação de Origem Rías Baixas a partir da vinificação de castas *albariño* e *treixadura* e outras variedades brancas admitidas pelo conselho regulador, sempre que sejam produzidas na mesma sub-região. Para poder ser rotulado com a denominação *Condado do Tea* a percentagem de *albariño* e *treixadura* tem de alcançar no mínimo 70% do total. Esta sub-região limita pelo nordeste com a do *ribeiro,* influência que se torna patente pela presença da casta *treixadura*. Também existe uma produção reduzida em quantidade mas assinalável em qualidade de vinho tinto, que se comercializa com a mesma denominação e que é herdeira do tradicional vinho tinto de Rubiós.

Localização geográfica: A sub-região do Condado do Tea é uma área vinícola da província de Pontevedra que se estende pelos vales do rio Tea e pela zona em que este desemboca no Minho. Está integrada pelos municípios de Arbo, Crecente, As Neves, Ponteareas, Salceda de Caselas, Salvaterra de Miño e algumas freguesias de A Cañiza (Valeixe), Tui (Guillarei, Paramos, Baldráns e Caldelas de Tui) e Mos (Louredo).

Características específicas: É um vinho branco, de cor amarelo palhiço, transparente, com irisações verdosas na borda. Frutado e muito aromático. A variedade *treixadura* enriquece esta mistura fornecendo-lhe uma personalidade própria ao *albariño*. Em relação ao vinho tinto, vinificam-se monovarietal o *sousón* e as misturas com as castas *caíño tinto, pe-*

dral, mencía e *sousón*. O tinto de Rubiós é talvez o mais popular desta região, é um vinho glicérico, muito fresco, com um ponto de acidez e muito frutal. A sua graduação alcoólica, dependendo da safra e da mistura arranca a partir dos 10 graus de volume alcoólico por litro.

Breve resenha histórica: A comarca na qual se produz este vinho recebe o seu nome do vínculo existente com o Condado de Salvatierra, criado por Felipe III em 1613 para honrar Diego Sarmiento de Sotomayor y Mendoza, senhor do Sobroso. Duas fortalezas a de Vilasobroso e a de Salvaterra marcam os territórios deste condado cuja linhagem está vinculada atualmente à casa de Alba. A produção de vinhos do condado faz parte da tradição vinícola deste troço da ribeira direita do Minho desde antigamente. Salvaterra de Miño celebra desde 1959 uma festa na qual se realizam provas e exaltação dos vinhos brancos, perto da última semana do mês de agosto. Mais recente, incorporou-se o vinho tinto no calendário festivo do condado: desde meados da primeira década deste século celebra-se a Fiesta del Tinto em As Neves que finalmente foi auspiciada com a denominação de origem, convertendo-se o condado na sub-região mais importante para as variedades tintas, não é em vão uma vez que já produz mais de 60 % do total de toda a Denominação de Origem Rías Baixas.

Pontos de venda: A distribuição deste vinho é muito limitada, fora da área de

sousón. El tinto de Rubiós, tal vez el más popular de esta zona, es un vino glicérico, muy fresco, con un punto de acidez y muy frutal. Su graduación alcóholica, dependiendo de la añada y el *coupage,* arranca a partir de los 10 grados de volumen alcohólico por litro.

Breve reseña histórica: La comarca en la que se produce este vino recibe su nombre del vínculo existente con el condado de Salvatierra, creado por Felipe III en 1613 para honrar a Diego Sarmiento de Sotomayor y Mendoza, señor del Sobroso. Dos fortalezas, la de Vilasobroso y la de Salvaterra, marcan los territorios de este condado, cuyo linaje está vinculado actualmente a la Casa de Alba. La producción de vinos del condado forma parte de la tradición vinícola de este tramo de la ribera derecha del Miño desde antiguo. Salvaterra de Miño celebra desde 1959 una fiesta en la que se realizan catas y exaltación de los vinos blancos, alrededor de la última semana del mes de agosto. Más reciente es la incorporación del vino tinto al calendario festivo del condado: desde mediados de la primera década de este siglo se celebra la Fiesta del Tinto en As Neves, que finalmente fue auspiciada por la denominación de origen, convirtiéndose el condado en la subzona más importante para las variedades tintas, no en vano produce más del 60 % ciento del total de toda la Denominación de Origen Rías Baixas.

Puntos de venta: La distribución de este vino es muy limitada fuera del área de pro-

ducción. Es posible encontrar algunas marcas en tiendas especializadas y vinotecas, fundamentalmente en Galicia y menos en el resto de España. La opción de vinotecas *online* abre la posibilidad a su adquisición en cualquier lugar del mundo, ya que existe venta por Internet. En cuanto al vino tinto, solo ocho bodegas elaboran una producción muy limitada, difícil de conseguir fuera de esta zona productiva.

RÍAS BAIXAS O ROSAL

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos blancos jóvenes y con crianza.

Descripción: La denominación Vino do Rosal se aplica al vino polivarietal blanco elaborado en dicha subzona de la Denominación de Origen Rías Baixas a partir de la vinificación de uvas albariño y *loureira* y otras variedades blancas admitidas por el consejo regulador siempre que sean producidas en la misma subzona. Para poder ser etiquetado con la denominación Rosal el porcentaje de albariño y *loureira* tiene que alcanzar como mínimo el 70 % del total.

produção. É possível encontrar algumas marcas em lojas especializadas e vinotecas, fundamentalmente na Galiza e menos no resto de Espanha. A opção de vinotecas *online* abre a possibilidade para a sua aquisição em qualquer lugar do mundo já que existe venda por internet. Em relação ao vinho tinto, apenas oito adegas elaboram uma produção muito limitada, difícil de conseguir fora desta zona produtiva.

RÍAS BAIXAS O ROSAL

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos brancos jovens e com *crianza*.

Descrição: A denominação *vinho do Rosal* aplica-se ao vinho polivarietal branco elaborado na referida sub-região da Denominação de Origem Rías Baixas a partir da vinificação de castas *albariño* e *loureira* e outras variedades brancas admitidas pelo conselho regulador sempre que sejam produzidas na mesma sub-região. Para poder ser rotulado com a denominação *Rosal*, a percentagem de *albariño* e *loureira* tem de alcançar no mínimo 70 % do total.

Localização geográfica: A sub-região do Rosal é uma área vinícola da província de Pontevedra que se estende pelo vale noroeste do rio Minho, isto é, a margem direita do mesmo, sendo a esquerda território português. Esta sub-região limita pelo nordeste com a do condado do Tea, no município de Tui que partilha ambas as sub-regiões, já que possui freguesias em ambas. A demarcação administrativa por municípios é a seguinte: A Guarda, O Rosal, Tomiño, as freguesias de Tui: Pexegueiro, Areas, Malvás, Ribadelouro, Rebordáns, Pazos de Reis, Randufe e Tui; e as freguesias de Gondomar: Mañufe e Vilaza.

Características específicas: É um vinho branco, de cor amarelo palhiço, transparente, com irisações verdosas na borda. Frutado e muito aromático. As características climáticas exclusivas desta zona, protegida dos ventos dominantes, temperada pelo Minho e um rácio elevado de horas de sol convertem-na no trópico da Galiza. A sua incidência na maturação da uva, assim como as características do solo conferem-lhe uma personalidade própria, que se vê reforçada pelo harmónico conjunto formado pelas variedades *albariño* e *loureira*.

Breve resenha histórica: A comarca do Bajo Miño e em concreto a zona de O Rosal, é um dos territórios agrícolas mais privilegiados da Galiza devido à sua configuração orográfica e as condições climáticas específicas. A horta é generosa e o cultivo de árvores de fruto estende-se para além das variedades tradicionalmente galegas, incorporando-se algumas de climas subtropicais como o kiwi ou a feijoa brasileira. A produção de vinho nesta zona estava limitada praticamente ao autoconsumo, sendo muito escassa a sua produção que chegava a um mercado muito minoritário. Uma figura foi essencial na difusão deste vinho: o adegueiro Santiago Ruiz, que foi o primeiro a colocar uma marca, a que leva o seu nome, no mercado e o primeiro também a enfrentar a grande reconversão tecnológica que o vinho viveu na década de 1980, quando começou a revalorizar-se o vinho como um produto de interesse económico para os agricultores, e as adegas deixaram de ser um pequeno espaço para a produção própria convertendo-se em amplas naves

Localización geográfica: La subzona del Rosal es un área vinícola de la provincia de Pontevedra que se extiende por el valle noroccidental del río Miño, es decir, la margen derecha del mismo, siendo la izquierda territorio portugués. Esta subzona limita por el noreste con la del condado do Tea, en el municipio de Tui, que comparte ambas subzonas, ya que tiene parroquias en ambas. La demarcación administrativa por municipios es: A Guarda, O Rosal, Tomiño, las parroquias de Tui: Pexegueiro, Areas, Malvás, Ribadelouro, Rebordáns, Pazos de Reis, Randufe y Tui; y las parroquias de Gondomar: Mañufe y Vilaza.

Características específicas: Es un vino blanco, de color amarillo pajizo, transparente, con irisaciones verdosas en el borde. Afrutado y muy aromático. Las características climáticas exclusivas de esta zona, amparada de los vientos dominantes, templada por el Miño y con un ratio elevado de horas de sol, la convierten en el trópico de Galicia. Su incidencia en la maduración de la uva, así como las características del suelo le confieren una personalidad propia, que se ve reforzada por el armónico conjunto formado por las variedades albariño y *loureira*.

Breve reseña histórica: La comarca del Bajo Miño y en concreto el entorno de O Rosal es uno de los territorios agrícolas más privilegiados de Galicia por su configuración orográfica y las condiciones climáticas específicas. La huerta es generosa y el cultivo de frutales se extiende más allá de las variedades tradicionalmente gallegas, incorporándose algunas de climas subtropicales como el kiwi o la *feijoa* brasileña. La producción de vino en esta zona estaba limitada prácticamente al autoconsumo, siendo muy escasa la producción, que llegaba a un mercado muy minoritario. Una figura fue esencial en la difusión de este vino, el bodeguero Santiago Ruiz, que fue el primero en poner una marca, la que lleva su nombre, en el mercado y el primero también en afrontar la gran reconversión tecnológica que vivió el vino en la década de 1980, cuando comenzó a revalorizarse como un producto de interés económico para los agricultores y las bodegas dejaron de ser un pequeño espacio para la producción propia y se convirtieron en amplias naves

tecnológicamente avanzadas, pilotadas por enólogos bien formados.

Puntos de venta: Es fácil su localización en Galicia, en tiendas especializadas y supermercados. Algunas marcas tienen amplia distribución por toda España e incluso con un elevado porcentaje de exportación, que puede llegar al cincuenta por ciento.

RÍAS BAIXAS RIBEIRA DO ULLA

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos blancos jóvenes y con crianza.

Descripción: La denominación Ribeira do Ulla se aplica al vino polivarietal blanco elaborado en dicha subzona de la Denominación de Origen Rías Baixas a partir de la vinificación de uvas albariño y otras variedades blancas admitidas por el consejo regulador siempre que sean producidas en la misma subzona. Para poder ser etiquetado con la denominación Ribeira do Ulla el porcentaje de albariño tiene que alcanzar como mínimo el 70% del total.

Localización geográfica: La subzona discurre por el curso medio del río Ulla y sus viñedos son los más septentrionales de toda la denominación de origen. La demarcación administrativa por municipios es: municipio de Vedra (A Coruña) y las parroquias que se citan de los siguientes municipios de la misma provincia: Padrón: parroquias de Rumille, Carcacía, Iria Flavia y Herbón; Teo: parroquias de Oza, Teo, Lampai, Bamonde, Rarís, Vilariño y Reis; Boqueixón: parroquias de Codeso, Pousada, Oural, Ledesma, Donas y Sucira; Touro: parroquia de Bendaña. Provincia de Pontevedra, municipios de A Estrada: parroquias de Arnois, Couso, Cora, Oca, Santeles, Paradela, Berres, San Miguel de Castro, San Xurxo de Vea, Ribeira, Riobó, Santa Cristina de Vea, Baloira y Santa Mariña de Barcala; Silleda: parroquia de Cira; Vila de Cruces: parroquias de Camanzo, Gres y Añobre.

Características específicas: El Ulla dulcifica y enriquece las tierras de sus valles, que se ven beneficiados por una excelente orientación para el cultivo de la vid. Como el predominio de los caldos del Ulla amparados por esta denominación tiene como principal protagonista a la variedad albariño, recibe de esta sus principales

tecnologicamente avançadas, pilotadas por enólogos bem formados.

Pontos de venda: É fácil a sua localização na Galiza, em lojas especializadas e supermercados. Algumas marcas possuem ampla distribuição por toda a Espanha e inclusive com uma elevada percentagem de exportação que pode chegar aos 50%.

RÍAS BAIXAS RIBEIRA DO ULLA

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos brancos jovens e com *crianza*.

Descrição: A denominação Ribeira do Ulla aplica-se ao vinho polivarietal branco elaborado na referida sub-região da Denominação de Origem Rías Baixas a partir da vinificação de castas *albariño* e outras variedades brancas admitidas pelo conselho regulador sempre que sejam produzidas na mesma sub-região. Para poder ser rotulado com a denominação Ribeira do Ulla a percentagem de *albariño* tem de alcançar no mínimo 70%do total.

Localização geográfica: A sub-região estende-se pelo curso médio do rio Ulla e os seus vinhedos são os mais setentrionais de toda a denominação de origem. A demarcação administrativa por municípios é a seguinte: município de Vedra (Corunha) e as freguesias que se citam dos seguintes municípios da mesma província: Padrón (freguesias de Rumille, Carcacía, Iria Flavia e Herbón), Teo (freguesias de Oza, Teo, Lampai, Bamonde, Rarís, Vilariño e Reis), Boqueixón (freguesias de Codeso, Pousada, Oural, Ledesma, Donas e Sucira), Touro (freguesia de Bendaña). Província de Pontevedra, municípios de A Estrada (freguesias de Arnois, Couso, Cora, Oca, Santeles, Paradela, Berres, San Miguel de Castro, San Xurxo de Vea, Ribeira, Riobó, Santa Cristina de Vea, Baloira e Santa Mariña de Barcala), Silleda (freguesia de Cira), Vila de Cruces (freguesias de Camanzo, Gres e Añobre).

Características específicas: O Ulla dulcifica e enriquece as terras dos seus vales, que são beneficiados por uma excelente orientação para o cultivo da vide. Como o predomínio dos néctares do Ulla protegidos por esta denominação têm como protagonista a variedade *albariño,* recebe desta as suas principais qualidades: um

vinho muito expressivo, frutal e aromático, com o seu justo equilíbrio de acidez e graduação alcoólica. O aspeto visual apresenta-nos uma cor amarelo palhiço com ribetes verdes nas bordas que anuncia a frescura e intensidade frutal que se descobre na sua prova.

Breve resenha histórica: A sua incorporação na Denominação de Origem Rías Baixas foi a mais recente: data de 2000. Mas esta é uma comarca com uma longa tradição vinícola que remonta à Idade Média, especialmente nos campos dos mosteiros como o do desaparecido de San Salvador de Camanzo, na Vila de Cruces, do qual ainda permanece em pé o lagar que os monges utilizavam na elaboração do vinho. A proximidade a Santiago convertia-o no vinho por excelência que chegava à mitra compostelana e à cidade que prosperava à sua mercê e à da universidade. A partir de 1980, o município de Vedra capitaneou a empresa de promover e difundir a cultura do vinho autóctone nessa comarca, mediante a celebração de uma Fiesta del Vino del Ulla que se celebra desde então ininterruptamente próxima da segunda semana do mês de abril. A festa nasceu com um objetivo reivindicativo, a presença de um importante censo de cepas de Albariño queria integrar-se na denominação Rías Baixas, objetivo que se cumpriu vinte anos mais

cualidades: un vino muy expresivo, frutal y aromático, con su justo equilibrio de acidez y graduación alcohólica. El aspecto visual nos presenta un color amarillo pajizo con ribetes verdes en los bordes que anuncia la frescura e intensidad frutal que se descubre en su cata.

Breve reseña histórica: Su incorporación a la Denominación de Origen Rías Baixas fue la más reciente: data del 2000. Pero esta es una comarca con una larga tradición vinícola que se remonta a la Edad Media, especialmente en los entornos de los monasterios como el del desaparecido de San Salvador de Camanzo, en Vila de Cruces, del que todavía queda en pie el lagar que empleaban los monjes en la elaboración del vino. La proximidad a Santiago lo convertía en el vino por excelencia que llegaba a la mitra compostelana y a la ciudad que prosperaba a su merced y a la de la universidad. A partir de 1980, el municipio de Vedra capitaneó la empresa de promover y difundir la cultura del vino autóctono en esa comarca, mediante la celebración de una Fiesta del Vino del Ulla que se celebra desde entonces ininterrumpidamente en torno a la segunda semana del mes de abril. La fiesta nació con un objetivo reivindicativo, pues con la presencia de un importante censo de cepas de albariño querían integrarse en la denominación Rías Baixas,

objetivo que se cumplió veinte años después, tras una larga tarea de mejora de las condiciones de cultivo y vinificación. Hoy los vinos del Ulla compiten en calidad y sin complejos con el resto de los albariños de la Denominación de Origen Rías Baixas.

Puntos de venta: Este vino tuvo siempre un mercado tradicional en Santiago de Compostela. Su producción es reducida, ya que representa menos del 4 % del total de la Denominación de Origen Rías Baixas, por lo que se hace más difícil conseguirlo cuanto más nos alejamos de su zona, donde es posible adquirirlo en tiendas, supermercados y vinotecas, así como en bodegas. Existen numerosas tiendas *online* que facilitan su distribución a todo el mundo a través de sus páginas web.

RÍAS BAIXAS VAL DO SALNÉS

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos blancos jóvenes y con crianza.

Descripción: La denominación Rías Baixas Val do Salnés o simplemente Val do Salnés se aplica al vino polivarietal blanco elaborado en dicha subzona de la Denominación de Origen Rías Baixas a partir de la vinificación de uvas albariño y otras variedades blancas admitidas por el consejo regulador siempre que sean producidas en la misma subzona. Para poder ser etiquetado con la denominación Val do Salnés el porcentaje de albariño tiene que alcanzar como mínimo el 70 % del total.

Localización geográfica: La mayor parte de este territorio vinícola es coincidente con la comarca del Salnés, a la que luego se incorporaron otros municipios. La faceta geográfica más singular es su naturaleza marítima, siendo la única denominación de origen que posee una subzona en la que buena parte de los municipios que la integran son costeros, incluso uno de ellos es insular. Todos pertenecen a la provincia de Pontevedra y están enmarcados entre las rías de Pontevedra y de Arousa, con el valle del río Umia y el Salnés, la llanura litoral más relevante de Galicia. Este espacio vinícola que reúne en su demarcación el mayor número de viticultores y de bodegas de toda la denominación de origen está formado por doce municipios: Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia,

tarde, depois de um longo trabalho de melhoria das condições de cultivo e vinificação. Hoje em dia os vinhos do Ulla competem em qualidade e sem complexos com o resto dos albariños da Denominação de Origem Rías Baixas.

Pontos de venda: Este vinho teve sempre um mercado tradicional em Santiago de Compostela. A sua produção é reduzida já que representa menos de 4 por cento do total da Denominação de Origem Rías Baixas, pelo que se torna mais difícil a sua obtenção à medida que nos afastamos da sua região, onde é possível adquiri-lo em lojas, supermercados e vinotecas, assim como em adegas. Existem numerosas lojas *online* que facilitam a sua distribuição ao mundo inteiro através das suas páginas web.

RÍAS BAIXAS VAL DO SALNÉS

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos brancos jovens e com *crianza*.

Descrição: A denominação Rías Baixas Val do Salnés ou simplesmente Val do Salnés aplica-se ao vinho polivarietal branco elaborado na referida sub-região da Denominação de Origem Rías Baixas a partir da vinificação de castas *albariño* e outras variedades brancas admitidas pelo conselho regulador sempre que sejam produzidas na mesma sub-região. Para poder ser rotulado com a denominação Val do Salnés a percentagem de Albariño tem de alcançar no mínimo 70 % do total.

Localização geográfica: A maior parte deste território vinícola é coincidente com a comarca do Salnés, à que logo se incorporaram outros municípios. A faceta geográfica mais singular é a sua natureza marítima, sendo a única denominação de origem que possui uma sub-região na qual boa parte dos municípios que a integram são costeiros, inclusive um deles, é insular. Todos pertencem à província de Pontevedra e estão enquadrados entre as rias de Pontevedra e a de Arousa, com o vale do rio Umia e o Salnés, a planície litoral mais relevante da Galiza. Este espaço vinícola que reúne na sua demarcação o maior número de viticultores e de adegas de toda a denominação de origem é composto por 12 municípios: Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia, Meis, Vila-

nova de Arousa, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, Barro, O Grove e A Illa de Arousa.

Características específicas: Dois são os fatores que mais determinam a personalidade do Rías Baixas do Val do Salnés. Em primeiro lugar, a casta protagonista, a *albariño,* uma casta com carácter, doce, capaz de manifestar uma grande difusão de sabores frutais e o mar, que suaviza o clima destes vales infundindo-lhe a humidade suficiente para que prospere e, chegado o verão, amadureça sem sofrer longos períodos de seca. O clima suave e uma uva de maturação relativamente prematura conjugam-se num néctar que é ao mesmo tempo brilhante e estruturado com o seu ponto ideal de acidez e um conteúdo alcoólico insere-se entre os 12 e os 13 graus. Ainda que reconhecida a denominação Rías Baixas Val do Salnés, a maior parte das adegas aqui estabelecidas elaboram fundamentalmente *albariño* monovarietal, um facto ratificado pela circunstância de a referida variedade de uva representar 99,95 % do total de uvas brancas colhidas na sub-região nas últimas vindimas.

Breve resenha histórica: Existe a tradição de vincular a origem da elaboração

Meis, Vilanova de Arousa, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, Barro, O Grove y A Illa de Arousa.

Características específicas: Dos son los factores que más determinan la personalidad del Rías Baixas del Val do Salnés. En primer lugar, la uva protagonista, la albariño, una uva con carácter, dulce, capaz de manifestar un gran despliegue de sabores frutales, y el mar, que suaviza el clima de estos valles y le infunde la humedad suficiente para que prospere y, llegado el verano, madure sin sufrir largos periodos de sequía. El clima suave y una uva de maduración relativamente temprana se conjugan en un caldo que es a la vez brillante y estructurado con su punto justo de acidez y un contenido alcohólico que ronda entre los 12 y los 13 grados. Aunque reconocida la denominación Rías Baixas Val do Salnés, la mayor parte de las bodegas aquí establecidas elaboran fundamentalmente albariño monovarietal, un hecho ratificado por la circunstancia de que dicha variedad de uva representó el 99,95 % del total de uvas blancas cosechadas en la subzona en las últimas vendimias.

Breve reseña histórica: Existe la tradición de vincular el origen de la elaboración de

estos vinos blancos a los monasterios que se encuentran en la zona o a los pazos y casas señoriales. En cierta medida, el cuidado y preservación de la calidad en la vinificación era una labor que se llevaba a cabo en esos centros de poder y riqueza económica, mientras el resto del vino, dedicado al gran consumo, era elaborado con otras variedades de mayor productividad, aunque de menor calidad. A partir de la década de 1960, cuando se produce un *boom* turístico, siempre minoritario en Galicia frente a otras costas españolas, se repara en que la gastronomía relacionada con el mar de estas rías gallegas —pescados y sobre todo mariscos— tiene un aliado singular en el vino blanco en el que la variedad albariño es predominante. A partir de la Fiesta del Albariño, Cambados se convirtió en la capital del vino blanco de la costa. Es en 1980, cuando se reivindica una denominación específica para el albariño y, ocho años después, cuando se constituye la Denominación de Origen Rías Baixas, es el momento en que comienza a crearse un nuevo modelo productivo, donde los altos precios pagados por la uva estimulan el crecimiento de la superficie dedicada a su cultivo y la mayor oferta de esta propicia la creación de nuevas bodegas, hasta llegar a multiplicar por cuarenta la producción en poco menos de un cuarto de siglo. El Val do Salnés agrupa el 71 % de los viticultores de toda la denominación de origen y produce el 56 % del total del vino que se etiqueta al amparo del consejo regulador. Ambos datos revelan el carácter minifundista de las explotaciones vinícolas, que se acentúa en esta subzona, donde la parcela media es de 4.600 m^2 y cada viticultor tiene una media de 3,02 parcelas.

Puntos de venta: En Galicia, en supermercados y tiendas de alimentación, grandes superficies, vinotecas, etcétera. Su distribución es amplia en toda la comunidad autónoma. Dispone igualmente de canales de distribución en toda España y en distintos países de Europa, Asia y América.

RIBEIRA SACRA

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen.

Descripción: La Denominación de Origen Ribeira Sacra ampara la producción de vi-

destes vinhos brancos aos mosteiros que se encontram na região ou aos paços e casas senhoriais. Em certa medida, o cuidado e preservação da qualidade na vinificação era um trabalho que era levado a cabo nesses centros de poder e riqueza económica, enquanto o resto do vinho, dedicado ao grande consumo era elaborado com outras variedades de maior produtividade, ainda que de menor qualidade. A partir da década de 1960, quando se produz um *boom* turístico, sempre minoritário na Galiza face a outras costas espanholas, repara-se que a gastronomia relacionada com o mar destas rias galegas —peixes e sobretudo mariscos— tem um aliado singular no vinho branco, no qual a variedade *albariño* é predominante. A partir da Fiesta del Albariño, Cambados converteu-se na capital do vinho branco da costa. Em 1980 reivindica-se uma denominação específica para o *albariño* e, oito anos depois, é constituída a Denominação de Origem Rías Baixas. É o momento em que se começa a criar um novo modelo produtivo, onde os altos preços pagos pela uva estimulam o crescimento da superfície dedicada ao seu cultivo, e a maior oferta desta propicia a criação de novas adegas, até chegar a multiplicar por 40 a produção em pouco menos de um quarto de século. O Val do Salnés agrupa 71 % dos viticultores de toda a denominação de origem e produz 56 % do total do vinho que se rotula sob a proteção do Conselho Regulador. Ambos os dados revelam o carácter minifundista das explorações vinícolas que se acentua nesta sub-região, onde a parcela média é de 4.600 metros quadrados e cada viticultor possui uma média de 3,02 parcelas.

Pontos de venda: Na Galiza, em supermercados e lojas de alimentação, grandes superfícies, vinotecas, etecetera. A sua distribuição é ampla em toda a comunidade autónoma. Dispõe igualmente de canais de distribuição em toda a Espanha e em diversos países da Europa, Ásia e América.

RIBEIRA SACRA

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem.

Descrição: A Denominação de Origem Ribeira Sacra protege a produção de vi-

nhos brancos e tintos num território que se encontra nos vales de confluência dos rios Minho e Sil e seus afluentes, entre as províncias de Ourense e Lugo. O seu território está dividido em cinco sub-regiões. O nome da denominação e de toda essa região está relacionada com a proliferação de mosteiros que se ergueram durante a Idade Média, então um lugar muito afastado das áreas povoadas da Galiza, de difícil acesso e propício para a existência humana em condições muito precárias devido ao seu terreno agreste. Um dos aspetos especialmente significativos desta denominação é o predomínio da produção de vinho tinto sobre o branco, sendo esta característica única nas denominações galegas. Para a elaboração dos seus vinhos contam com as seguintes variedades recomendadas de tinto: *mencía, brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto* e *tempranillo*. Dessa forma, estão autorizadas a *garnacha tintureira* e a variedade *mouratón,* também conhecida como *negreda*. Em relação aos brancos as variedades recomendadas são *albariño, loureira, treixadura,* godelho, *dona blanca* e *torrontés*. A colheita de 2011 proporcionou quase sete milhões de quilos de uva, dos quais cerca de seis milhões de quilos foram da variedade *mencía*. No registo de 31 de dezembro de 2010 havia inscritos 1.271 hectares, propriedade de 2.842 viticultores e 89 adegas.

Localização geográfica: A Denominação de Origem Ribeira Sacra estende-se por um território compreendido pelo sul

nos blancos y tintos en un territorio que se encuentra en los valles de confluencia de los ríos Miño y Sil y sus afluentes, entre las provincias de Ourense y Lugo. Su territorio está dividido en cinco subzonas. El nombre de la denominación y de toda esa área está relacionado con la proliferación de monasterios que se produjo en la misma durante la Edad Media, entonces un lugar muy retirado de las áreas pobladas de Galicia, de difícil acceso y propicio para la existencia humana en condiciones muy menesterosas por lo agreste del terreno. Uno de los datos especialmente significativos de esta denominación es el predominio de la producción de vino tinto sobre el blanco, siendo esta característica única en las denominaciones gallegas. Para la elaboración de sus vinos cuentan con las siguientes variedades preferentes de tinto: mencía, *brancellao, merenzao, sousón, caíño* tinto y tempranillo. Asimismo, están autorizadas la garnacha *tintureira* y la variedad *mouratón,* también conocida como *negreda*. En cuanto a blancos, las variedades preferentes son albariño, *loureira, treixadura,* godello, dona blanca y torrontés. La cosecha del 2011 proporcionó casi siete millones de kilos de uva, de los que cerca de seis millones fueron de la variedad mencía. En el registro a 31 de diciembre del 2010 había inscritas 1.271 hectáreas, propiedad de 2.842 viticultores y 89 bodegas.

Localización geográfica: La Denominación de Origen Ribeira Sacra se extiende por un territorio comprendido por el

sur de la provincia de Lugo y el norte de la de Ourense, en los valles de los ríos Miño y Sil con sus afluentes, en un área cercana a la confluencia de ambos. Un total de veinte municipios se reparten administrativamente las cinco subzonas, que son las siguientes: Subzona de Amandi: abarca las parroquias que se citan de los ayuntamiendos de Sober: Doade, Amandi, Lobios, Pinol, Santiorxo, Barantes, Bolmente, San Martiño de Anllo y de la parroquia de Anllo, los lugares situados en la ribera del Sil. Monforte de Lemos: Marcelle. Subzona de Chantada: abarca las parroquias que se citan de los ayuntamiendos de Portomarín: Portomarín, Sabadelle, Fiz de Rozas, León y Vilarbasín. Taboada: Sobrecedo, Castelo, San Xián de Ínsua, Ínsua, Mourulle y Xián. Chantada: Pedrafita, Pesqueiras, San Fiz de Asma, Belesar, Líncora, Camporramiro, Santiago de Arriba, A Sariña, Nogueira de Miño y Sabadelle. Carballedo: Erbedeiro, Chouzán, A Cova, Oleiros y Temes. A Peroxa: San Xes da Peroxa, Graíces, Carracedo, Celaguantes, Beacán, Os Peares y en la parroquia de Vilarrubín, el lugar de O Souto. Subzona de Quiroga-Bibei: abarca las parroquias que se citan de los ayuntamiendos de Monforte de Lemos: Rozavales. A Pobra de Brollón: Vilachá y Barxa de Lor. Quiroga: Quintá de Lor, Nocedo, Quiroga, A Ermida, O Hospital, Fisteus, Sequeiros, Bendollo, Bendilló, Montefurado, Vilanuíde, Paradaseca, Vilaster, A Enciñeira y Augas Mestas. Ribas de Sil: Nogueira, Peites, Piñeira, Rairos, Ribas de Sil, Soutordei y Torbeo. A Pobra de Trives: Barrio, Mendoia, Piñeiro, Sobrado y Navea. Manzaneda: Cesuris, Reigada, San Miguel de Bidueira, Soutipedre, Manzaneda y San Martiño de Manzaneda. San Xoán de Río: Cerdeira. Subzona de Ribeiras do Miño: abarca las parroquias que se citan de los ayuntamiendos de Paradela: Loio, As Cortes, San Martiño de Castro, San Facundo de Ribas de Miño, Castro, Santalla de Paradela, Aldosende, A Laxe e San Vicente de Paradela. O Saviñao: Reiriz, Segán, San Vitoiro de Ribas de Miño, Rebordaos, Santo Estevo de Ribas de Miño, Diomondi, Mourelos, Rosende y A Cova. Pantón: Ribeiras de Miño, Vilar de Ortelle, Atán, Pombeiro, Acedre, Espasantes, Frontón, Siós, Cangas, Toldaos, Moreda, Pantón, Deade, Castillón y Ferreira de Pantón. Sober: Rosende, Vilaescura,

da província de Lugo e pelo norte da de Ourense, nos vales dos rios Minho e Sil com os seus afluentes, numa área próxima à confluência de ambos. Um total de 20 municípios reparte-se administrativamente nas cinco sub-regiões que são as seguintes: sub-região de Amandi: abarca as freguesias que se citam das câmaras municipais de Sober (Doade, Amandi, Lobios, Pinol, Santiorxo, Barantes, Bolmente, San Martiño de Anllo e da freguesia de Anllo, os lugares situados na ribeira do Sil), Monforte de Lemos (Marcelle). Sub-região de Chantada: abarca as freguesias que se citam das câmaras municipais de Portomarín (Portomarín, Sabadelle, Fiz de Rozas, León e Vilarbasín), Taboada (Sobrecedo, Castelo, San Xián de Ínsua, Ínsua, Mourulle e Xián), Chantada (Pedrafita, Pesqueiras, San Fiz de Asma, Belesar, Líncora, Camporramiro, Santiago de Arriba, A Sariña, Nogueira de Miño e Sabadelle), Carballedo (Erbedeiro, Chouzán, A Cova, Oleiros e Temes), A Peroxa (San Xes da Peroxa, Graíces, Carracedo, Celaguantes, Beacán, Os Peares e na freguesia de Vilarrubín, o lugar de O Souto), Sub-região de Quiroga-Bibei: abarca as freguesias que se citam das câmaras municipais de Monforte de Lemos (Rozavales), A Pobra de Brollón (Vilachá e Barxa de Lor), Quiroga (Quintá de Lor, Nocedo, Quiroga, A Ermida, O Hospital, Fisteus, Sequeiros, Bendollo, Bendilló, Montefurado, Vilanuíde, Paradaseca, Vilaster, A Enciñeira e Augas Mestas), Ribas de Sil (Nogueira, Peites, Piñeira, Rairos, Ribas de Sil, Soutordei e Torbeo), A Pobra de Trives (Barrio, Mendoia, Piñeiro, Sobrado e Navea), Manzaneda (Cesuris, Reigada, San Miguel de Bidueira, Soutipedre, Manzaneda e San Martiño de Manzaneda), San Xoán de Río (Cerdeira). Sub-região de Ribeiras do Miño: abarca as freguesias que se citam das câmaras municipais de Paradela (Loio, As Cortes, San Martiño de Castro, San Facundo de Ribas de Miño, Castro, Santalla de Paradela, Aldosende, A Laxe e San Vicente de Paradela), O Saviñao (Reiriz, Segán, San Vitoiro de Ribas de Miño, Rebordaos, Santo Estevo de Ribas de Miño, Diomondi, Mourelos, Rosende e A Cova), Pantón (Ribeiras do Miño, Vilar de Ortelle, Atán, Pombeiro, Acedre, Espasantes, Frontón, Siós, Cangas, Toldaos, Moreda, Pantón, Deade, Castillón e Ferreira de Pantón), Sober (Rosende, Vilaescura, Canaval, Pro-

endos, Neiras e na freguesia de Anllo, os lugares situados na ribeira do rio Cabe), Monforte de Lemos (Moreda e Seoane). Sub-região de Ribeiras do Sil: abarca as freguesias que se citam das câmaras municipais de A Teixeira (Cristosende, Lumeares e Abeleda), Parada de Sil (San Lourenzo de Barxacova, Sacardebois, Parada de Sil e Chandrexa), Castro Caldelas (Alais, Paradela, San Paio de Abeleda, Santa Tegra de Abeleda, Tronceda e Castro Caldelas), Nogueira de Ramuín (Viñoás, A Carballeira e Moura).

Características específicas: A Ribeira Sacra proporciona maioritariamente vinhos tintos, que podem ser mono e polivarietais, sendo fundamentalmente monovarietais e elaborados a partir da casta *mencía*. Em relação aos brancos, predominam os polivarietais com maior proporção de godelho sobre as outras castas, ainda que também se encontrem brancos monovarietais de godelho e mais escassamente de *albariño*. Desde a modificação do regulamento da denominação de origem em 2007 produz-se uma classificação dos vinhos em virtude da proporção das castas recomendadas utilizadas na sua elaboração, sob a dupla denominação de Ribeira Sacra e Ribeira Sacra Summun. Dentro da catalogação Summun, a denominação de origem emite rótulos específicos para os vinhos tintos que foram elaborados na sub-região de Amandi. Deles falamos nas fichas seguintes.

Breve resenha histórica: De novo a viticultura está vinculada às atividades monásticas e no caso da Ribeira Sacra com maior motivo que noutras denominações de origem, pois aqui se dá a maior concentração de cenóbios de toda a Galiza. Não obstante a produção de vinho desta zona remonta aos tempos da romanização e são numerosas as crónicas que referem que, além do ouro, os romanos levavam para Roma vasilhas com vinho produzido nestas ribeiras, especialmente o Amandi, que foi o mais precoce em obter uma projeção para além da Galiza. Diz-se que o Amandi chegava a Roma em ânforas dos oleiros de Gundivós, chegadas ao porto de Ostia depois de uma longa viagem pelo Atlântico e Mediterrâneo. Séculos depois, o Caminho de Santiago foi um dos grandes difusores destes vinhos já que pela denominação passam várias das rotas que

Canaval, Proendos, Neiras y en la parroquia de Anllo, los lugares situados en la ribera del río Cabe. Monforte de Lemos: Moreda y Seoane. Subzona de Ribeiras do Sil: abarca las parroquias que se citan de los ayuntamiendos de A Teixeira: Cristosende, Lumeares y Abeleda. Parada de Sil: San Lourenzo de Barxacova, Sacardebois, Parada de Sil y Chandrexa. Castro Caldelas: Alais, Paradela, San Paio de Abeleda, Santa Tegra de Abeleda, Tronceda y Castro Caldelas. Nogueira de Ramuín: Viñoás, A Carballeira y Moura.

Características específicas: La Ribeira Sacra proporciona mayoritariamente vinos tintos, que pueden ser mono y polivarietales, siendo fundamentalmente monovarietales elaborados a partir de la uva mencía. En cuanto a los blancos, predominan los polivarietales con mayor proporción de godello sobre otras uvas, aunque también se encuentran blancos monovarietales de godello y, más escasamente, de albariño. Desde la modificación del reglamento de la denominación de origen en el 2007 se produce una clasificación de los vinos en virtud de la proporción de las uvas preferentes utilizadas en su elaboración, con la doble denominación de Ribeira Sacra y Ribeira Sacra Summun. Dentro de la catalogación Summun, la denominación de origen emite etiquetas específicas para aquellos vinos tintos que están elaborados en la subzona de Amandi. De ellos se habla en las fichas siguientes.

Breve reseña histórica: De nuevo la viticultura está vinculada a las actividades monásticas y, en el caso de la Ribeira Sacra, con mayor motivo que en otras denominaciones de origen, pues aquí se da la mayor concentración de cenobios de toda Galicia. Sin embargo, la producción de vino de esta zona se remonta a los tiempos de la romanización y son numerosas las crónicas que refieren que, además de oro, los romanos se llevaban a la metrópoli vasijas con vino producido en estas riberas, especialmente el amandi, que fue el más precoz en obtener una proyección más allá de Galicia. Se dice que el amandi llegaba a Roma en ánforas de los alfareros de Gundivós, llegadas al puerto de Ostia tras un largo viaje por el Atlántico y el Mediterráneo. Siglos después, el Camino de Santiago fue uno de los grandes difusores de estos vinos, ya

que por la denominación pasan varias de las rutas que llevaban tradicionalmente a Compostela en la Edad Media, desde el Camino Francés a la Vía de la Plata, también denominada Camino Mozárabe. Ya en épocas contemporáneas, el vino fue alcanzando cada vez más predicamento en el ámbito de Galicia y buena parte de su difusión fue debida a las fiestas y ferias de exaltación que se celebran a su alrededor. De las seis actuales, sin duda las más importantes fueron para cumplir esta labor la del Vino de Amandi que se celebra en Sober el domingo de ramos y la de Chantada que se celebra en dicha villa en torno al segundo fin de semana de marzo.

La década de 1990 fue vital para esta región vinícola, con el reconocimiento de la denominación de origen que tuvo lugar en 1995 y la aprobación definitiva con fecha de 3 de septiembre de 1996. A partir de ese momento el crecimiento de la producción fue notorio: en 1997 se vendimiaron alrededor de millón y medio de kilos de uva. Dos años más tarde se habían duplicado con holgura, superando los 3,5 millones, cifra que se duplicó, nuevamente, en el 2011, convirtiéndose en la cosecha más importante de la historia de la denominación. Las cifras en sí dicen poco de lo que representa hacer vino en esta denominación de origen. La Ribeira Sacra es todo un ejemplo de lo que se denomina la *viticultura heroica:* el esfuerzo del hombre para obtener un vino excepcional allí donde el paisaje parece llenarlo todo de obstáculos, pues la mayor parte de los viñedos se encuentran emplazados en terrazas trabajadas sobre las gargantas de los ríos Miño y Sil donde su curso discurre por angostos cañones.

Relación de productores: A diciembre del 2011 la denominación de origen contabiliza un total de 94 bodegas.

Otros datos: La sede de la denominación de origen se encuentra en Rúa do Comercio, 6-8, 27400 Monforte de Lemos (Lugo). Teléfono: 982 410 968; fax: 982 411 265. info@ribeirasacra.org, <www.ribeirasacra.org>.

RIBEIRA SACRA TINTO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos tintos jóvenes y con crianza.

levavam tradicionalmente a Compostela, na Idade Média, desde o Caminho Francês à Vía de la Plata, também denominada Caminho Mozárabe.

Já em épocas contemporâneas, o vinho foi alcançando cada vez mais predicamento na região da Galiza e boa parte da sua difusão foi devida às festas e feiras de exaltação que se celebram à sua volta. Das seis atuais, sem dúvida as mais importantes para cumprir este trabalho foram a do Vinho de Amandi que se celebra em Sober no domingo de Ramos e a de Chantada que se celebra na referida vila por volta do segundo fim de semana de março.

A década de 1990 foi vital para esta região vinícola, com o reconhecimento da denominação de origem que teve lugar em 1995 e a aprovação definitiva com data de 3 de setembro de 1996. A partir desse momento o crescimento da produção foi notório: em 1997 vindimaram-se cerca de milhão e meio de quilos de uva. Dois anos mais tarde haviam-se duplicado com amplitude, superando os 3,5 milhões de quilos, cifra que foi duplicada, novamente, em 2011, convertendo-se na colheita mais significativa da história da denominação. As cifras em si, dizem pouco do que representa fazer vinho nesta denominação de origem. A Ribeira Sacra é um exemplo do que se denomina de viticultura heroica: o esforço do homem para obter um vinho excecional numa região onde a paisagem parece enchê-lo de obstáculos, pois a maior parte dos vinhedos encontram-se localizados em socalcos trabalhados sobre as gargantas dos rios Minho e Sil, onde o seu curso escorre por estreitas fendas.

Relação de produtores: Atualmente (dezembro de 2011) a denominação de origem contabiliza um total de 94 adegas.

Outros datos: A sede da denominação de origem encontra-se em Rúa do Comercio, 6-8, 27400 Monforte de Lemos (Lugo). Telefone: 982 410 968; fax: 982 411 265. info@ribeirasacra.org, <www.ribeirasacra.org>.

RIBEIRA SACRA TINTO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos tintos jovens e com *crianza*.

Descrição: Vinhos tintos elaborados a partir das variedades *mencía, brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto* e *tempranillo,* e as autorizadas, *garnacha tintureira* e *mouratón,* sempre que as variedades recomendadas representem pelo menos 70% na elaboração do vinho. Poderão colocar no rótulo a qualificação de vinho tinto de barrica, os que permaneçam no mínimo seis meses em barricas de madeira com uma capacidade máxima de 500 litros.

Características específicas: É um vinho tinto, de cor cereja intenso, com irisações púrpuras. O predomínio da casta Mencía outorga-lhe aromas intensos a frutas do bosque. São tintos com corpo e estrutura, com um equilibrado conteúdo alcoólico que costuma superar os 12,5 graus ainda que a exigência mínima seja de 11 gaus.

Pontos de venda: Está disponível em todo o mercado galego e representado no mercado espanhol já que é o tinto galego mais abundante e melhor distribuído dentro do panorama dos vinhos com denominação de origem. Existem importadores e distribuidores na Europa e América e está disponível para o mundo inteiro através das lojas de comércio eletrónico na Internet.

Descripción: Vinos tintos elaborados a partir de las variedades mencía, *brancellao, merenzao, sousón, caíño* tinto y tempranillo, y las autorizadas, garnacha *tintureira* y *mouratón,* siempre que las variedades preferentes representen, al menos un 70% en elaboración del vino. Podrán llevar en la etiqueta la calificación de vino tinto *de barrica* aquellos que permanezcan como mínimo seis meses en barricas de madera con una capacidad máxima de quinientos litros.

Características específicas: Es un vino tinto, de color cereza intenso, con irisaciones púrpuras. El predominio de la uva mencía le otorga aromas intensos a frutas del bosque. Son tintos con cuerpo y estructura, con un equilibrado contenido alcohólico que suele superar los 12,5 grados, aunque la exigencia mínima es de 11.

Puntos de venta: Está disponible en todo el mercado gallego y representado en el mercado español gracias a que es el tinto gallego más abundante y mejor distribuido dentro del panorama de los vinos con denominación de origen. Existen importadores y distribuidores en Europa y América y está disponible para todo el mundo a través de las tiendas de comercio electrónico en Internet.

RIBEIRA SACRA BRANCO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos com e sem *crianza*.

RIBEIRA SACRA BLANCO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos con y sin crianza.

Descripción: Los vinos blancos de Ribeira Sacra están elaborados con uvas autóctonas de las variedades preferentes albariño, *loureira, treixadura,* godello, dona blanca y torrontés, en los que las variedades preferentes tengan una presencia mínima del 70%. Por lo general son caldos polivarietales con predominio de godello, con un contenido alcohólico mínimo de 11 grados. Para llevar en la etiqueta la calificación de *barrica*, deben pasar al menos tres meses en barricas de madera de una capacidad máxima de seiscientos litros.

Características específicas: El godello se hace patente, otorgándole esa característica tan específica de la referida uva, con aromas a frutas maduras y gran expresividad.

Puntos de venta: Es posible encontrar vinos blancos de Ribeira Sacra en vinotecas y tiendas especializadas de Galicia. La escasez de la producción restringe mucho su ámbito de distribución. Sin embargo, es posible recurrir al comercio electrónico y a las vinotecas y tiendas especializadas que existen en Internet.

Descrição: Os vinhos brancos de Ribeira Sacra são elaborados com castas autóctones das variedades recomendadas *albariño, loureira, treixadura,* godelho, *dona blanca* e *torrontés,* nos quais as variedades recomendadas tenham uma presença mínima de 70%. Geralmente são néctares polivarietais com predomínio de Godello, com um conteúdo alcoólico mínimo de 11 graus. Para colocar no rótulo a qualificação de barrica devem passar pelo menos 3 meses nas barricas de madeira de capacidade máxima de 600 litros.

Características específicas: O godelho torna-se patente, outorgando-lhe essa característica tão específica da referida casta, com aromas a frutas maduras e grande expressividade.

Pontos de venda: É possível encontrar vinhos brancos de Ribeira Sacra em vinotecas e lojas especializadas da Galiza. A escassez de produção restringe muito o seu âmbito de distribuição. Não obstante, é possível recorrer ao comércio eletrónico e às vinotecas e lojas especializadas que existem na Internet.

RIBEIRA SACRA SUMMUN

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos con y sin crianza, blancos y tintos.

Descripción: Los vinos catalogados como Ribeira Sacra Summun están elaborados con uvas autóctonas de las variedades pre-

RIBEIRA SACRA SUMMUN

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos com e sem *crianza,* brancos e tintos.

Descrição: Os vinhos catalogados como Ribeira Sacra Summun são elaborados com castas autóctones das variedades re-

comendadas *albariño, loureira, treixadura,* godelho, *dona blanca* e *torrontés,* no caso dos brancos e tintos elaborados a partir das variedades *mencía, brancellao, merenzao, sousón, caíño tinto* e *tempranillo,* e as autorizadas, *garnacha tintureira* e *mouratón,* sempre que as variedades recomendadas tenham uma presença mínima de 85%. Além disso, poderão colocar no rótulo a qualificação de Barrica, se passarem pelo menos 3 meses em barricas de madeira de capacidade máxima de 600 litros, no caso dos brancos, e seis meses em barricas de madeira com capacidade máxima de 500 litros no caso dos tintos.

Características específicas: Os tintos Ribeira Sacra Summun têm de conter pelo menos 60% de *mencía,* e as variedades recomendadas têm de somar 85%. No rótulo figurará a variedade dominante. Dentro desta categoria, existem os vinhos elaborados maioritariamente com *mencía,* muito equilibrados, aromáticos, nos quais o conteúdo alcoólico ronda os 13 graus. Os vinhos que levam também a denominação *barrica* encontraremos *crianzas,* com seis ou mais meses em barrica de carvalho e alguns reservas com mais de 12 meses de envelhecimento em barricas de carvalho.

Pontos de venda: É possível encontrar Ribeira Sacra Summun nos supermercados

ferentes albariño, *loureira, treixadura,* godello, dona blanca y torrontés, en el caso de los blancos, y tintos elaborados a partir de las variedades mencía, *brancellao, merenzao, sousón, caíño* tinto y tempranillo, y las autorizadas, garnacha *tintureira* y *mouratón,* siempre que las variedades preferentes tengan una presencia mínima del 85%. Además, podrán llevar en la etiqueta la calificación *de barrica* si pasan al menos tres meses en barricas de madera de una capacidad máxima de seiscientos litros en el caso de los blancos y seis meses en barricas de madera con una capacidad máxima de quinientos litros en el caso de los tintos.

Características específicas: Los tintos Ribeira Sacra Summun tienen que contener al menos un 60% de mencía y sumar un 85% las variedades preferentes. En la etiqueta figurará la variedad dominante. Dentro de esta categoría hay vinos elaborados mayoritariamente con mencía, muy equilibrados, aromáticos, en los que el contenido alcohólico está en torno a los 13 grados. En los vinos que llevan, además, la denominación *barrica* encontraremos crianzas, con seis o más meses en barrica de roble y algunos reservas con más de doce meses de envejecimiento en barricas de roble.

Puntos de venta: Es posible encontrar Ribeira Sacra Summun en supermercados

y grandes áreas de distribución en Galicia y vinotecas y tiendas especializadas en el resto de España. Internet es la principal y más cómoda forma de adquisición en cualquier punto del mundo.

RIBEIRA SACRA AMANDI

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos con y sin crianza.

Descripción: Vinos tintos con y sin crianza que comparten las mismas características en cuanto al uso de variedades de uva que el resto de la denominación de origen, pero cuya producción se circunscribe a los viñedos de la subzona de Amandi y se elaboran en bodegas establecidas en ese mismo territorio.

Localización geográfica: Subzona de Amandi, dentro de la Denominación de Origen Ribeira Sacra, que abarca una parroquia del municipio de Monforte, concretamente Marcelle, y las siguientes del municipio de Sober: Doade, Amandi, Lobios, Pinol, Santiorxo, Barantes, Bolmente, San Martiño de Anllo y de la parroquia de Anllo, los lugares situados en la ribera del Sil.

Características específicas: Son vinos muy mediatizados por las condiciones del territorio en los que se enclavan sus viñedos, cultivados en estrechos bancales en

e grandes áreas de distribuição na Galiza e vinotecas e lojas especializadas de vinhos no resto de Espanha. Internet é a forma ideal e mais simples de aquisição em qualquer parte do mundo.

RIBEIRA SACRA AMANDI

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos com e sem *crianza*.

Descrição: Vinhos tintos com e sem *crianza* que partilhem as mesmas características em relação à utilização de variedades de casta que o resto da denominação de origem mas cuja produção, circunscreve-se aos vinhedos da sub-região de Amandi e são elaborados em adegas estabelecidas nesse mesmo território.

Localização geográfica: Sub-região de Amandi, dentro da Denominação de Origem Ribeira Sacra que abarca uma freguesia do município de Monforte, concretamente Marcelle, e as seguintes do município de Sober: Doade, Amandi, Lobios, Pinol, Santiorxo, Barantes, Bolmente, San Martiño de Anllo e da freguesia de Anllo, os lugares situados na ribeira do Sil.

Características específicas: São vinhos muito limitados pelas condições do território nos quais se encravam os seus vinhedos, cultivados em estreitos socal-

cos num dos troços mais singulares das fendas do Sil. Os trabalhos no campo, e mesmo a própria vindima são extremadamente laboriosos e beneficiam de um microclima propiciado por um relevo estreito e sinuoso no qual as cepas alcançam um elevado grau de maturação. A casta *mencía* transmite toda a sua essência em vinhos que, algumas adegas deixam envelhecer em barricas de carvalho para converter em *crianzas* e reservas.

Pontos de venda: Presente na Galiza em supermercados e lojas de alimentação especializada, assim como em vinotecas. Fora da Galiza tem de se recorrer ao comércio especializado e ao comércio eletrónico, através do qual é possível adquiri-lo em qualquer parte do mundo.

uno de los tramos más singulares de los cañones del Sil. Los trabajos en el campo hasta la vendimia misma son extremadamente laboriosos y se benefician de un microclima propiciado por un relieve angosto y sinuoso en el que las cepas alcanzan un alto grado de maduración. La uva mencía transmite aquí todas sus esencias en vinos que algunas bodegas dejan envejecer en barrica de roble para convertir en crianzas y reservas.

Puntos de venta: Presente en Galicia en supermercados y tiendas de alimentación especializadas, así como en vinotecas. Fuera de Galicia hay que recurrir al comercio especializado y al comercio electrónico, a través del cual es posible adquirirlo en cualquier parte del mundo.

RIBEIRO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem.

Descrição: A Denominação de Origem Ribeiro protege a produção de vinhos brancos, tintos e tostados num território que se encontra no extremo noroeste da província de Ourense. A franja montanhosa que a separa da província de Pontevedra, através dos montes de A Paradanta e a serra do Suido pelo norte, protege o território das borrascas subatlânticas e favorece a existência de um espaço climático de características mediterrânicas. Tanto os brancos como os tintos são vinhos aromáticos e muito frutados, com um conteúdo alcoólico que vai dos 9,5 aos 13 graus nos brancos; e 9,5 a 12 graus nos tintos e mínimo de 13 graus para os tostados. Para a elaboração dos vinhos brancos estão reconhecidas como variedades recomendadas as seguintes: *treixadura, torrontés, albariño, loureira* e godelho. Também estão autorizadas as variedades *macabeo, albilla* e *palomino*. No momento de realizar esta obra encontrava-se em vias de aprovação um novo regulamento que incorporará ao catálogo de castas autorizadas as variedades *lado* e *caíño blanco*. Para os vinhos tintos estão recomendadas as variedades *brancellao, caíño tinto, sousón, ferrón* e *mencía,* e autorizam-se também *garnacha* e *tempranillo*. A produção da vindima de 2011 proporcionou mais de 19,4 milhões de quilos de uva, dos quais cerca de 17,7

RIBEIRO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen.

Descripción: La Denominación de Origen Ribeiro ampara la producción de vinos blancos, tintos y tostados en un territorio que se encuentra en el extremo noroccidental de la provincia de Ourense. La franja montañosa que la separa de la provincia de Pontevedra, a través de los montes de A Paradanta y la Serra do Suido por el norte, protege el territorio de las borrascas subatlánticas y favorece la existencia de un espacio climático de características mediterráneas. Tanto los blancos como los tintos son vinos aromáticos y muy afrutados, con un contenido alcohólico que va de 9,5 a 13 grados en los blancos, 9,5 a 12 en los tintos y mínimo de 13 grados para los tostados. Para la elaboración de los vinos blancos están reconocidas como variedades preferentes las siguientes: *treixadura,* torrontés, albariño, *loureira* y godello. También están autorizadas las variedades macabeo, albilla y palomino. En el momento de realizar esta obra se encontraba en trámite de aprobación un nuevo reglamento que incorporaría al catálogo de uvas autorizadas las variedades lado y *caíño* blanco. Para los vinos tintos están recomendadas las variedades *brancellao, caíño* tinto, *sousón, ferrón* y mencía, y se autorizan igualmente garnacha y tempranillo. La producción de la vendimia del 2011 proporcionó más de 19,4 millones de kg de

uva, de los que algo más 17,7 se correspondieron a variedades blancas y 1,6 a variedades tintas, lo que da una idea de la proporción con la que el vino blanco supera al tinto en esta denominación de origen. La vendimia media de los últimos años fue de algo más de 14 millones de kg. El registro oficial a 31 de diciembre del 2010 tenía inscritas un total de 2.789 hectáreas, propiedad de 6.034 viticultores y 118 industrias.

Localización geográfica: Una región delimitada por la confluencia de los ríos Avia, Miño, Barbantiño y Arnoia y sus respectivos valles. La superficie cultivada bajo el amparo de la denominación es de 2.789 hectáreas de viñedo, que se encuentran en los siguientes municipios de la provincia de Ourense: Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín, Cortegada, en su totalidad y parroquias de Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa y Moldes del municipio de Boborás; el lugar de A Touza en el municipio de San Amaro; los lugares de Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, la aldea de Feá y Celeirón y la parroquia de Alongos del municipio de Toén; las parroquias de Banga, Cabanelas y O Barón, del municipio de O Carballiño y los lugares de Santa Cruz de Arrabaldo y Untes, del municipio de Ourense.

Características específicas: Bajo la denominación de *ribeiro* conviven vinos muy expresivos, jóvenes, de gran intensidad aromática y muy afrutados. La uva *treixadura* domina sobre todas las demás en la producción de vinos blancos, aunque la tradición enológica de esta denominación se ha prodigado siempre en la elaboración de vinos polivarietales, una práctica que también se extiende a los vinos tintos. De los diferentes tipos de vinos del Ribeiro que se pueden encontrar en el mercado se ocuparán las fichas siguientes.

corresponderam a variedades brancas e 1,6 a variedades tintas, o que dá uma ideia da proporção com o vinho branco a superar o tinto nesta denominação de origem. A vindima média dos últimos anos foi de pouco mais de 14 milhões de quilos. O registo oficial a 31 de dezembro de 2010 tinha inscrito um total de 2.789 hectares, propriedade de 6.034 viticultores e 118 indústrias.

Localização geográfica: Uma região delimitada pela confluência dos rios Avia, Minho, Barbantiño e Arnoia e seus respetivos vales. A superfície cultivada sob a proteção da denominação é de 2.789 hectares de vinhedo que se encontram nos seguintes municípios da província de Ourense: Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín, Cortegada, na sua totalidade e freguesias de Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa e Moldes do município de Boborás; o lugar de A Touza no município de San Amaro; os lugares de Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, a aldeia de Feá y Celeirón e a freguesia de Alongos do município de Toén; as freguesias de Banga, Cabanelas e O Barón, do município de O Carballiño e os lugares de Santa Cruz de Arrabaldo e Untes, do município de Ourense.

Características específicas: Sob a denominação do Ribeiro convivem vinhos muito expressivos, jovens, de grande intensidade aromática e muito frutados. A casta Treixadura domina sobre todas as outras na produção de vinhos brancos, ainda que a tradição enológica desta denominação se tenha prodigado sempre na elaboração de vinhos polivarietais, uma prática que também se estende aos vinhos tintos. Relativamente aos diferentes tipos de vinhos do Ribeiro que se podem encontrar no mercado, falaremos nas fichas seguintes.

Breve resenha histórica: A produção de vinhos do Ribeiro está documentada desde muito cedo. Fala-se dos vinhos do Ribeiro na Idade Média e no século XVI celebra-se já um primeiro regulamento que estabelece os requisitos e as áreas nas quais se pode cultivar o vinho que usa esta denominação. A sua qualidade e o seu prestígio tornavam-nos dignos de um mercado que se estendia para além das suas próprias fronteiras naturais e cedo procurou caminhos para expandir-se. A chegada da ferrovia, em 1881, contribuiu para a melhoria dessa expansão à maior escala até então. As pragas do século XIX, especialmente o oídio, o míldio e a pior de todas elas, a filoxera, causaram grandes estragos nas cepas autóctones, o que fez muitos viticultores repovoassem os campos com variedades mais resistentes às doenças, se bem que à custa da perda de qualidade que as cepas autóctones forneciam, de forma singular a este vinho. Durante a II República, dá-se um enaltecimento ao Ribeiro ao reconhecer-se a sua denominação de origem em 1932. Em 1956 constituiu-se o primeiro Conselho Regulador que redige um regulamento em 1957, que será modificado em 1976 e novamente em 2004 para incluir o tostado do Ribeiro entre os vinhos protegidos. Atualmente está em fase de aprovação um novo regulamento que reconhecerá a elaboração de vinhos espumosos.

Relação de produtores: Para obtener una información más completa y siempre actualizada, visítese la web de la denominación de origen, <www.ribeiro.es>.

Otros datos: La sede de la denominación de origen se encuentra en Salgado Moscoso, 11, 32400 Ribadavia (Ourense). Teléfono: 988 477 200; fax: 988 477 201. info@ribeiro.es, <www.ribeiro.es>.

Breve reseña histórica: La producción de vinos del Ribeiro está documentada desde muy antiguo. Se habla de los vinos del Ribeiro en la Edad Media y en el siglo XVI se establece ya un primer reglamento encaminado a establecer los requisitos y las áreas en las que se puede cultivar el vino que lleve esta denominación. Su calidad y su prestigio los hacían acreedores de un mercado que se extendía más allá de sus propias fronteras naturales y pronto buscó caminos para expandirse. La llegada del ferrocarril, en 1881, contribuyó a mejorar esa expansión a mayor escala que hasta entonces. Las plagas del siglo XIX, especialmente el *oidium,* el *mildiu* y la peor de todas ellas, la filoxera, causaron grandes estragos en las cepas autóctonas, lo que planteó a muchos viticultores la repoblación con variedades más resistentes a las enfermedades, aun a costa de perder la calidad que las autóctonas le aportaban de manera singular a este vino. Durante la Segunda República se da un espaldarazo al ribeiro al reconocerse su denominación de origen en 1932. En 1956 se constituye el primer consejo regulador, que redacta un reglamento en 1957, que será modificado en 1976 y nuevamente en el 2004 para incluir el tostado del Ribeiro entre los vinos amparados. En la actualidad está en fase de aprobación un nuevo reglamento que reconocería la elaboración de vinos espumosos.

Relación de productores: Para obtener una información más completa y siempre actualizada, visítese la web de la denominación de origen, <www.ribeiro.es>.

Otros datos: La sede de la denominación de origen se encuentra en Salgado Moscoso, 11, 32400 Ribadavia (Ourense). Teléfono: 988 477 200; fax: 988 477 201. info@ribeiro.es, <www.ribeiro.es>.

RIBEIRO BRANCO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos brancos jovens e com *crianza*.

Descrição: Vinhos brancos elaborados a partir das variedades recomendadas: *treixadura, torrontés, albariño, loureira* e godelho e as autorizadas, *macabeo, albilla* e *palomino*. Predomina o vinho elaborado com uma seleção de castas de entre as

RIBEIRO BLANCO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos blancos jóvenes y con crianza.

Descripción: Vinos blancos elaborados a partir de las variedades recomendadas: *treixadura,* torrontés, albariño, *loureira* y godello, y las autorizadas: macabeo, albilla y palomino. Predomina el vino elaborado con una selección de uvas de

entre las preferentes y las autorizadas, por lo que la pluralidad de registros es amplísima. La producción de caldos monovarietales es más reducida y está protagonizada, en la mayoría de los casos, por la variedad *treixadura,* que es la gran uva del ribeiro. También existen producciones más limitadas con monovarietales de godello y albariño. La producción de vinos blancos representa el 85 % del total de la Denominación de Origen del Ribeiro.

Características específicas: Es un vino blanco, de color amarillo entre pajizo a dorado, dependiendo de las variedades que conformen el *coupage*. Como rasgos comunes a todos ellos, hablamos de vinos afrutados y muy aromáticos, con un contenido alcohólico que va desde los 10,5 a los 13 grados. En cuanto a los vinos monovarietales, el *treixadura* de ribeiro posee un contenido alcohólico de entre 12 y 13 grados, es aromático y la primera impresión en boca nos recuerda el sabor de la fruta madura, quizá consecuencia de la maduración tardía que es característica de esta uva. El godello de ribeiro presenta una estructura equilibrada de acidez y alcohol (alrededor de 12,5 grados), posee una intensidad frutal que recuerda a los cítricos. Su maduración es más precoz que la *treixadura*. El albariño de ribeiro representa la minoría de los monovarietales. Tal vez sea la de mayor complejirecomendadas e as autorizadas, pelo que a pluralidade de registos é muito ampla. A produção de néctares monovarietais é mais reduzida e está protagonizada, na maioria dos casos, pela variedade *treixadura,* que é a grande casta do Ribeiro. Também existem produções mais limitadas com monovarietais de godelho e *albariño*. A produção de vinhos brancos representa 85 % do total da Denominação de Origem do Ribeiro.

Características específicas: É um vinho branco, de cor amarela entre palhiço a dourado, dependendo das variedades que formem a mistura. Como traços comuns a todos eles, falamos de vinhos frutados e muito aromáticos, com um conteúdo alcoólico que varia entre os 10,5 e os 13 graus. Em relação aos vinhos monovarietais, o *treixadura* do Ribeiro possui um conteúdo alcoólico de entre 12 e 13 graus, é aromático e a primeira impressão na boca recorda-nos o sabor da fruta madura, talvez consequência da maturação tardia que é característica desta casta. O godelho do Ribeiro apresenta uma estrutura equilibrada de acidez e álcool (cerca de 12,5 graus), possui uma intensidade frutal que recorda os cítricos. A sua maturação é mais precoce que a *treixadura*. O *albariño* do Ribeiro representa a minoria dos monovarietais. Talvez seja a de maior complexidade aromática das

três. O seu gosto faz-nos lembrar o das frutas de semente. É um vinho que se incorporou recentemente ao catálogo de monovarietais do Ribeiro e que tem uma grande aceitação pela perfeita simbiose que manifestou com este ambiente. O seu conteúdo alcoólico médio ronda os 13 graus.

Pontos de venda: Está disponível em todo o mercado galego e amplamente representado no mercado espanhol. Existem importadores e distribuidores em numerosos países da Europa, Ásia e América. A venda de vinhos pela Internet facilitou que as principais marcas do Ribeiro estivessem ao alcance de qualquer utilizador do mundo inteiro.

dad aromática de las tres. Su gusto nos recuerda el de las frutas de pepita. Es un vino que se ha incorporado recientemente al catálogo de monovarietales del ribeiro y que tiene una gran acogida por la perfecta simbiosis que ha manifestado con este entorno. Su contenido alcohólico medio ronda los 13 grados.

Puntos de venta: Está disponible en todo el mercado gallego y ampliamente representado en el mercado español. Existen importadores y distribuidores por numerosos países de Europa, Asia y América. La venta de vinos por Internet ha facilitado que las principales marcas del ribeiro estén al alcance de cualquier usuario en cualquier lugar del mundo.

RIBEIRO TINTO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinho jovem tinto.

Descrição: Os vinhos tintos do Ribeiro constituem 15% da produção total do vinho da denominação de origem. O Ribeiro tinto é um vinho polivarietal, fruto da combinação das variedades de castas reconhecidas, são elas: *caíño tinto, caíño bravo, caíño longo, garnacha tintureira, ferrón, sousón, mencía, tempranillo* e *brancellao*. A presença de monovarietais

RIBEIRO TINTO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vino joven tinto.

Descripción: Los vinos tintos del ribeiro constituyen el 15% de la producción total del vino de la denominación de origen. El ribeiro tinto es un vino polivarietal, fruto de la combinación de las variedades de uva reconocidas, a saber: *caíño* tinto, *caíño* bravo, *caíño longo,* garnacha *tintureira, ferrón, sousón,* mencía, tempranillo y *brancellao*. La presencia de

monovarietales tintos del ribeiro en el mercado es muy poco representativa.

Características específicas: Color rojo picota a rojo morado, dependiendo de las variedades con las que se elabora. Son frutales, muy aromáticos, con un punto de acidez que refuerza su frescura y denota su expresión de juventud. La elaboración más tradicional se basa en el uso de tres tipos de uva: *brancellao, sousón* y alguna de las variedades de *caíño,* de manera que la *sousón* aporta el color, la *brancellao* la estructura y los aromas la *caíño*.

Puntos de venta: Fácilmente accesible en el mercado gallego. Fuera de este, solo algunas marcas en vinotecas y tiendas especializadas o a través del comercio electrónico en páginas dedicadas a vinos o en las páginas de algunas bodegas.

tintos do Ribeiro no mercado é muito pouco representativa.

Características específicas: Cor vermelho cereja a vermelho arroxeado, dependendo das variedades com as quais sé elaborado. São frutais, muito aromáticos, com um ponto de acidez que reforça a sua frescura e denota a sua expressão de juventude. A elaboração mais tradicional baseia-se na utilização de três tipos de casta: *brancellao, sousón* e uma das variedades de *caíño,* de forma que a *sousón* dá-lhe a cor, a *brancellao* a estrutura e a *caíño* os aromas.

Pontos de venda: Facilmente acessível no mercado galego. Fora deste, apenas algumas marcas de vinotecas e lojas especializadas ou através de comércio eletrónico nas páginas dedicadas a vinhos ou nas páginas de algumas adegas.

RIBEIRO *ADEGA DE COLLEITEIRO*

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos blancos y tintos tanto jóvenes como con crianza.

Descripción: La Denominación de Origen Ribeiro reconoce, dentro de su producción de vinos tanto blancos como tintos, una modalidad a la que se pueden acoger solamente aquellas bodegas que elaboran el vino con las uvas de sus propios viñedos y poseen una producción inferior a 60.000 litros. Se los denomina entonces vinos *de colleiteiro, adega de colleiteiro* o, lo que es lo mismo, vino de cosechero y bodega de cosechero, para distinguirla de aquellas otras bodegas que compran las uvas a otros viticultores o las que, estando formadas por cooperativas de viticultores, tienen una producción mayor.

Características específicas: Similar a los vinos de *terroir* franceses, los vinos de *colleiteiro* implican la vinculación de la producción vinícola de la bodega al propio territorio en el que se encuentra emplazada la misma. El bodeguero es, al mismo tiempo, viticultor, y así, el cuidado del vino y la creación de su personalidad arrancan ya en el momento de la plantación de las viñas.

Breve reseña histórica: Esta modalidad en la que el propietario de la marca es al mismo tiempo viticultor y vinicultor se

RIBEIRO ADEGA DE *COLLEITEIRO*

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos brancos e tintos tanto jovens como com *crianza*.

Descrição: A Denominação de Origem Ribeiro reconhece, dentro da sua produção de vinhos tanto brancos como tintos, uma modalidade na qual se podem reunir apenas as adegas que elaboram o vinho com as uvas dos seus próprios vinhedos e possuam uma produção inferior a 60.000 litros. Denominam-se então vinhos de *colleiteiro, adega de colleiteiro* ou, o que é o mesmo, *vinho de colheiteiro* e *adega de colheiteiro,* para distingui-lo das outras adegas que compram as uvas a outros viticultores ou as que estando formadas por cooperativas de viticultores têm uma produção maior.

Características específicas: Similar aos vinhos de *terroir* franceses, os vinhos de *colleiteiro* implicam a vinculação da produção vinícola da adega ao próprio território no qual se encontra localizada a mesma. O adegueiro é, ao mesmo tempo, viticultor e assim, o cuidado do vinho e a criação da sua personalidade começam logo no momento da plantação das vinhas.

Breve resenha histórica: Esta modalidade na qual o proprietário da marca é ao mesmo tempo viticultor e vinicultor é

regularizada no Ribeiro a partir de 1987. Atualmente (novembro de 2011) existem 72 *colleiteiros* no Ribeiro e sua atividade está muito vinculada à elaboração de um conceito de vinho que muitos peritos denominaram vinho de autor.

Pontos de venda: A produção limitada destas adegas restringe a possibilidade de distribuição das mesmas à hotelaria, vinotecas e lojas especializadas. É possível encontrar algumas através de comércio eletrónico.

regulariza en el Ribeiro a partir de 1987. A fecha de noviembre del 2011 había 72 *colleiteiros* en el Ribeiro y su actividad está muy vinculada a la elaboración de un concepto de vino que muchos expertos han denominado vino de autor.

Puntos de venta: La producción limitada de estas bodegas restringe la posibilidad de distribución de las mismas a hostelería, vinotecas y tiendas especializadas. Es posible encontrar algunas a través de comercio electrónico.

TOSTADO DO RIBEIRO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos naturalmente doces.

Descrição: O tostado del Ribeiro é um vinho doce que é elaborado a partir da seleção das melhores castas brancas ou tintas, tanto pelo seu potencial alcoólico como pela qualidade a que se submete, em primeiro lugar, a uma colheita tardia para prolongar o seu período de maturação e depois é curada de forma natural mas coberta. O processo de desidratação que a cura exige implica não apenas uma considerável redução do rendimento, mas também a produção de um mosto extraordinariamente rico em açúcares, muito denso, de lenta fermentação que é interrompida naturalmente ao fim de três ou quatro meses. O resultado é um vinho com um conteúdo em açúcares superior

TOSTADO DEL RIBEIRO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos naturalmente dulces.

Descripción: El tostado del Ribeiro es un vino dulce que se elabora a partir de la selección de las mejores uvas blancas o tintas, tanto por su potencial alcohólico como por su calidad, que se someten, en primer lugar, a una cosecha tardía para prolongar su periodo de maduración y luego a una pasificación natural a cubierto. El proceso de deshidratación que conlleva la pasificación implica no solo una considerable reducción del rendimiento, sino también la producción de un mosto extraordinariamente rico en azúcares, muy denso, de lenta fermentación que se ve interrumpida naturalmente al cabo de tres o cuatro meses. El resultado es un vino con un contenido en azúcares supe-

rior a 70 g por litro y un contenido alcohólico mínimo de 13 grados, aunque por lo general es superior a 14 grados.

Características específicas: Se trata de un vino denso, visualmente con un color dorado ambarino, tirando al tostado caoba, con aromas de fruta pasificada y confitada y un sabor dulce, untuoso, que nos recuerda la miel y la uva pasa de la que es producido. Aunque se elabora a partir de uvas blancas o tintas, predomina el tostado vinificado a partir de *treixadura*.

Breve reseña histórica: Por su escaso rendimiento, el tostado era un lujo que solo se permitían los más pudientes, de ahí que históricamente siempre estuviese vinculado a los grandes monasterios, las bodegas de nobles e hidalgos y las familias más acomodadas. Incluso en este sector tan exclusivo de la población, su consumo estaba restringido a las celebraciones o como regalo en pago de favores o con vistas a obtenerlos. A veces se le otorgaban propiedades medicinales, como cordial y reconstituyente, de ahí que se le diese a las parturientas. Su comercialización no llegó a producirse hasta finales del siglo XIX y a muy pequeña escala, de la mano de emprendedores como Rafael Santoro y Saturnino Retuerta. El alto coste de elaboración, lo que se traduce en un precio de venta que quintuplicaba o sextuplicaba el del vino, y su escasa producción hicieron que desapareciera del mercado hasta su recuperación por parte de la Denominación de Origen Ribeiro en

a 70 gramas por litro e um conteúdo alcoólico mínimo de 13 graus, ainda que geralmente seja superior a 14 graus.

Características específicas: Trata-se de um vinho denso, visualmente com uma cor dourada ambarino, puxando o tostado acaju, com aromas de fruta passada e confeitada e um sabor doce, untuoso que nos lembra a mel e a uva de passa da que é produzido. Ainda que se elabore a partir de castas brancas ou tintas, predomina o tostado vinificado a partir de *treixadura*.

Breve resenha histórica: Devido ao seu escasso rendimento, o tostado era um luxo que apenas os mais poderosos se permitiam, daí que historicamente estivesse sempre vinculado aos grandes mosteiros, às adegas de nobres e fidalgos e às famílias mais abastadas. Inclusive neste sector tão exclusivo da população, o seu consumo estava restringido às celebrações ou como oferta em pagamento de favores ou com vista à sua obtenção. Às vezes outorgavam-lhe propriedades medicinais, como reconfortante e reconstituinte, daí que fosse dado às parturientes. A sua comercialização não chegou a produzir-se até finais do século XIX e em muito pequena escala, da mão de empreendedores como Rafael Santoro e Saturnino Retuerta. O elevado custo de elaboração, o que se traduzia num preço de venda que quintuplicava ou sextuplicava o do vinho e a sua escassa produção fez com que desaparecesse do mercado até à sua recuperação por parte da Denominação de

Origem Ribeiro no umbral do século XXI, uma vez que o incluiu no seu catálogo de vinhos protegidos em abril de 2004.

Pontos de venda: A limitadíssima produção deste vinho doce restringe a sua venda a lojas especializadas e vinotecas e comércio eletrónico, especialmente a partir das próprias adegas produtoras.

VALDEORRAS

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem.

Descrição: A Denominação de Origem Valdeorras está situada no extremo nordeste da província de Ourense, coincidindo quase na sua totalidade com a comarca do mesmo nome, com a exceção do município de A Veiga. Os seus vales giram em torno do rio Sil e seus afluentes. É um território piçarroso, de clima entre mediterrâneo e oceânico. A produção de vinhos brancos predomina sobre os tintos. A denominação de origem possui as seguintes variedades: brancas recomendadas: godelho, *loureira, treixadura, dona blanca (moza fresca), albariño* e *torrontés*. A *palomino* está catalogada como branca autorizada. TINTAS RECOMENDADAS: *mencía, tempranillo (araúxa), brancellao, merenzao (maría ardoña, bastardo), sousón, caíño tinta, espadeiro* e *ferrón*. As TINTAS AUTORIZADAS são *garnacha tintoreira, gran negro* e *moratón*. A colheita de 2011 proporcionou quase 7.627.358 quilos de uva, uma cifra apenas superada na década passada pela colheita de 2006. No registo a 31 de dezembro de 2010 havia inscritos 1.286,07 hectares, propriedade de 1.845 viticultores e 45 adegas.

Localização geográfica: A Denominação de Origem Valdeorras estende-se pela comarca do mesmo nome, pelos seguintes municípios: O Barco de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín, A Rúa, Rubiá e Vilamartín de Valdeorras.

Características específicas: A elaboração de vinhos em Valdeorras centra-se fundamentalmente nos monovarietais brancos e tintos, com as variedades de godelho e *mencía,* respetivamente. Não obstante, existem também outras elaborações: VALDEORRAS CASTAS NOBLES: quando são elaborados com um mínimo de 85 % de

el umbral del siglo XXI, una vez que lo incluyó en su catálogo de vinos amparados en abril del 2004.

Puntos de venta: La limitadísima producción de este vino dulce restringe su venta a tiendas especializadas y vinotecas y comercio electrónico, especialmente desde las propias bodegas productoras.

VALDEORRAS

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen.

Descripción: La Denominación de Origen Valdeorras está situada en el extremo nororiental de la provincia de Ourense, coincidiendo casi en su totalidad con la comarca del mismo nombre, con la excepción del municipio de A Veiga. Sus valles giran en torno al río Sil y sus afluentes. Es un territorio pizarroso, de clima entre mediterráneo y oceánico. Predomina la producción de vinos blancos sobre tintos. La denominación de origen cuenta con las siguientes variedades: BLANCAS PREFERENTES: godello, *loureira, treixadura,* dona blanca (moza fresca), albariño, torrontés y lado; la palomino está catalogada como blanca autorizada. TINTAS PREFERENTES: mencía, tempranillo *(araúxa), brancellao, merenzao* (maría ardoña, bastardo), *sousón, caíño* tinto, *espadeiro* y *ferrón;* las tintas autorizadas son garnacha *tintoreira,* gran negro y moratón. La cosecha del 2011 proporcionó casi 7.627.358 kg de uva, una cifra solamente superada en la pasada década por la cosecha del 2006. En el registro a 31 de diciembre del 2010 había inscritas 1.286,07 hectáreas, propiedad de 1.845 viticultores y 45 bodegas.

Localización geográfica: La Denominación de Origen Valdeorras se extiende por la comarca del mismo nombre, por los siguientes municipios: O Barco de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín, A Rúa, Rubiá y Vilamartín de Valdeorras.

Características específicas: La elaboración de vinos en Valdeorras se centra fundamentalmente en monovarietales blancos y tintos, con las variedades de godello y mencía, respectivamente. Sin embargo, existen también otras elaboraciones: VALDEORRAS CASTAS NOBLES: cuando están elaborados con un mínimo de un

85 % de variedades preferentes, tanto en el caso de blancos como de tintos. Valdeorras blanco: cuando se elabora con las uvas blancas, preferentes y autorizadas sin fijar cuota para ninguna de ellas. Valdeorras mencía: si al menos el 85 % del vino está elaborado con uva mencía. Valdeorras tinto: para aquellos vinos en los que no existe cuota de preferencia, y se elaboran con uvas tintas tanto preferentes como autorizadas. Valdeorras espumoso: obtenido por el método tradicional de los vinos espumosos o cavas, con un 85 % de godello como mínimo. En la actualidad no se comercializa, por lo que no se incluye ficha sobre esta categoría. Valdeorras tostado: vino naturalmente dulce elaborado a partir de la pasificación de uvas de las variedades godello en blanco o tintas. Todavía en fase de experimentación, aunque ya está reconocido por el reglamento de la denominación de origen. Todavía no se comercializa, por lo que no se incluye ficha a esta categoría. Valdeorras permite la catalogación y etiquetación de vinos en los que se incluye la denominación *producción controlada* cuando los tintos y los blancos monovarietales de godello fueron elaborados con uvas procedentes de parcelas sometidas a condiciones especiales de control y limitación de su producción.

Breve reseña histórica: La denominación de Valdeorras se encuentra situada sobre las laderas por las que discurría la vía xviii, también llamada Via Nova, la principal arteria de comunicación del trazado de calzadas romanas entre Braga y Astorga. Con estos antecedentes no es de extrañar que los romanos, al ver las condiciones climáticas y del suelo de este territorio, hicieran proliferar el cultivo de la vid. Como denominación de origen es una de las más antiguas de España y la segunda de Galicia, ya que su reconocimiento data de 1945, si bien la creación de su consejo regulador es de julio de 1957. Durante décadas fue una región productora de vinos de mesa para consumo tanto en Galicia como fuera de ella. Las comunicaciones ferroviarias propiciaron esa facilidad para el comercio. Es también un periodo en el que predominaba más el interés por la cantidad frente a la calidad y, en este sentido, dominaban las variedades de uva más productivas sobre las autóctonas, consideradas de mejor calidad. A partir de

variedades recomendadas, tanto no caso dos brancos como dos tintos. Valdeorras branco: quando são elaborados com as castas brancas, recomendadas e autorizadas sem fixar quota para nenhuma delas. Valdeorras *mencía:* se pelo menos 85 % do vinho é elaborado com casta *mencía*. Valdeorras tinto: para os vinhos nos quais não existe quota de preferência, e é elaborado com castas tintas tanto recomendadas como autorizadas. Valdeorras espumoso: obtido através do método tradicional dos vinhos espumosos ou cavas, com o mínimo de 85 % de godelho. Atualmente não se comercializa, pelo que não se inclui ficha sobre esta categoria. Valdeorras tostado: vinho naturalmente doce elaborado a partir da cura das castas das variedades godelho brancas ou tintas. Ainda em fase de experimentação, se bem que já esteja reconhecido pelo regulamento da denominação de origem. Como ainda não se comercializa não se inclui ficha desta categoria. Valdeorras permite a catalogação e rotulagem de vinhos nos quais se inclui a denominação Produção Controlada quando os tintos e os brancos monovarietais de godelho são elaborados com castas procedentes de parcelas submetidas a condições especiais de controlo e limitação da sua produção.

Breve resenha histórica: A denominação de Valdeorras encontra-se situada sobre as ladeiras pelas quais transcorria a via xviii, também chamada Via Nova, a principal artéria de comunicação do traçado de calçadas romanas entre Braga e Astorga. Com estes antecedentes não é de estranhar que os romanos, ao verem as condições climáticas e de solo deste território fizessem proliferar o cultivo da vide. Como denominação de origem é uma das mais antigas de Espanha e a segunda da Galiza, já que o seu reconhecimento data de 1945, se bem que a criação do seu conselho regulador seja de julho de 1957. Durante décadas foi uma região produtora de vinhos de mesa para consumo tanto na Galiza como fora dela. As comunicações ferroviárias propiciaram essa facilidade para o comércio. É também um período no qual predominava mais o interesse pela quantidade face à qualidade e neste sentido, dominavam as variedades de castas mais produtivas, sobre as autóctones, consideradas de melhor qualidade. A partir da década de 1990 empreende-se um

trabalho de consciencialização e inicia-se a plantação em grande escala de cepas autóctones, especialmente das variedades godelho e *mencía,* que se concretiza a partir da década seguinte quando se desenvolve um programa específico de reestruturação dos vinhedos, arrancando cepas de variedades mais produtivas em benefício das autóctones. Como referência, cabe destacar que em 2000 as variedades de *palomino* e *alicante* representavam mais de 4,5 milhões de quilos, isto é, mais de 60% da produção total, face a pouco mais de 1,6 milhões de quilos de godelho e menos de um milhão de quilos de *mencía*. Na vindima de 2011, a produção de godelho superava os 2,7 milhões de quilos, face a pouco mais de novecentos mil de *palomino* e a variedade de *mencía* alcançava os 2,2 milhões de quilos. Hoje em dia, Valdeorras oferece um amplo leque de vinhos de qualidade que têm um excelente reconhecimento tanto nacional como internacional.

Relação de produtores: Atualmente (dezembro de 2011) a denominação de origem contabiliza um total de 45 adegas.

Outros dados: A sede da denominação de origem encontra-se em Carretera N-120, pk 463, 32340 Vilamartín de Valdeorras (Ourense). Telefone: 988 300 295; fax: 988 336 887. consello@dovaldeorras.com, <www.dovaldeorras.com>.

la década de 1990 se emprende una labor de concienciación y comienza la plantación a mayor escala de cepas autóctonas, especialmente de las variedades godello y mencía, que se concreta a partir de la década siguiente, cuando se desarrolló un programa específico de reestructuración de los viñedos, arrancando cepas de variedades más productivas en beneficio de las autóctonas. Como dato, cabe destacar que en el 2000 las variedades de palomino y alicante representaban más de 4,5 millones de kg, es decir, más del 60% de la producción total, frente a poco más de 1,6 millones de kg de godello y menos de un millón de kg de mencía. En la vendimia del 2011 la producción de godello superaba los 2,7 millones de kg, frente a algo más de novecientos mil de palomino y la variedad de mencía alcanzaba los 2,2 millones de kg. Hoy Valdeorras ofrece un amplio abanico de vinos de calidad que tienen un reconocimiento tanto nacional como internacional.

Relación de productores: A fecha de diciembre del 2011 la denominación de origen contabiliza un total de 45 bodegas.

Otros datos: La sede de la denominación de origen se encuentra en carretera N-120, pk 463, 32340 Vilamartín de Valdeorras (Ourense). Teléfono: 988 300 295; fax: 988 336 887. consello@dovaldeorras.com, <www.dovaldeorras.com>.

VALDEORRAS BLANCO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos blancos jóvenes y con crianza.

Descripción: Vinos blancos elaborados a partir de las variedades godello, *loureira, treixadura,* dona blanca (moza fresca), albariño, torrontés y lado. La palomino está catalogada como blanca autorizada. Los vinos blancos de Valdeorras están elaborados con las variedades blancas preferentes y autorizadas sin establecer un criterio restrictivo en cuanto a porcentajes de participación de las mismas.

Características específicas: Son vinos aromáticos, de color amarillo, en los que las tonalidades y los matices dependerán de las distintas variedades de uva que entran en su elaboración.

Puntos de venta: Está disponible en todo el mercado gallego. También es posible encontrar valdeorras blanco en el mercado español, en tiendas especializadas y vinotecas. América y Europa son los principales importadores de estos vinos. A través de las tiendas de comercio electrónico en Internet se puede adquirir en todo el mundo.

VALDEORRAS BRANCO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos brancos jovens e com *crianza*.

Descrição: Vinhos brancos elaborados a partir das variedades godelho, *loureira, treixadura, dona blanca (moza fresca), albariño, torrontés* e *lado*. A *palomino* está catalogada como branca autorizada. Os vinhos brancos de Valdeorras são elaborados com as variedades brancas recomendadas e autorizadas sem estabelecer um critério restritivo em relação a percentagens de participação das mesmas.

Características específicas: São vinhos aromáticos, de cor amarela nos quais as tonalidades e os matizes dependerão das diversas variedades de castas que sejam utilizadas na sua elaboração.

Pontos de venda: Está disponível em todo o mercado galego. Também é possível encontrar Valdeorras branco no mercado hispânico, em lojas especializadas e vinotecas. América e Europa são os principais importadores destes vinhos. Através das lojas de comércio eletrónico na internet pode-se adquirir no mundo inteiro.

VALDEORRAS BLANCO CASTAS NOBLES

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos blancos con y sin crianza.

VALDEORRAS BRANCO CASTAS NOBLES

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos brancos com e sem *crianza*.

Descrição: Os vinhos brancos de Valdeorras que tenham a qualificação de castas nobles são elaborados com castas das variedades recomendadas godelho, *loureira, treixadura, dona blanca (moza fresca), albariño* e *torrontés* e a branca autorizada *palomino,* devendo conter pelo menos 85 % das variedades recomendadas. Existem no mercado brancos com *crianza* que foram deixados maturar em barricas de carvalho.

Características específicas: O godelho torna-se patente, outorgando-lhe essa característica tão específica de aromas a frutas maduras e grande expressividade que se complementa com as outras variedades autóctones, conjugando um bom equilíbrio na boca.

Pontos de venda: Valdeorras distribui por toda a Galiza em lojas de alimentação, supermercados e vinotecas. No mercado espanhol está presente em lojas especializadas e vinotecas e grandes supermercados ou hipermercados. No estrangeiro distribui fundamentalmente para a Europa e América, sendo os principais importadores, os Estados Unidos e a Suíça. Através da Internet é possível adquirir um vinho de Valdeorras em qualquer lugar do mundo.

Descripción: Los vinos blancos de Valdeorras que llevan la calificación de *castas nobles* están elaborados con uvas de las variedades preferentes godello, *loureira, treixadura,* dona blanca (moza fresca), albariño, torrontés y lado y la blanca autorizada palomino, debiendo contener al menos un 85 % de las variedades preferentes. Existen en el mercado blancos con crianza, en esta categoría, que han sido dejados madurar en barrica de roble.

Características específicas: El godello se hace patente, otorgándole esa característica tan específica de aromas a frutas maduras y gran expresividad que se complementa con las otras variedades autóctonas, conjugando un buen equilibrio en boca.

Puntos de venta: Valdeorras distribuye por toda Galicia en tiendas de alimentación, supermercados y vinotecas. En el mercado español está presente en tiendas especializadas y vinotecas y grandes supermercados o hipermercados. En el extranjero distribuye fundamentalmente en Europa y América, siendo los principales importadores Estados Unidos y Suiza. A través de Internet es posible adquirir un vino de Valdeorras en cualquier lugar del mundo.

VALDEORRAS GODELLO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos con y sin crianza, blancos.

Descripción: Se cataloga con esta etiqueta el vino blanco elaborado al cien por ciento con uva de la variedad godello. Se trata de vinos jóvenes, aunque también existe una producción más reducida de godellos monovarietales con crianza en barricas de roble.

Características específicas: El godello es la uva tradicional por excelencia en la Denominación de Origen Valdeorras y la que mejores cualidades obtiene de su clima y su suelo, aspectos que se ven reflejados en los vinos producidos con ella. Son elegantes, secos, aromáticos y muy afrutados, con estructura y agradables en boca. Existen bodegas que comercializan el godello con crianza en barrica de madera y así consta en su etiqueta. En caso de que sean elaborados con uvas procedentes de parcelas sometidas a control de producción, pueden añadir en la etiqueta el lema «producción controlada».

Puntos de venta: Valdeorras distribuye por toda Galicia en tiendas de alimentación, supermercados y vinotecas. En el mercado español está presente en tiendas especializadas y vinotecas y grandes supermercados o hipermercados. En el extranjero distribuye fundamentalmente en Europa y América, siendo los principales importadores Estados Unidos y Suiza. A través de Internet es posible adquirir un vino de Valdeorras en cualquier lugar del mundo.

VALDEORRAS GODELHO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos com e sem *crianza,* brancos.

Descrição: Cataloga-se com o rótulo Valdeorras godelho o vinho branco elaborado na sua totalidade com casta da variedade godelho. Trata-se de vinhos jovens ainda que também exista uma produção mais reduzida de godelhos monovarietais com *crianza* em barricas de carvalho.

Características específicas: O godelho é a casta tradicional por excelência na Denominação de Origem Valdeorras e a que melhores qualidades obtém do seu clima e solo, aspetos que se veem refletidos nos vinhos produzidos com ela. São elegantes, secos aromáticos e muito frutados, com estrutura e agradáveis na boca. Existem adegas que comercializam o godelho com *crianza* em barricas de madeira e isso consta no seu rótulo. No caso de serem elaborados com castas procedentes de parcelas submetidas a controlo de produção, podem acrescentar no rótulo a indicação de produção controlada.

Pontos de venda: Valdeorras distribui por toda a Galiza em lojas de alimentação, supermercados e vinotecas. No mercado espanhol está presente em lojas especializadas e vinotecas e grandes supermercados ou hipermercados. No estrangeiro distribui fundamentalmente para a Europa e América, sendo os principais importadores os Estados Unidos e a Suíça. Através da Internet é possível adquirir um vinho de Valdeorras em qualquer lugar do mundo.

VALDEORRAS TINTO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos tintos com e sem *crianza*.

Descrição: Vinhos tintos com e sem *crianza* elaborados a partir das variedades tintas recomendadas e autorizadas sem limites nem condições em relação a percentagens de participação das mesmas.

Características específicas: A liberdade que confere a premissa de elaboração destes tintos, assinalada na descrição, permite aos adegueiros oferecer um amplo leque de possibilidades relativamente às características específicas de cada vinho.

Pontos de venda: Presente na Galiza em supermercados e lojas de alimentação especializada, assim como em vinotecas. Fora da Galiza tem de se recorrer ao comércio especializado e ao comércio eletrónico, através do qual é possível adquiri-lo em qualquer parte do mundo.

VALDEORRAS TINTO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos tintos con y sin crianza.

Descripción: Vinos tintos con y sin crianza elaborados a partir de las variedades tintas preferentes y autorizadas sin límites ni condiciones en cuanto a porcentajes de participación de las mismas.

Características específicas: La libertad que le confiere la premisa de elaboración de estos tintos, señalada en la descripción, permite a los bodegueros ofrecer un amplio abanico de posibilidades en cuanto a las características específicas de cada vino.

Puntos de venta: Presente en Galicia en supermercados y tiendas de alimentación especializadas, así como en vinotecas. Fuera de Galicia hay que recurrir al comercio especializado y al comercio electrónico, a través del cual es posible adquirirlo en cualquier parte del mundo.

VALDEORRAS TINTO CASTAS NOBLES

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos tintos con y sin crianza.

Descripción: Vinos tintos con y sin crianza elaborados con un porcentaje de al menos el 85 % de variedades preferentes, a saber: mencía, tempranillo *(araúxa), brancellao, merenzao* (maría ardoña, bastardo), *sousón, caíño* tinta, *espadeiro* y *ferrón*.

Características específicas: El predominio de las variedades nobles es una de las apuestas en la que más se está apoyando esta denominación de origen para elevar la calidad de la producción y conferirle personalidad a sus vinos. Los tintos de variedades nobles han de tener un contenido alcohólico mínimo de 11,5 grados por litro, cifra que se eleva a 12,5 grados si además llevan la etiqueta de producción controlada y pueden ser jóvenes, o bien someterse a proceso de envejecimiento en barrica de roble, tras lo cual pueden llevar la indicación de crianza, reserva y gran reserva, en función del tiempo de envejecimiento en madera.

Puntos de venta: Presente en Galicia en supermercados y tiendas de alimentación especializadas, así como en vinotecas. Fuera de Galicia hay que recurrir al comercio especializado y al comercio electrónico, a través del cual es posible adquirirlo en cualquier parte del mundo.

VALDEORRAS TINTO CASTAS NOBLES

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos tintos com e sem *crianza*.

Descrição: Vinhos tintos com e sem *crianza* elaborados com uma percentagem de pelo menos 85 % de variedades recomendadas, são elas: *mencía, tempranillo (araúxa), brancellao, merenzao (maría ardoña, bastardo), sousón, caíño tinta, espadeiro* e *ferrón*.

Características específicas: O predomínio das variedades nobres é uma das apostas em que esta denominação de origem mais se apoia, para elevar a qualidade da produção e conferir personalidade aos seus vinhos. Os tintos de variedades nobres devem ter um conteúdo alcoólico mínimo de 11,5 graus por litro, cifra que se eleva a 12,5 graus se levar também a indicação de produção controlada e podem ser jovens, ou submeter-se ao processo de envelhecimento em barrica de carvalho depois do qual podem levar a indicação de *crianza,* reserva e grande reserva, em função do tempo de envelhecimento em madeira.

Pontos de venda: Presente na Galiza em supermercados e lojas de alimentação especializada, assim como em vinotecas. Fora da Galiza tem de se recorrer ao comércio especializado e ao comércio eletrónico, através do qual é possível adquiri-lo em qualquer parte do mundo.

VALDEORRAS TINTO *MENCÍA*

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos tintos com e sem *crianza*.

Descrição: Vinhos tintos com e sem *crianza* elaborados com uma percentagem de pelo menos 85 % da variedade *mencía*. Podem levar a indicação de produção controlada se as castas procederem de parcelas submetidas a controlo de produção.

Características específicas: Se a casta *mencía* é a variedade tinta por excelência na Galiza, no caso da Denominação de Origem Valdeorras, os vinhos elaborados a partir da mesma possuem o seu próprio selo de identidade, ao combinar as características desta casta com um solo muito heterogéneo, no qual predomina o substrato piçarroso, empobrecido pela sua boa drenagem, o que os torna especialmente propícios para um cultivo de qualidade com baixo rendimento quantitativo. São vinhos de grande explosão aromática, glicéridos, com um equilíbrio acertado entre acidez e conteúdo alcoólico —que pode chegar até aos 13,5 graus—, aos que a *crianza* lhes confere um corpo muito estruturado.

Pontos de venda: A produção é mais limitada no tinto que no branco e ainda mais nesta categoria, pelo que na Galiza será mais fácil localizá-lo nas vinotecas. Fora da Galiza tem de se recorrer ao comércio especializado e ao comércio eletrónico, através do qual é possível adquiri-lo em qualquer parte do mundo.

VALDEORRAS TINTO MENCÍA

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos tintos con y sin crianza.

Descripción: Vinos tintos con y sin crianza elaborados con un porcentaje de al menos el 85 % de la variedad mencía. Pueden llevar el lema de producción controlada si las uvas proceden de parcelas sometidas a control de producción.

Características específicas: Si la uva mencía es la variedad tinta por excelencia en Galicia, en el caso de la Denominación de Origen Valdeorras los vinos elaborados a partir de la misma tienen su propio sello de identidad, al combinar las características de esta uva con un suelo muy heterogéneo, pero en el que predomina el sustrato pizarroso, empobrecidos por su buen drenaje, lo que los hace especialmente propicios para un cultivo de calidad con bajo rendimiento cuantitativo. Son vinos de gran explosión aromática, glicéridos, con un equilibrio acertado entre acidez y contenido alcohólico —que puede llegar hasta 13,5 grados—, a los que la crianza les confiere un cuerpo muy estructurado.

Puntos de venta: La producción es más limitada en tinto que en blanco y todavía más en esta categoría, por lo que en Galicia será más fácil localizarlo en vinotecas. Fuera de Galicia hay que recurrir al comercio especializado y al comercio electrónico, a través del cual es posible adquirirlo en cualquier parte del mundo.

Portugal

VINHO VERDE

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen.

Descripción: La Região Demarcada dos Vinhos Verdes, que es como se conoce oficialmente esta denominación de origen, está enclavada en un territorio muy heterogéneo en el noroeste de Portugal, lo que da lugar a microclimas y distintas características de suelo y relieve, circunstancias que han propiciado la subdivisión de la misma en subregiones. Es un vino muy extendido tanto en Portugal como internacionalmente. Su producción representa algo más del 15 % del total de Portugal. Produce vinos jóvenes, blancos, tintos, rosados y espumosos blancos, rosados y tintos que se elaboran a partir de las siguientes variedades de uva: Blancas recomendadas: *alvarinho, arinto, avesso, azal, batoca, loureiro* y *trajadura*. Blancas autorizadas: *cascal, colombard, diagalves, esganinho, esganoso, fernão-pires, folgasãoo,* godello, *lameiro,* malvasía fina, malvasía *rei, pintosa, rabo de ovelha, são mamede, sémillon, cercial, tália*. Tintas recomendadas: *alvarelhão, amaral, borraçal, espadeiro, padeiro, pedral, rabo de anho* y *vinhão*. Tintas autorizadas: *alicante-bous-*

Portugal

VINHO VERDE

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem.

Descrição: A Região Demarcada dos Vinhos Verdes, que é como é conhecida oficialmente esta denominação de origem, está encaixada num território muito heterogéneo no noroeste de Portugal, o que proporciona microclimas e distintas características do solo e relevo, circunstâncias que propiciaram a subdivisão da mesma em sub-regiões. É um vinho muito difundido tanto em Portugal como internacionalmente. A sua produção representa um pouco mais de 15 % do total do vinho produzido em Portugal. Produz vinhos jovens, brancos, tintos, rosés e espumantes brancos, rosés e tintos que são elaborados a partir das seguintes variedades de castas: brancas recomendadas: alvarinho, arinto, avesso, azal, batoca, loureiro e trajadura. Brancas autorizadas: cascal, *colombard,* diagalves, esganinho, esganoso, fernão pires, folgasão, godelho, lameiro, malvasia fina, malvasia rei, pintosa, rabo de ovelha, são mamede, semilão, cercial, tália. Tintas recomendadas: alvarelhão, amaral, borraçal, espadeiro, padeiro, pedral, rabo de anho e vinhão. Tintas autorizadas:

alicante-bouschet, baga, doçal, doce, espadeiro mole, *grand noir,* labrusco, mourisco, pical, sousão, trincadeira, verdelho tinto e verdial tinto.

Localização geográfica: A Denominação de Origem Vinho Verde compreende uma região do noroeste de Portugal cuja extensão, de 7.000 quilómetros quadrados é limitada pelos rios Minho e Douro, pelo norte e o sul, respetivamente, o oceano Atlântico pelo oeste, e as serras da Peneda, Gerês, Cabreira e Marão pelo este. Neste contexto geográfico existe cerca de 34.000 hectares de superfície cultivada. A denominação está dividida em nove sub-regiões, que são as seguintes: Amarante: municípios de Amarante e Marco de Canaveses. Ave: municípios de Vila Nova de Famalicão, Fafe, Guimarães, Santo Tirso, Trofa, Póvoa de Lanhoso, Vieira do Minho, Póvoa de Varzim, Vila do Conde e todas as freguesias do município de Vizela salvo as de Santo Adrião de Vizela e Santa Eulália de Barrosas. Baião: municípios de Baião, Resende (exceto a freguesia de Barrô) e Cinfães (exceto as freguesias de Travanca e Souselo). Basto: municípios de Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Mondim de Basto e Ribeira de Pena. Cávado: municípios de Esposende, Barcelos, Braga, Vila Verde, Amares e Terras de Bouro. Lima: municípios de Viana do Castelo, Ponte de Lima, Ponte da Barca e Arcos de Valdevez. Monção: municípios de Monção e Melgaço. Paiva: município de Castelo de Paiva e as freguesias de Travanca e Souselo do município de Cinfães. Sousa: municípios de Paços de Ferreira, Paredes, Lousada, Felgueiras, Penafiel e as freguesias de Santo Adrião de Vizela e Santa Eulália de Barrosas no município de Vizela.

Características específicas: O vinho verde, seja branco, tinto ou rosé possui qualidades que o tornam único. O seu ponto de acidez, o seu aroma frutado, a sua frescura, o seu caraterístico pico ou agulha graças ao gás carbónico… fazem parte dos traços comuns destes vinhos que levam o rótulo desta denominação, cada sub-região e cada vinho possui as suas qualidades específicas, em função do solo, do microclima e, sobretudo, das castas utilizadas entre o amplo leque de variedades que esta denominação possui. As fichas seguintes referem-se às diferentes tipologias de vinhos verdes abran-

chet, baga, doçal, doce, espadeiro mole, grand noir, labrusco, mourisco, pical, sousão, trincadeira, verdelho tinto y *verdial tinto*.

Localización geográfica: La Denominación de Origen Vinho Verde comprende una región del noroeste de Portugal cuya extensión, de 7.000 kilómetros cuadrados, está limitada por los ríos Miño y Duero, por el norte y el sur, respectivamente, el océano Atlántico por el oeste y las sierras de la Peneda, Gerês, Cabreira y Marão por el este. En este contexto geográfico hay en torno a 34.000 hectáreas de superficie cultivada. La denominación está dividida en nueve subregiones, que son las siguientes: Amarante: municipios de Amarante y Marco de Canaveses. Ave: municipios de Vila Nova de Famalicão, Fafe, Guimarães, Santo Tirso, Trofa, Póvoa de Lanhoso, Vieira do Minho, Póvoa de Varzim, Vila do Conde y todas las parroquias del municipio de Vizela salvo las de Santo Adrião de Vizela y Santa Eulália de Barrosas. Baião: municipios de Baião, Resende (excepto la parroquia de Barrô) y Cinfães (excepto las parroquias de Travanca y Souselo). Basto: municipios de Cabeceiras de Basto, Celorico de Basto, Mondim de Basto y Ribeira de Pena. Cávado: municipios de Esposende, Barcelos, Braga, Vila Verde, Amares y Terras de Bouro. Lima: municipios de Viana do Castelo, Ponte de Lima, Ponte da Barca y Arcos de Valdevez. Monção: municipios de Monção y Melgaço. Paiva: municipio de Castelo de Paiva y las parroquias de Travanca y Souselo del municipio de Cinfães. Sousa: municipios de Paços de Ferreira, Paredes, Lousada, Felgueiras, Penafiel y las parroquias de Santo Adrião de Vizela y Santa Eulália de Barrosas, en el municipio de Vizela.

Características específicas: El vino verde, sea blanco, tinto o rosado, tiene unas cualidades que lo hacen único. Su punto de acidez, su aroma afrutado, su frescura, su punto de carbónico en forma de aguja… Partiendo de esos rasgos comunes a los vinos que llevan la etiqueta de esta denominación, cada subregión y cada vino tienen sus cualidades específicas, en función del suelo, el microclima y, sobre todo, de las uvas utilizadas entre el amplio abanico de variedades con las que cuenta esta denominación. En cuanto a

las distintas tipologías de vinos verdes, se dedicarán las fichas siguientes a desarrollar las categorías de blancos, rosados, tintos y espumosos, a las que se añaden las referidas a vinos verdes de castas y los vinos verdes *alvarinho* de la subregión de Monção.

Breve reseña histórica: El vino verde tiene un pasado lleno de historia que se remonta a la época de la dominación romana, si bien la expansión de la vid por todos los valles de la región vinícola se produjo pareja al establecimiento de las órdenes religiosas durante la Edad Media. Su proximidad con la costa facilitó su comercio exterior y su difusión especialmente en los países atlánticos, como Inglaterra, Alemania y los Países Bajos.

Pero la gran edad de oro comenzará a partir de 1908, cuando se reconoce oficialmente la denominación de origen de los vinos verdes. Pronto se establecen los mecanismos para garantizar la calidad de los caldos, como por ejemplo el establecimiento de un laboratorio que realiza los análisis de control desde 1926 y el sello de garantía permite, desde 1959, preservar el vino verde legítimo de cualquier falsificación. Será también a lo largo del siglo xx cuando se empiece a experimentar un crecimiento en la producción de vino blanco y una reducción paulatina del tinto, que era producto mayoritario en las primeras décadas del siglo y siguió manteniendo su hegemonía hasta entrada la década de 1990. Así, mientras en 1940, frente a 8,3 millones de litros de blanco, se producían más de 86 millones de litros de tinto, en el 2011 el blanco superó los 63 millones de litros, frente a poco más de veinte millones de tinto.

Antes de la llegada del nuevo siglo se producen dos novedades significativas en la denominación de origen. La primera de ellas es la creación de una indicación geográfica específica para el vino de mesa de características diferenciadas del vino verde que se produce en el área geográfica del Miño. La segunda es la modificación del reglamento de la denominación de origen de los vinos verdes, para poder incorporar a su catálogo de blancos, tintos y rosados los espumosos elaborados a partir de vino verde, tanto blanco como rosado y tinto, y los realizados con carácter monovarietal a partir de uvas autóctonas.

gendo as categorias dos brancos, rosés, tintos e espumantes, às quais se acrescentaram as castas dos vinhos verdes e os vinhos verdes alvarinho da sub-região de Monção.

Breve resenha histórica: O vinho verde tem um passado cheio de história que remonta à época do domínio romano, se bem que a expansão da vide por todos os vales da região vinícola se tenha produzido paralelamente ao estabelecimento das ordens religiosas durante a Idade Média. A sua proximidade com a costa facilitou o seu comércio exterior e a sua difusão especialmente nos países atlânticos, como Inglaterra, Alemanha e os Países Baixos.

Mas a grande idade de ouro começaria a partir de 1908 quando é reconhecida oficialmente a denominação de origem dos vinhos verdes. Rapidamente se estabelecem os mecanismos para garantir a qualidade dos seus néctares, como por exemplo o estabelecimento de um laboratório que realiza as análises de controlo desde 1926 e o selo de garantia permite, desde 1959 preservar o vinho verde legítimo de qualquer falsificação. Será também ao longo do século xx quando se começa a experienciar um crescimento na produção de vinho branco e uma redução paulatina do tinto, que era o produto maioritário nas primeiras décadas do século continuando a manter a sua hegemonia até à entrada da década de 1990. Assim, enquanto em 1940, face a 8,3 milhões de litros de branco, se produziam mais de 86 milhões de litros de tinto, em 2011 o branco superou os 63 milhões de litros, face a pouco mais de vinte milhões de tinto.

Antes da chegada do novo século acontecem duas novidades significativas na denominação de origem. A primeira delas é a criação de uma indicação geográfica específica para o vinho de mesa, de características diferenciadas do vinho verde que se produz na área geográfica do Minho. A segunda é a modificação do regulamento da denominação de origem dos vinhos verdes, para poder incorporar no seu catálogo de brancos, tintos e rosés, os espumantes elaborados a partir de vinho verde, tanto branco, como rosé e tinto e os realizados com carácter monovarietal a partir de uvas autóctones.

Relação de produtores: Atualmente (dezembro de 2011) a denominação de origem contabiliza um total de 600 engarrafadores que comercializam um total de 2.000 marcas de vinho elaborado com a uva colhida por 25.500 viticultores. A Denominação de Origem Vinho Verde mantém atualizada a sua lista de produtores em <www.vinhoverde.pt/pt/vinhoverde/marcas>.

Outros dados: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, Rua da Restauração, 318. Telefone: 226 077 300; fax: 226 077 320. info@vinhoverde.pt, <www.vinhoverde.pt>.

Relación de productores: A fecha de diciembre del 2011 la denominación de origen contabiliza un total de seiscientos embotelladores que comercializan un total de dos mil marcas de vino elaborado con la uva cosechada por 25.500 viticultores. La Denominación de Origen Vinho Verde mantiene actualizada su lista de productores en <www.vinhoverde.pt/pt/vinhoverde/marcas>.

Otros datos: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, Rua da Restauração, 318, 4050-501 Oporto. Teléfono: 226 077 300; fax: 226 077 320. info@vinhoverde.pt, <www.vinhoverde.pt>.

VINHO VERDE BRANCO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos brancos jovens.

Descrição: Vinhos brancos elaborados a partir das seguintes variedades de castas: BRANCAS RECOMENDADAS: alvarinho, arinto, avesso, azal, batoca, loureiro e trajadura. BRANCAS AUTORIZADAS: cascal, *colombard*, diagalves, esganinho, esganoso, fernão pires, folgasão, godelho, lameiro, malvasia fina, malvasia-rei, pintosa, rabo de ovelha, são mamede, semilão, cercial, tália. Representa, atualmente o grosso da produção de vinho da denominação de origem, com mais de 44 milhões de litros na colheita de 2011.

VINHO VERDE BLANCO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos blancos jóvenes.

Descripción: Vinos blancos elaborados a partir de las siguientes variedades de uva: BLANCAS RECOMENDADAS: *alvarinho, arinto, avesso, azal, batoca, loureiro* y *trajadura*. BLANCAS AUTORIZADAS: *cascal, colombard, diagalves, esganinho, esganoso, fernão-pires, folgasão,* godello, *lameiro,* malvasía fina, malvasía *rei, pintosa, rabo de ovelha, são mamede, sémillon, cercial, tália*. Representa en la actualidad el grueso de la producción de vino de la denominación de origen, con más de 44 millones de litros en la cosecha del 2011.

Localización geográfica: La Denominación de Origen de Vinho Verde (véase la ficha anterior). Pueden llevar en la etiqueta la indicación de la subregión a que pertenecen.

Características específicas: Son vinos muy afrutados y joviales, que revelan una gran frescura. Su baja graduación alcohólica los hace más ligeros y alegres, conjugando bien con su característico punto de acidez. El *vinho verde branco* tiene un contenido de alcohol entre 8,5 y 11,5 grados por litro. Para preservar su expresividad en cuanto a punto de acidez y gran riqueza aromática, se evita la realización de la fermentación maloláctica, o segunda fermentación. Si llevan la indicación de la subregión a la que pertenecen, los parámetros para el contenido alcohólico están enre 9 y 14 y la acidez mínima se fija en 4,5 g por litro de tartárico.

Puntos de venta: Es significativa la presencia del *vinho verde* en todo el mercado portugués, con una buena distribución en todo tipo de superficies y grandes superficies dedicadas a la alimentación. Fuera de sus fronteras, donde se consume casi un tercio de la producción total, Estados Unidos, Alemania y Francia son sus principales consumidores. También es relevante la presencia en el comercio electrónico a través de vinotecas virtuales en Internet.

Localização geográfica: A Denominação de Origem de Vinho Verde (ver ficha anterior). Podem conter no rótulo a indicação da sub-região a que pertencem.

Características específicas: São vinhos muito frutados e joviais, que revelam uma grande frescura. A sua baixa graduação alcoólica torna-os mais leves e alegres, conjugando bem com o seu característico ponto de acidez. O vinho verde branco tem um conteúdo de álcool que varia entre os 8,5 e os 11,5 graus por litro. Para preservar a sua expressividade em relação ao ponto de acidez e grande riqueza aromática, evita-se a realização da fermentação maloláctica, ou segunda fermentação. Se levam a indicação da sub-região a que pertencem, os parâmetros para o conteúdo alcoólico variam entre os 9 e os 14 graus e a acidez fixa mínima é de 4.5 gramas por litro de ácido tartárico.

Pontos de venda: É significativa a presença do vinho verde em todo o mercado português, com uma boa distribuição em todo o tipo de superfícies e grandes superfícies dedicadas à alimentação. Fora das suas fronteiras, onde se consome quase um terço da produção total, Estados Unidos, Alemanha e França são os seus principais consumidores. Também é relevante a presença no comércio eletrónico através de vinhotecas virtuais na Internet.

VINHO VERDE DE CASTA

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos blancos, tintos y rosados.

Descripción: Son vinos elaborados con una mayor preocupación por la identidad de las variedades autóctonas y su adaptación a las peculiaridades de cada subregión desde el punto de vista climático, orográfico y edafológico, lo que permite a cada subregión potenciar un tipo de vino, sea blanco, tinto o rosado, en función de las condiciones de mejor maduración y evolución de las uvas en su terreno.

Localización geográfica: La misma que aparece en la ficha *vinho verde*.

Características específicas: Son vinos jóvenes, de color amarillo citrino los blancos, ligeramente rosados los de ese color y de un intenso cereza los tintos. Presentan un contenido alcohólico que

VINHO VERDE DE CASTA

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos brancos, tintos e rosés.

Descrição: São vinhos elaborados com uma maior preocupação pela identidade das variedades autóctones e sua adaptação às peculiaridades de cada sub-região desde o ponto de vista climático, orográfico e edafológico, o que permite a cada sub-região potenciar um tipo de vinho, seja branco, tinto ou rosé em função das condições de melhor maturação e evolução das uvas no seu terreno.

Localização geográfica: A mesma que aparece na ficha vinho verde.

Características específicas: São vinhos jovens, os brancos de cor amarela citrino, ligeiramente rosés os dessa cor e os tintos de uma cor cereja intenso. Apresentam um conteúdo alcoólico que vai desde um míni-

mo de 8,5 graus nos brancos e 9 graus nos tintos a um máximo de 14 graus em todos eles e uma acidez expressa em gramas por litro de ácido tartárico de 5,4. Existem, ainda que em menor medida, vinhos aos quais lhes é aplicada uma ligeira *crianza* em madeira, preferencialmente em barricas de carvalho francês e americano.

Pontos de venda: Ver ficha anterior.

va desde un mínimo de 8,5 en los blancos y 9 en los tintos y un máximo de 14 en todos ellos y una acidez expresada en gramos por litro de ácido tartárico de 5,4. Existen, aunque en menor medida, vinos a los que se les aplica una ligera crianza en madera, preferentemente en barricas de roble francés y americano.

Puntos de venta: Véase la ficha anterior.

VINHO VERDE ALVARINHO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos brancos.

Descrição: Estamos ante um vinho branco monovarietal elaborado a partir da casta Alvarinho, seguindo uma tradição largamente conservada nos vales ribeirinhos do Minho e que converteram em produto de excelência as adegas da sub-região de Monção.

Localização geográfica: A Denominação de Origem Vinhos Verdes, sub-região de Monção, que compreende os municípios de Monção e Melgaço.

Características específicas: Trata-se de um vinho de grande complexidade e riqueza aromática floral e de frutas maduras. À vista apresenta-se-nos um vinho transparente de cor amarelo palhiço com

VINHO VERDE ALVARINHO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos blancos.

Descripción: Estamos ante un vino blanco monovarietal elaborado a partir de la variedad *alvarinho,* siguiendo una tradición largamente conservada en los valles ribereños del Miño y que han convertido en producto de excelencia las bodegas de la subregión de Monção.

Localización geográfica: Denominación de Origen Vinhos Verdes, subregión de Monção, que comprende los municipios de Monção y Melgaço.

Características específicas: Se trata de un vino de gran complejidad y riqueza aromática floral y de frutas maduras. A la vista se nos presenta un vino transparente de color amarillo pajizo con reflejos citrinos. Su contenido alcohólico se

mueve entre los niveles de 11,5 y 14 g/l, mientras que la acidez fija mínima es de 4,5 gramos por litro de ácido tartárico. Existen, aunque en menor medida, vinos a los que se les aplica una ligera crianza en madera, preferentemente en barricas de roble francés y americano.

Puntos de venta: Está ampliamente representado en el comercio generalista en el norte de Portugal y es posible adquirirlo en el resto del país en vinotecas y tiendas especializadas. Aunque se destina una parte importante de su producción a la exportación, fuera de las fronteras portuguesas es más fácil localizarlo a través del comercio electrónico en portales y webs especializadas en los mejores vinos internacionales.

VINHO VERDE ROSÉ

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos rosados.

Descripción: El vino rosado, o *rosé,* se elabora a partir de ciertas variedades de uva tinta, como por ejemplo *espadeiro, alvarelhão, pedral…,* siguiendo un método de elaboración que puede ser el empleado en los vinos blancos, o parcialmente el de los tintos hasta que alcanza el color deseado. También está permitida la elaboración de rosado a partir del *coupage* de vinos blancos con tintos. La producción de vino rosado fue de 2,09 millones de litros en el 2011.

reflexos citrinos. O seu conteúdo alcoólico move-se entre os 11,5 e os 14 graus enquanto a acidez fixa mínima é de 4,5 gramas por litro de ácido tartárico. Existem, ainda que em menor medida, vinhos aos quais lhes é aplicada uma ligeira *crianza* em madeira, preferencialmente em barricas de carvalho francês e americano.

Pontos de venda: Está amplamente representado no comércio generalista no norte de Portugal e é possível adquiri-lo no resto do país em vinhotecas e lojas especializadas. Ainda que se destine uma parte significativa da sua produção para exportação, fora das fronteiras portuguesas é mais fácil localizá-lo através do comércio eletrónico, portais e webs especializadas nos melhores vinhos internacionais.

VINHO VERDE *ROSÉ*

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos *rosés.*

Descrição: O vinho *rosé* é elaborado a partir de certas castas de uva tinta, como por exemplo espadeiro, alvarelhão, pedral…, seguindo um método de elaboração que pode ser o utilizado nos vinhos brancos, ou parcialmente o dos tintos até alcançar a cor desejada. Também é permitida a elaboração de vinhos rosé a partir da mistura de vinhos brancos com tintos. A produção de vinho rosé foi de 2,09 milhões de litros em 2011.

Localização geográfica: A Denominação de Origem Vinho Verde.

Características específicas: É um vinho de sabor fresco e intenso com um ligeiro ponto de acidez, com uma cor que pode ir desde o rosa pálido a um rosa intenso, mas sempre mostrando uma transparência que o distingue do vinho tinto. O seu conteúdo alcoólico move-se entre os 9 e os 11,5 graus por litro e a acidez fixa mínima é de 5,4 gramas por litro de ácido tartárico, salvo para os rosés de casta que apresentam os parâmetros descritos na ficha correspondente aos vinhos verdes de casta.

Pontos de venda: A sua singularidade no panorama vínico da euro-região torna-o muito apreciado não só em Portugal como também na Galiza, onde não existe concorrência neste segmento por não se produzir vinho rosé. É por esse motivo o vinho que mais fácil é de encontrar de um e do outro lado do Minho. Dessa forma, está presente no mercado internacional, fundamentalmente na hotelaria e também em lojas especializadas e comércio eletrónico através dos sítios dedicadas ao vinho na Internet.

Localización geográfica: Denominacín de Origen Vinho Verde.

Características específicas: Es un vino de sabor fresco e intenso con un ligero punto de acidez, con un color que puede ir desde el rosa pálido a un rosa intenso, pero siempre mostrando una transparencia que lo distingue del tinto. Su contenido alcohólico se mueve entre 9 y 11,5 grados por litro y la acidez fija mínima en 5,4 gramos por litro de ácido tartárico, salvo para los rosados de casta, que presentan los parámetros reseñados en la ficha correspondiente a los vinos verdes de casta.

Puntos de venta: Su singularidad en el panorama vínico de la eurorregión lo hace muy extendido no solo en Portugal sino también en Galicia, donde no existe competencia en este segmento por no producirse vino rosado. Es, por esta razón, el vino que más fácil resulta encontrar a uno y otro lado del Miño. Asimismo, está presente en el mercado internacional, fundamentalmente en hostelería y también en tiendas especializadas y comercio electrónico a través de las webs dedicadas a vino en Internet.

VINHO VERDE TINTO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos tintos.

Descrição: Vinhos elaborados a partir das seguintes uvas: TINTAS RECOMENDADAS: al-

VINHO VERDE TINTO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos tintos.

Descripción: Vinos elaborados a partir de las siguientes uvas: TINTAS RECOMENDADAS:

alvarelhão, amaral, borraçal, espadeiro, padeiro, pedral, rabo de anho y *vinhão*. Tintas autorizadas: alicante-*bouschet, baga, doçal, doce, espadeiro mole, grand noir, labrusco, mourisco, pical, sousão, trincadeira, verdelho tinto* y *verdial tinto*.

Localización geográfica: Véase la ficha del *vinho verde*.

Características específicas: Son vinos de color cereza intenso, con ribeteados rosados o de rojo vivo en la espuma que se presenta en sus bordes una vez servido en copa. Poseen cuerpo y un punto de acidez característico. Los verdes tintos son frescos y manifiestan una graduación alcohólica entre los 9 y los 11,5 grados, que puede llegar a 14 en los elaborados dentro de la denominación de «cosecha seleccionada» y tintos de casta, así como en los que llevan la indicación de la subregión en la que fueron elaborados. Para estos últimos, la reglamentación exige que sean elaborados solamente a partir de las variedades recomendadas en esa subregión.

Breve reseña histórica: A lo largo de las últimas décadas el vino tinto ha ido cediendo terreno en la Denominación de Origen Vinho Verde, desde cifras que estaban por encima de los cien millones de litros en la década de 1940 y que alcanzaron su punto máximo en la campaña 1962-1963 con 299,74 millones de litros, hasta los actuales 17 millones de la cosecha del 2011. No fue un hecho casual, sino una apuesta decidida por primar la calidad frente a la cantidad, arrancando cepas y abandonando viñedos establecidos en zonas en peores condiciones, apostando más por las variedades autóctonas y preferentes y reduciendo el rendimiento de las explotaciones para alcanzar una mejor relación de calidad. Por otro lado, las exigencias del mercado tanto nacional como internacional reorientaron la apuesta hacia tintos más selectos en los que las características singulares de los vinos verdes no tenían competencia. (Véase también la reseña histórica de la ficha genérica de *vinhos verdes*).

Puntos de venta: Está presente en todo el mercado portugués, de manera más significativa en el norte, y es posible encontrarlo en tiendas especializadas fuera de su zona de influencia, así como a través de páginas dedicadas a la venta de vinos en Internet.

varelhão, amaral, borraçal, espadeiro, padeiro, pedral, rabo de anho e vinhão. Tintas autorizadas: alicante-bouschet, baga, doçal, doce, espadeiro mole, *grand noir,* labrusco, mourisco, pical, sousão, trincadeira, verdelho tinto e verdial tinto.

Localização geográfica: Ver ficha vinho verde.

Características específicas: São vinhos de cor cereja intenso, com debruados rosés ou de vermelho vivo na espuma que se aparece nas suas bordas uma vez servido no copo. Possuem corpo e um ponto de acidez característico. Os verdes tintos são frescos e manifestam uma graduação alcoólica entre os 9 e os 11,5 graus, que podem chegar aos 14 graus nos elaborados dentro da denominação *colheita selecionada* e tintos de casta, assim como nos que levam a indicação da sub-região onde foram elaborados. Para estes últimos, a regulamentação exige que sejam elaborados apenas a partir das variedades recomendadas nessa sub-região.

Breve resenha histórica: Ao longo das últimas décadas o vinho tinto tem vindo a ceder terreno na Denominação de Origem Vinho Verde. Cifras que estavam acima dos cem milhões de litros na década de 1940 e que alcançaram o seu zénite na campanha de 1962-1963 com 299,74 milhões de litros, baixaram para os atuais 17 milhões da colheita de 2011. Não foi um facto casual, mas sim uma aposta em primar a qualidade face à quantidade, arrancando cepas e abandonando vinhedos estabelecidos em zonas de piores condições, apostando mais nas variedades autóctones e recomendadas e reduzindo o rendimento das explorações para alcançar uma melhor relação de qualidade. Por outro lado, as exigências do mercado tanto nacional como internacional reorientaram a produção para os tintos mais seletos nos quais as características singulares dos vinhos verdes não tinham concorrência. Ver também resenha histórica da ficha genérica de vinhos verdes.

Pontos de venda: Está presente em todo o mercado Português, de forma mais significativa no norte, e é possível encontrá-lo em lojas especializadas fora da sua zona de influência, assim como através de páginas dedicadas à venda de vinhos na Internet.

VINHO VERDE ESPUMANTE

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos espumantes brancos, rosés e tintos.

Descrição: Partindo da base dos mostos obtidos a partir das uvas brancas e tintas, o vinho espumante realiza a primeira fermentação ou alcoólica seguindo o mesmo método que os vinhos verdes. É na segunda fermentação, a maloláctica onde obtém as características que lhe são próprias. Ainda que se experimente com todo o tipo de castas, as variedades mais utilizadas para a obtenção dos espumantes de vinho verde são alvarinho e loureiro nos brancos e alvarelhão, vinhão, espadeiro, borraçal, pedral nos tintos e também nos rosés.

Localização geográfica: A mesma que aparece na ficha Vinho Verde. Os espumantes com indicação da variedade Alvarinho no rótulo estão reservados à sub-região de Monção.

Características específicas: A presença de gás carbónico em forma de bolhinhas finas é talvez o elemento mais característico do vinho espumante. Um gás obtido de forma natural pela fermentação em garrafa. A denominação de origem oferece um amplo leque de vinhos espumantes tanto brancos como rosés e tintos, graças às distintas variedades de castas utilizadas conferindo a cada um a sua personalidade específica e também às características que depois cada adega aplica. Inicia-se com um mínimo comum de 9 meses de *crianza* na mesma garrafa e um volume alcoólico mínimo adquirido de 10 graus —11,5 graus para os que levam o selo de alvarinho— e um máximo de 15 graus, com uma acidez mínima de 4,5 gramas por litro de ácido tartárico. A partir daí os vinhos verdes espumantes apresentam vinhos semissecos, brut nature, reservas e grandes reservas.

Breve resenha histórica: A produção de espumante inicia-se a partir de 1999, quando se incorpora a sua elaboração nos estatutos que regem a denominação de origem. Até então tratava-se de experiências individuais que, à vista dos magníficos resultados propiciaram a sua autorização e rapidamente alcançaram no mercado o reconhecimento da sua qualidade. Hoje em dia existem 31 adegas

VINHO VERDE ESPUMANTE

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos espumosos blancos, rosados y tintos.

Descripción: Partiendo de la base de los mostos obtenidos a partir de las uvas blancas y tintas, el vino espumoso realiza la primera fermentación o alcohólica siguiendo el mismo método que los vinos verdes. Es en la segunda fermentación, la maloláctica, donde obtiene las características que le son propias. Aunque se experimenta con todo tipo de uvas, las variedades más empleadas para la obtención de los espumosos de vino verde son *alvarinho* y *loureiro* en blancos y *alvarelhão, vinhão, espadeiro, borraçal* y *pedral* en tintos y también en rosados.

Localización geográfica: La misma que el *vinho verde*. Los espumosos con indicación de la variedad *alvarinho* en la etiqueta están reservados a la subregión de Monção.

Características específicas: La presencia de gas carbónico en forma de burbujas finas es tal vez el elemento más característico del vino espumoso. Un gas obtenido de forma natural por la fermentación en botella. La denominación de origen ofrece un amplio elenco de vinos espumosos tanto en blancos como en rosados y en tintos, por las distintas variedades de uva empleadas, que le confieren a cada uno su personalidad específica, y por las características que luego cada bodega aplica. Se parte de un mínimo común de nueve meses de crianza en la misma botella y un volumen alcohólico mínimo adquirido de 10 grados —11,5 para los que llevan el sello de *alvarinho*— y un máximo de 15 grados, con una acidez mínima de 4,5 gramos por litro de ácido tartárico. A partir de ahí los *vinhos verdes espumantes* presentan vinos semisecos, *brut nature,* reservas y grandes reservas.

Breve reseña histórica: La producción de *espumante* se inicia a partir de 1999, cuando se incorpora su elaboración a los estatutos que rigen la denominación de origen. Hasta entonces se trataba de experiencias individuales que, a la vista de los magníficos resultados, propiciaron su autorización y pronto alcanzarían en el mercado un reconocimiento de su calidad. Hoy en día hay 31 bodegas que ela-

boran una producción muy limitada —se vendieron cien mil litros en el 2011—, aunque, como quedó dicho en el apartado anterior, con un amplio abanico de posibilidades en las que elegir.

Puntos de venta: La escasa producción restringe el ámbito de localización básicamente a la propia región en la que se encuentra la denominación de origen. Sin embargo, es posible la compra en vinotecas y tiendas especializadas y a partir de las páginas web dedicadas a la venta de vinos portugueses.

onde se elabora uma produção muito limitada —venderam-se cem mil litros em 2011— ainda que, como ficou dito no parágrafo anterior, com um amplo leque de possibilidades para escolher.

Pontos de venda: A escassa produção restringe o âmbito da localização basicamente à própria região na qual se encontra a denominação de origem. Não obstante, é possível a compra em vinhotecas e lojas especializadas e a partir das páginas web dedicadas à venda de vinhos portugueses.

TRÁS-OS-MONTES

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen.

Descripción: La Denominación de Origen Trás-os-Montes ampara bajo su denominación los vinos blancos, tintos y rosados que se integran en la categoría de vinos de calidad, así como los espumosos de calidad, elaborados en las subregiones en las que está dividida la región demarcada: Chaves, Planalto Mirandés y Valpaços. Los suelos sobre los que se asientan los viñedos plantean una estructura granítica o también arcillosa con esquistos. El clima es extremo, con inviernos fríos y veranos muy calurosos. Existe un refrán en la zona que señala que el año climático de Trás-os-Montes está formado por «nueve meses de invierno y tres de infierno». Para la elaboración de dichos vinos, están reconocidas las siguientes variedades de uva: Blancas: *bical, boal branco, carrega branco, códega de larinho, donzelinho branco, fernão pires, gouveiro,* malvasía fina, moscatel *galego branco, rabigato, samarinho, síria* y *viosinho*. Tintas: alicante-*bouschet, aragonez, baga,* bastardo, *castelão, cornifesto,* gorda, malvasía *preta, marufo, rufete, sousão,* tinta barroca, tinta *carvalha,* tinta *cão, touriga franca, touriga nacional, trincadeira* y moscatel *galego roxo*. También se incluye en la región un vino bajo protección de indicación geográfica (IG), el *vinho* regional transmontano, cuya área geográfica se extiende por todo el territorio de Trás-os-Montes hasta Bragança y no solo en las tres subregiones de la denominación de origen. Subregión de Chaves: Blancas: *alvarinho, arinto, bical, boal branco, códega de larinho, fernão pires, gouveio,* malvasía fina, moscatel

TRÁS-OS-MONTES

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem.

Descrição: A Denominação de Origem Trás-os-Montes abarca sob a sua denominação os vinhos brancos, tintos e rosés que se integram na categoria de vinhos de qualidade, assim como os espumantes de qualidade, elaborados nas sub-regiões nas quais está dividida a região demarcada: Chaves, Planalto Mirandês e Valpaços. Os solos sobre os quais os vinhedos assentam apresentam uma estrutura granítica ou também argilosa com xistos. O clima é extremo, com invernos frios e verões muito quentes. Existe um dito popular na região que salienta que o ano climático de Trás-os-Montes é formado por «nove meses de inverno e três de inferno». Para a elaboração dos referidos vinhos, estão reconhecidas as seguintes variedades de castas: brancas: bical, boal branco, carrega branco, códega de larinho, donzelinho branco, fernão pires, gouveiro, malvasia fina, moscatel galego branco, rabigato, samarinho, síria e viosinho. Tintas: alicante-bouschet, aragonez, baga, bastardo, castelão, cornifesto, gorda, malvasia preta, marufo, rufete, sousão, tinta barroca, tinta carvalha, tinto cão, touriga franca, touriga nacional, trincadeira e moscatel galego roxo. Também se inclui na região um vinho sob proteção de indicação geográfica (IG), o vinho regional transmontano cuja área geográfica se estende por todo o território de Trás-os-Montes até Bragança e não apenas nas três sub-regiões da denominação de origem. Sub-região de Chaves: brancas: alvarinho, arinto, bical, boal branco, códega de larinho, fernão pires, gouveio, malvasia fina, moscatel

galego branco, rabigato, samarinho, síria e viosinho. Tintas: alicante-bouschet, aragonez, baga, bastardo, castelão, cornifesto, malvasia preta, marufo, tinta barroca, tinta carvalha, tinto cão, touriga franca, touriga nacional, trincadeira e moscatel galego roxo. Sub-região de Planalto Mirandês: brancas: bical, boal branco, carrega branco, códega de larinho, donzelinho branco, fernão pires, gouveiro, malvasia fina, moscatel galego branco, rabigato, samarinho, síria e viosinho. Tintas: alicante-bouschet, aragonez, bastardo, castelão, cornifesto, gorda, marufo, rufete, tinta barroca, touriga franca, touriga nacional e trincadeira. Sub-região de Valpaços: brancas: arinto, bical, boal branco, códega de larinho, donzelinho branco, fernão pires, gouveiro, malvasia fina, moscatel galego branco, rabigato, síria e viosinho. Tintas: aragonez, bastardo, cornifesto, marufo, tinta barroca, tinta carvalha, tinto cão, touriga franca, touriga nacional e trincadeira.

Localização geográfica: A região vinícola de Trás-os-Montes situa-se na região mais montanhosa do norte de Portugal, limitada pelas serras do Marão e Alvão. Limita pelo norte com Espanha e pelo oeste com a região do Minho. A bacia do Douro marca a sua influência em toda a região, desde a sub-região de Chaves, banhada pelo Tâmega e seus afluentes, *galego branco, rabigato, samarinho, síria* y *viosinho*. Tintas: alicante-*bouschet, aragonez, baga, bastardo, castelão, cornifesto,* malvasía *preta, marufo,* tinta barroca, tinta *carvalha,* tinta *cão, touriga franca, touriga nacional, trincadeira* y moscatel *galego roxo*. Subregión de Planalto Mirandés: Blancas: *bical, boal branco, carrega branco, códega de larinho, donzelinho branco, fernão pires, gouveiro,* malvasía fina, moscatel *galego branco, rabigato, samarinho, síria* y *viosinho*. Tintas: alicante-*bouschet, aragonez,* bastardo, *castelão, cornifesto,* gorda, *marufo, rufete,* tinta barroca, *touriga franca, touriga nacional* y *trincadeira*. Subregión de Valpaços: Blancas: *arinto, bical, boal branco, códega de larinho, donzelinho branco, fernão pires, gouveiro,* malvasía fina, moscatel *galego branco, rabigato, síria* y *viosinho*. Tintas: *aragonez,* bastardo, *cornifesto, marufo,* tinta barroca, tinta *carvalha, tinto cão, touriga franca, touriga nacional* y *trincadeira*.

Localización geográfica: La región vinícola de Trás-os-Montes se sitúa en la zona más montañosa del norte de Portugal, limitada por las sierras do Marão y Alvão. Limita por el norte con España y por el oeste con la región del Miño. La cuenca del Duero marca su influencia en toda la región, desde la subregión de Chaves, bañada por el Támega y sus afluentes, todos ellos tributarios del Duero. La denomina-

ción está dividida, como ya quedó dicho, en tres subregiones, que son las siguientes: Chaves: del municipio de Chaves, las parroquias de Anelhe, Arcossó, Bustelo, Calvão, Cela, Curalha, Eiras, Ervededo, Faiões, Lama de Arcos, Loivos, Madalena, Oura, Outeiro Seco, Póvoa de Agrações, Redondelo, Samaiões, Sanjurge, Santa Cruz/Trindade, Santa Maria Maior, Santo António de Monforte, Santo Estêvão, São Pedro de Agostém, Seara Velha, Selhariz, Soutelinho da Raia, Soutelo, Vale de Anta, Vidago, Vila Verde da Raia, Vilar de Nantes, Vilarelho da Raia, Vilarinho das Paranheiras, Vilas Boas, Vilela do Tâmega e Vilela Seca; del municipio de Vila Pouca de Aguiar, las parroquias de Capeludos y Valoura. Planalto Mirandés: municipios de Miranda do Douro, Mogadouro y Vimioso. Además, las siguientes parroquias del municipio de Freixo de Espada á Cinta: Fornos y Lagoaça. Del municipio de Torre de Moncorvo, las parroquias de Carviçais, Felgar, Felgueiras, Larinho, Maçores, Mós e Souto da Velha. Valpaços: del municipio de Macedo de Cavaleiros, las parroquias de Arcas, Cortiços, Lamalonga, Sesulfe y Vilarinho de Agrochão; En Mirandela, las parroquias de Abambres, Aguieiras, Alvites, Avantos (excluyendo las propiedades de la Sociedade Clemente Meneres), Bouça, Cabanelas, Carvalhais (excluyendo las propiedades de la Sociedade Clemente Meneres), Fradizela, Franco, Lamas de Orelhão, Múrias, Mascarenhas, Mirandela, Passos, São Pedro Velho, São Salvador, Suções, Torre de D. Chama, Vale de Gouvinhas, Vale de Salgueiro e Vale de Telhas; De Murça, la parroquia de Jou; de Valpaços, las parroquias de Água Revés e Crasto, Algeriz, Barreiros, Bouçoães, Canaveses, Carrazedo de Montenegro, Ervões, Fornos do Pinhal, Possacos, Rio Torto, Sanfins, Santa Maria de Emeres, Santa Valha, São Pedro de Veiga de Lila, Sonim, Vales, Valpaços, Vassal, Veiga de Lila e Vilarandelo; de Vinhais, las parroquias de Agrochão, Ervedosa, Rebordelo, Vale das Fontes y Vale de Janeiro.

Características específicas: El clima continental, la orografía y la edafología condicionan de manera determinante los vinos de esta región, en la que se producen vinos tintos con cuerpo y estructura y blancos ligeramente afrutados. De los amparados por la denominación de origen, que representan un 12 % de la producción

todos eles tributários do Douro. A denominação é dividida, como já foi referido, em três sub-regiões, que são as seguintes: Chaves: do município de Chaves, as freguesias de Anelhe, Arcossó, Bustelo, Calvão, Cela, Curalha, Eiras, Ervededo, Faiões, Lama de Arcos, Loivos, Madalena, Oura, Outeiro Seco, Póvoa de Agrações, Redondelo, Samaiões, Sanjurge, Santa Cruz/Trindade, Santa Maria Maior, Santo António de Monforte, Santo Estêvão, São Pedro de Agostém, Seara Velha, Selhariz, Soutelinho da Raia, Soutelo, Vale de Anta, Vidago, Vila Verde da Raia, Vilar de Nantes, Vilarelho da Raia, Vilarinho das Paranheiras, Vilas Boas, Vilela do Tâmega e Vilela Seca; do município de Vila Pouca de Aguiar, as freguesias de Capeludos e Valoura. Planalto Mirandês: municípios de Miranda do Douro, Mogadouro e Vimioso. Para além das seguintes freguesias do município de Freixo de Espada à Cinta: Fornos e Lagoaça. Do município de Torre de Moncorvo, as freguesias de Carviçais, Felgar, Felgueiras, Larinho, Maçores, Mós e Souto da Velha. Valpaços: do município de Macedo de Cavaleiros, as freguesias de Arcas, Cortiços, Lamalonga, Sesulfe e Vilarinho de Agrochão; Em Mirandela, as freguesias de Abambres, Aguieiras, Alvites, Avantos (excluindo as propriedades da Sociedade Clemente Meneres), Bouça, Cabanelas, Carvalhais (excluindo as propriedades da Sociedade Clemente Meneres), Fradizela, Franco, Lamas de Orelhão, Múrias, Mascarenhas, Mirandela, Passos, São Pedro Velho, São Salvador, Suções, Torre de D. Chama, Vale de Gouvinhas, Vale de Salgueiro e Vale de Telhas; De Murça, a freguesia de Jou; de Valpaços, as freguesias de Água Revés e Crasto, Algeriz, Barreiros, Bouçoães, Canaveses, Carrazedo de Montenegro, Ervões, Fornos do Pinhal, Possacos, Rio Torto, Sanfins, Santa Maria de Emeres, Santa Valha, São Pedro de Veiga de Lila, Sonim, Vales, Valpaços, Vassal, Veiga de Lila e Vilarandelo; de Vinhais, as freguesias de Agrochão, Ervedosa, Rebordelo, Vale das Fontes e Vale de Janeiro.

Características específicas: O clima continental, a orografia e a edafologia condicionam de forma determinante os vinhos desta região na qual se produzem vinhos tintos com corpo e estrutura e brancos ligeiramente frutados. Dos protegidos pela denominação de origem que repre-

sentam 12 % da produção de vinho total na região de Trás-os-Montes, o tinto é maioritário face ao branco e a produção de rosé e licoroso limita-se a pequenas quantidades.

Breve resenha histórica: Os vinhos da região de Trás-os-Montes são tão antigos quanto as suas águas termais, pois existem referências ao cultivo da vinha nos tempos dos romanos. O cultivo estende-se por toda essa área geográfica ao mesmo tempo que se incrementa a sua densidade populacional. Não obstante, o reconhecimento do mercado chegará quando se estabelecem as primeiras iniciativas para dotar o vinho de Trás-os-Montes de um instrumento regulador, primeiro através da catalogação de IPR (indicação de proveniência regulamentada), que se desenvolve através do decreto-lei número 341/89 de 9 de outubro, no qual são estabelecidas três IPR independentes: Chaves, Valpaços e o Planalto Mirandês. Quinze anos mais tarde, e adaptando-se tanto à realidade desse mercado produtor como à que a nova doutrina em matéria de vinhos que a União Europeia estabelece, cria-se a Denominação de Origem Protegida de Trás-os-Montes que inclui as anteriores IPR mas no formato de sub-regiões de uma mesma demarcação. Isto articula-se a partir do decreto-lei 212/2004 e da portaria número 1204/2006 de 9 de novembro, que fixa os estatutos da Denominação de Origem Trás-os-Montes.

Relação de produtores: Segundo os dados do Instituto da Vinha e do Vinho de Portugal, o número de agentes económicos vinculados à atividade vitivinícola na região é de 279, dos quais, 40 são produtores, 33 vitivinicultores e 47 vitivinicultores com central própria de engarrafamento, aos quais se acrescenta outras 39 adegas. Para uma relação completa e atualizada dos mesmos, visitar o sítio <www.cvrtm.pt/content/category/5/904/78>.

Outros dados: Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes, Bairro do Bonito, edifício IVV, s/n., 5430-429 Valpaços. Telefone e fax: 278 729 678. cvrtm@mail.telepac.pt, <www.cvrtm.pt>.

de vino total en la región de Trás-os-Montes, el tinto es mayoritario frente al blanco y la producción de rosado y licoroso se limita a pequeñas cantidades.

Breve reseña histórica: Los vinos de la región de Trás-os-Montes son tan antiguos como sus aguas termales, pues existen referencias al cultivo de la viña en tiempos de los romanos. El cultivo se extiende por toda esa área geográfica al mismo tiempo que se incrementa su densidad de población. Sin embargo, el reconocimiento del mercado le llegará cuando se establecen las primeras iniciativas para dotar el vino de Trás-os-Montes de un instrumento regulador, primero a través de la catalogación de IPR *(indicação de proveniência regulamentada)*, que se desarrolló a través del decreto ley número 341/89 de 9 de octubre, en el que se establecían tres IPR independientes: Chaves, Valpaços y el Planalto Mirandês. Quince años más tarde, y adaptándose tanto a la realidad de ese mercado productor como a la que establece la nueva doctrina en materia de vinos desde Bruselas la Unión Europea, se crea la Denominación de Origen Protegida Trás-os-Montes, que incluye las anteriores IPR pero con formato de subregiones de una misma demarcación. Esto se articula a partir del decreto ley 212/2004 y de la *portaria* número 1204/2006 de 9 de noviembre, que fija los estatutos de la Denominación de Origen Trás-os-Montes.

Relación de productores: Según los datos del Instituto da Vinha e o Vinho de Portugal, el número de agentes económicos vinculados a la actividad vitivinícola en la región es de 279, de los cuales 40 son productores, 33 vitivinicultores y 47 vitivinicultores con planta propia de embotellado, a los que habría que añadir otras 39 bodegas. Para una relación completa y actualizada de los mismos, visítese <www.cvrtm.pt/content/category/5/904/78>.

Otros datos: Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes, Bairro do Bonito, Edifício IVV, s/n., 5430-429 Valpaços. Teléfono y fax: 278 729 678. cvrtm@mail.telepac.pt, <www.cvrtm.pt>.

TRÁS-OS-MONTES BRANCO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos brancos.

TRÁS-OS-MONTES BLANCO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos blancos.

Descripción: Vinos blancos elaborados a partir de las siguientes variedades de uva: *bical, boal branco, carrega branco, códega de larinho, donzelinho branco, fernão pires, gouveiro,* malvasía fina, moscatel *galego branco, rabigato, samarinho, síria* y *viosinho,* además de las específicas en cada una de las tres subregiones y que se han señalado en la ficha anterior. La producción de vino blanco amparado por la Denominación Origen Trás-os-Montes ascendió a 219.700 litros en la campaña 2010-2011.

Localización geográfica: La Denominación Origen de Trás-os-Montes. Pueden llevar en la etiqueta la indicación de la subregión a que pertenecen, siempre que

Descrição: Vinhos brancos elaborados a partir das seguintes variedades de castas: bical, boal branco, carrega branco, códega de larinho, donzelinho branco, fernão pires, gouveiro, malvasia fina, moscatel galego branco, rabigato, samarinho, síria e viosinho, além das específicas em cada uma das três sub-regiões e que se indicaram na ficha anterior. A produção de vinho branco protegido pela Denominação de Origem Trás-os-Montes ascendeu a 219.700 litros na campanha de 2010-2011.

Localização geográfica: A Denominação de Origem Trás-os-Montes. Podem levar no rótulo a indicação da sub-região a que pertencem, sempre que sejam ela-

borados com as castas atribuídas a essa sub-região.

Características específicas: São vinhos de cor palhiço dourada, muito limpos e transparentes. Frutados e com aromas florais. O conteúdo alcoólico mínimo é de 11 graus, se bem que se encontre vinhos brancos monovarietais entre os 12 e os 13,5 graus.

Pontos de venda: A sua reduzida produção limita-os ao mercado local ou a vinhotecas e lojas especializadas nas cidades da região. Algumas das adegas vendem apenas as suas marcas na sua própria sede ou em supermercados próximos. Outras, em contrapartida, possuem uma maior distribuição por todo o território português.

TRÁS-OS-MONTES TINTO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos tintos.

Descrição: Vinhos elaborados a partir das variedades que se indicam a seguir, com carácter geral, mas que têm em cada uma das sub-regiões um catálogo próprio: alicante-bouschet, aragonez, baga, bastardo, castelão, cornifesto, gorda, malvasia preta, marufo, rufete, sousão, tinta barroca, tinta carvalha, tinto cão, touriga franca, touriga nacional, trincadeira e moscatel galego roxo. Na campanha de

se elaboren con las castas señaladas a esa subregión.

Características específicas: Son vinos de color pajizo dorado, muy limpios y transparentes. Afrutados y con aromas florales. El contenido alcohólico mínimo es de 11 grados, si bien se encontrarán vinos blancos monovarietales con 12 a 13,5 grados.

Puntos de venta: Su reducida producción los limita al mercado local o de vinotecas y tiendas especializadas en las ciudades de la región. Algunas de las bodegas solo venden sus marcas en su propia sede o en supermercados cercanos. Otras, en cambio, poseen una mayor distribución por todo el territorio portugués.

TRÁS-OS-MONTES TINTO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos tintos.

Descripción: Vinos elaborados a partir de las variedades que se señalan a continuación, con carácter general, pero que tienen en cada una de las subregiones un catálogo específico: alicante-*bouschet, aragonez, baga, bastardo, castelão, cornifesto,* gorda, malvasía *preta, marufo, rufete, sousão,* tinta barroca, tinta *carvalha, tinto cão, touriga franca, touriga nacional, trincadeira* y moscatel *galego roxo*. En la

campaña 2010-2011 se anotó una producción de 1.159.200 litros de vino tinto amparado bajo la denominación origen, lo que supuso un incremento respecto a años anteriores. Las condiciones fijadas para los viñedos establecen un rendimiento máximo por hectárea de 5.500 litros.

Localización geográfica: La Denominación Origen Trás-os-Montes. Pueden llevar en la etiqueta la indicación de la subregión a que pertenecen, siempre que se elaboren con las castas señaladas a esa subregión.

Características específicas: Son vinos de aspecto muy límpido de un color granada intenso. El aroma nos recuerda a las frutas maduras, aspecto que variará según la casta empleada y el *coupage* cuando son polivarietales, y su grado de envejecimiento en madera, cuando se trata de reservas. Como características comunes a todos, la graduación alcohólica está siempre por encima de los 11,5 grados, si bien es normal que los valores estén alrededor de los 13,5 grados.

Puntos de venta: Tiendas y supermercados de las principales ciudades del distrito; también es posible la compra en bodega. En el resto de Portugal hay que recurrir a vinotecas y tiendas especializadas.

TRÁS-OS-MONTES *ROSÉ*

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen.

Descripción: El vino rosado, o *rosé,* se elabora a partir de ciertas variedades de uva tinta, como por ejemplo *espadeiro, alvarelhão, pedral…,* siguiendo un método de elaboración que puede ser el empleado en los vinos blancos, o parcialmente el de los tintos hasta que alcanza el color deseado. También está permitida la elaboración de rosado a partir del *coupage* de vinos blancos con tintos. En la campaña 2010-2011 la producción de *rosé* amparado bajo la Denominación Origen fue de 7.700 litros.

Localización geográfica: La Denominación Origen Trás-os-Montes. Pueden llevar en la etiqueta la indicación de la subregión a que pertenecen, siempre que se elaboren con las castas señaladas a esa subregión.

Características específicas: Presenta un color rosa pálido, que deja traslucir un vino de aspecto límpido, de aromas afru-

2010-2011 foi registada uma produção de 1.159.200 litros de vinho tinto da denominação de origem, o que evidencia um incremento relativamente a anos anteriores. As condições determinadas para os vinhedos, estabelecem um rendimento máximo de 5.500 litros por hectare.

Localização geográfica: A Denominação de Origem de Trás-os-Montes. Podem levar no rótulo a indicação da sub-região a que pertencem, sempre que sejam elaborados com as castas atribuídas a essa sub-região.

Características específicas: São vinhos de aspeto muito limpo de cor granada intenso. O aroma recorda-nos as frutas maduras, aspeto que variará segundo a casta utilizada e a mistura quando são polivarietais, e o seu grau de envelhecimento em madeira, quando se trata de reservas. Como características comuns a todos, a graduação alcoólica está sempre acima dos 11,5 graus, se bem que é normal os valores rondarem os 13,5 graus.

Pontos de venda: Lojas e supermercados das principais cidades do distrito, também é possível a compra nas adegas. No resto de Portugal, tem de se recorrer a vinhotecas e lojas especializadas.

TRÁS-OS-MONTES *ROSÉ*

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem.

Descrição: O vinho rosé, é elaborado a partir de certas variedades de castas tintas, como por exemplo espadeiro, alvarelhão, pedral…, seguindo um método de elaboração que pode ser o utilizado nos vinhos brancos, ou parcialmente o dos tintos até alcançar a cor desejada. Também é permitida a elaboração de rosé a partir da mistura de vinhos brancos com tintos. Na campanha de 2010-2011 a produção de rosé sob a denominação de origem foi de 7.700 litros.

Localização geográfica: A Denominação de Origem de Trás-os-Montes. Podem levar no rótulo a indicação da sub-região a que pertencem, sempre que sejam elaborados com as castas atribuídas a essa sub-região.

Características específicas: Apresenta uma cor rosa pálido, que deixa transluzir um vinho de aspeto límpido, de aromas

frutados e sabor intenso. A sua graduação alcoólica possui no mínimo 11 graus.

Pontos de venda: A sua disponibilidade é muito limitada, pelo que se torna difícil obtê-lo fora da denominação de origem. Existe em contrapartida uma maior abundância de vinho rosé produzido na mesma área geográfica —cerca de três milhões de litros—, mas apenas pode ser considerado vinho de mesa sem qualificação nem proteção de um conselho regulador.

TRÁS-OS-MONTES ESPUMANTE

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos espumantes.

Descrição: O vinho espumante é elaborado a partir de um vinho base submetido aos mesmos requisitos da denominação

tados y sabor intenso. Su graduación alcohólica arranca de un mínimo de 11 grados.

Puntos de venta: Su disponibilidad es muy limitada, por lo que resulta difícil conseguirlo fuera de la denominación origen. Existe, en cambio, una mayor abundancia de vino rosado producido en la misma área geográfica —cerca de tres millones de litros—, pero solo puede ser considerado vino de mesa sin calificación ni amparo de un consejo regulador.

TRÁS-OS-MONTES ESPUMANTE

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos espumosos.

Descripción: El vino *espumante* se elabora a partir de un vino base sometido a los mismos requisitos de la denominación

origen para vinos blancos, tintos o rosados, salvo en lo que concierne a su graduación alcohólica, cuyo volumen mínimo adquirido se establece en 10 grados.

Localización geográfica: La Denominación Origen Trás-os-Montes.

Características específicas: Vino con presencia de gas carbónico natural por el efecto de la realización de la segunda fermentación en la botella. Se elaboran siguiendo el método tradicional y pueden ser semisecos, *brut nature,* reservas y grandes reservas.

Puntos de venta: Tiendas y supermercados de las principales ciudades del distrito, también es posible la compra en bodega.

de origem para vinhos brancos, tintos ou *rosés,* salvo no que concerne à sua graduação alcoólica cujo volume mínimo adquirido se estabelece nos 10 graus.

Localização geográfica: A Denominação de Origem Trás-os-Montes.

Características específicas: Vinho com presença de gás carbónico natural devido ao efeito da realização da segunda fermentação na garrafa. É elaborado seguindo o método tradicional e podem ser semissecos, brut nature, reservas e grandes reservas.

Pontos de venda: Lojas e supermercados das principais cidades do distrito, também é possível a compra nas adegas.

DOURO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem.

Descrição: É a região vinícola com maior produção de Portugal, mais de 165 milhões de litros, dos quais 49 % é vinho do Porto. No contraponto, a Indicação Geográfica Protegida de Vinho Duriense, cuja produção representa 3 % do total do vinho elaborado na região. Cerca de 45.000 hectares estão destinados ao vinhedo, o que representa mais de 18 % da superfície da região demarcada, cuja extensão total é de 2.500 quilómetros quadrados. O número de viticultores é elevado, 33.000, registando-se uma média de pouco mais de um hectare por viticultor e em algumas áreas a fração é ainda maior. Isto é justificado graças ao terreno acidentado, pelo que ocasionalmente torna-se necessária a sua plantação em socalcos, termo português (e também galego) que define os balcões em terraços que permitem aproveitar o solo mais vertical dos estreitos vales do Douro, do Corgo e do Tua. A denominação de origem tem reconhecidas as seguintes variedades de castas: BRANCAS: alicante branco, alvarelhão branco, arinto (pedernã), avesso, batoca, bical, branco especial, branco guimarães, caramela, carrega branco, cercial, chasselas, côdega de larinho, diagalves, dona branca, donzelinho branco, estreito macio, fernão pires (maria gomes), folgasão, gouveio, gouveio estimado, gouveio real, jampal, malvasia fina, malvasia parda, malvasia rei, moscadet, moscatel galego branco, mourisco branco, pé comprido, pinheira branca, praça, rabigato, rabigato franco, rabigato moreno, rabo de ovelha, ratinho, samarrinho, sarigo, semilão, sercial (esgana cão), síria (roupeiro), tália, tamarez, terrantez, touriga branca, trigueira, valente, verdial branco, viosinho e vital. TINTAS: alicante bouschet, alvarelhão, alvarelhão ceitão, aragonez (tinta roriz), aramon, baga, barca, barreto, bastardo, bragão, camarate, carignan, carrega tinto, casculho, castelã, castelão (periquita), cidadelhe, concieira, cornifesto, corropio, donzelinho tinto, engomada, espadeiro, gonçalo pires, grand noir, grangeal, jaen, lourela, malandra, malvasia preta, marufo, melra, mondet, mourisco de semente, nevoeira, patorra, petit bouschet, pinot noir, português azul, preto marti-

DOURO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen.

Descripción: Es la región vinícola con mayor producción de todo Portugal, más de 165 millones de litros, de los que el 49 % es vino de Porto. En el contrapunto, la indicación geográfica protegida de *vinho duriense,* cuya producción representa el 3 % del total del vino elaborado en la región. Alrededor de 45.000 hectáreas están destinadas al viñedo, lo que representa más del 18 % de la superficie de la región demarcada, cuya extensión total es de 2.500 kilómetros cuadrados. El número de viticultores es elevado, 33.000, registrándose una media de poco más de una hectárea por viticultor y en algunas áreas la fracción es mayor todavía. Esto se justifica por lo accidentado del terreno, por lo que en ocasiones se hace necesaria la plantación en *socalcos,* término portugués (y también gallego) que define los bancales en terraza que permiten aprovechar el suelo más vertical de los angostos valles del Duero, el Corgo y el Tua. La denominación origen tiene reconocidas las siguientes variedades de uva: BLANCAS: *alicante branco, alvarelhão branco, arinto (pedernã), avesso, batoca, bical, branco especial, branco guimarães, caramela, carrega branco, cercial, chasselas, côdega de larinho, diagalves, dona branca, donzelinho branco, estreito macio, fernão pires (maria gomes), folgasão, gouveio, gouveio estimado, gouveio real, jampal,* malvasía fina, malvasía parda, malvasía *rei, moscadet,* moscatel *galego branco, mourisco branco, pé comprido, pinheira branca, praça, rabigato, rabigato franco, rabigato moreno, rabo de ovelha, ratinho, samarrinho, sarigo, sémillon, sercial (esgana cão), síria (roupeiro), tália, tamarez, terrantez, touriga branca, trigueira, valente, verdial branco, viosinho* y *vital.* TINTAS: *alicante bouschet, alvarelhão, alvarelhão ceitão, aragonez (tinta roriz), aramon, baga, barca, barreto, bastardo, bragão, camarate, carignan, carrega tinto, casculho, castelã, castelão (periquita), cidadelhe, concieira, cornifesto, corropio, donzelinho tinto, engomada, espadeiro, gonçalo pires, grand noir, grangeal, jaen, lourela, malandra,* malvasía *preta, marufo, melra, mondet, mourisco de semente, nevoeira, patorra, petit bouschet, pinot*

noir, português azul, preto martinho, ricoca, roseira, rufete, santareno, são saúl, sevilhão, sousão, tinta aguiar, tinta barroca, tinta *carvalha,* tinta *fontes,* tinta *francisca,* tinta *lameira,* tinta *martins,* tinta *mesquita,* tinta *penajóia,* tinta *pereira,* tinta *pomar,* tinta *tabuaço, tinto cão, tinto sem nome, touriga fêmea, touriga franca, touriga nacional, trincadeira* (tinta *amarela*), *valdosa y varejoa*.

Localización geográfica: El Douro ocupa una amplia área en el nordeste de Portugal, formada por los valles del alto Duero y dos de sus principales afluentes portugueses: el Tua y el Corgo. Son suelos de diversa naturaleza y terrenos asentados a distintas altitudes sobre el nivel del mar. Esto propicia la existencia de microclimas muy definidos, dentro de un contexto de clima continental interior de veranos en los que se pueden alcanzar altísimas temperaturas, inviernos fríos y precipitaciones irregulares que pueden dar lugar a zonas casi desérticas frente a otras más húmedas. La denominación está dividida en tres subregiones, que son las siguientes: Baixo Corgo: los municipios de Mesão Frio, Peso da Régua, Santa Marta de Penaguião y Vila Real (parroquias de Abaças, Ermida, Folhadela, Guiães, Mateus, Nogueira, Parada de Cunhos, São Dinis, São Pedro y parte de la parroquia de Nossa Senhora da Conceição), del distrito de Vila Real; municipios de Armamar (parroquias de Aldeias, Armamar, Folgosa, Fontelo, Santo Adrião, Vacalar y Vila Seca), Lamego (parroquias de Cambres, Ferreiros de Avões, Figueira, Parada do Bispo, Penajóia, Samodães, Sande, Santa Maria de Almacave, Sé y Valdigem y las Quintas de Foutoura, do Prado y das Várzeas, en la parroquia de Várzea de Abrunhais) y Resende (parroquia de Barrô), del distrito de Viseu. La superficie cultivada es de algo más de 14.500 hectáreas. Cima Corgo: municipios de Alijó (parroquias de Alijó, Amieiro, Carlão, Casal de Loivos, Castedo, Cotas, Favaios, Pegarinhos, Pinhão, Sanfins do Douro, Santa Eugénia, São Mamede de Riba Tua, Vale de Mendiz, Vilar de Maçada y Vilarinho de Cotas), Murça (parroquias de Candedo, Murça e Noura) y Sabrosa (parroquias de Celeirós, Cova do Douro, Gouvães do Douro, Gouvinhas, Paços, Paradela de Guiães, Provesende, Sabrosa, São Cristóvão do Douro, São Martinho de Anta, Souto Maior e Vilarinho de São Romão, ricoca, roseira, rufete, santareno, são saúl, sevilhão, sousão, tinta aguiar, tinta barroca, tinta carvalha, tinta fontes, tinta francisca, tinta lameira, tinta martins, tinta mesquita, tinta penajóia, tinta pereira, tinta pomar, tinta tabuaço, tinto cão, tinto sem nome, touriga fêmea, touriga franca, touriga nacional, trincadeira (tinta amarela), valdosa e varejoa.

Localização geográfica: O Douro ocupa uma ampla área no nordeste de Portugal, formada pelos vales do alto Douro e dos seus principais afluentes portugueses: o Tua e o Corgo. São solos de diversa natureza e terrenos assentados a distintas altitudes sobre o nível do mar. Isto propicia a existência de microclimas muito definidos, dentro de um contexto de clima continental interior de verões nos quais se podem alcançar altíssimas temperaturas, invernos frios e precipitações irregulares que podem dar lugar a zonas quase desérticas face a outras mais húmidas. A denominação está dividida em três sub-regiões, que são as seguintes: Baixo Corgo: os municípios de Mesão Frio, Peso da Régua, Santa Marta de Penaguião e Vila Real (freguesias de Abaças, Ermida, Folhadela, Guiães, Mateus, Nogueira, Parada de Cunhos, São Dinis, São Pedro e parte da freguesia de Nossa Senhora da Conceição), do distrito de Vila Real. Municípios de Armamar (freguesias de Aldeias, Armamar, Folgosa, Fontelo, Santo Adrião, Vacalar e Vila Seca), Lamego (freguesias de Cambres, Ferreiros de Avões, Figueira, Parada do Bispo, Penajóia, Samodães, Sande, Santa Maria de Almacave, Sé e Valdigem e as Quintas de Foutoura, do Prado e das Várzeas, na freguesia de Várzea de Abrunhais) e Resende (freguesia de Barrô), do distrito de Viseu. A superfície cultivada é de pouco mais de 14.500 hectares. Cima Corgo: municípios de Alijó (freguesias de Alijó, Amieiro, Carlão, Casal de Loivos, Castedo, Cotas, Favaios, Pegarinhos, Pinhão, Sanfins do Douro, Santa Eugénia, São Mamede de Riba Tua, Vale de Mendiz, Vilar de Maçada e Vilarinho de Cotas), Murça (freguesias de Candedo, Murça e Noura) e Sabrosa (freguesias de Celeirós, Cova do Douro, Gouvães do Douro, Gouvinhas, Paços, Paradela de Guiães, Provesende, Sabrosa, São Cristóvão do Douro, São Martinho de Anta, Souto Maior e Vilarinho de São Romão), do distrito de Vila Real. Os municí-

pios de S. João da Pesqueira (freguesias de Casais do Douro, Castanheiro do Sul, Espinhosa, Ervedosa do Douro, Nagozelo do Douro, Paredes da Beira, São João da Pesqueira, Sarzedinho, Soutelo do Douro, Trevões, Vale de Figueira, Valongo dos Azeites, Várzea de Trevões e Vilarouco) e Tabuaço (freguesias de Adorigo, Barcos, Desejosa, Granjinha, Pereiro, Santa Leocádia, Sendim, Tabuaço, Távora e Valença do Douro), do distrito de Viseu. Municípios de Carrazeda de Ansiães (freguesias de Beira Grande, Castanheiro do Norte, Carrazeda de Ansiães, Lavandeira, Linhares, Parambos, Pereiros, Pinhal do Norte, Pombal, Ribalonga, Seixo de Ansiães e Vilarinho de Castanheira), do distrito de Bragança. A superfície cultivada é de 20.969 hectares. Douro Superior: os municípios de Alfândega da Fé (freguesia de Vilarelhos), Freixo de Espada à Cinta (freguesias de Freixo de Espada à Cinta, Ligares, Mazouco e Poiares), Mirandela (as propriedades que pertenciam a D. Maria Angélica de Sousa Pinto Barroso, na freguesia de Frechas, e as da Sociedade Clemente Meneres, nas freguesias de Avantos, Carvalhais Frechas e Romeu), Torre de Moncorvo (freguesias de Açoreira, Adeganha, Cabeça Boa, Horta, Lousa, Peredos dos Castelhanos, Torre de Moncorvo Urros) e Vila Flor (freguesias de Assares, Freixiel, Lodões, Roios, Sampaio, Santa Comba da Vilariça, Seixo de Manhoromão), del distrito de Vila Real. Los municipios de S. João da Pesqueira (parroquias de Casais do Douro, Castanheiro do Sul, Espinhosa, Ervedosa do Douro, Nagozelo do Douro, Paredes da Beira, São João da Pesqueira, Sarzedinho, Soutelo do Douro, Trevões, Vale de Figueira, Valongo dos Azeites, Várzea de Trevões e Vilarouco) y Tabuaço (parroquias de Adorigo, Barcos, Desejosa, Granjinha, Pereiro, Santa Leocádia, Sendim, Tabuaço, Távora y Valença do Douro), del distrito de Viseu. Municipios de Carrazeda de Ansiães (parroquias de Beira Grande, Castanheiro do Norte, Carrazeda de Ansiães, Lavandeira, Linhares, Parambos, Pereiros, Pinhal do Norte, Pombal, Ribalonga, Seixo de Ansiães y Vilarinho de Castanheira), del distrito de Bragança. La superficie cultivada es de 20.969 hectáreas. Douro Superior: los municipios de Alfândega da Fé (parroquia de Vilarelhos), Freixo de Espada à Cinta (parroquias de Freixo de Espada à Cinta, Ligares, Mazouco y Poiares), Mirandela (las propiedades que pertenecían a D. Maria Angélica de Sousa Pinto Barroso, en la parroquia de Frechas, y las de la Sociedade Clemente Meneres, en las parroquias de Avantos, Carvalhais Frechas y Romeu), Torre de Moncorvo (parroquias de Açoreira, Adeganha, Cabeça Boa, Horta, Lousa, Peredos dos Castelhanos, Torre de Moncorvo Urros) y Vila Flor (parroquias de Assares, Freixiel, Lodões, Roios, Sampaio,

Santa Comba da Vilariça, Seixo de Manhoses, Vale Frechoso y Vilarinho das Azenhas, las Quintas da Peça y das Trigueiras y las Propiedades de Vimieiro, situadas en la parroquia de Vilas Boas, y Vila Flor), del distrito de Bragança. Los municipios de Figueira Castelo Rodrigo (parroquia de Escalhão), Meda (parroquias de Fontelonga, Longroiva, Meda, y Poço do Canto) y Vila Nova de Foz Côa, del distrito da Guarda. La superficie cultivada es de 10.175 hectáreas.

Características específicas: El vino tinto domina ampliamente sobre los demás en esta denominación de origen, tanto en la elaboración de vinos como en la de vinos licorosos de la denominación Porto. El clima y un suelo muy poco generoso hacen que las viñas obtengan un bajo rendimiento cuantitativo, lo que se compensa con un gran valor cualitativo de los mostos que de ellas se extraen y que se traduce en vinos de gran calidad tanto en blancos, tintos y rosados, a los que se dedican fichas específicas, así como a los oportos, a los que se dedican las fichas siguientes.

Breve reseña histórica: La Denominación Origen Douro está considerada como la primera región vinícola demarcada y reglamentada del mundo, ya que existe una reglamentación aplicada desde 1756, año en que el marqués de Pombal fundó la Compañía General de la Agricultura de las Viñas del Alto Duero. Pero si el marqués de Pombal llegó a esa sabia y pionera decisión fue porque en estos valles ya se cultivaba un vino que gozaba de mucho predicamento en las mejores mesas de Europa. Habría que remontar la historia a los tiempos de la dominación romana para encontrar los primeros escritos referentes a estos vinos. La Edad Media favoreció la extensión del cultivo a medida que se iba produciendo una repoblación de estas tierras difíciles. Pero será a partir de los siglos XVIII y XIX cuando se registre una mayor actividad vinícola, gracias al comercio por barco con los países atlánticos, en primer lugar, y, posteriormente, gracias a la llegada del ferrocarril. Las líneas de vía estrecha del Duero, Corgo y Tua facilitaron mucho tanto el movimiento de mercancías como de personas, propiciando un florecimiento de la comercialización a tres niveles: Portugal metrópoli, colonias del imperio portugués y resto del mundo. La

ses, Vale Frechoso e Vilarinho das Azenhas, as Quintas da Peça e das Trigueiras e as Propriedades de Vimieiro, situadas na freguesia de Vilas Boas, e Vila Flor), do distrito de Bragança. Os municípios de Figueira Castelo Rodrigo (freguesia de Escalhão), Meda (freguesias de Fontelonga, Longroiva, Meda, e Poço do Canto) e Vila Nova de Foz Côa, do distrito da Guarda. A superfície cultivada é de 10.175 hectares.

Características específicas: O vinho tinto domina amplamente sobre os demais nesta Denominação de Origem, tanto na elaboração de vinhos como na de vinhos licorosos da denominação de Porto. O clima e um solo muito pouco generoso fazem com que as vinhas obtenham um baixo rendimento quantitativo, o que é compensado com um elevado valor qualitativo dos mostos que delas se extraem e que se traduz em vinhos de grande qualidade tanto nos brancos como nos tintos e rosés, a que estas fichas se dedicam, assim como aos portos, aos quais dedicamos as fichas seguintes.

Breve resenha histórica: A Denominação de Origem Douro é considerada como a primeira região vinícola demarcada e regulamentada do mundo, já que existe uma regulamentação aplicada desde 1756, ano em que o marquês de Pombal fundou a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. Mas se o Marquês de Pombal chegou a essa sábia e pioneira decisão foi porque nestes vales já se cultivava um vinho que gozava de muito predicamento nas melhores mesas da Europa. Haveria que remontar a história aos tempos da dominação romana para encontrar os primeiros escritos referentes a estes vinhos. A Idade Média favoreceu a extensão do cultivo à medida que se ia produzindo um repovoamento destas terras difíceis. Mas será a partir dos séculos XVIII e XIX quando se regista uma maior atividade vinícola, graças ao comércio por barco com os países atlânticos em primeiro lugar e posteriormente graças à chegada da ferrovia. As linhas de via estreita do Douro, Corgo e Tua facilitaram muito tanto o movimento de mercadorias como de pessoas, propiciando um florescimento da comercialização a três níveis: Portugal metrópole, colónias do império português e resto do mundo. A descolonização não implicou uma diminuição dessa

capacidade de penetração dos vinhos desta região no mundo. O resultado é uma elevada taxa de utilização de terras úteis para a vinha inclusive em condições de difícil trabalho, dando lugar a um cenário no qual se desenrola, da mesma maneira que sucede nos desfiladeiros do Minho e do Sil, no lado galego da euro-região, uma epopeia humana: a viticultura heroica. Hoje em dia, o Douro converteu-se no estandarte da vinicultura portuguesa no mundo inteiro, tanto pela qualidade dos seus vinhos como pela preservação da paisagem e das tradições, o que lhe valeu o merecido reconhecimento de património da humanidade pela Unesco em 2001.

Relação de produtores: Para uma relação completa e atualizada, tanto dos produtores de vinhos do Douro como de Porto, visitar o site <www.ivdp.pt>.

Outros dados: Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, IP, Rua dos Camilos, 90, 5050-272 Peso da Régua. Telefone: 254 320 130 ; fax: 254 320 149. geral@ivdp.pt, <www.ivdp.pt>. Delegação no Porto: Rua Ferreira Borges, 27, 4050-253 Porto. Telefone: 222 071 600 ; fax: 222 080 465/222 071 699.

descolonización no supuso una merma de esa capacidad de penetración de los vinos de esta región en el mundo. El resultado es una alta tasa de utilización de tierras útiles para la viña incluso en condiciones de difícil trabajo, dando lugar a un escenario en el que se desarrolla, al igual que sucede en los cañones del Miño y el Sil en el lado gallego de la eurorregión, una epopeya humana: la viticultura heroica. Hoy, Douro se ha convertido en el buque insignia de la vinicultura portuguesa en el mundo entero, tanto por la calidad de sus vinos como por la preservación del paisaje y de las tradiciones, lo que le ha valido el merecido reconocimiento de patrimonio de la humanidad por la Unesco en 2001.

Relación de productores: Para una relación completa y actualizada, tanto de los productores de vinos Douro como Porto, visítese <www.ivdp.pt>.

Otros datos: Instituto dos Vinhos do Douro e Porto IP, Rua dos Camilos, 90, 5050-272 Peso da Régua. Teléfono: 254 320 130; fax: 254 320 149. geral@ivdp.pt, <www.ivdp.pt>. Delegación en Oporto: Rua Ferreira Borges, 27, 4050-253 Oporto. Teléfono: 222 071 600; fax: 222 080 465/222 071 699.

DOURO BRANCO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem.

Descrição: Os vinhos brancos do Douro apresentam distintas tipologias, em primeiro lugar, em função das castas selecionadas para a sua elaboração. A denominação de origem tem reconhecidas as seguintes variedades de castas brancas: alicante branco, alvarelhão branco, arinto (pedernã), avesso, batoca, bical, branco especial, branco guimarães, caramela, carrega branco, cercial, chasselas, côdega de larinho, diagalves, dona branca, donzelinho branco, estreito macio, fernão pires (maria gomes), folgasão, gouveio, gouveio estimado, gouveio real, jampal, malvasia fina, malvasia parda, malvasia rei, moscadet, moscatel galego branco, mourisco branco, pé comprido, pinheira branca, praça, rabigato, rabigato franco, rabigato moreno, rabo de ovelha, ratinho, samarrinho, sarigo, semilão, sercial (esgana cão), síria (roupeiro), tália, tamarez, terrantez, touriga branca, trigueira, valente, verdial branco, viosinho e vital.

DOURO BLANCO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen.

Descripción: Los vinos blancos del Douro presentan distintas tipologías, en primer lugar en función de las uvas seleccionadas para su elaboración. La Denominación Origen tiene reconocidas las siguientes variedades de uva blanca: *alicante branco, alvarelhão branco, arinto (pedernã), avesso, batoca, bical, branco especial, branco guimarães, caramela, carrega branco, cercial, chasselas, côdega de larinho, diagalves, dona branca, donzelinho branco, estreito macio, fernão pires (maria gomes), folgasão, gouveio, gouveio estimado, gouveio real, jampal,* malvasía fina, malvasía parda, malvasía *rei, moscadet,* moscatel *galego branco, mourisco branco, pé comprido, pinheira branca, praça, rabigato, rabigato franco, rabigato moreno, rabo de ovelha, ratinho, samarrinho, sarigo, sémillon, sercial (esgana cão), síria (roupeiro), tália, tamarez, terrantez, touriga branca, trigueira, valente, verdial branco, viosinho* y *vital*. La producción de

vino blanco en la campaña 2010-2011, amparada bajo la denominación de origen, fue de 8.161.300 litros.

Características específicas: Cada microclima aporta características específicas a un vino cuyas señas de identidad comunes se marcan a partir de una graduación alcohólica mínima de 10,5 gramos de volumen alcohólico por litro —en el mercado la mayoría rondarán entre los 12 y los 13,5— y un rendimiento máximo de 6.500 litros por hectárea. Encontraremos vinos jóvenes, frescos y afrutados, vinos secos, elaborados a partir de la mezcla de varios tipos de uva y vinos cuyo paso por barricas de madera los hace más complejos, prestándole el roble un tono más dorado, frente al amarillo pajizo de los caldos que permanecen en cubas de acero inoxidable.

Puntos de venta: Es posible encontrarlos en todo Portugal con relativa facilidad. Su alta cuota de exportación los hace presentes en la mayor parte de los países lusófonos, Estados Unidos, Europa y Asia. Existen además numerosas bodegas que ofrecen su catálogo de vinos por Internet y se encuentran, igualmente, en tiendas *online* dedicadas a la venta de vinos portugueses y a la venta de vinos internacionales.

A produção de vinho branco na campanha de 2010-2011, pertencente à denominação de origem, foi de 8.161.300 litros.

Características específicas: Cada microclima contribui com características específicas para cada vinho cujos sinais de identidade comuns são visíveis a partir de uma graduação alcoólica mínima de 10,5 gramas de volume alcoólico por litro —no mercado a maioria ronda entre os 12 e os 13,5 graus— e um rendimento máximo de 6.500 litros por hectare. Encontramos vinhos jovens, frescos e frutados, vinhos secos, elaborados a partir da mistura de vários tipos de uva e vinhos cuja passagem por barricas de madeira os torna mais complexos, dando-lhe o carvalho um tom mais dourado, face ao amarelo palhiço dos néctares que permanecem em cubas de aço inoxidável.

Pontos de venda: É possível encontrá-los em todo o país com relativa facilidade. A sua elevada quota de exportação torna-os presentes na maior parte dos países lusófonos, Estados Unidos, Europa e Ásia. Existem também numerosas adegas que oferecem o seu catálogo de vinhos pela Internet e encontram-se, igualmente, em lojas *online,* dedicadas à venda de vinhos portugueses e à venda de vinhos internacionais.

DOURO TINTO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen.

DOURO TINTO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem.

Descrição: Com uma produção de pouco mais de 42 milhões de litros na campanha de 2010-2011, o Douro erige-se como principal produtora e maior em quantidade de vinhos tintos com denominação de origem de Portugal. O leque de matizes é amplo graças, em primeiro lugar, à diversidade biológica propiciada por uma grande variedade de castas, que descrevemos a seguir: alicante bouschet, alvarelhão, alvarelhão ceitão, aragonez (tinta roriz), aramon, baga, barca, barreto, bastardo, bragão, camarate, carignan, carrega tinto, casculho, castelã, castelão (periquita1), cidadelhe, concieira, cornifesto, corropio, donzelinho tinto, engomada, espadeiro, gonçalo pires, *grand noir,* grangeal, jaen, lourela, malandra, malvasia preta, marufo, melra, mondet, mourisco de semente, nevoeira, patorra, *petit bouschet, pinot noir,* português azul, preto martinho, ricoca, roseira, rufete, santareno, são saúl, sevilhão, sousão, tinta aguiar, tinta barroca, tinta carvalha, tinta fontes, tinta francisca, tinta lameira, tinta martins, tinta mesquita, tinta penajóia, tinta pereira, tinta pomar, tinta tabuaço, tinto cão, tinto sem nome, touriga fêmea, touriga franca, touriga nacional, trincadeira (tinta amarela), valdosa e varejoa.

Características específicas: Os tintos do Douro podem ser jovens, para consumo nos primeiros anos depois da sua ela-

Descripción: Con una producción de algo más de 42 millones de litros en la campaña 2010-2011, el Douro se erige en la principal productora y mayor en cantidad de vinos tintos con denominación de origen de todo Portugal. El abanico de matices es amplio gracias, en primer lugar, a la diversidad biológica propiciada por una gran variedad de uvas, que reseñamos a continuación: *alicante bouschet, alvarelhão, alvarelhão ceitão, aragonez (tinta roriz), aramon, baga, barca, barreto, bastardo, bragão, camarate, carignan, carrega tinto, casculho, castelã, castelão (periquita), cidadelhe, concieira, cornifesto, corropio, donzelinho tinto, engomada, espadeiro, gonçalo pires, grand noir, grangeal, jaen, lourela, malandra,* malvasía *preta, marufo, melra, mondet, mourisco de semente, nevoeira, patorra, petit bouschet, pinot noir, português azul, preto martinho, ricoca, roseira, rufete, santareno, são saúl, sevilhão, sousão,* tinta *aguiar,* tinta barroca, tinta *carvalha,* tinta *fontes,* tinta *francisca,* tinta *lameira,* tinta *martins,* tinta *mesquita,* tinta *penajóia,* tinta *pereira,* tinta *pomar,* tinta *tabuaço, tinto cão, tinto sem nome, touriga fêmea, touriga franca, touriga nacional, trincadeira (tinta amarela), valdosa* y *varejoa*.

Características específicas: Los tintos de Douro pueden ser jóvenes, para consumo en los primeros años tras su ela-

boración. De acuerdo con los criterios de vinificación de la región, deben permanecer en reposo hasta el 15 de mayo del año siguiente de la vendimia. El rendimiento máximo por hectárea es de 5.500 litros y el volumen alcohólico mínimo de 11 grados, si bien lo normal es que superen los 12,5 grados. Los vinos producidos en las mejores viñas se destinan a envejecimiento en madera como reservas y grandes reservas en las mejores añadas.

Puntos de venta: Es posible encontrarlos en todo Portugal con relativa facilidad. Su alta cuota de exportación los hace presentes en la mayor parte de los países lusófonos, Estados Unidos, Europa y Asia. Existen además numerosas bodegas que ofrecen su catálogo de vinos por Internet y se encuentran, igualmente, en tiendas *online* dedicadas a la venta de vinos portugueses y a la venta de vinos internacionales.

DOURO *ROSÉ*

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen.

Descripción: Con una producción registrada en la campaña 2010-2011 de 851.700 litros, constituye el segmento minoritario de los vinos amparados por la denominación origen, pues representa algo menos del 5 % del total. Para su elaboración se utilizan las variedades tintas reconocidas, que se someten a una fase de breve maceración con los hollejos de la uva tras el prensado, para que le transmita solo parte del color, permaneciendo así ese tono rosado transparente, entre pálido e intenso, dependiendo del tiempo y de las castas empleadas en el vino.

Características específicas: Son vinos frescos, ligeros, afrutados y, por lo general, jóvenes, destinados a ser bebidos en el año o al año siguiente de su venta. Teóricamente este es el destino del rosado, en consonancia con un mercado internacional en el que predomina ese gusto y una relación muy ajustada de precio. Sin embargo, existen rosados más elaborados, que pasan por breves periodos de maduración en barricas o toneles de roble y cuyo valor en mercado es más alto.

Puntos de venta: La menor oferta hace que sea más difícil encontrarlo fuera de la

boração. De acordo com os critérios de vinificação da região, devem permanecer em repouso até ao dia 15 de maio do ano seguinte ao da vindima. O rendimento máximo por hectare é de 5.500 litros e o volume alcoólico mínimo, de 11 graus, se bem que o normal seja de mais de 12,5 graus. Os vinhos produzidos das melhores vinhas destinam-se a envelhecimento em madeira como reservas e grandes reservas nas melhores safras.

Pontos de venda: É possível encontrá-los em todo o país com relativa facilidade. A sua elevada quota de exportação torna-os presentes na maior parte dos países lusófonos, Estados Unidos, Europa e Ásia. Existem também numerosas adegas que oferecem o seu catálogo de vinhos pela Internet e encontram-se, igualmente, em lojas *online,* dedicadas à venda de vinhos portugueses e à venda de vinhos internacionais.

DOURO *ROSÉ*

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem.

Descrição: Com uma produção registada na campanha de 2010-2011 de 851.700 litros, constitui o segmento minoritário dos vinhos protegidos pela denominação de origem, pois representa pouco menos de 5 % do total. Para a sua elaboração são utilizadas as variedades tintas reconhecidas, que são submetidas a uma fase de breve maceração com as peles das uvas depois do prensado, para lhe transmitir apenas parte da cor, permanecendo assim esse tom rosado transparente, entre pálido e intenso, dependendo do tempo e das castas utilizadas no vinho.

Características específicas: São vinhos frescos, leves, frutados e, geralmente, jovens, destinados a serem bebidos no ano da sua venda ou no ano seguinte. Teoricamente este é o destino do rosé, em consonância com um mercado internacional no qual predomina esse gosto e uma relação muito ajustada de preço. Não obstante, existem rosés mais elaborados, que passam por breves períodos de maturação em barricas ou tonéis de carvalho e cujo valor no mercado é mais elevado.

Pontos de venda: A menor oferta faz com que seja mais difícil encontrá-lo fora

da região vinícola onde se produz. Não obstante, existem adegas que o oferecem através da Internet e encontram-se, igualmente, em lojas *online* dedicadas à venda de vinhos portugueses e internacionais.

MOSCATEL DO DOURO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinho licoroso

Descrição: Ensombrecido pela esmagadora popularidade e prestígio dos vinhos do Porto não pode ficar, no entanto, sem se referenciar um vinho licoroso que faz parte das tradições vinícolas da região do Douro. A sua elaboração realiza-se mediante a vinificação de uvas das variedades de moscatel.

Características específicas: O moscatel do Douro com um conteúdo alcoólico entre os 16,5 e os 22 graus é elaborado através da interrupção da fermentação alcoólica e da adição de aguardente vínica. O envelhecimento é realizado por um período mínimo de 18 meses. A sua cor é dourada ambarino, aromas com notas cítricas e de frutos secos e sabor doce.

Pontos de venda: Trata-se de um produto minoritário e tem de se recorrer a vinhotecas, lojas especializadas, e a lojas *online* que vendem vinhos portugueses e internacionais. Algumas adegas vendem também pela Internet.

DOURO COLHEITA TARDIA

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinho naturalmente doce.

Descrição: Reservado às safras excecionais e às uvas nas melhores condições, que permitem uma vindima tardia, este vinho é elaborado a partir de variedades que podem cumprir ambos os requisitos, especialmente as malvasias. A sua produção é minoritária.

Características específicas: A colheita tardia, em inglês Late Harvest, permite a intervenção de um fungo, o *botrytis nobilis*, que longe de prejudicar contribui para dar a este tipo de vinhos os seus aromas frutados e paladar doce.

región vinícola en la que se produce. No obstante, existen bodegas que lo ofrecen por Internet y se encuentran, igualmente, en tiendas *online* dedicadas a la venta de vinos portugueses e internacionales.

MOSCATEL DE DOURO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vino licoroso.

Descripción: Ensombrecido por la abrumadora popularidad y prestigio de los vinos de Oporto, no puede quedar, sin embargo, sin referenciar un vino licoroso que forma parte de las tradiciones vinícolas de la región del Duero. Su elaboración arranca mediante la vinificación de uvas de las variedades de moscatel.

Características específicas: El moscatel do Douro, con un contenido alcohólico entre 16,5 y 22 grados, se elabora mediante la interrupción de la fermentación alcohólica y la adición de aguardiente vínica. El envejecimiento se realiza por un periodo mínimo de dieciocho meses. Su color es dorado ambarino, aromas con notas cítricas y de frutos secos y sabor dulce.

Puntos de venta: Se trata de un producto minoritario y hay que recurrir a vinotecas, tiendas especializadas y a tiendas *online* que venden vinos portugueses e internacionales. Algunas bodegas venden también por Internet.

DOURO COSECHA TARDÍA

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vino naturalmente dulce.

Descripción: Reservado a aquellas añadas excepcionales y a las uvas en las mejores condiciones, que permiten una vendimia tardía, este vino se elabora a partir de variedades que pueden cumplir ambos requisitos, especialmente las malvasías. Su producción es minoritaria.

Características específicas: La cosecha tardía, en inglés *late harvest,* permite la intervención de un hongo, *Botritis nobilis,* que lejos de perjudicar contribuye a darle a este tipo de vinos sus aromas afrutados y paladar dulce.

Puntos de venta: Se trata de un producto minoritario y hay que recurrir a vinotecas, tiendas especializadas y a tiendas *online* que venden vinos portugueses e internacionales. Algunas bodegas venden también por Internet.

Pontos de venda: Trata-se de um produto minoritário e tem de se recorrer a vinhotecas, lojas especializadas, e a lojas *online* que vendem vinhos portugueses e internacionais. Algumas adegas vendem também pela Internet.

PORTO

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos licorosos con denominación de origen protegida.

Descripción: El vino de Porto (en España se conoce como oporto o vino de Oporto) es un vino licoroso realizado en la Denominación Origen Douro, que comparte ciertos elementos comunes con el vino tradicional, como es el punto de partida de las castas autóctonas y reconocidas en la región, pero partiendo de una selección especial tanto de los emplazamientos y cultivos de los viñedos como de las uvas. De hecho, la superficie cultivada para este vino está limitada y controlada, siendo en la actualidad 26.000 hectáreas. El procedimiento de elaboración arranca de un mosto seleccionado al cual se le interrumpe la fermentación mediante la adición de aguardiente vínico, lo que se denomina *apagamiento*. Entre las labores posteriores en bodega que le conferirán personalidad al vino de Porto están el coupage o mezcla de distintos vinos y su envejecimiento.

Localización geográfica: Comparte el mismo espacio geográfico que la Denominación Origen Douro y sus tres subregiones.

Características específicas: Son vinos cuyo contenido alcohólico está por encima de los 16,5 grados, generalmente entre 18 y 22. A partir de ahí se establecen tres tipos de divisiones: las que definen el grado de dulzor, el envejecimiento y el color. Partiendo de la primera categoría, existen las siguientes variedades: extraseco, semiseco, dulce y muy dulce. En cuanto al color, y partiendo de uvas tintas, encontraremos desde el tinto más oscuro al que se aproxima al dorado. Igualmente, hay vinos blancos, de un color dorado a ambarino en función del envejecimiento y, en menor medida, rosados. Para el envejecimiento se parte de dos categorías iniciales: *ruby* y *tawny,* de las que nos ocuparemos en las fichas siguientes.

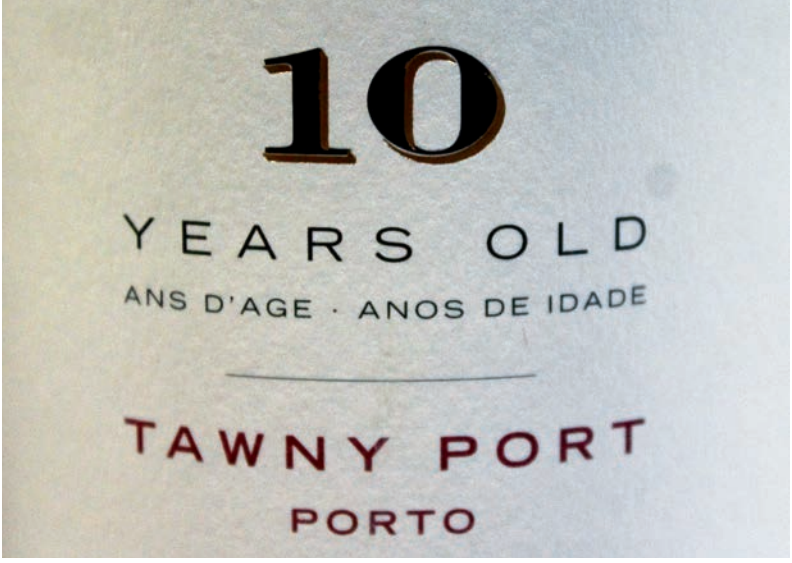
PORTO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos licorosos com denominação de origem protegida.

Descrição: O vinho do Porto (em Espanha é conhecido como *oporto* ou *vinho de Oporto*) é um vinho licoroso realizado na Denominação de Origem do Douro, que partilha certos elementos comuns com o vinho tradicional, como seja o ponto de partida das castas autóctones e reconhecidas na região, mas partindo de uma seleção especial tanto das localizações e cultivos dos vinhedos, como das uvas. De facto, a superfície cultivada para este vinho está limitada e controlada, sendo atualmente de 26.000 hectares. O procedimento de elaboração parte de um mosto selecionado ao qual se interrompe a fermentação mediante a adição de aguardente vínica, o que se denomina loteamento. Entre os trabalhos posteriores na adega que conferirão personalidade ao vinho de Porto estão a mistura de distintos vinhos e o seu envelhecimento.

Localização geográfica: Partilha o mesmo espaço geográfico que a Denominação de Origem Douro e as suas três sub-regiões.

Características específicas: São vinhos cujo conteúdo alcoólico está acima dos 16,5 graus, geralmente entre os 18 e os 22 graus. A partir daí estabelecem-se três tipos de divisões: as que definem o grau de doçura, o envelhecimento e a cor. Partindo da primeira categoria, existem as seguintes variedades: extrasseco, semisseco, doce e muito doce. Em relação à cor, e partindo de uvas tintas, encontraremos desde o tinto mais escuro ao que se aproxima do dourado. Existem igualmente vinhos brancos, de uma cor dourada a ambarino em função do envelhecimento e, em menor medida, rosés. Para o envelhecimento parte-se de duas categorias iniciais: *ruby* e *tawny,* das quais nos ocuparemos nas fichas seguintes.



Breve resenha histórica: A história do vinho do Porto está indissoluvelmente associada à figura de Sebastião José de Carvalho e Melo, marquês de Pombal, quem um ano após o grande terremoto de Lisboa de 1755 estabeleceu as bases para a normalização da elaboração dos vinhos licorosos do Porto, perseguindo a fraude e as más práticas com mão de ferro. Isto permitiu garantir um *standard* de qualidade numa época em que os vinhos, em geral em toda a Europa, careciam de constância e tanto podiam sair esplêndidos como desastrosos. Esta foi, talvez, uma das razões pelas quais o vinho do Porto começou a multiplicar de forma exponencial a sua presença no mercado internacional. A isso deve ser acrescentada a localização estratégica dos seus armazéns, na desembocadura do Douro no Atlântico, nas margens de Vila Nova de Gaia e Porto, a onde chegava desde os lugares de elaboração em barcos rabelos, uma prática que se manteve por mais de duzentos anos, até à entrada da década de 1980. Outro dos valores acrescentados deste vinho era a sua estabilidade, o que permitia o seu comércio ultramarino ou o uso do mesmo como bebida em longas navegações. Empresas britânicas e alemãs de comércio e navegação puseram os seus olhos neste vinho e estabeleceram as suas adegas na região. Hoje ainda previvem algumas daquelas marcas: Sandeman, Taylor, Niepoort, Burmester... Rapidamente se converteu no vinho dos aperitivos, das sobremesas e dos lanches das casas mais abastadas da Europa, dos

Breve reseña histórica: La historia del vino de Oporto está indisolublemente asociada a la figura de Sebastião José de Carvalho e Melo, marqués de Pombal, quien un año después del gran terremoto de Lisboa estableció las bases para la normalización de la elaboración de los vinos licorosos de Oporto, persiguiendo el fraude y las malas prácticas con mano de hierro. Esto permitió garantizar un estándar de calidad en una época en la que los vinos, en general en toda Europa, carecían de constancia y tanto podían salir espléndidos como desastrosos. Esta fue, tal vez, una de las razones por las cuales el vino de Oporto comenzó a multiplicar de manera exponencial su presencia en el mercado internacional. A ello hay que añadir el emplazamiento estratégico de sus almacenes, en la desembocadura del Duero en el Atlántico, a orillas de Vila Nova de Gaia y Oporto, adonde llegaba desde los lugares de elaboración en barcos *rabelos,* una práctica que se mantuvo por más de doscientos años, hasta bien entrada la década de 1980. Otro de los valores añadidos de este vino era su estabilidad, lo que permitía su comercio ultramarino o el uso del mismo como bebida en largas navegaciones. Empresas británicas y alemanas de comercio y navegación pusieron sus ojos en este vino y establecieron sus bodegas en la región. Todavía hoy perviven algunas de aquellas marcas: Sandeman, Taylor, Niepoort, Burmester... Pronto se convirtió en el vino de los aperitivos, los postres y las meriendas de las casas más acomodadas de Europa, de los nobles y nuevos

burgueses que surgían primero de la era de la Ilustración y luego de la revolución industrial. Cada vez fue mayor el número de bodegueros portugueses que emprendieron una política comercial más amplia, de suerte que a partir del siglo XIX la presencia del capital británico en el negocio del vino de Oporto fue haciéndose cada vez menos significativa.

Puntos de venta: En todo el mundo. De todos los vinos de la eurorregión es, sin duda, el más universal y se encuentra prácticamente en todo tipo de establecimientos que dispongan de una sección de vinos o de licores.

Otros datos: Instituto dos Vinhos do Douro e Porto IP, Rua dos Camilos, 90, 5050-272 Peso da Régua. Teléfono: 254 320 130; fax: 254 320 149. geral@ivdp.pt, <www.ivdp.pt>. DELEGACIÓN EN OPORTO: Rua Ferreira Borges, 27, 4050-253 Oporto. Teléfono: 222 071 600; fax: 222 080 465/222 071 699.

nobres e novos burgueses que surgiam, primeiro da era do Iluminismo e depois da revolução industrial. Cada vez foi maior o número de adegueiros portugueses que empreenderam uma política comercial mais ampla, de forma que a partir do século XIX a presença do capital britânico no negócio do vinho do Porto foi tornando-se cada vez menos significativa.

Pontos de venda: Em todo o mundo. De todos os vinhos da euro-região é, sem dúvida, o mais universal e encontra-se praticamente em todo o tipo de estabelecimentos que disponham de uma seção de vinhos ou de licores.

Outros dados: Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, IP, Rua dos Camilos, 90, 5050-272 Peso da Régua. Telefone: 254 320 130; fax: 254 320 149. geral@ivdp.pt, <www.ivdp.pt>. Delegação no Porto: Rua Ferreira Borges, 27, 4050-253 Porto. Telefone: 222 071 600; fax: 222 080 465/222 071 699.

PORTO *RUBY*

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos tintos licorosos con denominación de origen protegida.

Descripción: Son vinos en los que se persigue conservar las características esenciales del vino joven del que parten, una vez que es sometido al apagamiento o adición del alcohol vínico para interrumpir la fermentación. Entre sus cualidades esenciales está la persistencia de aromas y sabores afrutados.

Características específicas: Dentro de los *ruby* están las siguientes categorías: *RUBY:* fruto de una selección de vinos jóvenes. El color rubí es su característica de identidad. RESERVA: Se obtiene mediante la selección de los mejores vinos de cada año. Tono rubí oscuro. *LATE BOTTLED VINTAGE (LBV):* Se utiliza un vino de un solo año, seleccionado por su alta calidad. Tras un periodo entre cuatro y seis años de envejecimiento en roble, se embotella. Aunque ya está listo para su consumo, algunos pueden mejorar con el tiempo en botella. Es de un color rubí intenso. *VINTAGE:* El gran vino de los oportos. Se escogen las mejores uvas de una misma añada para hacer el vino que, tras dos

PORTO *RUBY*

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos tintos licorosos com denominação de origem protegida.

Descrição: São vinhos nos quais se pretende conservar as características essenciais do vinho jovem do qual parte, uma vez que é submetido ao loteamento ou adição do álcool vínico para interromper a fermentação. Entre as suas qualidades essenciais está a persistência de aromas e sabores frutados.

Características específicas: Dentro dos *ruby,* estão as seguintes categorias: *RUBY:* fruto de uma seleção de vinhos jovens. A cor rubi é a sua característica de identidade. RESERVA: é obtido mediante a seleção dos melhores vinhos de cada ano. Tons de rubi escuro. *LATE BOTTLED VINTAGE* (LBV): utiliza-se um vinho de um só ano, selecionado pela sua elevada qualidade. Depois de um período entre quatro e seis anos de envelhecimento em carvalho, é engarrafado. Ainda que já esteja pronto para o seu consumo, alguns podem melhorar com o tempo na garrafa. É de uma cor rubi intenso. *VINTAGE:* o grande vinho dos Portos. Escolhem-se as melhores uvas de uma mesma safra para fazer o vinho que,

dois ou três anos depois da vindima se engarrafa. É o único vinho que amadurece em garrafa e a sua evolução desenrola-se ao longo dos anos seguintes. Um vintage de uma boa safra melhorará inclusive durante os cinquenta anos seguintes, se se armazenar em condições ótimas. No curso dessa evolução, a cor rubi inicial, vai tomando outros tons que passam pelo granate e o âmbar, à medida que vão passando as décadas. Da mesma forma também o seu aroma e sabor evoluem tornando-se mais notáveis os sedimentos no fundo da garrafa, pelo que não se deve enturvá-lo com movimentos desnecessários e o seu serviço deve ser realizado quase como um ritual, como se não se quisesse perturbar o vinho. Dentro da categoria dos *vintage* existem os *SINGLE QUINTA VINTAGE*, que são o fruto do vinho de uma só safra e das uvas de uma mesma vinha.

Pontos de venda: O mundo inteiro.

o tres años después de la vendimia, se embotella. Es el único vino que madura en botella y su evolución se desarrolla a lo largo de los siguientes años. Un *vintage* de una buena añada mejorará incluso durante los cincuenta años siguientes, si se almacena en condiciones óptimas. En el curso de esa evolución, el color rubí inicial va tomando otros tonos que pasan por el granate y el ámbar, a medida que van pasando las décadas. Igualmente evolucionan su aroma y su sabor y se hacen más notables los sedimentos en el fondo de la botella, por lo que no se debe enturbiar con movimientos innecesarios y su servicio ha de realizarse casi de manera ritual, tratando de no perturbar el vino. Dentro de la categoría de los *vintage* existen los *single quinta vintage,* que son el fruto del vino de una sola añada y de las uvas de una misma viña.

Puntos de venta: Todo el mundo.

PORTO *TAWNY*

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Vinho com denominação de origem. Vinhos tintos licorosos com denominação de origem protegida.

Descrição: Os *tawny* são obtidos pela mistura de vinhos de diversa maturação mediante envelhecimento em barricas ou

PORTO *TAWNY*

Tipología: Productos vitivinícolas. Vino con denominación de origen. Vinos tintos licorosos con denominación de origen protegida.

Descripción: Los *tawny* se obtienen por la mezcla de vinos de distinta maduración mediante envejecimiento en barricas o

toneles de madera. Ese grado de envejecimiento va a condicionar características como el color y los aromas y sabores.

Características específicas: Dentro de los *tawny* debemos distinguir las siguientes categorías: *Tawny:* vino hecho con la mezcla de vinos con distinto grado de maduración. *Tawny* reserva: realizado a partir de la selección de vinos con distinto grado de envejecimiento en barrica de roble, con estancia mínima de siete años. Porto tawny diez años: se requiere una selección de vinos de más alta calidad para poder mantener sus características y al mismo tiempo poder evolucionar en diez años de envejecimiento en madera. Porto tawny veinte años: la madera va adquiriendo un mayor protagonismo tanto en la gama de colores, que se va trasladando hacia la gama de los ámbares, como en los aromas, en los que aparece la vainilla tostada. Solo los mejores vinos seleccionados pueden ser dedicados a este tipo de elaboración. Porto *tawny* treinta años: aparecen tonos y sabores a miel, fruto de la intervención de la madera y del oxígeno que a lo largo de tantas décadas se va infiltrando en los toneles. Porto *tawny* cuarenta años: El *summun* de los *tawny* al que solo pueden llegar las mejores y más excepcionales selecciones tanto de las uvas como de los vinos. Su grado de maduración lo ha convertido en la quintaesencia, concentrando al máximo las cualidades primigenias del oporto. Porto *colheita:* son vinos procedentes de una sola añada, la que se señala como fecha de cosecha, que permanecen como mínimo siete años envejeciendo en barricas de roble y luego pasan a botella.

Puntos de venta: Todo el mundo.

tonéis de madeira. Esse grau de envelhecimento vai condicionar as características como a cor, os aromas e os sabores.

Características específicas: Dentro dos *tawny* devemos distinguir as seguintes categorias: *tawny:* vinho realizado com a mistura de vinhos com diferente grau de maturação. *Tawny* reserva*:* realizado a partir da seleção de vinhos com diferentes graus de envelhecimento em barrica de carvalho, com estância mínima de sete anos. Porto *tawny* 10 anos: requer-se uma seleção de vinhos de elevada qualidade para poder manter as suas características e ao mesmo tempo poder evoluir em dez anos de envelhecimento em madeira. Porto *tawny* 20 anos: a madeira vai adquirindo um maior protagonismo tanto na gama de cores, que se vão transferindo para a gama dos âmbares, como nos aromas nos quais aparece a baunilha tostada. Apenas os melhores vinhos selecionados podem ser escolhidos para este tipo de produção. Porto *tawny* 30 anos: aparecem tons e sabores a mel, fruto da intervenção da madeira e do oxigénio que ao longo de tantas décadas se vai infiltrando nos tonéis. Porto *tawny* 40 anos: o *summun* dos *tawny* ao que apenas conseguem chegar as melhores e mais excecionais escolhas tanto das uvas como dos vinhos. O seu grau de maturação converteu-os na quintessência, concentrando ao máximo as qualidades primigénias do Porto. Porto colheita: são vinhos procedentes de uma só safra, a que se indica como data de colheita, que permanecem no mínimo sete anos envelhecendo em barricas de carvalho e depois passam para a garrafa.

Pontos de venda: O mundo inteiro.

Aguardentes e licores vínicos

A tradição na elaboração da aguardente está perfeitamente integrada na história da eurorregião desde há séculos, e é uma atividade que não conhece fronteiras pois é sabido que muitos dos alambiques e alquitaras utilizados pelos *poteiros* galegos eram de fabrico português. O licor elaborado a partir da destilação do bagaço é comum em todo o território, ainda que mude a normativa como se verá nas fichas seguintes. Enquanto na Galiza existe uma única denominação de origem para todos os licores derivados do bagaço, se bem que com subzonas que correspondem às cinco denominações de origem e às comarcas tradicionalmente aguardenteiras, em Portugal, cada denominação de origem de vinho de qualidade possui o seu próprio regulamento para a elaboração das aguardentes. A segunda diferença é que enquanto na Galiza se produz aguardente, aguardente de ervas, licor de ervas e licor de café, sempre com o bagaço como base de elaboração, em Portugal, além da aguardente de bagaço elabora-se aguardente vínica, seguindo procedimentos semelhantes aos utilizados para o destilado e elaboração dos brandies e das aguardentes vínicas francesas das regiões de Cognac e Armagnac.

Aguardientes y licores vínicos

La tradición en la elaboración del aguardiente está perfectamente integrada en la historia de la eurorregión desde hace siglos, y es una actividad que no conoce de fronteras, pues es sabido que muchos de los alambiques y alquitaras empleados por los *poteiros* gallegos eran de fabricación portuguesa. El licor elaborado a partir de la destilación del bagazo u orujo es común a todo el territorio, aunque cambia la normativa, como se verá en las fichas siguientes. Mientras en Galicia existe una única denominación de origen para todos los licores derivados del bagazo, si bien con subzonas que se corresponden con las cinco denominaciones de origen y las comarcas tradicionalmente aguardenteras, en Portugal cada denominación de origen de vino de calidad cuenta con su propio reglamento para la elaboración de los aguardientes. La segunda diferencia es que mientras en Galicia se produce aguardiente, aguardiente de hierbas, licor de hierbas y licor café, siempre con el bagazo como base de elaboración, en Portugal, además del aguardiente de bagazo, se elabora aguardiente vínico, siguiendo procedimientos semejantes a los empleados para el destilado y elaboración de los brandies y de los aguardientes vínicos franceses de las regiones de Cognac y Armagnac.

AGUARDIENTE DE GALICIA

Tipología: Productos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilación de los bagazos del vino, con denominación geográfica.

Descripción: Con el nombre de Augardente de Galicia o también Orujo de Galicia se ampara la producción de aguardiente elaborada a partir de la destilación de los bagazos fermentados obtenidos de vinificación de las uvas vendimiadas en el territorio de la comunidad autónoma de Galicia. El ámbito territorial no solo comprende el origen y naturaleza de la materia prima, el bagazo, sino que también debe realizarse en el mismo espacio geográfico la destilación, envejecimiento y embotellado. La denominación de origen ampara el aguardiente de bagazo u orujo y también el aguardiente envejecido. El ámbito de protección establece la prohibición del uso del nombre en cualquier idioma y de sus sinónimos así como el indicativo geográfico de Galicia a otros aguardientes y bebidas espirituosas que queden fuera del amparo de esta denominación geográfica. La producción de Augardente de Galicia ascendió a 140.986 litros en el 2010.

Localización geográfica: Galicia. Se establecen como subzonas las cinco denominación origen de vinos gallegos (Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras) y las comarcas de Betanzos, Val do Miño, Ulla y Portomarín. Del mismo modo, pueden incluirse los aguardientes producidos por bagazos de las viñas de otros municipios que estén incluidos en el catastro vinícola vigente.

Características específicas: El aguardiente de Galicia es obtenido por la destilación del bagazo mediante las técnicas tradicionales de alquitara, alambique o arrastre de vapor. En el caso del aguardiente envejecido, tendrá que realizarse en toneles de madera de roble, durante un año como mínimo si los envases son de quinientos o menos litros y dos años cuando los envases son entre quinientos y mil litros. La reposición del aguardiente que se evapora tiene que realizarse con aguardientes del mismo tiempo de envejecimiento, ya que se utiliza el sistema de vendimias o cosechas, lo que descarta la mezcla con aguardientes de otras añadas o de otras características. La graduación

AGUARDENTE DE GALIZA

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilação dos bagaços do vinho, com denominação geográfica.

Descrição: Com o nome de Augardente de Galicia ou também Orujo de Galicia abarca-se a produção de aguardente elaborada a partir da destilação dos bagaços fermentados obtidos da vinificação das uvas vindimadas no território da comunidade autónoma da Galiza. O âmbito territorial não só compreende a origem e natureza da matéria-prima, o bagaço, como também a destilação deve ser realizada no mesmo espaço geográfico, assim como o envelhecimento e o engarrafamento. A denominação de origem abrange a aguardente de bagaço ou burusso e também a aguardente envelhecida. O âmbito de proteção estabelece a proibição da utilização do nome em qualquer idioma e dos seus sinónimos, assim como o indicativo geográfico da Galiza a outras aguardentes e bebidas espirituosas que fiquem fora do espaço desta denominação geográfica. A produção de Augardente de Galicia ascendeu a 140.986 litros em 2010.

Localização geográfica: Galiza. Estabelecem-se como sub-regiões, as cinco denominação de origem de vinhos galegos (Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro e Valdeorras) e as comarcas de Betanzos, Val do Miño, Ulla e Portomarín. Do mesmo modo, podem incluir-se as aguardentes produzidas por bagaços das vinhas de outros municípios que estejam incluídos no cadastro vinícola vigente.

Características específicas: A aguardente da Galiza é obtida pela destilação do bagaço através das técnicas tradicionais de alquitara, alambique ou arrastre de vapor. No caso da aguardente envelhecida, esta terá de ser realizada em tonéis de madeira de carvalho, durante um ano no mínimo se os envasilhamentos forem de 500 ou menos litros e dois anos quando os envasilhamentos são entre 500 e 1.000 litros. A reposição da aguardente que se evapora tem de ser realizada com aguardentes do mesmo tempo de envelhecimento, já que se utiliza o sistema de vindimas ou colheitas, o que descarta a mistura com aguardentes de outras safras ou de outras características. A graduação

alcoólica oscila entre os 37,5 e os 50 graus. A matéria-prima utilizada determinará os aromas e o sabor em função das castas a partir das quais se realiza o bagaço. Em relação ao aspeto visual, pode ser desde o incolor transparente da aguardente destilada sem envelhecimento à cor ambarina com tendência para a mais tostada em função do tempo de permanência nas barricas de madeira.

Breve resenha histórica: A origem da utilização da aguardente, um destilado que devemos à cultura árabe da qual também nos chegaram os instrumentos essenciais para a sua elaboração como a alquitara e o alambique, remonta à Idade Média. Na Galiza está fortemente vinculada à mesma tradição vinícola. O destilado dos bagaços fermentados permitia a obtenção do espirituoso de múltiplas aplicações. As mais potentes em grau alcoólico eram utilizadas como desinfetante, para dar esfregas em afeções reumáticas, como alívio de resfriados, dores de dentes e de cabeça... também tinha uma utilização veterinária. As melhores em sabor e qualidade eram utilizadas como licor ou simplesmente como energético para combater o frio e o cansaço, e às vezes a fome. Também era utilizada como base para a elaboração de outras bebidas licorosas, ainda presentes no repertório popular: licor de ginjas, de peras, licor de

alcohólica oscila entre los 37,5 y los 50 grados. La materia prima empleada determinará aromas y sabor en función de las castas a partir de las cuales se realiza el bagazo. En cuanto al aspecto visual, puede ser desde el incoloro transparente del aguardiente destilado sin envejecimiento al color ambarino con tendencia a más tostado en función del tiempo de permanencia en barricas de madera.

Breve reseña histórica: El origen del uso del aguardiente, un destilado que debemos a la cultura árabe, de la cual nos vienen también los instrumentos esenciales para su elaboración, como la alquitara y el alambique, se remonta a la Edad Media. En Galicia está fuertemente vinculado a la misma tradición vinícola. El destilado de los bagazos fermentados permitía la obtención de espirituoso de múltiples aplicaciones. Los más potentes en grado alcohólico se empleaban como desinfectante, para dar friegas en afecciones reumáticas, como alivio de resfriados, dolores de muelas y de cabeza..., también tenía uso veterinario. Los mejores en sabor y calidad se empleaban como licor o simplemente como energético para combatir el frío y el cansancio, y a veces el hambre. También se utilizaban de base para la elaboración de otras bebidas licorosas, todavía presentes en el repertorio popular: licor de guindas, de peras, licor café,

aguardiente de hierbas... De estas dos últimas nos ocupamos en las fichas siguientes, que, junto con el aguardiente de hierbas de Galicia, completan el catálogo de bebidas espirituosas amparadas por la denominación geográfica. Con respecto a la reglamentación y reconocimiento del aguardiente gallego, las normas jurídicas que han ido completando la legislación relativa a su protección arrancan de 1989. Por un lado, se pretendía regular una actividad muy dispersa y que era muy susceptible de usos fraudulentos y, por otro, dar a los consumidores la garantía de que el producto que se vendía como aguardiente gallego cumpliese con unos requisitos y exigencias de calidad y origen. Diez años después, el 1 de marzo de 1999, se aprueba el reglamento de esta denominación geográfica. Las sucesivas acciones legislativas han tenido como finalidad recoger modificaciones en el mismo y la aplicación de normativas comunitarias. Aunque son numerosas las fiestas de exaltación del aguardiente en Galicia, las más famosas son las que se celebran en San Mamede de Ribadulla, municipio de Vedra (A Coruña), a mediados de mayo, y la de Portomarín (Lugo), en abril.

Relación de productores: Para conocer la relación actualizada de productores, vísitese <www.orujodegalicia.org/empresas.php>.

Puntos de venta: Está disponible en todo el mercado gallego y ampliamente representado en el mercado español. Existen importadores y distribuidores por numerosos países, sobre todo de Europa y América. Es posible su adquisición a través de tiendas dedicadas al comercio electrónico en Internet.

Otros datos: La sede del consejo regulador de esta denominación geográfica se encuentra en Pazo de Quián, Sergude, 15881 Boqueixón (A Coruña). Teléfono: 981 511 566; fax: 981 511 934. orujo@orujodegalicia.org, <www.orujodegalicia.org>.

AGUARDIENTE DE HIERBAS DE GALICIA

Tipología: Productos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilación de los bagazos del vino, con denominación geográfica.

Descripción: Bebida espirituosa obtenida mediante la maceración o destilación del

café, aguardente de ervas..., destas duas últimas ocupamo-nos nas fichas seguintes que juntamente com a aguardente de ervas da Galiza completam o catálogo de bebidas espirituosas abrangidas pela denominação geográfica. Em relação à regulamentação e reconhecimento da aguardente galega, as normas jurídicas que foram completando a legislação relativa à sua proteção, iniciam em 1989. Por um lado pretendia-se regular uma atividade muito dispersa e que era muito suscetível de utilizações fraudulentos, e por outro, dar aos consumidores a garantia de que o produto que se fazia como aguardente galega cumprisse com os requisitos e exigências de qualidade e origem. Dez anos mais tarde, a 1 de março de 1999 é aprovado o regulamento desta denominação geográfica. As sucessivas ações legislativas tiveram como finalidade reunir as modificações no mesmo e a aplicação de normativas comunitárias. Ainda que sejam numerosas as festas de exaltação da aguardente na Galiza, as mais famosas são as que se celebram em San Mamede de Ribadulla, município de Vedra (Corunha) a meados de maio e a de Portomarín (Lugo) em abril.

Relação de produtores: Para conhecer a relação atualizada de produtores, visitar este sítio <www.orujodegalicia.org/empresas.php>.

Pontos de venda: Está disponível em todo o mercado galego e amplamente representado no mercado espanhol. Existem importadores e distribuidores em numerosos países, sobretudo na Europa e América. É possível a sua aquisição através de lojas dedicadas ao comércio eletrónico na Internet.

Outros dados: A sede do Conselho Regulador desta Denominação Geográfica encontra-se em Pazo de Quián, Sergude, 15881 Boqueixón (Corunha). Telefone: 981 511 566; fax: 981 511 934. orujo@orujodegalicia.org, <www.orujodegalicia.org>.

AGUARDENTE DE ERVAS DA GALIZA

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilação dos bagaços do vinho, com denominação geográfica.

Descrição: Bebida espirituosa obtida através da maceração e/ou destilação do álcool

na presença das ervas que caracterizam este licor. Para que possa estar abrangida por esta denominação geográfica, a aguardente base deve cumprir os requisitos de proteção (ver ficha anterior), a elaboração e o engarrafamento do novo licor devem ser realizados no âmbito geográfico da Galiza. A sua produção foi de 5.000 litros em 2010.

Localização geográfica: Galiza. Com as sub-regiões e características estabelecidas para a aguardente da Galiza.

Características específicas: Trata-se de uma bebida espirituosa de cor amarelo verdoso a dourado, com os matizes que as distintas ervas lhe dão na maceração e/ou destilação. O seu conteúdo alcoólico varia entre os 37,5 e os 50 graus, conteúdo de açúcar inferior a 100 gramas por litro e a utilização de pelo menos três das seguintes ervas tradicionais: flor de laranjeira, canela, coentros, lúcia-lima, funcho, menta, camomila, noz-moscada, orégão, alcaçuz, alecrim e tomilho.

Breve resenha histórica: Partindo dos dados descritos na resenha histórica da

alcohol en presencia de las hierbas que caracterizan este licor. Para que pueda estar amparado por esta denominación geográfica, el aguardiente base debe cumplir los requisitos de protección (véase la ficha anterior) y la elaboración y embotellado del nuevo licor ha de realizarse en el ámbito geográfico de Galicia. Su producción fue de cinco mil litros en el 2010.

Localización geográfica: Galicia. Con las subzonas y características fijadas para el aguardiente de Galicia.

Características específicas: Se trata de una bebida espirituosa de color amarillo verdoso a dorado, con los matices que le aportan las distintas hierbas en la maceración o destilación. Su contenido alcohólico está entre 37,5 y 50 grados, su contenido en azúcar es inferior a 100 gramos por litro y en él se utilizan al menos tres de las siguientes hierbas tradicionales: flor de azahar, canela, cilantro, hierba luisa, hinojo, menta, manzanilla, nuez moscada, orégano, regaliz, romero y tomillo.

Breve reseña histórica: Partiendo de los datos aportados en la reseña histórica del aguardiente (véase la ficha anterior), la

incorporación de este producto al ámbito de protección de la denominación geográfica específica se produjo en febrero del 2005.

Relación de productores: Para conocer la relación actualizada de productores, visítese <www.orujodegalicia.org/empresas.php>.

Puntos de venta: Está disponible en el mercado gallego. En el mercado español tiene canales más restringidos de venta a tiendas especializadas, dada su escasa producción. Es posible su adquisición a través de tiendas dedicadas al comercio electrónico en Internet.

LICOR DE HIERBAS DE GALICIA

Tipología: Productos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilación de los bagazos del vino, con denominación geográfica.

Descripción: Bebida espirituosa en la que al menos el 50 % del total del alcohol absoluto proceda de aguardiente de bagazo amparada por la Denominación Geográfica Augardente de Galicia. El otro 50 % puede ser de alcohol etílico de origen agrícola. La elaboración y embotellado tienen que realizarse en el ámbito geográfico protegido. La producción en el 2010 fue de 106.544 litros.

Localización geográfica: La misma que el aguardiente de Galicia.

Características específicas: Bebida espirituosa de color y aspecto condicionados por las hierbas empleadas en su elaboración, que se mueve en el rango del amarillo verdoso a dorado, con un contenido alcohólico entre 15 y 40 grados de alcohol y un contenido en azúcares mínimo de 100 gramos por litro.

Breve reseña histórica: Aunque su elaboración ya es tradicional de antiguo (véase la ficha del aguardiente de Galicia), su incorporación como producto protegido por la denominación geográfica tuvo lugar en febrero del 2005.

Relación de productores: Para conocer la relación actualizada de productores, visítese <www.orujodegalicia.org/empresas.php>.

Puntos de venta: Está disponible en todo el mercado gallego y representado en el mercado español en tiendas especializa-

aguardente (ver ficha anterior), a incorporação deste produto ao âmbito de proteção da denominação geográfica específica realizou-se em fevereiro de 2005.

Relação de produtores: Para conhecer a relação atualizada de produtores, visitar este sítio <www.orujodegalicia.org/empresas.php>.

Pontos de venda: Está disponível no mercado galego. No mercado espanhol possui canais mais restritos de venda a lojas especializadas, dada a sua escassa produção. É possível a sua aquisição através de lojas dedicadas ao comércio eletrónico na Internet.

LICOR DE ERVAS DA GALIZA

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilação dos bagaços do vinho, com denominação geográfica.

Descrição: Bebida espirituosa na qual pelo menos cinquenta por cento do total do álcool absoluto procede da aguardente de bagaço abrangida pela Denominação Geográfica Augardente da Galiza. Os outros cinquenta por cento podem ser de álcool etílico de origem agrícola. A elaboração e engarrafamento têm de ser realizados no âmbito geográfico protegido. A produção em 2010 foi de 106.544 litros.

Localização geográfica: A mesma que a Augardente da Galiza.

Características específicas: Bebida espirituosa de cor e aspeto condicionado pelas ervas utilizadas na sua elaboração, que se move numa amplitude que vai do amarelo verdoso ao dourado, com um conteúdo alcoólico que varia entre os 15 e os 40 graus e um conteúdo em açúcares mínimo de 100 gramas por litro.

Breve resenha histórica: Ainda que a sua elaboração seja de tradição antiga (ver ficha de Augardente da Galiza), a sua incorporação como produto protegido pela denominação geográfica teve lugar apenas em fevereiro de 2005.

Relação de produtores: Para conhecer a relação atualizada de produtores, visitar este sítio: <www.orujodegalicia.org/empresas.php>.

Pontos de venda: Está disponível em todo o mercado galego e representado no mercado espanhol em lojas especializa-

das, sobretudo de produtos tradicionais e vinhotecas. É possível a sua aquisição através de lojas dedicadas ao comércio eletrónico na Internet.

LICOR CAFÉ DA GALIZA

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilação dos bagaços do vinho, com denominação geográfica.

Descrição: Bebida espirituosa que tem como base a aguardente de bagaço e o álcool etílico de origem agrícola, é elaborada mediante maceração e/ou destilação do álcool na presença de café tostado naturalmente. A elaboração e engarrafamento têm de ser realizados no âmbito

das, sobre todo de productos tradicionales y vinotecas. Es posible su adquisición a través de tiendas dedicadas al comercio electrónico en Internet.

LICOR CAFÉ DE GALICIA

Tipología: Productos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilación de los bagazos del vino, con denominación geográfica.

Descripción: Bebida espirituosa que tiene como base el aguardiente de bagazo y alcohol etílico de origen agrícola y que se elabora mediante maceración o destilación del alcohol en presencia de café tostado natural. La elaboración y embotellado tienen que realizarse en el ámbito

territorial amparado por la denominación. La producción de licor café amparado fue de 38.475 en el 2010.

Localización geográfica: La misma que el aguardiente de Galicia.

Características específicas: Licor de aspecto untuoso, con mayor o menor densidad en función del contenido en azúcares, color café y un contenido alcohólico que se mueve entre 15 y 40 grados. El contenido de azúcar mínimo es de cien gramos por litro y para su elaboración la base debe ser, al menos en un 50%, aguardiente de bagazo amparada por la denominación geográfica.

Breve reseña histórica: Aunque su incorporación al ámbito de protección de esta denominación es relativamente reciente (febrero del 2005), la elaboración y consumo de licor café constituye una tradición muy arraigada en Galicia, especialmente en la provincia de Ourense, donde, además de existir la materia prima necesaria en cuestión de aguardientes, siempre fue una provincia famosa por sus tostaderos de café. El municipio de Leiro celebra todos los años una fiesta de exaltación del licor café en los últimos días de octubre.

Relación de productores: Para conocer la relación actualizada de productores, visítese <www.orujodegalicia.org/empresas.php>.

Puntos de venta: Está disponible en todo el mercado gallego y en menor medida en el resto de España a través de tiendas de productos tradicionales y vinotecas. Existen importadores y distribuidores por numerosos países, sobre todo de Europa y América. Es posible su adquisición a través de tiendas dedicadas al comercio electrónico en Internet.

AGUARDIENTE VÍNICA DE *VINHO VERDE*

Tipología: Productos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilación procedente de vino con denominación de origen protegida.

Descripción: Aguardiente elaborado por destilación del vino que en origen se encuentra amparado y controlado por la Denominación de Origen Controlada Vinhos Verdes. Coincide en su ámbito territorial con el de la Denominación de Origen Vin-

territorial abrangido pela denominação. A produção de licor de café protegido foi de 38.475 em 2010.

Localização geográfica: A mesma que a Augardente da Galiza.

Características específicas: Licor de aspeto untuoso, com maior ou menor densidade em função do conteúdo em açúcares e da cor do café, e um conteúdo alcoólico que varia entre os 15 e os 40 graus. O conteúdo de açúcar mínimo é de cem gramas por litro e para a sua elaboração a base deve ser pelo menos de 50% de aguardente de bagaço protegida pela denominação geográfica.

Breve resenha histórica: Ainda que a sua incorporação no âmbito da proteção desta denominação seja relativamente recente, fevereiro de 2005, a elaboração e consumo de licor de café constitui uma tradição muito arraigada na Galiza, especialmente na província de Ourense, onde além de existir a matéria-prima necessária relativamente a aguardentes, foi sempre uma província famosa pelos seus torradores de café. O município de Leiro celebra todos os anos uma festa de exaltação do licor de café nos últimos dias de outubro.

Relação de produtores: Para conhecer a relação atualizada de produtores, visitar este sítio <www.orujodegalicia.org/empresas.php>.

Pontos de venda: Está disponível em todo o mercado galego e em menor medida no resto de Espanha através de lojas de produtos tradicionais e vinhotecas. Existem importadores e distribuidores em numerosos países, sobretudo na Europa e América. É possível a sua aquisição através de lojas dedicadas ao comércio eletrónico na Internet.

AGUARDENTE DE VINHO DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilação procedente de vinho com denominação de origem protegida.

Descrição: Aguardente elaborada por destilação do vinho que na origem se encontra protegido e controlado pela Denominação de Origem Controlada dos Vinhos Verdes. O seu âmbito territorial coincide com o da Denominação de Origem dos Vi-

nhos Verdes, salvo para a específica elaborada a partir do vinho alvarinho, que apenas pode ser produzida na sub-região de Monção e à qual se dedica ficha independente.

Localização geográfica: A mesma que a Denominação de Origem dos Vinhos Verdes.

Características específicas: A aguardente vínica obtida por destilação do vinho é incolor e apresenta um aspeto límpido, com um conteúdo alcoólico mínimo de 37,5 graus e alguns aromas e sabor que herdam das variedades das castas com as quais os vinhos que lhes serve de base foram elaborados. Esta aguardente pode ser submetida a um processo de envelhecimento em recipientes de madeira de carvalho e, em função do tempo que dure esse processo denominam-se: VELHA/RESERVA: para aguardentes com dois anos de envelhecimento. VELHÍSSIMA: aguardentes com uma média de envelhecimento de 3 anos. VSOP *(VERY SUPERIOR OLD PALE):* média de 4 anos de envelhecimento. XO *(EXTRA OLD):* quando a média de envelhecimento é pelo menos de 6 anos. À medida que o envelhecimento aumenta, a madeira confere-lhe uma cor ambarina a ligeiramente tostada assim como novos aromas que suavizam e melhoram notavelmente o licor.

Breve resenha histórica: A obtenção de aguardente mediante destilação de vinho é uma atividade com uma grande tradição em Portugal e, em particular, na região vinícola dos vinhos verdes. É especial-

hos Verdes, salvo para la específica elaborada a partir de vino de *alvarinho,* que solo puede ser elaborada en la subregión de Monção y a la que se dedica ficha independiente.

Localización geográfica: La misma que la Denominación de Origen Vinhos Verdes.

Características específicas: El aguardiente vínico obtenido por destilación de vino es incoloro y presenta un aspecto límpido, con un contenido alcohólico mínimo de 37,5 grados y unos aromas y sabor que heredan de las variedades de uva con las que fueron elaborados los vinos que sirven de base. Este aguardiente puede ser sometido a un proceso de envejecimiento en recipientes de madera de roble y, en función del tiempo que dure ese proceso, se denominan: *VELHA/RESERVA:* para aguardientes con dos años de envejecimiento. *VELHÍSIMA:* aguardientes con una media de envejecimiento de tres años. VSOP *(VERY SUPERIOR OLD PALE):* media de cuatro años de envejecimiento. XO *(EXTRA OLD):* cuando la media de envejecimiento es al menos de seis años. A medida que aumenta el envejecimiento, la madera le confiere un color ambarino a ligeramente tostado, así como nuevos aromas que suavizan y mejoran notablemente el licor.

Breve reseña histórica: La obtención de aguardiente mediante destilación de vino es una actividad que cuenta con una gran tradición en Portugal y, en particular, en la región vinícola de los *vinhos verdes.* Es

especialmente significativa a partir del siglo xx, cuando se torna en una industria cada vez más próspera. El aguardiente de vino es la base en la producción del *brandy* o vino quemado, como se llamaba originariamente, que cuenta con denominaciones de origen protegidas como la de Congnac y Armagnac en Francia o las portuguesas de las que recogemos en esta obra las situadas en el ámbito de la euro-rregión Galicia-Norte de Portugal.

Relación de productores: Hoy día hay veintiuna bodegas que elaboran aguardientes bajo amparo de la Denominación de Origen Vinhos Verdes. Para conocer la relación actualizada de productores y datos de contacto de los mismos, visítese <www.vinhoverde.pt/pt/vinhoverde/marcas/default.asp>.

Puntos de venta: En tiendas, supermercados y grandes áreas comerciales dentro del ámbito geográfico de la denominación de origen. En el resto de Portugal, en vinotecas y tiendas especializadas. Hay, aunque limitadas, ventas de algunas marcas a través de Internet.

Otros datos: La sede del consejo regulador de esta denominación geográfica es la misma que la de los *vinhos verdes:* Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, Rua da Restauração, 318, 4050-501 Oporto. Teléfono: 226 077 300; fax: 226 077 320. info@vinhoverde.pt, <www.vinhoverde.pt>.

AGUARDIENTE VÍNICA *ALVARINHA*

Tipología: Productos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilación procedente de vino con denominación de origen protegida.

Descripción: Aguardiente elaborado por destilación del vino que en origen se encuentra amparado y controlado por la Denominación de Origen Controlada Vinhos Verdes y que se elabora a partir de un vino base de la casta *alvarinho*.

Localización geográfica: Subregión de Monção, en la la Denominación de Origen Vinhos Verdes.

Características específicas: El aguardiente vínico obtenido por destilación de vino es incoloro y presenta un aspecto límpido, con un contenido alcohólico mínimo de 37,5 grados y unos aromas y

mente significativa a partir do século xx quando se torna numa indústria cada vez mais próspera. A aguardente de vinho é a base na produção do brandy ou vinho queimado, como se chamava originariamente, e possui denominações de origem protegidas como a de Congnac e Armagnac em França ou as portuguesas, as quais reunimos nesta obra, que se encontram situadas no âmbito da euro-região da Galiza-Norte de Portugal.

Relação de produtores: Hoje em dia existem 21 adegas que elaboram aguardentes sob a proteção da Denominação de Origem dos Vinhos Verdes. Para conhecer a relação atualizada de produtores, e dados de contacto dos mesmos, visitar este sítio: <www.vinhoverde.pt/pt/vinhoverde/marcas/default.asp>.

Pontos de venda: Em lojas, supermercados e grandes áreas comerciais dentro do âmbito geográfico da denominação de origem. No resto de Portugal, em vinhotecas e lojas especializadas. Existem, ainda que limitadas, vendas de algumas marcas através da Internet.

Outros dados: A sede do Conselho Regulador desta Denominação Geográfica é a mesma que a dos vinhos verdes: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, Rua da Restauração, 318. Telefone: 226 077 300; fax: 226 077 320. info@vinhoverde.pt, <www.vinhoverde.pt>.

AGUARDENTE ALVARINHA

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilação procedente de vinho com denominação de origem protegida.

Descrição: Aguardente elaborada por destilação do vinho que se encontra protegido e controlado pela Denominação de Origem Controlada dos Vinhos Verdes e que é elaborada a partir de um vinho base da casta alvarinho.

Localização geográfica: Sub-região de Monção na Denominação de Origem dos Vinhos Verdes.

Características específicas: A aguardente vínica obtida por destilação do vinho é incolor e apresenta um aspeto límpido, com um conteúdo alcoólico mínimo de 37,5 graus e alguns aromas e sabor que recordam a origem da variedade alvari-

nho, frutada e expressiva. Esta aguardente pode ser submetida a um processo de envelhecimento em recipientes de madeira de carvalho e, em função do tempo que dure esse processo denominam-se: VELHA/RESERVA: para aguardentes com dois anos de envelhecimento. VELHÍSSIMA: aguardentes com uma média de envelhecimento de 3 anos. VSOP *(VERY SUPERIOR OLD PALE):* média de 4 anos de envelhecimento. XO *(EXTRA OLD):* quando a média de envelhecimento é pelo menos de 6 anos. À medida que o envelhecimento aumenta, a madeira confere-lhe uma cor ambarina a ligeiramente tostada assim como novos aromas que suavizam e melhoram notavelmente a aguardente.

Pontos de venda: Em lojas especializadas e vinhotecas. Existe distribuição em todo o mercado português.

AGUARDENTE BAGACEIRA DE VINHO VERDE

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilação dos bagaços do vinho, com denominação geográfica.

Descrição: Bebida espirituosa obtida pela destilação dos bagaços fermentados das uvas utilizadas para a elaboração de vinhos verdes com denominação de origem protegida.

Localização geográfica: A Denominação de Origem Vinhos Verdes.

Características específicas: Bebida espirituosa incolor, com uma graduação alcoólica mínima de 40 graus. A sua principal distinção encontra-se nos aromas que desprende e que recordam as variedades de uva que lhe deram origem. Além da aguardente do ano decorrente, existem reconhecidas, em função do tempo de envelhecimento em barricas ou tonéis de carvalho, as seguintes denominações: VELHA: quando tem um envelhecimento médio de pelo menos um ano. VELHÍSSIMA: quando o envelhecimento médio é pelo menos de dois anos. A madeira proporciona um tom ambarino e aromas a baunilha e tostado.

Breve resenha histórica: A aguardente bagaceira é um destilado que devemos à cultura árabe da qual também nos chegou os instrumentos essenciais para a sua elasabor que recuerdan el origen de la variedad *alvarinho,* afrutada y expresiva. Este aguardiente puede ser sometido a un proceso de envejecimiento en recipientes de madera de roble y, en función del tiempo que dure ese proceso, se denominan: *VELHA/RESERVA:* para aguardientes con dos años de envejecimiento. *VELHÍSIMA:* aguardientes con una media de envejecimiento de tres años. VSOP *(VERY SUPERIOR OLD PALE):* media de cuatro años de envejecimiento. XO *(EXTRA OLD):* cuando la media de envejecimiento es al menos de seis años. A medida que aumenta el envejecimiento, la madera le confiere un color ambarino a ligeramente tostado, así como nuevos aromas que suavizan y mejoran notablemente el licor.

Puntos de venta: En tiendas especializadas y vinotecas. Existe distribución a todo Portugal.

AGUARDIENTE DE BAGAZO DE *VINHO VERDE*

Tipología: Productos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilación de los bagazos del vino, con denominación geográfica.

Descripción: Bebida espirituosa obtenida por la destilación de los bagazos fermentados de las uvas utilizadas para la elaboración de vinos verdes con denominación de origen protegida.

Localización geográfica: Denominación de Origen Vinhos Verdes.

Características específicas: Bebida espirituosa incolora, con una graduación alcohólica mínima de 40 grados. Su principal distinción se encuentra en los aromas que desprende y que recuerdan las variedades de uva que le dieron origen. Además del aguardiente del año, existen reconocidas, en función del tiempo de envejecimiento en barricas o toneles de roble, las siguientes denominaciones: *VELHA:* cuando tiene un envejecimiento medio de al menos un año. *VELHÍSIMA:* cuando el envejecimiento medio es por lo menos de dos años. La madera le aporta un todo ambarino y aromas a vainilla y tostado.

Breve reseña histórica: El *aguardente bagaceira* es un destilado que debemos a la cultura árabe, de la cual nos vienen también los instrumentos esenciales para su elaboración, como la alquitara y el alambique, y se remonta a la Edad Me-

dia. Es posible que en origen se dedicase más al uso terapéutico y a otras aplicaciones que a su consumo como bebida espirituosa. A diferencia del aguardiente vínico, que requería sacrificar una parte de la producción de vino para su transformación en ese licor, el procedente del bagazo permitía obtener un subproducto adicional de la vendimia, dando un mayor valor al esfuerzo del cultivo de la vid. De esa elaboración para uso privativo del viticultor se pasó a la producción más industrial, lo que ha permitido un rendimiento adicional y la comercialización de un producto más, en el que el uso de bagazos de vinos seleccionados permite su distinción y amparo bajo una denominación de origen protegida.

Puntos de venta: En tiendas, supermercados y grandes áreas comerciales dentro del ámbito geográfico de la Denominación de Origen. La venta en tiendas especializadas y vinotecas se limita a aquellas aguardientes de más cuidada elaboración y envejecimiento.

AGUARDIENTE DE BAGAZO *ALVARINHA*

Tipología: Productos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilación de los bagazos del vino, con denominación geográfica.

Descripción: Bebida espirituosa obtenida por la destilación de los bagazos fermentados de las uvas utilizadas para la elaboración de vinos verdes *alvarinhos* con denominación de origen protegida.

Localización geográfica: Subregión de Monção, en la Denominación de Origen Vinhos Verdes.

Características específicas: Bebida espirituosa incolora, con una graduación alcohólica mínima de 40 grados. Además del aguardiente del año, existen reconocidas, en función del tiempo de envejecimiento en barricas o toneles de roble, las siguientes denominaciones: *Alvariñha velha:* cuando tiene un envejecimiento medio de al menos un año. *Alvarinha velhísima:* cuando el envejecimiento medio es por lo menos de dos años. La madera le aporta un todo ambarino y aromas a vainilla y tostado.

Puntos de venta: En tiendas, supermercados y grandes áreas comerciales dentro del ámbito geográfico de la Denominação como a alquitara e o alambique, que remontam à Idade Média. É possível que originalmente se dedicasse mais ao uso terapêutico e a outras aplicações do que ao seu consumo como bebida espirituosa. Enquanto a aguardente vínica requeria sacrificar uma parte da produção do vinho para a sua transformação nessa bebida, a procedente do bagaço permitia obter um subproduto adicional da vindima, dando um maior valor ao esforço do cultivo da vide. Dessa elaboração para uso privado do viticultor passou-se à produção mais industrial, o que permitiu um rendimento adicional e a comercialização de mais um produto, no qual a utilização de bagaços de vinhos selecionados permitia a sua distinção e apoio sob uma denominação de origem protegida.

Pontos de venda: Em lojas, supermercados e grandes áreas comerciais dentro do âmbito geográfico da denominação de origem. A venda em lojas especializadas e vinhotecas limita-se às aguardentes de mais cuidada elaboração e envelhecimento.

AGUARDENTE BAGACEIRA ALVARINHA

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilação dos bagaços do vinho, com denominação geográfica.

Descrição: Bebida espirituosa obtida pela destilação dos bagaços fermentados das uvas utilizadas para a elaboração dos vinhos verdes alvarinhos com denominação de origem protegida.

Localização geográfica: Sub-região de Monção na Denominação de Origem Vinhos Verdes.

Características específicas: Bebida espirituosa incolor, com uma graduação alcoólica mínima de 40 graus. Além da aguardente do ano decorrente, existem reconhecidas, em função do tempo de envelhecimento em barricas ou tonéis de carvalho, as seguintes denominações: ALVARINHA VELHA: quando tem um envelhecimento médio de pelo menos um ano. ALVARINHA VELHÍSSIMA: quando o envelhecimento médio é pelo menos de dois anos. A madeira proporciona-lhe um tom ambarino e aromas a baunilha e tostado.

Pontos de venda: Em lojas, supermercados e grandes áreas comerciais dentro do âmbito geográfico da denominação

de origem. No resto de Portugal, em vinhotecas e lojas especializadas. Existem, ainda que limitadas, vendas de algumas marcas através da Internet. É possível a sua aquisição através de lojas dedicadas ao comércio eletrónico na Internet.

ción de Origen. En el resto de Portugal, en vinotecas y tiendas especializadas. Hay, aunque limitadas, ventas de algunas marcas a través de Internet. Es posible su adquisición a través de tiendas dedicadas al comercio electrónico en Internet.

AGUARDENTE DE VINHO DE TRÁS-OS-MONTES

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilação procedente de vinho com denominação de origem protegida.

Descrição: Aguardente elaborada por destilação do vinho que originalmente se encontra protegido e controlado pela

AGUARDIENTE VÍNICA DE TRÁS-OS-MONTES

Tipología: Productos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilación procedente de vino con denominación de origen protegida.

Descripción: Aguardiente elaborado por destilación del vino que en origen se encuentra amparado y controlado por la

Denominación de Origen Controlada de Trás-os-Montes.

Localización geográfica: Coincide en su ámbito territorial con el de la Denominación de Origen de Trás-os-Montes.

Características específicas: Tras la destilación, el aguardiente tiene que permanecer al menos durante doce meses en depósitos de madera.

Breve reseña histórica: La región vinícola de Trás-os-Montes fue reconocida como denominación de origen protegida desde el 2006, si bien ya existían desde 1989 las indicaciones geográficas de las que ahora son sus tres subregiones. No obstante, la cultura del vino y del aguardiente arranca ya desde muy antiguo en esta zona geográfica, a la que la consolidación de un estatuto de denominación de origen le permite revalorizar sus patrimonio enológico gracias a la utilización de variedades autóctonas y la aplicación de rigurosos estándares de calidad.

Relación de productores: Para una relación completa y actualizada de las bodegas elaboradoras de aguardiente, tanto vínico como *bagaceiro* en Trás-os-Montes, visítese <www.cvrtm.pt/content/category/5/904/78>.

Puntos de venta: Existe una producción muy limitada, en lo que concierne a aguardiente certificado con el sello de la denominación de origen, por lo que su distribución está muy restringida.

Otros datos: Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes, Bairro do Bonito-Edifício IVV, s/n., 5430-429 Valpaços. Teléfono/fax: 278 72 96 78. cvrtm@mail.telepac.pt, <www.cvrtm.pt>.

Denominação de Origem Controlada de Trás-os-Montes.

Localização geográfica: Coincide no seu âmbito territorial com o da Denominação de Origem Trás-os-Montes.

Características específicas: Depois da destilação, a aguardente tem de permanecer pelo menos durante 12 meses em depósitos de madeira.

Breve resenha histórica: A região vinícola de Trás-os-Montes foi reconhecida como denominação de origem protegida em 2006, se bem que já existissem as indicações geográficas de três sub-regiões suas desde 1989. Não obstante, a cultura do vinho e da aguardente inicia-se desde muito cedo nesta área geográfica, à qual a consolidação de um estatuto de denominação de origem lhe permite revalorizar o seu património enológico graças à utilização de variedades autóctones e à aplicação de rigorosos *standards* de qualidade.

Relação de produtores: Para uma relação completa e atualizada das adegas produtoras de aguardente, tanto vínica como bagaceira em Trás-os-Montes, visitar o sítio <www.cvrtm.pt/content/category/5/904/78/>.

Pontos de venda: Existe uma produção muito limitada, na qual concerne a aguardente certificada com o selo da denominação de origem, pelo que a sua distribuição está muito restringida.

Outros dados: Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes, Bairro do Bonito, Edifício IVV, s/n., 5430-429 Valpaços. Telefone e fax: 278 729 678. cvrtm@mail.telepac.pt, <www.cvrtm.pt>.

AGUARDIENTE DE BAGAZO DE TRÁS-OS-MONTES

Tipología: Productos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilación de los bagazos del vino, con denominación de origen protegida.

Descripción: Aguardiente elaborado a partir de la destilación de los bagazos fermentados obtenidos de vinificación de las uvas vendimiadas en el territorio de la Denominación de Origen Controlada Trás-os-Montes.

Localización geográfica: Coincide en su ámbito territorial con el de la Denominación de Origen Trás-os-Montes.

AGUARDENTE BAGACEIRA DE TRÁS-OS-MONTES

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilação dos bagaços do vinho, com denominação de origem protegida.

Descrição: Aguardente elaborada a partir da destilação dos bagaços fermentados obtidos da vinificação das uvas vindimadas no território da Denominação de Origem Controlada de Trás-os-Montes.

Localização geográfica: Coincide no seu âmbito territorial com o da Denominação de Origem Trás-os-Montes.

Características específicas: Depois da destilação, a aguardente tem de permanecer pelo menos durante 12 meses em depósitos de madeira, o que lhe confere uma ligeira cor ambarina e une o sabor e os aromas do bagaço ao do carvalho. Ainda que não exista um condicionante estabelecido pela denominação de origem no que concerne ao conteúdo alcoólico, o mesmo costuma rondar os 40 graus.

Pontos de venda: Existe uma produção muito limitada, no que diz respeito à aguardente certificada com o selo da denominação de origem pelo que a sua distribuição está muito restringida ao âmbito geográfico.

Características específicas: Tras la destilación, el aguardiente tiene que permanecer al menos durante doce meses en depósitos de madera, lo que le confiere un ligero color ambarino y aúna el sabor y los aromas del bagazo al del roble. Aunque no existe un condicionante establecido por la denominación de origen en lo que concierne a contenido alcohólico, el mismo suele moverse en torno a los 40 grados.

Puntos de venta: Existe una producción muy limitada, en lo que concierne a aguardiente certificada con el sello de la denominación de origen, por lo que su distribución está muy restringida al ámbito geográfico.

AGUARDENTE VÍNICA DO DOURO

Tipologia: Produtos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilação procedente de vinho com denominação de origem protegida.

Descrição: Aguardente elaborada por destilação do vinho que originalmente se encontra protegido e controlado pela Denominação de Origem Controlada do Douro.

Localização geográfica: Coincide no seu âmbito territorial com o da Denominação de Origem do Douro.

AGUARDIENTE VÍNICA DEL DOURO

Tipología: Productos vitivinícolas. Bebidas espirituosas por destilación procedente de vino con denominación de origen protegida.

Descripción: Aguardiente elaborado por destilación del vino que en origen se encuentra amparado y controlado por la Denominación de Origen Controlada Douro.

Localización geográfica: Coincide en su ámbito territorial con el de la Denominación de Origen Douro.

Características específicas: El aguardiente vínico obtenido por destilación de vino es incoloro al finalizar su elaboración y presenta un aspecto límpido, con un contenido alcohólico mínimo de 37,5 grados y unos aromas y sabor que recuerdan los naturales de los vinos de base. Este aguardiente puede ser sometido a un proceso de envejecimiento en recipientes de madera de roble y, en función del tiempo que dure ese proceso, se denominan: *Velha/reserva:* para aguardientes con dos años de envejecimiento. *Velhísima:* aguardientes con una media de envejecimiento de tres años. VSOP *(very superior old pale):* media de cuatro años de envejecimiento. XO *(extra old):* cuando la media de envejecimiento es al menos de seis años.

Breve reseña histórica: La demanda de aguardiente vínico para la elaboración de los vinos licorosos de Porto y moscatel do Douro limita mucho la producción para la venta de aguardientes vínicos del Douro, produciéndose básicamente una comercialización de aquellas de mayor calidad y sometidas a procesos de envejecimiento que aumentan notablemente su valor añadido. Sin embargo, existe una larguísima tradición en la elaboración de aguardientes y brandies en la región del Duero, e incluso hay un singular comercio de coleccionistas de botellas centenarias de esta especialidad.

Puntos de venta: En vinotecas y tiendas especializadas. Existen algunas páginas en Internet dedicadas a la venta de licores y bebidas espirituosas que comercializan aguardientes del Douro.

Otros datos: Instituto dos Vinhos do Douro e Porto IP, Rua dos Camilos, 90, 5050-272 Peso da Régua. Teléfono: 254 320 130; fax: 254 320 149. geral@ivdp.pt, <www.ivdp.pt>. Delegación en Oporto: Rua Ferreira Borges, 27, 4050-253 Oporto. Teléfono: 222 071 600; fax: 222 080 465/222 071 699.

Características específicas: A aguardente vínica obtida por destilação de vinho é incolor ao finalizar a sua elaboração e apresenta um aspeto límpido, com um conteúdo alcoólico mínimo de 37,5 graus e alguns aromas e sabor que recordam os naturais dos vinhos de base. Esta aguardente pode ser submetida a um processo de envelhecimento em recipientes de madeira de carvalho e, em função do tempo que dure esse processo denominam-se: VELHA/RESERVA: para aguardentes com dois anos de envelhecimento. Velhíssima: aguardentes com uma média de envelhecimento de 3 anos. VSOP *(very superior old pale):* média de 4 anos de envelhecimento. XO *(extra old):* quando a média de envelhecimento é pelo menos de 6 anos.

Breve resenha histórica: A procura de aguardente vínica para a elaboração dos vinhos licorosos do Porto e moscatel do Douro limita muito a produção para a venda de aguardentes vínicas do Douro, produzindo-se basicamente, uma comercialização daquelas de maior qualidade e submetidas a processos de envelhecimento que aumentam notavelmente o seu valor acrescentado. Não obstante, existe uma larguíssima tradição na elaboração de aguardentes e brandies na região do Douro, e inclusive existe um singular comércio de colecionistas de garrafas centenárias desta especialidade.

Pontos de venda: Em vinhotecas e lojas especializadas. Existem alguns sites na internet dedicados à venda de licores e bebidas espirituosas que comercializam aguardentes do Douro.

Outros dados: Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, IP, Rua dos Camilos, 90, 5050-272 Peso da Régua. Telefone: 254 320 130; fax: 254 320 149. geral@ivdp.pt, <www.ivdp.pt>. Delegação no Porto: Rua Ferreira Borges, 27, 4050-253 Porto. Telefone: 222 071 600; fax: 222 080 465/222 071 699.

Artesanía e industrias tradicionales

Artesanato e indústrias tradicionais

1	**Ceránica de Bonxe**	**Olaria de Bonxe**
2	**Ceránica de Buño**	**Olaria de Buño**
3	**Ceránica de Gundivós**	**Olaria de Gundivós**
4	**Ceránica de Niñodaguia**	**Olaria de Niñodaguia**
5	**Ceránicao de Barcelos**	**Olaria y figurado de Barcelos**
6	**Barro negra de Bisalhães**	**Olaria negra de Bisalhães**
7	**Barro negro de Gondar**	**Barro negro de Gondar**
8	**Ceránica de Guimarães**	**Olaria de Guimarães**
9	**Barro negra de Vilar de Nantes**	**Olaria negra de Vilar de Nantes**

O artesanato pode ser entendido como o modo de produção de bens antes da chegada da industrialização e do trabalho em série. Nesta definição podemos incluir a maior parte dos trabalhos têxteis desenvolvidos a partir dos teares manuais, a olaria, a forja… O trabalho manual gera um valor acrescentado ao produto final que concorre, não em preço, mas sim em qualidade com o concorrente industrial. O mercado, na sua amplitude, oferece espaço para ambas as formas de produção.

Também existe outra conceção de artesanato, como um trabalho dividido entre o ofício e a arte cuja aprendizagem se transmite de geração em geração ou nas escolas de artes aplicadas e ofícios artísticos. A fronteira entre o artista e o artesão é muito difícil de deslindar no campo dos denominados ofícios artísticos como ourives e alguns ceramistas.

A definição de artesanato compreende igualmente os trabalhos manuais que na sua origem careciam de valor económico por estarem sempre fora do mercado: as bordadeiras que realizam os lenços de namorados ou os enxovais para as noivas ou trabalhos de artesanato que tinham como destino o próprio utilizador numa economia rural e geralmente agrária que se baseava no autoconsumo salvo para os pequenos excedentes que iam para o intercâmbio em feiras e mercados.

No panorama atual existem numerosas atividades onde o trabalho artesão se insere: o luthier, o ourives, o marceneiro, o encadernador… No presente guia não estão todas estas atividades pois limitámos a inclusão às atividades artesãs que estão vinculadas com um território específico, quer pelo aproveitamento de matérias-primas do ambiente, quer por se desenrolar a partir de uma tradição centenária ou por ser característico e singular de uma zona concreta. Tanto a Galiza como Portugal possuem organizações de artesãos que dispõem de meios de difusão das suas atividades e para eles remetemos se desejar completar esta lista sumária que agora se oferece, já que se ficasse restringida às características que mencionávamos ocuparia em si mesma todo o livro.

La artesanía se puede entender como el modo de producción de bienes antes de la llegada de la industrialización y el trabajo en serie. Aquí se podrían incluir la mayor parte de los trabajos textiles desarrollados a partir de los telares manuales, la alfarería, la forja… El trabajo manual genera un valor añadido al producto final que compite no en precio sino en calidad con el competidor industrial. El mercado, en su amplitud, ofrece espacio para ambas formas de producción.

También existe otra concepción de la artesanía, como un trabajo a caballo entre el oficio y el arte cuyo aprendizaje se transmite de generación en generación o en las escuelas de artes aplicadas y oficios artísticos. La frontera entre el artista y el artesano es muy difícil de deslindar en el campo de los denominados *oficios artísticos* como orfebres y algunos ceramistas.

La definición de la artesanía comprende igualmente aquellos trabajos manuales que en su origen carecían de valor económico por estar siempre fuera del mercado: las bordadoras que realizan los pañuelos o *lenços* de enamorados o los ajuares para las novias o trabajos de artesanía que tenían como destino el propio usuario en una economía rural y generalmente agraria que se basaba en el autoconsumo, salvo para aquellos pequeños excedentes que daban pie al intercambio en ferias y mercados.

En el panorama actual hay numerosas actividades en las que cabe el trabajo artesano: el lutier, el orfebre, el ebanista, el encuadernador… En la presente guía no están todas esas actividades, pues hemos limitado la inclusión a aquellas actividades artesanas que están vinculadas con un territorio específico, bien por el aprovechamiento de materias primas del entorno, bien por desarrollarse a partir de una tradición centenaria o bien por ser características y singulares de una zona concreta. Tanto Galicia como Portugal cuentan con organizaciones de artesanos que disponen de medios de difusión de sus actividades y a ellos les remitimos si quisieran completar esta lista somera que ahora se ofrece y que, de no quedar restringida a las características que mencionábamos, ocuparía en sí misma todo el libro.

Artesanía del barro y la cerámica

CERÁMICA DE BONXE

Tipología: Artesanía del barro y la cerámica.

Descripción: Alfarería tradicional elaborada con barros locales en la que predomina el elemento de uso: vasijas, ollas, jarras, botijos (de ahí que su oficio se denomine en gallego *oleiro*), así como un amplio repertorio de recipientes destinados a distintas labores y propósitos.

Localización geográfica: Bonxe, parroquia del municipio de Outeiro de Rei, provincia de Lugo.

Características específicas: El barro empleado es una mezcla de dos arcillas procedentes una de ellas de Bonxe y la otra de una parroquia cercana, San Lourenzo. Predomina la decoración realizada con barro blanco, aplicado antes del esmaltado y la cocción.

Breve reseña histórica: La *olería* o alfarería o cerámica de Bonxe es una de las más ancestrales de Galicia y mantuvo una intensa actividad a lo largo de los siglos. Todavía en la primera mitad del siglo xx más del noventa por ciento de los vecinos de Bonxe trabajaban y vivían de esta

Artesanato do barro e da cerâmica

OLARIA DE BONXE

Tipologia: Artesanato do barro e da cerâmica.

Descrição: Olaria tradicional elaborada com barros locais onde predomina o elemento de uso: vasilhas, panelas, jarros, bilhas, (daí que o seu oficio se denomine em galego e português oleiro), assim como um amplo repertório de recipientes destinados a diversos trabalhos e propósitos.

Localização geográfica: Bonxe, freguesia do município de Outeiro de Rei, província de Lugo.

Características específicas: O barro utilizado é uma mistura de duas argilas procedentes, uma delas de Bonxe e a outra de uma freguesia próxima, San Lourenzo. Predomina a decoração realizada com barro branco, aplicado antes da esmaltagem e da cozedura.

Breve resenha histórica: A *olería* ou olaria ou cerâmica de Bonxe é uma das mais ancestrais da Galiza e manteve uma intensa atividade ao longo dos séculos. Todavia na primeira metade do século xx mais de 90 % dos vizinhos de Bonxe trabalhavam e viviam desta atividade e os

seus produtos eram vendidos em feiras locais e distritais para onde eram levadas pelos arrieiros.

Pontos de venda: Em Bonxe, Olaria de Josefa Lombao, também chamada Pepa Bonxe, no lugar de A Veiga.

OLARIA DE BUÑO

Tipologia: Artesanato do barro e da cerâmica.

Descrição: Olaria tradicional à qual se incorporaram novos designs procurando o valor artístico no que originalmente eram peças funcionais.

Localização geográfica: Buño, município de Malpica de Bergantiños, província da Corunha.

Características específicas: As peças de Buño caracterizam-se por umas linhas de aparência simples mas de elaborado design, um barro de grande qualidade que se traduz na finura do objeto manufaturado e uma decoração à base de linhas e traços e a combinação de diversas cores no acabamento final.

Breve resenha histórica: A tradição oleira de Buño é milenar. A excecional qualidade do seu barro permitiu que fosse uma atividade próspera. A sua comercialização estendeu-se por toda a Galiza e inclusive

actividad y sus productos se vendían en ferias locales y comarcales a las que eran llevados por los arrieros.

Puntos de venta: En Bonxe, Alfarería de Josefa Lombao, también llamada Pepa Bonxe, en el lugar de A Veiga.

CERÁMICA DE BUÑO

Tipología: Artesanía del barro y la cerámica.

Descripción: Alfarería tradicional a la que se han incorporado nuevos diseños buscando el valor artístico de lo que en origen eran piezas funcionales.

Localización geográfica: Buño, municipio de Malpica de Bergantiños, provincia de A Coruña.

Características específicas: Las piezas de Buño se caracterizan por unas líneas de apariencia sencilla pero de elaborado diseño, un barro de gran calidad que se traduce en la finura del objeto manufacturado y una decoración a base de líneas y trazos y la combinación de distintos colores en el acabado final.

Breve reseña histórica: La tradición alfarera de Buño es milenaria. La excepcional calidad de su barro permitió que fuese una actividad próspera. Su comercialización se extendió por toda Galicia e inclu-

so más allá de la comunidad, pero la llegada de los objetos cotidianos fabricados industrialmente y a bajo precio fue menguando el interés económico de la artesanía local. Pero Buño se mantuvo, explorando nuevos mercados y reivindicando el valor artístico de sus productos. Hoy se ha convertido en un centro de referencia en la cerámica no solo de Galicia sino de toda la Península y celebra anualmente, desde hace tres décadas, una de las más importantes muestras de cerámica y alfarería de cuantas se celebran en España.

Puntos de venta: En Buño existen dieciséis alfareros con venta directa y hay una amplia distribución en tiendas de productos de artesanía de toda Galicia.

Otros datos: La asociación de *oleiros* de Buño cuenta con una web destinada a la difusión de su actividad y de sus integrantes: <www.oleriadebuño.es>.

para além da comunidade, mas a chegada dos objetos quotidianos fabricados industrialmente e a baixo preço foi diminuindo o interesse económico pelo artesanato local. Mas Buño manteve-se a explorar novos mercados, e a reivindicar o valor artístico dos seus produtos. Hoje em dia converteu-se num centro de referência na cerâmica não apenas da Galiza como também de toda a península e celebra anualmente, desde há três décadas, uma das mais importantes mostras de cerâmica e olaria de quantas se celebram em Espanha.

Pontos de venda: Em Buño existem 16 oleiros com venda direta e há uma ampla distribuição em lojas de produtos de artesanato de toda a Galiza.

Outros dados: A associação de Oleiros de Buño possui um site destinado à difusão da sua atividade e dos seus integrantes em <www.oleriadebuño.es>.

CERÁMICA DE GUNDIVÓS

Tipología: Artesanía del barro y la cerámica.

Descripción: Alfarería tradicional aplicada a la elaboración de recipientes y utensilios para la cocina y otras labores domésticas, la matanza del cerdo y la bodega.

OLARIA DE GUNDIVÓS

Tipologia: Artesanato do barro e da cerâmica.

Descrição: Olaria tradicional aplicada à elaboração de recipientes e utensílios para a cozinha e outros trabalhos domésticos, a matança do porco e a adega.

Localização geográfica: Na freguesia do mesmo nome, município de Sober, província de Lugo.

Características específicas: Caracterizam-se por uma grande sobriedade ornamental que podem incluir cordões finos em relevo. As peças destinadas ao transporte e conservação do vinho eram revestidas de pez, uma resina natural que tinha de ser aquecida ao lume para conseguir a impermeabilização adequada, o que lhe outorga a cor negrusca tão particular.

Breve resenha histórica: A cerâmica de Gundivós tem o seu momento de maior esplendor entre o século XIX e a primeira metade do século XX quando se estendeu a sua comercialização de Monforte de Lemos para o resto da Galiza e numerosas povoações de Espanha. A procura dos seus produtos livrou da emigração os vizinhos que continuaram a tradição artesanal. O declive aconteceu a partir da década de 1960. Hoje em dia sobrevive graças ao seu valor artístico e etnográfico, conservando os recipientes mais tradicionais, com a sua característica cor preta que identifica as peças destinadas a trabalhos nas adegas de Amandi e do resto da Ribeira Sacra.

Pontos de venda: Na reitoría de Gundivos, oficina do único oleiro, e centros de artesanato e de produtos tradicionais.

Outros dados: O site da Ribeira Sacra mantém atualizada a lista de oleiros de Gundivós: <www.ribeirasacra.org/turismo/ca/web/pdt.php?lug=36&eti=7>.

OLARIA DE NIÑODAGUIA

Tipologia: Artesanato do barro e da cerâmica.

Descrição: Olaria tradicional destinada à elaboração de utensílios e recipientes quotidianos, especialmente domésticos: pratos, panelas, jarros, vasilhas de diverso tamanho e função, chocolateiras, cafeteiras, etecetera.

Localização geográfica: Freguesia de Niñodaguia no município de Xunqueira de Espadanedo, província de Ourense.

Características específicas: O principal traço identificador da cerâmica e olaria de Niñodaguia é a cor amarela. Não se trata de uma cor mas sim da tonalidade

Localización geográfica: En la parroquia del mismo nombre, municipio de Sober, provincia de Lugo.

Características específicas: Se caracterizan por una gran sobriedad ornamental en la que pueden incluirse finos cordones en relieve. Las piezas destinadas al transporte y conservación del vino se recubrían de pez, una resina natural que había que calentar al fuego para conseguir la impermeabilización adecuada, lo que le otorga el color negruzco tan particular.

Breve reseña histórica: La cerámica de Gundivós tiene su momento de mayor esplendor entre el siglo XIX y primera mitad del XX, en que se extendió su comercialización desde Monforte de Lemos al resto de Galicia y numerosas poblaciones de España. La demanda de sus productos libró de la emigración a aquellos vecinos que siguieron la tradición artesanal. El declive se produjo a partir de la década de 1960. Hoy sobrevive gracias a su valor artístico y etnográfico, conservando los recipientes más tradicionales, con su característico color negro que identifica los destinados a labores en las bodegas de Amandi y del resto de la Ribeira Sacra.

Puntos de venta: En el único taller todavía existente, en la rectoral de Gundivós, y en centros de artesanía y de productos tradicionales.

Otros datos: La web de la Ribeira Sacra mantiene actualizada la lista de alfareros de Gundivós: <www.ribeirasacra.org/turismo/ca/web/pdt.php?lug=36&eti=7>.

CERÁMICA DE NIÑODAGUIA

Tipología: Artesanía del barro y la cerámica.

Descripción: Alfarería tradicional destinada a la elaboración de útiles y recipientes cotidianos, especialmente domésticos: platos, ollas, jarras, vasijas de distinto tamaño y función, chocolateras, cafeteras, etcétera.

Localización geográfica: Parroquia de Niñodaguia, en el municipio de Xunqueira de Espadanedo, provincia de Ourense.

Características específicas: El principal rasgo identificador de la cerámica y *olería* de Niñodaguia es el color amarillo. No se trata de un tinte sino de la tonalidad que

adopta la arcilla local una vez cocida en el horno.

Breve reseña histórica: Su emplazamiento en la ruta de conexión tradicional entre la costa gallega y la Meseta y la disponibilidad de barros de muy buena calidad favorecieron la prosperidad de este centro alfarero, el único que todavía permanece en activo en la provincia de Ourense. En la actualidad permanecen en activo siete alfareros, cuando en el pasado era la principal actividad del núcleo de población, con más de cien personas viviendo de ella.

Puntos de venta: En los propios talleres de alfarería y en tiendas de artesanía.

Otros datos: Existe un itinerario para visitar los hornos comunales empleados tradicionalmente y el museo taller. Para más datos, visítese <www.xunqueiradeespadanedo.es/alfareria.htm>.

que a argila local adota uma vez cozida no forno.

Breve resenha histórica: A sua localização na rota de conexão tradicional entre a costa galega e a meseta e a disponibilidade de barros de muito boa qualidade favoreceu a prosperidade deste centro oleiro, o único que ainda permanece no ativo na província de Ourense. Atualmente permanecem no ativo sete oleiros quando no passado era a principal atividade do núcleo populacional, com mais de cem pessoas a viver dela.

Pontos de venda: Nas próprias oficinas de olaria e em lojas de artesanato.

Outros dados: Existe um itinerário para visitar os fornos comunitários utilizados tradicionalmente e o museu-ateliê. Para mais informação, visitar o site <www.xunqueiradeespadanedo.es/alfareria.htm>.

CERÁMICA Y FIGURADO DE BARCELOS

Tipología: Artesanía del barro y la cerámica.

Descripción: Alfarería tradicional destinada a la elaboración de útiles y recipientes cotidianos *(olaria)* y figuras y piezas artesanales *(figurado),* aprovechando la calidad de las arcillas existentes en el territorio. Tanto la *olaria* como el *figurado* de Barcelos son labores artesanas con certificación de origen, marca registrada y cuaderno de especificaciones sometidas a control por una entidad que vela por la preservación de las técnicas tradicionales.

OLARIA E FIGURADO DE BARCELOS

Tipologia: Artesanato do barro e da cerâmica.

Descrição: Olaria tradicional destinada à elaboração de utensílios e recipientes quotidianos, e figuras e peças artesanais (figurado), aproveitando a qualidade das argilas existentes no território. Tanto a olaria como o figurado de Barcelos são trabalhos artesanais com certificação de origem, marca registada e caderno de especificações submetidas a controlo por uma entidade que vela pela preservação das técnicas tradicionais.

Localização geográfica: Toda a área municipal de Barcelos. Distrito de Braga.

Características específicas: Olaria: barro poroso, sem esmaltar (barro fosco). Utiliza escassos motivos decorativos, decantando-se preferencialmente pelos geométricos, zig-zag, etecetera. Utiliza-se fundamentalmente para recipientes que vão ao lume para a cozedura de alimentos na cozinha e forno e para conter água e outros líquidos. Barro vitrificado, que é decorado com cores monocromáticas ao óxido ou com adornos baseados nos motivos tradicionais minhotos, mediante a combinação de linhas e pontos. Utiliza-se com peças destinadas a uso doméstico como a elaboração e apresentação de alimentos, bebidas frescas e infusões e baixelas. Figurado: figurado de autor: é conformado por peças em que a mão do homem, seja a trabalhar no torno ou a modelar com as suas mãos, representa a totalidade ou a quase totalidade do desenvolvimento da mesma. Figurado de molde: utilizado para representar cenas da vida quotidiana em relevos sobre barro e outros trabalhos artesãos nos quais se realizam os moldes para depois se obter uma produção em série. Técnica mista: combina ambas as fórmulas anteriores e é utilizada no desenvolvimento de peças mais populares, em que se resolve uma parte da sua elaboração com fragmentos previamente realiza-

Localización geográfica: Todo el término municipal de Barcelos, distrito de Braga.

Características específicas: *Olaria:* barro poroso, sin esmaltar *(barro fosco)*. Utiliza escasos motivos decorativos, decantándose preferentemente por los geométricos, zigzag, etcétera. Se utiliza fundamentalmente para recipientes que van al fuego para la cocción de alimentos en cocina y horno y para contener agua y otros líquidos. Barro vitrificado, que se decora con colores monocromáticos al óxido o bien con adornos basados en los motivos tradicionales miñotos, mediante la combinación de líneas y puntos. Se utiliza con piezas destinadas a uso doméstico como la elaboración y presentación de alimentos, bebidas frescas e infusiones y vajilla. *Figurado: figurado* de autor: está conformado por piezas en las que la mano del hombre, ya sea trabajando en el torno o modelando con sus manos, representa la totalidad o casi la totalidad del desarrollo de la misma. *Figurado* de molde: empleado para representar escenas de la vida cotidiana en relieves sobre barro y otros trabajos artesanos en los que se realizan los moldes para luego obtener una producción en serie. Técnica mixta: combina ambas fórmulas anteriores y se emplea en el desarrollo de piezas y figuras más populares, en las que se resuelve una parte de su elaboración con fragmentos previamente realiza-

dos en molde, si bien el trabajo a mano ha de representar al menos el 30 %.

Breve reseña histórica: Los trabajos en barro y cerámica representan la actividad artesana más vinculada a la tierra en Barcelos. Su existencia misma viene propiciada por la obtención de una arcilla de calidad destacable que hizo de la cerámica de Barcelos un valor a la vez funcional y artístico. Las primeras referencias históricas se remontan a la Edad de Hierro y a medida que surgen nuevas necesidades se idean nuevas piezas para cubrirlas. Con los sobrantes de la arcilla surge una segunda actividad, alejada de las necesidades y volcada en la creación artística. Así nace el *figurado,* que luego se convertirá en uno de los productos de referencia de la artesanía en toda la región del Miño. Desde la creación de figuras de carácter religioso a la representación de escenas cotidianas y animales, uno de ellos se convertirá en el mayor icono realizado en loza de todo Portugal: el gallo de Barcelos.

Puntos de venta: En los talleres de los propios artesanos y tiendas de artesanía de todo Portugal.

Otros datos: Adere-Minho es la entidad certificadora de la calidad y el origen de las piezas de la cerámica de Barcelos, tanto *olaria* como *figurado*. En su sitio web es posible acceder a la lista actualizada de artesanos inscritos. Adere-Minho, Largo Comendador Manuel Joaquim de Faria, 1, Soutelo, 4730-577 Vila Verde (Braga). Teléfono: 253 322 895; fax: 253 321 427. info@adereminho.pt, <www.adereminho.pt>.

BARRO NEGRO DE GONDAR

Tipología: Artesanía del barro y la cerámica.

Descripción: Cerámica obtenida mediante la técnica de alfarería en torno o rueda, empleada en la elaboración de objetos de la vida cotidiana, especialmente relacionados con la elaboración y presentación de alimentos y bebidas y otros usos domésticos.

Localización geográfica: Parroquia de Gondar, municipio de Amarante, distrito de Oporto.

Características específicas: La técnica del torno o rueda baja, así como la cocción en fuegos sobre una cavidad realiza-

dos em molde, se bem que o trabalho à mão represente pelo menos 30 por cento da peça.

Breve resenha histórica: Os trabalhos em barro e cerâmica representam a atividade artesã mais vinculada à terra em Barcelos. A sua própria existência vem propiciada pela obtenção de uma argila de qualidade notável que fez da cerâmica de Barcelos um valor ao mesmo tempo funcional e artístico. As primeiras referências históricas remontam à Idade do Ferro e à medida que surgem novas necessidades, idealizam-se novas peças para as cobrir. Com as sobras da argila surge uma segunda atividade, afastada das necessidades e voltada para a criação artística. Nasce assim o figurado que depois se converterá num dos produtos de referência do artesanato em toda a região do Minho. Desde a criação de figuras de carácter religioso à representação de cenas quotidianas e animais. Um deles converter-se-á no maior ícone de Portugal realizado em faiança: o galo de Barcelos.

Pontos de venda: Nas oficinas dos próprios artesãos e lojas de artesanato de Portugal.

Outros dados: Adere-Minho é a entidade certificadora da qualidade e da origem das peças de cerâmica de Barcelos, tanto olaria como figurado. No seu site é possível aceder à lista atualizada de artesãos inscritos. Adere-Minho, Largo Comendador Manuel Joaquim de Faria, 1, Soutelo, 4730-577 Vila Verde, Braga. Telefone: 253 322 895; fax: 253 321 427. info@adereminho.pt, <www.adereminho.pt>.

BARRO NEGRO DE GONDAR

Tipologia: Artesanato do barro e da cerâmica.

Descrição: Cerâmica obtida mediante a técnica de olaria no torno ou roda, utilizada na elaboração de objetos da vida quotidiana, especialmente relacionados com a elaboração e apresentação de alimentos e bebidas e outros usos domésticos.

Localização geográfica: Freguesia de Gondar, município de Amarante. Distrito do Porto.

Características específicas: A técnica do torno ou roda assim como a cozedura em

lumes sobre uma cavidade realizada ao ar livre e o fumado com matéria vegetal verde durante a mesma —o que propicia a cor preta— constituem as características singulares da cerâmica de Gondar.

Breve resenha histórica: A introdução da olaria em Gondar realizou-se na segunda metade do século XVII, com o estabelecimento dos primeiros oleiros. Ao longo do século XVIII e parte do XIX produziu-se uma expansão da atividade como consequência do dinamismo comercial que se regista, tanto pelas feiras locais e dos arredores como por ser um ponto estratégico nas comunicações da época. Os oleiros crescem em número e no âmbito geográfico ocupando vários lugares e aldeias da freguesia e inclusive instalando-se em freguesias limítrofes. A meados do século XX ainda existem 18 tornos a plena atividade mas a partir de então inicia-se uma decadência que chega ao seu ponto culminante na década de 1980. Atualmente existe apenas um artesão no ativo, ainda que exista um museu.

OLARIA DE GUIMARÃES (CANTARINHA DOS NAMORADOS)

Tipologia: Artesanato do barro e da cerâmica.

Descrição: O cântaro dos namorados ou também denominado cântaro das prendas é uma peça tradicional realizada em duas partes: o cântaro grande, que é a

da al aire libre y el ahumado con materia vegetal verde durante la misma —lo que propicia el color negro—, constituyen las características singulares de la cerámica de Gondar.

Breve reseña histórica: La introducción de la alfarería en Gondar se produjo en la segunda mitad del siglo XVII, con el establecimiento de los primeros alfareros. A lo largo del siglo XVIII y parte del XIX se produce una expansión de la actividad como consecuencia del dinamismo comercial que se registra, tanto por las ferias locales y de los alrededores como por ser un punto estratégico en las comunicaciones de la época. Los *oleiros* crecen en número y en ámbito geográfico, ocupando varios lugares y aldeas de la parroquia e incluso instalándose en parroquias lindantes. A mediados del XX todavía hay dieciocho tornos a plena actividad, pero a partir de ahí comienza una decadencia que llega a su punto álgido en la década de 1980. En la actualidad solamente queda un artesano en activo, si bien existe un museo.

CERÁMICA DE GUIMARÃES *(CANTARINHA DOS NAMORADOS)*

Tipología: Artesanía del barro y la cerámica.

Descripción: La cántara de los enamorados, también denominada *cántara de las prendas,* es una pieza tradicional realizada en dos partes: la cántara grande, que

es la base, y la pequeña, que se asienta sobe la primera.

Localización geográfica: Municipio de Guimarães, distrito de Braga. El origen se encuentra en la parroquia de Creixomil.

Características específicas: Las piezas están elaboradas por alfareros en torno, con barro rojo espolvoreado con mica blanca y decoradas con motivos vegetales y otras figuraciones arcaicas.

Breve reseña histórica: Originaria de la parroquia de Creixomil, todavía es posible visitar los antiguos hornos en el lugar de la Cruz de Pedra. Las cántaras de los enamorados o de las prendas nacieron como un elemento ritual en la petición de mano entre enamorados. El novio se la ofrecía a la novia y a partir de ese momento se iniciaba el compromiso. La cántara servía para guardar en ella las prendas que la novia iba recibiendo como parte de la dote y los regalos de su prometido, que, por lo general, solían ser de oro: broches, pulseras, relicarios, etcétera. La cántara grande significa la abundancia que se desea al futuro matrimonio y la pequeña representa la vida cotidiana, el día a día que ha de llenar la felicidad de la pareja y, por esa razón, los regalos se incorporan primero a la pequeña y luego pasan a la grande. Hoy, cuando ya ha desaparecido esa funcionalidad simbólica en las parejas de novios, la cántara de los enamorados se ha convertido en una de las piezas más emblemáticas de la artesanía del norte de

base e o pequeno que assenta sobre o primeiro.

Localização geográfica: Município de Guimarães, distrito de Braga. A origem encontra-se na freguesia de Creixomil.

Características específicas: As peças são elaboradas por oleiros no torno, com barro vermelho polvilhado com mica branca e decoradas com motivos vegetais e outras figuras arcaicas.

Breve resenha histórica: Originário da freguesia de Creixomil, ainda é possível visitar os antigos fornos no lugar da Cruz de Pedra. Os cântaros dos namorados ou das prendas nasceram como um elemento ritual no pedido de mão entre namorados. O noivo oferecia-o à noiva e a partir desse momento iniciava-se o compromisso. O cântaro servia para guardar nele as prendas que a noiva ia recebendo como parte do dote e as oferendas do seu prometido que, geralmente costumavam ser de ouro: broches, pulseiras, relicários, etecetera. O cântaro grande significa a abundância que se deseja no futuro matrimónio e o pequeno representa a vida quotidiana, o dia a dia que há de encher com a felicidade do casal e, por esse motivo, as ofertas são introduzidas primeiro no pequeno e depois passam para o grande. Hoje em dia, quando esta funcionalidade simbólica nos casais de noivos já desapareceu, o cântaro dos namorados converteu-se numa das peças mais emblemáticas do artesanato do norte de

Portugal e na mais representativa da cidade de Guimarães.

Pontos de venda: Oficinas de oleiros e lojas de artesanato da cidade de Guimarães. Também é possível encontrá-lo em lojas de artesanato português por todo o país.

OLARIA NEGRA DE BISALHÃES

Tipologia: Artesanato do barro e da cerâmica.

Descrição: Olaria tradicional destinada à elaboração de utensílios e recipientes quotidianos, especialmente destinados a usos domésticos e alimentares: travessa de forno, vasilhas, torteiras e panelas, jarros, tigelas, etcetera. Também elaboram peças com carácter meramente ornamental.

Localização geográfica: Freguesia de Bisalhães, no município de Vila Real, a 8 quilómetros da capital municipal. Distrito de Vila Real.

Características específicas: A principal característica singular é a cor preta, que é obtida pelo sistema de cozedura no forno aberto no solo sobre o qual se colocam as peças numa grelha que de seguida são cobertas por caruma e terra. As peças não são esmaltadas nem envernizadas.

Portugal y en la más representativa de la ciudad de Guimarães.

Puntos de venta: Talleres de alfareros y tiendas de artesanato de la ciudad de Guimarães. También es posible encontrarla en tiendas de artesanía portuguesa por todo el país.

BARRO NEGRO DE BISALHÃES

Tipología: Artesanía del barro y la cerámica.

Descripción: Alfarería tradicional destinada a la elaboración de útiles y recipientes cotidianos, especialmente destinados a usos domésticos y alimentarios: fuentes de horno, vasijas, tarteras y ollas, jarras, vasos, etcétera. También elaboran piezas con carácter meramente ornamental.

Localización geográfica: Parroquia de Bisalhães, en el municipio de Vila Real, a ocho kilómetros de la capital municipal. Distrito de Vila Real.

Características específicas: La principal característica singular es el color negro, que se obtiene por el sistema de cocción en horno abierto en el suelo, sobre el que se ponen las piezas en una parrilla y luego es cubierto de agujas de pino y tierra. Las piezas no se esmaltan ni barnizan.

Breve reseña histórica: La cerámica negra de Bisalhães es una de las señas de identidad de la artesanía de Vila Real, cuya actividad ancestral ha prevalecido durante siglos, aportando elementos imprescindibles en el menaje doméstico hechos con un barro de gran calidad y aplicando técnicas transmitidas de generación en generación. El éxito de esta cerámica era tal que más del setenta por ciento de la población de Bisalhães estaba dedicada a ella como artesanos independientes o jornaleros al servicio de estos. Actualmente permanecen en activo media docena de artesanos.

Puntos de venta: En los talleres de los alfareros, en la propia aldea de Bisalhães y en los pabellones de venta instalados en la salida hacia la IP-4, en la avenida de Noruega. También en las tiendas destinadas a la venta de artesanía portuguesa en distintas localidades de todo el país.

BARRO NEGRO DE VILAR DE NANTES

Tipología: Artesanía del barro y la cerámica.

Descripción: Alfarería tradicional destinada a la elaboración de útiles y recipientes cotidianos especialmente para líquidos: vasos, jarras, cafeteras, chocolateras, etcétera.

Breve resenha histórica: A cerâmica negra de Bisalhães é um dos símbolos da identidade do artesanato de Vila Real, cuja atividade ancestral prevaleceu durante séculos, fornecendo elementos imprescindíveis no ménage doméstico feitos com um barro de grande qualidade e aplicando técnicas que são próprias do conhecimento transmitido de geração em geração. O sucesso desta cerâmica era tal que mais de 70 por cento da população de Bisalhães dedicava-se a esta. Atualmente permanecem no ativo meia dezena de artesãos.

Pontos de venda: Nas oficinas dos oleiros, na própria aldeia de Bisalhães e nos pavilhões de venda instalados na saída para o IP-4, na avenida da Noruega. Também nas lojas destinadas à venda de artesanato português em diversas localidades de todo o país.

OLARIA NEGRA DE VILAR DE NANTES

Tipologia: Artesanato do barro e da cerâmica.

Descrição: Olaria tradicional destinada à elaboração de utensílios e recipientes quotidianos especialmente para líquidos: tigelas, jarros, cafeteiras, chocolateiras, etecetera.

Localização geográfica: Freguesia de Vilar de Nantes, município de Chaves, distrito de Vila Real.

Características específicas: A argila extraída do subsolo nas proximidades de Vilar de Nantes é de uma qualidade excecional, ao que se soma a técnica de cozedura em fornos alimentados com lenha e cobertos com ramagem verde que gera o fumado que lhe proporciona a sua cor preta característica.

Breve resenha histórica: Chaves foi um ponto-chave na romanização de toda a região. Do mesmo modo que o aproveitamento das suas termas se dá início nesse período, acredita-se que também data dessa época a origem do aproveitamento das betas argilosas na aplicação na elaboração da cerâmica. Durante séculos, Vilar de Nantes foi uma referência na olaria e o seu mercado estendia-se por toda a região transmontana. Hoje os escassos oleiros que ainda realizam estas peças preservam um dos valores etnográficos e artísticos dessa terra.

Pontos de venda: Nas oficinas dos próprios artesãos e lojas de artesanato de Chaves.

Localización geográfica: Parroquia de Vilar de Nantes, municipio de Chaves, distrito de Vila Real.

Características específicas: La arcilla extraída del subsuelo en las proximidades de Vilar de Nantes es de una calidad excepcional, a lo que se suma la técnica de cocción en hornos alimentados con leña y cubiertos con ramaje verde, que genera el ahumado que le proporciona su color negro característico.

Breve reseña histórica: Chaves fue un punto clave en la romanización de toda la región. Del mismo modo que el aprovechamiento de sus termas arranca de ese periodo, se cree que también está en esa época el origen del aprovechamiento de las vetas arcillosas su aplicación en la elaboración de cerámica. Durante siglos, Vilar de Nantes fue una referencia en la alfarería y su mercado se extendía por toda la región transmontana. Hoy los escasos alfareros que todavía realizan estas piezas preservan uno de los valores etnográficos y artísticos de esa tierra.

Puntos de venta: En los talleres de los propios artesanos y tiendas de artesanía de Chaves.

Artesanato têxtil

RENDA DE BILROS DE CAMARIÑAS

Tipologia: Artesanato têxtil.

Descrição: Tecido de renda no qual se realizam bordados mediante o uso combinado de diferentes fios enrolados em bilros, seguindo um padrão de desenho que se fixa numa almofada e que se marca com alfinetes. Utiliza-se para todo o tipo de peças de vestuário e da alfaia doméstica.

Localização geográfica: Ainda que exista artesãs por praticamente toda a costa da Galiza e em menor medida no resto do território, o núcleo mais importante encontra-se na Costa da Morte e mais concretamente em Camariñas.

Características específicas: As rendas de bilros são realizadas principalmente com linho e algodão. Predominam os tons naturais, branco ou cru. Entre as diferentes variedades de rendas que são elaboradas na Galiza, destaca-se a conhecida como Rendas de Camariñas, que se conhece

Artesanía textil

ENCAJE DE BOLILLOS DE CAMARIÑAS

Tipología: Artesanía textil.

Descripción: Tejido de encaje en el que se realizan bordados mediante el uso combinado de distintos hilos enrollados en bolillos o palillos, siguiendo un patrón de dibujo que se fija en una almohada y que se marca con alfileres. Se utiliza para todo tipo de piezas de vestuario y del ajuar doméstico.

Localización geográfica: Aunque hay artesanas por prácticamente toda la costa de Galicia y en menor medida en el resto del territorio, el núcleo más importante se encuentra en la Costa da Morte y más concretamente en Camariñas.

Características específicas: Los encajes de bolillos se realizan con lino y algodón, principalmente. Predominan los tonos naturales, blanco o crudo. Entre las distintas variedades de encajes que se elaboran en Galicia, destaca el encaje de Camariñas, que se conoce como *encaje de*

1	**Encaje de bolillos de Camariñas**	**Renda de bilros de Camariñas**
2	**Tejido tradicional de lino de Galicia - Galicia**	**Tecido tradicional em linho da Galiza - Galiza**
3	**Alfombras de Beiriz**	**Tapetes de Beiriz**
4	**Bordado de *crivo* de San Miguel da Carreira**	**Bordado de crivo de São Miguel da Carreira**
5	**Bordados de Guimarães**	**Bordados de Guimarães**
6	**Bordados de hilo de oro de Celorico de Basto**	**Bordados de hilo de oro de Celorico de Basto**
7	**Bordados de Terras de Sousa**	**Bordados de Terras de Sousa**
8	**Bordados de Viana do Castelo**	**Bordados de Viana do Castelo**
9	**Capas de honra de Miranda do Douro**	**Capas de honra de Miranda do Douro**
10	**Colchas de lana de Soutelo**	**Colchas de lã de Soutelo**
11	**Encaje de bolillos de Vila do Conde**	**Rendas de bilros de Vila do Conde**
12	**Linos y bordados de Agarez**	**Linhos e bordados de Agarez**
13	**Mantas de *pisão* de Cabeceiras de Basto**	**Mantas de pisão de Cabeceiras de Basto**
14	**Pañuelos de enamorados del Miño y Vila Verde**	**Lenços de namorados do Miño e Vila Verde**
15	**Tejidos de seda de Freixo de Espada á Cinta**	**Tecidos de seda de Freixo de Espada à Cinta**
16	**Toallas de *agua ás mãos* de Terras do Bouro**	**Toalhas de agua às mãos de Terras do Bouro**

como renda de guipura e que, ao contrário do bordado, não trabalha sobre a base de um tecido, mas sim sobre um suporte têxtil, como uma teia de aranha.

Breve resenha histórica: A renda de bilros de Camariñas introduziu-se na Galiza por influência das oficinas artesanais da Flandes, de onde chegam através do Caminho de Santiago e pelas relações existentes por barco com aquelas terras, então sob o domínio espanhol, daí que seja uma técnica que se estende sobretudo, pela costa. A técnica manteve-se durante séculos e ainda que a indústria têxtil tivesse deslocado o trabalho artesão, os bilros resistiram à passagem do tempo e à concorrência industrial graças à transmissão herdada de mães para filhas, especialmente na Costa da Morte e entre todos os seus municípios de Camariñas.

Pontos de venda: Existem lojas dedicadas às rendas de bilros de Camariñas nas principais cidades. Também é possível adquirir as peças nas próprias oficinas de artesãs ou encomendá-las. Há oficinas e lojas que oferecem o seu catálogo pela Internet através de comércio eletrónico.

guipur y que, a diferencia del bordado, no trabaja sobre la base de un tejido, sino que se realiza sin soporte textil, como una tela de araña.

Breve reseña histórica: El encaje de bolillos de Camariñas se introduce en Galicia por influencia de los talleres artesanales de Flandes, desde donde llegan a través del Camino de Santiago y por las relaciones existentes por barco con aquellas tierras, entonces bajo la dominación española, de ahí que sea una técnica que se extiende sobre todo por la costa. La técnica se mantuvo durante siglos y aunque la industria textil desplazó el trabajo artesano, los bolillos resistieron el paso del tiempo y la competencia industrial gracias a la transmisión heredadas de madres a hijas, especialmente en la Costa da Morte y entre todos sus municipios el de Camariñas.

Puntos de venta: Existen tiendas dedicadas a los encajes de bolillos de Camariñas en las principales ciudades. También es posible adquirir las piezas en los propios talleres de artesanas o encargarlos. Hay talleres y tiendas que ofrecen su catálogo por Internet a través de comercio electrónico.

TECIDO TRADICIONAL EM LINHO DA GALIZA

Tipologia: Artesanato têxtil.

Descrição: Elaboração artesanal de trajes e elementos da alfaia doméstica à base de linho também de elaboração artesã.

Localização geográfica: Na Galiza, sem bem que com maior número de oficinas nas províncias da Corunha e Ourense.

TEJIDO TRADICIONAL EN LINO DE GALICIA

Tipología: Artesanía textil.

Descripción: Elaboración artesanal de trajes y elementos del ajuar doméstico a base de lino también de elaboración artesana.

Localización geográfica: En toda Galicia, si bien con mayor número de talleres en las provincias de A Coruña y Ourense.

Características específicas: Los talleres artesanos elaboran el tejido en telares manuales, siguiendo las técnicas tradicionales que se utilizaron en Galicia hasta bien entrado el siglo xx, pero combinando nuevos diseños, acordes con los usos actuales.

Breve reseña histórica: El cultivo del lino era una labor muy extendida en el rural gallego, lo que permitía desarrollar una economía de autosuficiencia en el campo. Las labores relacionadas con el lino estaban reservadas a las mujeres, no solo en lo que al tejido del hilo y la confección de los vestidos, sábanas, mantelerías, etcétera, se refiere, sino también a la propia elaboración del hilo.

Puntos de venta: En los propios talleres y en tiendas especializadas.

Características específicas: As oficinas artesãs elaboram o tecido em teares manuais, seguindo as técnicas tradicionais que eram utilizadas na Galiza até bem entrado o século xx, mas combinando novos desenhos, de acordo com os costumes atuais.

Breve resenha histórica: O cultivo do linho era um trabalho muito difundido no rural galego, o que permitia desenvolver uma economia de autossuficiência no campo. Os trabalhos relacionados com o linho estavam reservados para as mulheres, não apenas relativamente ao tecido do fio e à confeção dos vestidos, lençóis, toalhas de mesa, etecetera, mas também à própria elaboração do fio a que se refere.

Pontos de venda: Nas próprias oficinas e em lojas especializadas.

ALFOMBRAS DE BEIRIZ

Tipología: Artesanía textil.

Descripción: Tapices artesanos elaborados sobre todo para la fabricación de alfombras, con lanas cortadas, utilizando telares de madera trabajados a mano.

Localización geográfica: Parroquia de Beiriz, municipio de Póvoa de Varzim, distrito de Oporto.

Características específicas: Las alfombras de Beiriz emplean lana y para su tejido utilizan el nudo de Beiriz, el de estrella y el nudo zagal. Presenta dibujos con motivos florales y sus diseños pueden verse por el anverso y el reverso.

Breve reseña histórica: Su historia es relativamente breve, puesto que esta

TAPETES DE BEIRIZ

Tipologia: Artesanato têxtil.

Descrição: Tapeçarias artesanais elaboradas sobretudo para a fabricação de tapetes, com lãs cortadas, utilizando teares de madeira trabalhados à mão.

Localização geográfica: Freguesia de Beiriz, município de Póvoa de Varzim, distrito de Porto.

Características específicas: Os tapetes de Beiriz utilizam lã e para o seu tecido utilizam-se os nós de Beiriz, o de estrela e o nó zagal. Apresenta desenhos com motivos florais e os seus desenhos podem ser vistos pelo anverso e reverso.

Breve resenha histórica: A sua história é relativamente breve, uma vez que este

artesanato arrancou no primeiro terço do século xx por iniciativa de Hilda d'Almeida Brandão Rodrigues Miranda (1842-1949), que começou com uma oficina que depois se ampliou para uma fábrica. A fábrica permaneceu no ativo até 1974, ano do seu fecho. Catorze anos depois, a fábrica foi reaberta, mantendo-se até hoje no ativo.

Pontos de venda: Em lojas têxteis dedicadas ao artesanato deste sector e de tapetes.

Outros dados: Fábrica de Tapetes de Beiriz, Rua Albino Bouças, 116, 4495-347 Beiriz. Telefone: 252 616 423. <www.tapetesbeiriz.pt>.

artesanía arrancó en el primer tercio del siglo xx por iniciativa de Hilda d'Almeida Brandão Rodrigues Miranda (1842-1949), quien comenzó con un taller que luego se extendió a una fábrica. La fábrica permaneció en activo hasta 1974, año de su cierre. Catorce años después se reabrió la fábrica, manteniéndose hasta hoy en activo.

Puntos de venta: En tiendas textiles dedicadas a artesanía de este sector y de alfombras.

Otros datos: Fábrica de Tapetes de Beiriz, Rua Albino Bouças, 116, 4495-347 Beiriz. Teléfono: 252 616 423. <www.tapetesbeiriz.pt>.

BORDADOS DA TERRA DE SOUSA

Tipologia: Artesanato têxtil.

Descrição: Bordado realizado com fio de linho sobre telas de linho, mistura de linho e algodão, no qual se utiliza uma ampla variedade de diferentes pontos em função dos motivos ornamentais escolhidos e da finalidade para a qual o pano está destinado (lençóis, toalhas de mesa, toalhas, vestidos, camisas…).

Localização geográfica: O âmbito circunscreve-se à Terra de Sousa, compreendida fundamentalmente na área municipal de Felgueiras, do distrito de Porto.

Características específicas: As bordadeiras trabalham sobre um molde de cartão, desprezando a utilização de bastidor. Predomina o bordado monocromático preferencialmente do branco e suas tonalidades (cru, pérola, etecetera), feito com

BORDADOS DE TERRA DE SOUSA

Tipología: Artesanía textil.

Descripción: Bordado realizado con hilo de lino sobre telas de lino, mezcla de lino y algodón, y algodón, en el que se utiliza una amplia variedad de diferentes puntos en función de los motivos ornamentales escogidos y de la finalidad a la que vaya destinado el paño (sábanas, mantelerías, toallas, vestidos, camisas…).

Localización geográfica: El ámbito se circunscribe a la Terra de Sousa, comprendida fundamentalmente en el término municipal de Felgueiras, del distrito de Oporto.

Características específicas: Las bordadoras trabajan sobre una plantilla de cartón, eludiendo el uso de bastidor. Predomina el bordado monocromático con preferencia del blanco y sus tonalidades (crudo, perla, etcétera), hecho con hilo de dis-

tintos grosores. El soporte es un tejido de lino, algodón o mezcla de ambos y el hilo de bordar es de lino.

Breve reseña histórica: El gran esplendor del bordado de la Terra de Sousa se inicia a finales del siglo XIX ante una demanda exigente, especialmente en el ámbito urbano de piezas bordadas para diferentes usos. La situación estratégica a caballo entre Oporto y la región de Trás-os-Montes facilitó la difusión de estos trabajos artesanos en un territorio en el que la industria textil estaba alcanzando cada vez más importancia y prestigio. Hoy hay más de seiscientas bordadoras activas en el municipio de Felgueiras y se calcula que pueden ser más del doble las que mantienen la tradición de los bordados de la Terra de Sousa. Por esta razón existe una iniciativa para conseguir una certificación que garantice la calidad de origen de los bordados realizados en la Terra de Sousa, de la que se ocupa la Casa do Risco.

Puntos de venta: En el municipio de Felgueiras y en distintos centros de venta de artesanato textil en la región Norte de Portugal.

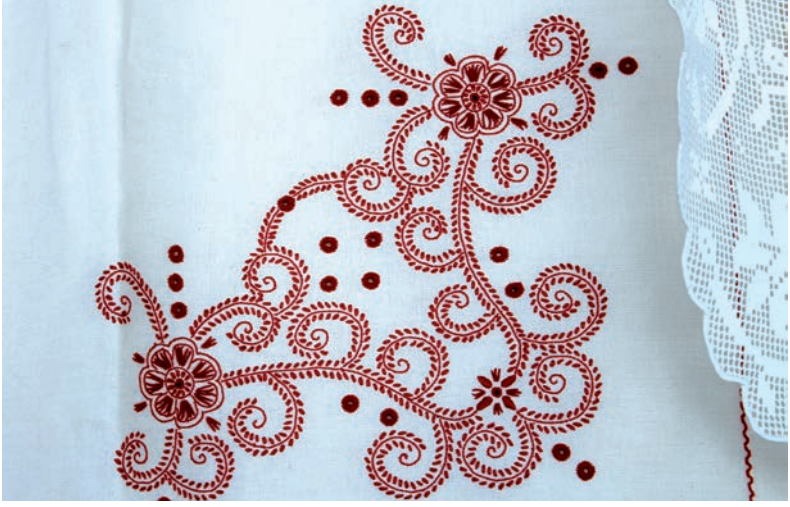
Otros datos: La Casa do Risco es el centro de certificación y principal establecimiento de difusión de los bordados de Terra de Sousa: Casa do Risco, Quinta do Roço, Airães-Felgueiras. Teléfono: 255 488 812; fax: 255 488 811. casadorisco@casadorisco.pt.

fio de diversas grossuras. O suporte é um tecido de linho, algodão ou mistura de ambos e o fio de bordar é de linho.

Breve resenha histórica: O grande esplendor do bordado da Terra de Sousa inicia-se em finais do século XIX ante uma procura exigente, especialmente no âmbito urbano de peças bordadas para diferentes utilizações. A situação estratégica a meio caminho entre o Porto e a região de Trás-os-Montes facilitou a difusão destes trabalhos artesanais num território onde a indústria têxtil estava a alcançar cada vez mais importância e prestígio. Hoje em dia existem mais de 600 bordadeiras ativas no município de Felgueiras e calcula-se que podem ser mais do dobro as que mantêm no ativo a tradição dos bordados da Terra de Sousa. Por este motivo existe uma iniciativa para conseguir uma certificação que garanta a qualidade da origem dos bordados realizados na Terra de Sousa, da qual se ocupa a Casa do Risco.

Pontos de venda: No município de Felgueiras e em diversos centros de venda de artesanato têxtil na Região Norte de Portugal.

Outros dados: A Casa do Risco é o centro de certificação e principal estabelecimento de difusão dos bordados de Terra de Sousa. Casa do Risco, Quinta do Roço, Airães-Felgueiras. Telefone: 255 488 812; fax: 255 488 811. casadorisco@casadorisco.pt.



BORDADOS DE GUIMARÃES

Tipologia: Artesanato têxtil.

Descrição: Bordado realizado com fio de algodão sobre telas de linho com uma grande diversidade tanto no tamanho, formas e utilização das peças bordadas, como nos motivos ornamentais, o qual utiliza, por vezes, até vinte tipos diferentes de ponto de bordado. Destacam-se os diversos jogos de toalhas, toalhas de mesa, complementos da casa, etecetera, até vestidos de noivas.

Localização geográfica: Ainda que a marca Bordados de Guimarães faça referência geográfica a um município, a sua elaboração abrange um contexto territorial mais amplo que compreende as áreas municipais de Guimarães, Braga, Fafe, Felgueiras, Póvoa de Lanhoso, Santo Tirso, Vila Nova de Famalicão e Vizela.

Características específicas: O trabalho de bordado é realizado sobre tecido de linho com fio de algodão. Utilizam-se seis cores, mas nunca combinadas, pois trata-se de bordados monocromáticos. As cores são: branco, bege, cinzento, azul, vermelho e preto.

Breve resenha histórica: Ainda que o cultivo do linho seja uma atividade que já esteja documentada no território de Guimarães desde há mais de mil anos, não existem dados que confirmem a existência de um trabalho artesanal vinculado a esse tecido até bem entrado o século XIX. Os primeiros bordados de que se tem notícia inscrevem-se dentro dos denominados *bordados ricos,* isto é, aqueles realizados sobre panos de linho de manufa-

BORDADOS DE GUIMARÃES

Tipología: Artesanía textil.

Descripción: Bordado realizado con hilo de algodón sobre telas de lino con una gran diversidad tanto en el tamaño, formas y uso de las piezas bordadas, como en los motivos ornamentales, lo cual lleva a utilizar hasta veinte tipos distintos de punto de bordado. Destacan los distintos juegos de toallas, mantelerías, complementos del hogar, etcétera hasta vestidos de novias.

Localización geográfica: Aunque la marca Bordados de Guimarães hace referencia geográfica a un municipio, su elaboración abarca un contexto territorial más amplio que comprende los términos municipales de Guimarães, Braga, Fafe, Felgueiras, Póvoa de Lanhoso, Santo Tirso, Vila Nova de Famalicão y Vizela.

Características específicas: El trabajo de bordado se realiza sobre tejido de lino con hilo de algodón. Se emplean seis colores, pero nunca combinados, pues se trata de bordados monocromáticos. Los colores son blanco, *beige,* ceniza, azul, rojo y negro.

Breve reseña histórica: Aunque el cultivo del lino es una actividad que ya está documentada en el territorio de Guimarães desde hace más de mil años, no existen datos que confirmen la existencia de un trabajo artesanal vinculado a ese tejido hasta bien entrado el siglo XIX. Los primeros bordados de los que se tiene noticia se inscriben dentro de los denominados *bordados ricos,* es decir, aquellos realizados sobre paños de lino de manufactura nacional o extranjera, destinados

a los ajuares domésticos de la burguesía urbana y en las casas más ricas del ámbito rural, así como distintas piezas del vestuario civil. Son bordados elegantes y de colores sobrios que contrastan con los bordados populares, que se manifiestan posteriormente y que están destinados a la confección de camisas, mandiles y otros elementos del vestuario masculino y femenino del ámbito rural y del ajuar doméstico, pero de las clases más populares. El bordado popular de Guimarães es el fruto de la evolución de ambas líneas y que en la actualidad presenta todo ese amplio abanico de piezas de vestir y del ajuar de una casa y sus técnicas y filigranas realizadas con hilo sobre tejido de lino, y constituyen una marca registrada que persigue garantizar la calidad y el origen de cada una de sus piezas.

Puntos de venta: En los talleres de bordado certificados y en tiendas de artesanía del textil del norte de Portugal. Para más información sobre los talleres de bordado o puntos de venta, visítese <www.bordadodeguimaraes.pt>.

Otros datos: A Oficina es la entidad promotora de la certificación de los bordados de Guimarães: A Oficina CIPRL, avda. D. Afonso Henriques, 701, 4810-431 Guimarães. Teléfono: 253 424 700; fax 253 424 710. geral@aoficina.pt, <www.aoficina.pt>.

tura nacional ou estrangeira, destinados às alfaias domésticas da burguesia urbana e nas casas mais ricas de âmbito rural, assim como diversas peças do vestuário civil. São bordados elegantes e de cores sóbrias que contrastam com os bordados populares, que se manifestam posteriormente e que são destinados à confeção de camisas, aventais e outros elementos do vestuário masculino e feminino de âmbito rural e da alfaia doméstica, mas das classes mais populares. O bordado popular de Guimarães é o fruto da evolução de ambas as linhas e atualmente apresenta todo esse amplo leque de peças de vestir e da alfaia de uma casa e suas técnicas e filigranas realizadas com fio sobre tecido de linho, constituindo uma marca registada que pretende garantir a qualidade e a origem de cada uma das suas peças.

Pontos de venda: Nas oficinas de bordado certificadas e nas lojas de artesanato têxtil do Norte de Portugal. Para mais informação sobre as oficinas de bordado ou pontos de venda, visitar o site <www.bordadodeguimaraes.pt>.

Outros dados: A oficina é a entidade promotora da certificação dos bordados de Guimarães: A oficina CIPRL, av. D. Afonso Henriques, 701, 4810-431 Guimarães. Telefone: 253 424 700; fax: 253 424 710. geral@aoficina.pt, <www.aoficina.pt>.

BORDADOS DE HILO DE ORO DE CELORICO DE BASTO

Tipología: Artesanía textil.

Descripción: Bordado realizado con hilo de oro sobre telas de lino o de terciopelo. Se inscribe dentro de los denominados

BORDADOS DE FIO DE OURO DE CELORICO DE BASTO

Tipologia: Artesanato têxtil.

Descrição: Bordado realizado com fio de ouro sobre telas de linho ou de terciopelo. Inscreve-se dentro dos denominados

bordados ricos que têm a sua origem na confeção de trajes civis destinados à sociedade mais abastada.

Localização geográfica: Município de Celorico de Basto, distrito de Braga.

Breve resenha histórica: A origem deste tipo de bordados parece estar vinculada à Casa do Campo, uma quinta barroca situada no lugar de Molares.

Pontos de venda: Arte da Terra. Rosalina Santos. Lordelo-Veade 4890-570. Celorico de Basto. Telefone: 255 091 199 / 966 279 889. <rosalinalasantos@gmail.com>.

BORDADO DE CRIVO DE SÃO MIGUEL DA CARREIRA

Tipologia: Artesanato têxtil.

Descrição: O bordado de crivo ou de calado de Carreira é realizado sobre peças de linho em que se realiza o calado eliminando fios da trama e a urdidura e posteriormente são tecidos mediante um bordado característico desta técnica.

Localização geográfica: Freguesia de Carreira no município de Barcelos. Distrito de Braga.

Características específicas: O calado é aplicado a colchas, toalhas de mesa e toalhas, seguindo um laborioso trabalho que começa por desfiar parte do tecido a bordar. Os ornamentos apresentam figuras geométricas, ainda que também seja possível encontrar bordados com motivos vegetais e outros desenhos.

Breve resenha histórica: A tradição do bordado de Carreira é centenária e as suas origens estão nas casas fidalgas e senhoriais a onde as mulheres realizavam este

bordados ricos, que tienen su origen en la confección de trajes civiles destinados a la sociedad más acomodada.

Localización geográfica: Municipio de Celorico de Basto, distrito de Braga.

Breve reseña histórica: El origen de este tipo de bordados parece estar vinculado a la Casa do Campo, una quinta barroca situada en el lugar de Molares.

Puntos de venta: Arte da Terra. Rosalina Santos. Lordelo-Veade 4890-570. Celorico de Basto. Teléfono: 255 091 199 / 966 279 889. <rosalinalasantos@gmail.com>.

BORDADO DE CALADO DE SAN MIGUEL DA CARREIRA

Tipología: Artesanía textil.

Descripción: El bordado de *crivo* o de calado de Carreira se realiza sobre piezas de lino a las que se le realiza el calado eliminando hilos de la trama y la urdimbre y posteriormente son tejidos mediante un bordado característico de esta técnica.

Localización geográfica: Parroquia de Carreira, en el municipio de Barcelos, distrito de Braga.

Características específicas: El calado se aplica a colchas, mantelerías y toallas, siguiendo un laborioso trabajo que comienza deshilando parte del tejido a bordar. Los ornamentos presentan figuras geométricas, aunque también es posible encontrar bordados con motivos vegetales y otros dibujos.

Breve reseña histórica: La tradición del bordado de Carreira es centenaria y sus orígenes están en las casas hidalgas y señoriales en las que las mujeres realizaban

este tipo de labores siguiendo una moda que se extendió por toda Europa desde Italia a principios de la Edad Moderna.

Puntos de venta: En los propios talleres y en tiendas de artesanía. Realizan trabajos por encargo para cualquier lugar del mundo. Francia, Canadá y Brasil son los principales destinos de los encargos internacionales.

Otros datos: Existe un itinerario, conocido como Ruta de los Bordados y los Textiles, cuya relación de talleres se puede consultar en <www.cm-barcelos.pt/visitar-barcelos/artesanato/rotas-de-artesanato/rota-dos-bordados-e-tecelagem>.

tipo de labores seguindo uma moda que se estendeu por toda a Europa desde a Itália no início da Idade Moderna.

Pontos de venda: Nas próprias oficinas e em lojas de artesanato. Realizam trabalhos por encomenda para qualquer lugar do mundo. França, Canadá e Brasil são os principais destinos das encomendas internacionais.

Outros dados: Existe um itinerário, conhecido como *rota dos bordados e dos têxteis,* cuja relação de oficinas pode ser consultada no site <www.cm-barcelos.pt/visitar-barcelos/artesanato/rotas-de-artesanato/rota-dos-bordados-e-tecelagem>.

BORDADO DE VIANA DO CASTELO

Tipología: Artesanía textil.

Descripción: Bordados realizados sobre piezas de tela de hilo de algodón o lino o de ambos materiales, con hilo de algodón. Se utiliza en trajes tradicionales, mantelerías, toallas y otros elementos del ajuar doméstico. Cuenta con marca registrada.

Localización geográfica: Además del municipio de Viana do Castelo, todos los municipios que forman parte de la Región de Turismo del Alto Miño: Arcos de Valdevez, Barcelos, Caminha, Esposende, Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Ponte da Barca, Ponte do Lima, Terras de Bouro, Valença do Minho y Vila Nova de Cerveira.

Características específicas: Para la elaboración de estos bordados se emplea como base un tejido que puede ser de lino o de algodón puros al cien por ciento o una mezcla de ambos al cincuenta por ciento. El hilo para bordar es de algodón brillante conocido como *perlé número 8*. En cuanto a los colores empleados en el hilo, son el blanco, el azul y el rojo, utilizados de manera monocroma o combinados entre sí en parejas, siendo las más normales azul y blanco y rojo y blanco.

Breve reseña histórica: El bordado de Viana do Castelo nace a principios del siglo XX como una derivación de las técnicas de bordado empleadas en los vestidos tradicionales femeninos, especialmente del mundo rural, aplicadas a distintos tipos de piezas del ajuar doméstico: colchas, manteles, toallas…, que se convierte en un nuevo tipo de industria artesanal, basado en la relación de pequeñas empresas

BORDADO DE VIANA DO CASTELO

Tipologia: Artesanato têxtil.

Descrição: Bordados realizados sobre peças de tela de fio de algodão ou linho ou de ambos os materiais, com fio de algodão. Utiliza-se em trajes tradicionais, toalhas e mesa, toalhas e outros elementos da alfaia doméstica. Possui marca registada.

Localização geográfica: Além dos municípios de Viana do Castelo, todos os municípios que fazem parte da Região de Turismo do Alto Minho: Arcos de Valdevez, Barcelos, Caminha, Esposende, Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Ponte da Barca, Ponte do Lima, Terras de Bouro, Valença do Minho e Vila Nova de Cerveira.

Características específicas: Para a elaboração destes bordados utiliza-se como base um tecido que pode ser de linho ou de algodão puros 100 % ou uma mistura de ambos de 50 %. O fio para bordar é de algodão brilhante conhecido como *perlé número 8*. Em relação às cores utilizadas no fio são o branco, o azul e o vermelho, utilizadas de forma monocromática ou combinadas entre si em pares, sendo as mais comuns o azul e o branco e o vermelho e o branco.

Breve resenha histórica: O bordado de Viana do Castelo nasce no início do século XX como uma derivação das técnicas de bordado utilizadas nos vestidos tradicionais femininos, especialmente do mundo rural, aplicadas em diversos tipos de peças da alfaia doméstica: colchas, toalhas de mesa, toalhas… Que se converte num novo tipo de indústria artesanal, baseado

na relação de pequenas empresas têxteis para as quais trabalham desde os seus domicílios bordadeiras que realizam os labores a tempo parcial.

Pontos de venda: Em lojas têxteis dos municípios do âmbito geográfico e lojas de artesanato de Portugal.

Outros dados: Adere-Minho é a entidade certificadora da qualidade e da origem. No seu site é possível aceder à lista atualizada de artesãos inscritos. Adere-Minho, Largo Comendador Manuel Joaquim de Faria, 1, Soutelo, 4730-577 Vila Verde, Braga. Telefone: 253 322 895; fax: 253 321 427. info@adereminho.pt, <www.adereminho.pt>.

CAPAS DE HONRA DE MIRANDA DO DOURO

Tipologia: Artesanato têxtil.

Descrição: Traje regional elaborado para os homens do campo e pastores que enfrentavam condições climáticas muito duras, especialmente no inverno. São confeções sóbrias de cor escura.

Localização geográfica: Município de Miranda do Douro, distrito de Bragança

Características específicas: A matéria-prima para a elaboração das capas é a lã fiada, urdida, tecida e compactada. A dificuldade da sua confeção é dada pela particular execução destas capas.

textiles para las cuales trabajan desde sus domicilios bordadoras que realizan las labores a tiempo parcial.

Puntos de venta: En tiendas textiles de los municipios del ámbito geográfico y tiendas de artesanía de todo Portugal.

Otros datos: Adere-Minho es la entidad certificadora de la calidad y el origen. En su sitio web es posible acceder a la lista actualizada de artesanos inscritos. Adere-Minho, Largo Comendador Manuel Joaquim de Faria, 1, Soutelo, 4730-577 Vila Verde (Braga). Teléfono: 253 322 895; fax: 253 321 427. info@adereminho.pt, <www.adereminho.pt>.

CAPAS DE HONRA DE MIRANDA DO DOURO

Tipología: Artesanía textil.

Descripción: Traje regional elaborado para los hombres del campo y pastores que debían enfrentarse a condiciones climáticas muy duras, especialmente en el invierno. Son confecciones sobrias de color oscuro.

Localización geográfica: Municipio de Miranda do Douro, distrito de Bragança.

Características específicas: La materia prima para la elaboración de las capas es lana hilada, urdida, tejida y compactada. La dificultad de su confección viene dada por la particular hechura de estas capas.

Breve reseña histórica: Las capas de honra nacieron para cubrir una necesidad perentoria: proteger a los boyeros y pastores de las rudas condiciones del invierno mirandés. Su laborioso trabajo de confección les fue confiriendo otros usos, hasta convertirse en un traje ceremonial.

Puntos de venta: En algunas tiendas de artesanía textil de Miranda de Douro.

Breve resenha histórica: As capas de honra nasceram para cobrir uma necessidade perentória: proteger os boieiros e pastores das condições rudes do inverno mirandês. O seu laborioso trabalho de confeção foi-lhes dando outros usos, até se converter num traje cerimonial.

Pontos de venda: Em algumas lojas de artesanato têxtil de Miranda do Douro.

COLCHAS DE LANA DE SOUTELO

Tipología: Artesanía textil.

Descripción: Colchas de lana bordadas.

Localización geográfica: Parroquia de Soutelo, municipio de Mogadouro, distrito de Bragança.

COLCHAS DE LÃ DE SOUTELO

Tipologia: Artesanato têxtil.

Descrição: Colchas de lã bordadas.

Localização geográfica: Freguesia de Soutelo, município de Mogadouro, distrito de Bragança.

RENDAS DE BILROS DE VILA DO CONDE

Tipologia: Artesanato têxtil.

Descrição: Renda têxtil realizada com o tecido de diversos fios de algodão, linho ou outros materiais, que se enrolam previamente nos bilros e que se vão manejando habilmente para seguir o desenho previamente desenhado sobre uma cartolina que se coloca numa almofada, conhecida como rebolo, na qual se marcam os pontos do desenho através de alfinetes.

Localização geográfica: Município de Vila do Conde. Distrito de Porto.

Características específicas: As rendas são utilizadas como ornamento em vestidos, tolhas de mesa, lençóis e em geral em todo o tipo de alfaia doméstica.

Breve resenha histórica: Há registo da existência desta técnica desde o século XVI, cuja origem é difusa e especula-se que foi introduzida procedente da Flandes. Vila do Conde acolheu no passado uma escola para a aprendizagem da elaboração de rendas. No mesmo imóvel, uma casa do século XVIII, encontra-se atualmente o Museu das Rendas.

Pontos de venda: No Museu das Rendas de Vila do Conde e em algumas lojas de artesanato especializadas.

Outros dados: Museu das Rendas de Bilros de Vila do Conde, Rua de S. Bento, 70,

ENCAJE DE BOLILLOS DE VILA DO CONDE

Tipología: Artesanía textil.

Descripción: Encaje textil realizado mediante el tejido de distintos hilos de algodón, lino u otros materiales, que se enrollan previamente en bolillos y que se van manejando diestramente para seguir el diseño previamente dibujado sobre una cartulina que se coloca en una almohada, conocida como *rebolo,* en la que se marcan los puntos del diseño mediante alfileres.

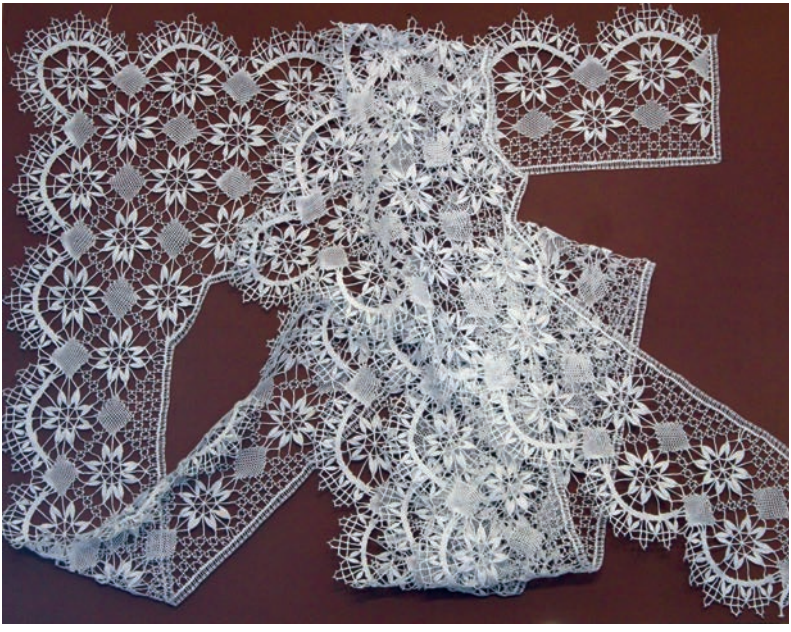
Localización geográfica: Municipio de Vila do Conde, distrito de Oporto.

Características específicas: Los encajes se emplean como ornamento en vestidos, mantelerías, sábanas y en general todo tipo de ajuar doméstico.

Breve reseña histórica: Se tiene constancia de la existencia de esta técnica desde el siglo XVI, cuyo origen es difuso y se especula con que fue introducido procedente de Flandes. Vila do Conde acogió en el pasado una escuela para el aprendizaje de la elaboración de *rendas*. En el mismo inmueble, una casa del siglo XVIII, se encuentra en la actualidad el Museo de Rendas.

Puntos de venta: En el Museo de Rendas de Vila do Conde y en algunas tiendas de artesanado especializadas.

Otros datos: Museo das Rendas de Bilros de Vila do Conde, Rua de S. Bento, 70,



4480-781 Vila do Conde. Teléfono y fax: 252 248 470. museus@cm-viladoconde.pt.

4480-781 Vila do Conde. Telefone e fax: 252 248 470. museus@cm-viladoconde.pt.

LINOS Y BORDADOS DE AGAREZ

Tipología: Artesanía textil.

Descripción: Tejidos en lino y bordados sobre paño de lino.

Localización geográfica: Parroquia de Agarez, municipio de Vila Real, distrito de Vila Real.

Características específicas: El trabajo de bordado se realiza en colchas, cobertores y toallas.

Puntos de venta: En la feria de San Pedro y en algunas tiendas de artesanía textil.

LINHOS E BORDADOS DE AGAREZ

Tipologia: Artesanato têxtil.

Descrição: Tecidos em linho e bordados sobre pano de linho.

Localização geográfica: Freguesia de Agarez, município de Vila Real. Distrito de Vila Real.

Características específicas: O trabalho de bordado é realizado nas colchas, cobertores e toalhas.

Pontos de venda: Na feira de São Pedro e em algumas lojas de artesanato têxtil.

MANTAS DE *PISÃO* DE CABECEIRAS DE BASTO

Tipología: Artesanía textil.

Descripción: Mantas y colchas hechas con lana en distintas parroquias del municipio de Cabeceiras de Basto.

Localización geográfica: Municipio de Cabeceiras de Basto, distrito de Braga.

Características específicas: Las mantas se realizan con lana teñida y algodón negro. La manta se teje en el telar y luego se somete a un proceso de presión con un *pisão,* una especie de prensa o molino que le confiere una textura más dura y compacta.

MANTAS DE PISÃO DE CABECEIRAS DE BASTO

Tipologia: Artesanato têxtil.

Descrição: Mantas e colchas feitas com lã em diversas freguesias do município de Cabeceiras de Basto.

Localização geográfica: Município de Cabeceiras de Basto, distrito de Braga.

Características específicas: As mantas são realizadas com lã tingida e algodão preto. A manta é tecida no tear e depois submetida a um processo de pressão com um pisão, uma espécie de prensa ou moinho que lhe confere uma textura mais dura e compacta.

LENÇOS DE NAMORADOS DO MINHO

Tipologia: Artesanato têxtil.

Descrição: Os lenços de namorados ou lenços de pedido são elaborados sobre tecido de algodão ou linho nos quais se apresentam desenhos e frases bordados com diversas cores. A sua tradição está difundida em todo o norte de Portugal, existindo um certificado de origem para aqueles que são realizados na área geográfica demarcada. Vila Verde é um dos grandes centros de produção destes lenços.

Localização geográfica: A totalidade dos distritos de Viana do Castelo, Braga e Porto, assim como os municípios de Montalegre, Boticas, Ribeira de Pena e Mondim de Basto do distrito de Vila Real.

Características específicas: Os lenços de namorados certificados são bordados sobre tafetá de linho caseiro ou industrial e algodão. As cores admitidas para o tecido são o das fibras naturais: branco e cru. Utiliza-se um pano quadrado ou quase quadrado com medidas que podem ir dos 35 aos 75 centímetros de comprimento de cada lado. Para o bordado, não existem limites em relação às cores, admitindo-se as cores matizadas quando se trata de bordados monocromáticos. O bordado é feito com fio de algodão. É permitida a utilização de elementos ornamentais alternativos como contas, missangas, len-

PAÑUELOS DE ENAMORADOS DEL MIÑO

Tipología: Artesanía textil.

Descripción: Los *lenços de namorados, lenços de pedido* o pañuelos de enamorados se elaboran sobre tejido de algodón o lino, en los que se presentan dibujos y frases bordadas con distintos colores. Su tradición está extendida en todo el norte de Portugal, existiendo un certificado de origen para aquellos que se realizan en el área geográfica demarcada. Vila Verde es uno de los grandes centros de producción de estos pañuelos.

Localización geográfica: La totalidad de los distritos de Viana do Castelo, Braga y Oporto, así como los municipios de Montalegre, Boticas, Ribeira de Pena y Mondim de Basto del distrito de Vila Real.

Características específicas: Los pañuelos de enamorados certificados han de estar bordados sobre tafetán de lino casero o industrial y algodón. Los colores admitidos para el tejido han de ser el de las fibras naturales: blanco y crudo. Se emplea un paño cuadrado o casi cuadrado con medidas que pueden ir entre los 35 y los 75 cm de longitud cada lado. Para el bordado no existen límites en cuanto al uso de colores, admitiéndose los colores matizados cuando se trata de bordados monocromáticos. El bordado ha de ser con hilo de algodón. Se permite el uso de elementos ornamentales alternativos como cuentas,

abalorios, lentejuelas, pero siempre en una cantidad proporcionada y reducida.

Breve reseña histórica: La confección de los pañuelos de enamorados constituye una tradición muy arraigada en Portugal. El pañuelo era bordado por la joven y se lo entregaba a su compañero cuando quería manifestarle su amor más sincero. Si el joven correspondía a los sentimientos de la muchacha, se ataba el pañuelo al cuello, con lo que empezaba entonces el noviazgo. El pañuelo de enamorados era una de las labores de bordado que aprendían las mujeres miñotas en su primera adolescencia.

Otros datos: Adere-Minho es la entidad certificadora de la calidad y el origen. Adere-Minho, Largo Comendador Manuel Joaquim de Faria, 1, Soutelo, 4730-577 Vila Verde (Braga). Teléfono: 253 322 895; fax: 253 321 427. info@adereminho.pt, <www.adereminho.pt>.

tejoulas, mas sempre numa quantidade proporcional e reduzida.

Breve resenha histórica: A confeção dos lenços de namorados constitui uma tradição muito arraigada em Portugal. O lenço era bordado pela jovem que o entregava ao seu namorado quando queria manifestar o seu amor mais sincero. Se o jovem correspondia aos sentimentos da rapariga, atava o lenço ao pescoço, iniciando-se então o noivado. O lenço de enamorados era um dos labores de bordado que as raparigas minhotas aprendiam na sua primeira adolescência.

Outros dados: Adere-Minho é a entidade certificadora da qualidade e da origem. Adere-Minho, Largo Comendador Manuel Joaquim de Faria, 1, Soutelo, 4730-577 Vila Verde, Braga. Telefone: 253 322 895; fax: 253 321 427. info@adereminho.pt, <www.adereminho.pt>.

TEJIDOS DE SEDA DE FREIXO DE ESPADA Á CINTA

Tipología: Artesanía textil.

Descripción: Tejidos en seda y bordados de hilo de seda sobre otros tejidos.

Localización geográfica: Municipio de Freixo de Espada á Cinta, distrito de Bragança.

TECIDOS DE SEDA DE FREIXO DE ESPADA À CINTA

Tipologia: Artesanato têxtil.

Descrição: Tecidos em seda e bordados de fio de seda sobre outros tecidos.

Localização geográfica: Município de Freixo de Espada à Cinta, distrito de Bragança.

Características específicas: A singularidade de Freixo de Espada à Cinta não se estriba no trabalho têxtil, sendo o único ponto de Portugal em que todo o ciclo da seda se desenrola de forma artesanal, desde a criação do bicho-da-seda até ao tecido, passando pela preparação da seda, a fiação e todas as fases intermédias.

Outros dados: Associação para o Estudo, Defesa e Promoção do Artesanato de Freixo de Espada à Cinta, Largo do Outeiro, 6, 5180-118 Freixo de Espada à Cinta. Telefone: 279 658 190.

Características específicas: La singularidad de Freixo de Espada á Cinta no estriba en el trabajo textil, sino que es el único punto de Portugal en el que se desarrolla de manera artesanal todo el ciclo de la seda, desde la cría del gusano hata el tejido, pasando por la preparación de la seda, el hilado y todas las fases intermedias.

Otros datos: Associação para o Estudo, Defesa e Promoção do Artesanato de Freixo de Espada à Cinta, Largo do Outeiro, 6, 5180-118 Freixo de Espada à Cinta. Teléfono: 279 658 190.

TOALHAS DE AGUA ÀS MÃOS DE TERRAS DE BOURO

Tipologia: Artesanato têxtil.

Descrição: Toalhas realizadas com tecido de linho, bordadas.

Localização geográfica: Município de Terras de Bouro, distrito de Braga.

Características específicas: As toalhas são realizadas em tecido de linho e são adornadas com ornamentos feitos com renda de bilros e bordados.

Pontos de venda: Nas lojas de artesanato de Terras do Bouro.

TOALLAS DE *AGUA ÁS MÃOS* DE TERRAS DE BOURO

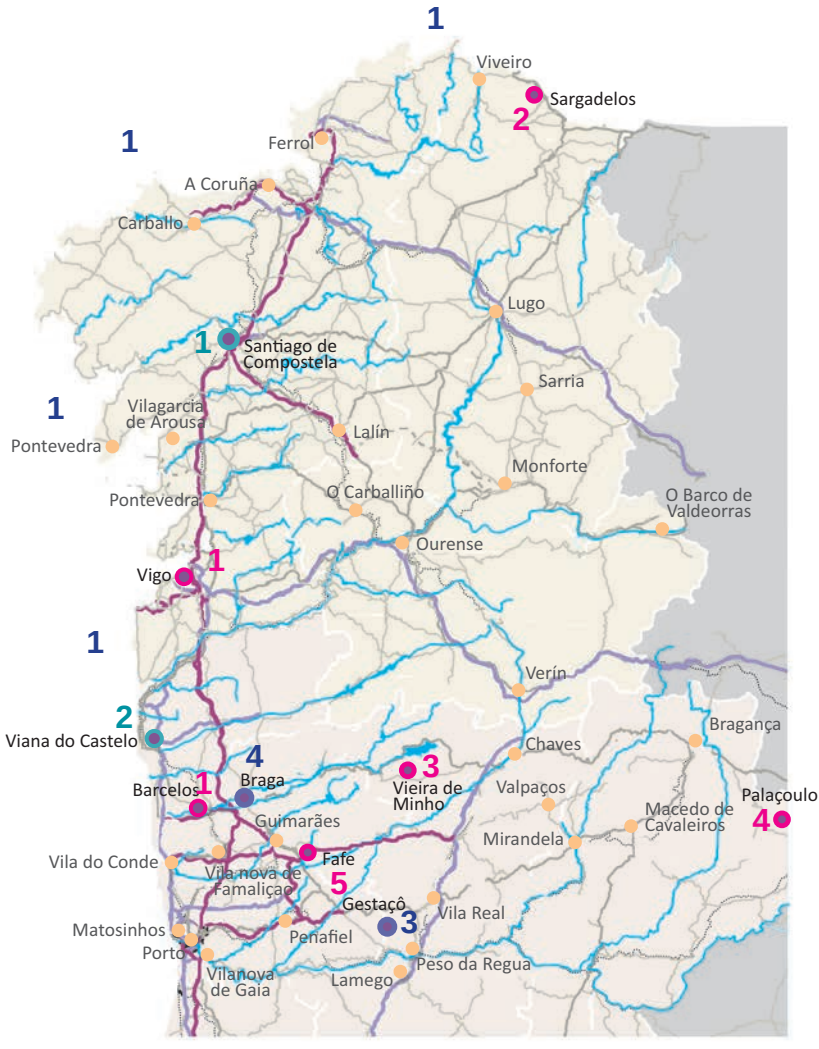
Tipología: Artesanía textil.

Descripción: Toallas realizadas con tejido de lino, bordadas.

Localización geográfica: Municipio de Terras de Bouro, distrito de Braga.

Características específicas: Las toallas son realizadas en tejido de lino y están adornadas con ornamentos hechos con encaje de bolillos y bordados.

Puntos de venta: En tiendas de artesanía de Terras do Bouro.



Artesania en madera:
1 Carpintería de ribera de Galicia
2 Instrumentos música tradicional - Galicia
3 Bastones o bengalas de Gestaçô
4 *Cavaquinhos* y violas braguesas

Madeira:
Carpintaria de ribeira da Galiza
Instrumentos de música tradicional- Galiza
Bastões ou bengalas de Gestaçô
Cavaquinhos e violas braguesas

Orfebrería artesanal y tradicional:
1 Orfebrería del azabache de Compostela
2 Orfebrería tradicional portuguesa

Ourivería artesanal e tradicional:
Ourivesaria do azeviche de Compostela
Ourivesaria tradicional portuguesa

Otras industrias tradicionales:
1 Cestería de mimbre
2 Porcelana de Sargadelos
3 Alambiques de cobre de Vieira de Minho
4 Cuchillería de Palaçoulo
5 Sombreros de paja de centeno de Fafe

Outras industrias tradicionais:
Cestaria de vime
Porcelana de Sargadelos
Alambiques de cobre de Vieira do Minho
Cutelaria de Palaçoulo
Chapéus de palha de centeio de Fafe

Madeira

CARPINTARIA DE RIBEIRA DA GALIZA

Tipologia: Artesanato e indústrias tradicionais da madeira.

Descrição: Construção de embarcações tradicionais de madeira, de recreio e pesca artesanal.

Localização geográfica: Zona costeira das províncias da Corunha, Lugo e Pontevedra.

Breve resenha histórica: A construção naval tradicional, conhecida como carpintaria de ribera evoluiu na Galiza de forma paralela à relação do homem com o mar: desde as embarcações de pesca de estuário aos botes de passeio, passando por pequenos barcos de passagem utilizados antigamente para cruzar de uma para a outra margem nas rias galegas. Ainda que o poliéster e outros materiais tenham vindo substituir a madeira na maioria das atividades náuticas, existe um mercado crescente e de exportação que propicia a sobrevivência desta indústria artesanal na qual existem 22 carpintarias em toda a Galiza com um emprego que ronda os 150 postos de trabalho.

Outros dados: Agalcari (Associação Galega de Carpintaria de Ribeira) agrupa todas as oficinas existentes na Galiza. A sua sede está na Casa Consistorial de Boiro, Praza de Galicia, s/n., 15930 Boiro (Corunha). Telefone: 981 842 983; fax: 981 842 983. <www.agalcari.es>.

Madera

CARPINTERÍA DE RIBERA DE GALICIA

Tipología: Artesanía e industrias tradicionales de la madera.

Descripción: Construcción de embarcaciones tradicionales de madera, de recreo y pesca artesanal.

Localización geográfica: Zona costera de las provincias de A Coruña, Lugo y Pontevedra.

Breve reseña histórica: La construcción naval tradicional, conocida como *carpintería de ribera,* evolucionó en Galicia de manera pareja a la relación del hombre con el mar: desde las embarcaciones de pesca de bajura a los botes de paseo, pasando por pequeños barcos de pasaje empleados antiguamente para cruzar de una a otra orilla en las rías gallegas. Aunque el poliéster y otros materiales han ido sustituyendo a la madera en la mayoría de las actividades náuticas, existe un mercado creciente y de exportación que propicia la supervivencia de esta industria artesanal de la que existen veintidós carpinterías en toda Galicia con un empleo que ronda los ciento cincuenta puestos de trabajo.

Otros datos: Agalcari (Asociación Galega de Carpintería de Ribeira) agrupa todos los talleres existentes en Galicia. Su sede está en la Casa Consistorial de Boiro, Praza de Galicia, s/n., 15930 Boiro (A Coruña). Teléfono: 981 84 29 83; fax: 981 84 29 83. <www.agalcari.es>.

INSTRUMENTOS DE MÚSICA TRADICIONAL

Tipología: Artesanía e industrias tradicionales de la madera.

Descripción: Construcción de instrumentos de música tradicional y lutería: gaitas, requintas, pitos, flautas, etcétera.

Localización geográfica: Galicia.

Breve reseña histórica: La música tradicional gallega cuenta con un arraigo muy extendido por toda la comunidad desde tiempos ancestrales. La demanda de instrumentos para dar satisfacción a dicha actividad promovió la creación de talleres de fabricación de instrumentos tradicionales: gaitas, requintas, etcétera. Hoy permanecen en activo numerosos talleres, alguno de los cuales compagina esta labor con la investigación y la recuperación de instrumentos de música antigua.

INSTRUMENTOS DE MÚSICA TRADICIONAL

Tipologia: Artesanato e indústrias tradicionais da madeira.

Descrição: Construção de instrumentos de música tradicional e de cordas: gaitas, clarinetes, apitos, flautas, etecetera.

Localização geográfica: Galiza.

Breve resenha histórica: A música tradicional galega possui um enraizamento muito difundido por toda a comunidade desde tempos ancestrais. A procura de instrumentos para dar satisfação à referida atividade promoveu a criação de oficinas de fabricação de instrumentos tradicionais: gaitas, clarinetes, etecetera. Hoje em dia permanecem no ativo numerosas oficinas algumas das quais partilham este labor com a investigação e a recuperação de instrumentos de música antiga.

BASTONES O BENGALAS DE GESTAÇÔ

Tipología: Artesanía e industrias tradicionales de la madera.

Descripción: Bastones con empuñaduras talladas, elaborados a partir de maderas de almez, castaño, cerezo y manzano, con ornamentos de latón. Cuerpo y empuñadura son de una sola pieza, algo que consiguen mediante la técnica del doblado de la parte superior con la ayuda de agua, calor y una pieza que permite ir defor-

BASTÕES OU BENGALAS DE GESTAÇÔ

Tipologia: Artesanato e indústrias tradicionais da madeira.

Descrição: Bastões com empunhaduras talhadas, elaborados a partir de madeiras de almez, castanheiro, cerejeira e macieira, com ornamentos de latão. Corpo e empunhadura são de uma só peça, algo que conseguem mediante a técnica da dobragem da parte superior com a ajuda de água, calor e uma peça que permita

ir deformando o extremo do bastão até alcançar a forma desejada.

Localização geográfica: Freguesia de Gestaçô, do município de Baião, distrito do Porto.

Breve resenha histórica: Alexandre Pinto Ribeiro estabeleceu em Gestaçô a primeira oficina de bastões entre os séculos XIX e XX. Além da técnica de dobragem, os bastões são famosos pelas talhas da sua empunhadura que representam figuras humanas ou animais.

Pontos de venda: Nas oficinas dos artesanos de Gestaçô.

CAVAQUINHOS E VIOLAS BRAGUESAS

Tipologia: Artesanato e indústrias tradicionais da madeira.

Descrição: Cordofones beliscados tradicionais do norte de Portugal. O cavaquinho é como uma guitarra pequena, com a tampa harmónica sem envernizar e quatro cordas metálicas. A viola braguesa tem o tamanho semelhante a uma guitarra clássica, mas o braço é um pouco mais curto e está dividido em 10 trastos e a tampa harmónica não se afina. Possui dez cordas afinadas por pares, sendo as três últimas oitavadas. Ambos são utilizados nos acompanhamentos musicais dos grupos tradicionais de música do norte de Portugal.

Localização geográfica: Município de Braga, distrito de Braga.

mando el extremo del bastón hasta que alcanza la forma deseada.

Localización geográfica: Parroquia de Gestaçô, del municipio de Baião, distrito de Oporto.

Breve reseña histórica: Alejandro Pinto Ribeiro estableció en Gestaçô el primer taller de bastones en el filo de los siglos XIX y XX. Además de la técnica de doblado, los bastones son famosos por las tallas de su empuñadura, que representan figuras humanas o animales.

Puntos de venta: En los talleres de los propios artesanos de Gestaçô.

CAVAQUINHOS Y VIOLAS BRAGUESAS

Tipología: Artesanía e industrias tradicionales de la madera.

Descripción: Cordófonos punteados tradicionales del norte de Portugal. El *cavaquinho* es como una guitarra pequeña, con la tapa armónica sin barnizar y cuatro cuerdas metálicas. La viola braguesa tiene el tamaño semejante a una guitarra clásica, pero el mástil es un poco más corto y está dividido en diez trastes y la tapa armónica no se afina. Cuenta con diez cuerdas afinadas por parejas, siendo las tres últimas octavadas. Ambos se utilizan en los acompañamientos musicales de los grupos tradicionales de música del norte de Portugal.

Localización geográfica: Municipio de Braga, distrito de Braga.

Breve reseña histórica: *Cavaquinhos* y violas son instrumentos musicales de larga tradición en todo Portugal. En el caso de las violas braguesas reciben ese nombre por el lugar de origen, ya que son diferentes a otras violas de otras localizaciones no solo de Portugal sino del resto de Europa. El *cavaquinho* viajó a América tras el descubrimiento de ese continente y es posible que haya contribuido a la extensión de instrumentos semejantes por distintos países como el cuatro venezolano, muy similar.

Puntos de venta: En los propios talleres y en tiendas de instrumentos musicales. La web de la Cámara Municipal de Braga ofrece una relación de artesanos lutieres: <www.cm-braga.pt>.

Breve resenha histórica: Cavaquinhos e violas são instrumentos musicais de longa tradição em todo o país. No caso das violas braguesas recebem esse nome devido ao local de origem já que são diferentes das outras violas de outras localidades não apenas de Portugal mas do resto da Europa. O cavaquinho viajou para a América depois do descobrimento desse continente e é possível que tenha contribuído para a difusão de instrumentos semelhantes por diversos países como o cuatro venezolano, muito similar.

Pontos de venda: Nas próprias oficinas e nas lojas de instrumentos musicais. O site da Câmara Municipal de Braga oferece uma relação de artesãos lutieres na sua página, <www.cm-braga.pt>.

Orfebrería artesanal y tradicional

ORFEBRERÍA DEL AZABACHE DE COMPOSTELA

Tipología: Orfebrería tradicional.

Descripción: La orfebrería del azabache utiliza este mineral tallado y engarzado en piezas de plata, oro o combinando con otros metales y materiales preciosos.

Localización geográfica: Si bien existen artesanos que trabajan el azabache en otros puntos de Galicia, Santiago de Com-

Ourivesaria artesanal e tradicional

OURIVESARIA DO AZEVICHE DE COMPOSTELA

Tipologia: Ourivesaria tradicional.

Descrição: A ourivesaria do azeviche utiliza este mineral talhado e engastado em peças de prata, ouro ou combinando com outros metais e materiais preciosos.

Localização geográfica: Se bem que existam artesãos que trabalhem o azeviche noutros pontos da Galiza, Santiago de Com-

postela é o centro tradicional de elaboração e venda destes artigos de joalharia.

Características específicas: A talha, o facetado e o polido do azeviche são realizados à mão e é combinado fundamentalmente com a prata, tanto nas joias como nos elementos da iconografia compostelana e jacobeia.

Breve resenha histórica: A praça da Azevicharia em Santiago simboliza a tradição desta técnica de ourivesaria artesanal que permanece vinculada às peregrinações jacobeias desde o início das mesmas. Desde a Idade Média, as conchas realizadas em chumbo e estanho que os peregrinos levam de recordação de Compostela foram enriquecidas com a presença de talhas em azeviche, uma pedra à qual se atribuíram propriedades mágicas pelo seu brilho e rareza, já que são muito poucas as localizações de extração deste mineral fóssil cristalizado.

Pontos de venda: Na Galiza mas fundamentalmente em Santiago de Compostela.

postela es el centro tradicional de elaboración y venta de estos artículos de joyería.

Características específicas: La talla, facetado y pulido del azabache se realizan a mano y se combinan fundamentalmente con la plata, tanto en joyas como en elementos de la iconografía compostelana y jacobea.

Breve reseña histórica: La plaza de la Azabachería en Santiago simboliza la tradición de esta técnica de orfebrería artesanal que permanece vinculada a las peregrinaciones jacobeas desde el mismo comienzo de las mismas. Desde la Edad Media, las conchas hechas en plomo y estaño que se llevaban los peregrinos de recuerdo desde Compostela se vieron enriquecidas por la presencia de tallas en azabache, una piedra a la que se le atribuyeron propiedades mágicas por su brillo y rareza, ya que son muy pocas las localizaciones de extracción de este mineral fósil cristalizado.

Puntos de venta: En toda Galicia, pero fundamentalmente en Santiago de Compostela.

OURIVESARIA TRADICIONAL PORTUGUESA

Tipologia: Ourivesaria tradicional.

Descrição: Artigos de joalharia elaborados em ouro, prata e outros materiais preciosos, em que predomina a filigrana e as técnicas que permitem revelar a destreza e maestria do ourives. Desde 1996, a ourivesaria tradicional portuguesa en-

ORFEBRERÍA TRADICIONAL PORTUGUESA

Tipología: Orfebrería tradicional.

Descripción: Artículos de joyería elaborados en oro, plata y otros materiales preciosos, en los que predominan la filigrana y aquellas técnicas que permiten desvelar la destreza y maestría del orfebre. Desde 1996 la orfebrería tradicional portuguesa

se encuentra amparada bajo una certificación de origen y autenticidad que se acredita mediante etiqueta con un código alfanumérico que identifica al vendedor y la pieza vendida.

Localización geográfica: La certificación abarca a talleres de orfebrería tradicional de todo el territorio portugués.

Características específicas: La condición fijada por el certificado se extiende a todo tipo de artículos, desde pequeñas piezas como anillos, pendientes o colgantes, hasta relojes, collares y otros elementos ornamentales, siempre que prime la labor artesanal sobre la industrial.

Breve reseña histórica: No cabe duda de que la artesanía del oro, la plata, perlas y piedras preciosas está vinculada, en el caso de Portugal, a su rica historia colonial, que arranca en el siglo XV, cuando emprende las grandes rutas hacia Oriente. El trabajo de las filigranas en oro y plata constituye un prodigio y se manifiesta como una de las señas de la identidad de los orfebres portugueses.

Puntos de venta: Existen numerosas joyerías en todo el país, con artículos de orfebrería tradicional portuguesa. En Viana do Castelo está la sede del Museo de la Orfebrería Tradicional, si bien recientemente fue trasladada su colección al Museo do Traje.

contra-se protegida sob uma certificação de origem e autenticidade que é acreditada mediante etiqueta com um código alfanumérico que identifica o vendedor e a peça vendida.

Localização geográfica: A certificação abrange as oficinas de ourivesaria tradicional de todo o território português.

Características específicas: A condição fixada pelo certificado estende-se a todo o tipo de artigos, desde pequenas peças como anéis, brincos ou pingentes, até relógios, colares e outros elementos ornamentais, sempre que prime o trabalho artesanal sobre o industrial.

Breve resenha histórica: Não restam dúvidas de que o artesanato do ouro, prata, pérolas e pedras preciosas está vinculado, no caso de Portugal à sua rica história colonial que arranca no século XV quando empreende as grandes rotas para Oriente. O trabalho das filigranas em ouro e prata constituem um prodígio e manifestam-se como um dos símbolos da identidade dos ourives portugueses.

Pontos de venda: Existem numerosas joalharias em todo o país com artigos de ourivesaria tradicional portuguesa. Em Viana do Castelo está a sede do Museu da Ourivesaria Tradicional, se bem que recentemente a sua coleção tenha sido deslocada para o Museu do Traje.

Outras indústrias tradicionais

CESTARIA DE VIME

Tipologia: Artesanato de vime e outras fibras vegetais.

Descrição: A cestaria é um trabalho tradicional e artesão no qual se tecem ou entrelaçam fibras vegetais para a elaboração de cestos. Por extensão denomina-se cestaria ao trabalho artesão no qual se realizam todo o tipo de recipientes e objetos com a mesma matéria-prima: fibras vegetais extraídas da casca de árvores, varas, lâminas de madeira…

Localização geográfica: Existem oficinas de cestaria nas quatro províncias galegas. Em Vigo (Pontevedra) sobrevive uma rua gremial, Cesteiros, com pequenos comércios e uma oficina de cestaria. Em Portugal a cestaria e o trabalho de vime também estão muito difundidos, sendo especialmente significativa a concentração de artesãos que existe em Barcelos, até ao ponto de se ter traçado uma rota do vime e da cestaria, como elemento dinamizador e didático sobre este trabalho de artesanato tradicional.

Breve resenha histórica: A cestaria em vime ou com outras fibras vegetais é um trabalho artesão que está muito vinculado à terra a onde se realiza e, de facto, a mesma evolui em cada recanto a partir da matéria-prima que mais abunda e as necessidades para as quais se requerem os

Otras industrias tradicionales

CESTERÍA DE MIMBRE

Tipología: Artesanía del mimbre y otras fibras vegetales.

Descripción: La cestería es una labor tradicional y artesana en la que se tejen o entrelazan fibras vegetales para la elaboración de cestos. Por extensión se denomina *cestería* al trabajo artesano en el que se realizan todo tipo de recipientes y objetos con la misma materia prima: fibras vegetales extraídas de la corteza de árboles, varas, láminas de madera…

Localización geográfica: Existen talleres de cestería en las cuatro provincias gallegas. En Vigo (Pontevedra) pervive una calle gremial, Cesteiros, con pequeños comercios y un taller de cestería. En Portugal también está muy extendida la cestería y el trabajo en mimbre, siendo especialmente significativa la concentración de artesanos que existe en Barcelos, hasta el punto de que se ha trazado una ruta del mimbre y de la cestería, como elemento dinamizador y didáctico sobre esta labor de artesanía tradicional.

Breve reseña histórica: La cestería en mimbre o con otras fibras vegetales es una labor artesana que está muy vinculada a la tierra en la que se realiza y, de hecho, la misma evoluciona en cada rincón a partir de la materia prima que más abunda y las necesidades para las que se

requieren los recipientes elaborados con mimbre y otras fibras vegetales y los oficios a los que están aplicados, como las patelas o cestas planas empleadas por las pescantinas en la costa, o los capazos utilizados en las vendimias (Barcelos). Hoy es una actividad en vías de extinción ante la proliferación de la cestería procedente de países en los que la mano de obra es tan barata que incluso compiten en precio a la baja, resultando más caro su transporte que el precio de elaboración. Sin embargo, la cestería y el trabajo en mimbre han dado una vuelta de tuerca y han volcado su actividad hacia un nuevo sector, el de la decoración y los objetos artísticos, adquiriendo un nuevo valor y reforzando el peso de los artesanos locales frente a la invasión foránea de peor calidad y factura.

Puntos de venta: En la calle de los Cesteiros, en Vigo, ferias de artesanía y talleres de los propios artesanos. La web de Artesanía de Galicia ofrece una relación de cesteros, <http://artesaniadegalicia.xunta.es/artesanos/catalogos>. En Portugal se extiende por un amplio número de ciudades y villas del norte, pero es especialmente relevante en Barcelos. En la web de su cámara municipal se ofrecen datos actualizados sobre el número de artesanos y los puntos de venta.

PORCELANA DE SARGADELOS

Tipología: Industria tradicional de porcelana.

Descripción: Vajillas, juegos de café, té y chocolate y figuras de porcelana. El color azul cobalto es una de las señas de identidad de la porcelana de Sargadelos.

Localización geográfica: Parroquia de Sargadelos, municipio de Cervo, provincia de A Coruña.

Breve reseña histórica: Sargadelos nace a finales del siglo XVIII como un centro siderúrgico creado por Antonio Raimundo Ibáñez, luego nombrado marqués de Sargadelos, figura emblemática de la Ilustración en España. A principios del siglo siguiente se establece una fábrica de loza que a lo largo del siglo XIX irá cobrando cada vez más auge y calidad, al emplear el caolín de Burela, considerado uno de los mejores del mundo, que también es utilizado por la porcelana de Rosenthal.

recipientes elaborados com vime e outras fibras vegetais e os ofícios a que estão aplicados, como as cestas planas utilizadas pelas varinas na costa, ou os cabazes utilizados nas vindimas (Barcelos). Hoje em dia é uma atividade em vias de extinção ante a proliferação da cestaria procedente de países nos quais a mão-de-obra é tão barata que inclusive concorrem na baixa de preço tornando-se mais caro o seu transporte que o preço de elaboração. Não obstante, a cestaria e o trabalho em vime deram uma reviravolta e posicionaram a sua atividade num novo sector, o da decoração e dos objetos artísticos, adquirindo um novo valor e reforçando o peso dos artesãos locais face à invasão forasteira de pior qualidade e fatura.

Pontos de venda: Na rua dos Cesteiros, em Vigo, feiras de artesanato e oficinas dos próprios artesãos. O site de Artesanato da Galiza oferece uma relação de cesteiros: <http://artesaniadegalicia.xunta.es/artesanos/catalogos>. Em Portugal, estende-se por um amplo número de cidades e vilas do norte do país, mas é especialmente relevante em Barcelos. No site da sua câmara municipal apresentam-se dados atualizados sobre o número de artesãos e os pontos de venda.

PORCELANA DE SARGADELOS

Tipologia: Indústria tradicional de porcelana.

Descrição: Baixelas, serviços de café, chá e chocolate e figuras de porcelana. A cor azul-cobalto é um dos sinais de identidade da porcelana de Sargadelos.

Localização geográfica: Freguesia de Sargadelos, município de Cervo, província da Corunha.

Breve resenha histórica: Sargadelos nasce em finais do século XVIII como um centro siderúrgico criado por Antonio Raimundo Ibáñez, logo nomeado marquês de Sargadelos, figura emblemática da ilustração em Espanha. No início do século seguinte estabelece-se uma fábrica de faiança que ao longo do século XIX irá ganhando cada vez mais importância e qualidade, ao utilizar a caulinite de Burela, considerada uma das melhores do mundo também é utilizada pela porcelana de Rosenthal. Durante esse século Sargadelos vive uma expansão industrial e comercial e as suas

peças são cada vez mais apreciadas. Não obstante, a gestão económica atravessa dificuldades que se agravam com os pleitos familiares terminando com o fecho da fábrica em 1875. A sua recuperação acontece pela mão de um dos grandes artistas e intelectuais galegos do século xx, Isaac Díaz Pardo, que começa com as cerâmicas do Castro em Sada (Corunha) e, a partir de 1968, recupera a marca e a atividade fabril em Sargadelos, convertendo-a num dos ícones da cultura galega e envolvendo no seu desenvolvimento artistas como Rafael Dieste ou Luís Seoane.

Pontos de venda: Sargadelos possui a sua própria rede comercial cuja conceção se baseia em que os seus estabelecimentos sejam, ao mesmo tempo, galerias de arte, livrarias e lojas de Sargadelos, e estão distribuídas por toda a Espanha.

Outros dados: Sargadelos: Paraño, s/n., 27891 Cervo (Lugo). Telefone: 982 557 841; fax: 982 557 804. sargadelos@sargadelos.com, <www.sargadelos.com>. O Castro: O Castro, s/n., 15168 Sada (Corunha). Telefone: 981 620 200; fax: 981 623 804. ocastro@sargadelos.com.

ALAMBIQUES DE COBRE DE VIEIRA DO MINHO

Tipologia: Artesanato de metal, cobre.

Descrição: Bastões com empunhaduras talhadas, elaborados a partir de madeiras de almez, castanheiro, cerejeira e macieira, com ornamentos de latão. O corpo e a empunhadura são uma só peça, algo que é conseguido através da técnica da dobragem da parte superior com a ajuda

Durante ese siglo Sargadelos vive una expansión industrial y comercial y sus piezas son cada vez más apreciadas. Sin embargo, la gestión económica atraviesa dificultades que se agravan con los pleitos familiares y acaban con el cierre de la fábrica en 1875. Su recuperación se produce de la mano de uno de los grandes artistas e intelectuales gallegos del siglo xx, Isaac Díaz Pardo, quien comienza con Cerámicas do Castro en Sada (A Coruña) y, a partir de 1968, recupera la marca y la actividad fabril en Sargadelos, convirtiéndola en uno de los iconos de la cultura gallega e implicando en su desarrollo a artistas como Rafael Dieste o Luís Seoane.

Puntos de venta: Sargadelos tiene su propia red comercial, cuya concepción se basa en que sus establecimientos sean, al mismo tiempo, galerías de arte, librerías y tiendas de Sargadelos, y están distribuidas por toda España.

Otros datos: Sargadelos, Paraño, s/n. 27891 Cervo (Lugo). Teléfono: 982 557 841; fax: 982 557 804. sargadelos@sargadelos.com, <www.sargadelos.com>. O Castro, O Castro, s/n., 15168 Sada (A Coruña). Teléfono: 981 620 200; fax: 981 623 804. ocastro@sargadelos.com.

ALAMBIQUES DE COBRE DE VIEIRA DE MINHO

Tipología: Artesanía del metal. Cobre.

Descripción: Bastones con empuñaduras talladas, elaborados a partir de maderas de almez, castaño, cerezo y manzano, con ornamentos de latón. Cuerpo y empuñadura son de una sola pieza, algo que con-

siguen mediante la técnica del doblado de la parte superior con la ayuda de agua, calor y una pieza que permite ir deformando el extremo del bastón hasta que alcanza la forma deseada.

Localización geográfica: Municipio de Vieira de Minho, distrito de Braga. Originariamente esta actividad se inició en la parroquia de Rossas del citado municipio.

Breve reseña histórica: El cobre fue el primer metal que trabajó la humanidad, dando lugar a la Edad de Cobre o Calcolítico. Su ductilidad lo convirtió en un elemento muy versátil a la hora de la realización de numerosos instrumentos desde una etapa muy precoz de la civilización. La fabricación de alambiques está íntimamente ligada a otra tradición vinculada a la eurorregión: la elaboración de aguardiente. Los *aguardenteiros* o *poteiros* viajaban por todas las zonas en que se elaboraba vino ofreciendo sus servicios para la destilación del bagazo y la manufactura de los alambiques en Vieira de Minho, una industria artesanal que todavía pervive, les proveía de la pieza indispensable para la realización de su trabajo. Aunque el oficio de destilador de aguardiente ha dejado de ser esa figura itinerante que recorría las aldeas de Galicia y el norte de Portugal de manera cotidiana y se ha convertido en una labor meramente testimonial, todavía existen pequeñas industrias familiares que realizan alambiques en Vieira de Minho, tanto funcionales como ornamentales, de água, calor e uma peça que permita ir deformando o extremo do bastão até alcançar a forma desejada.

Localização geográfica: Município de Vieira de Minho, distrito de Braga. Originariamente esta atividade foi iniciada na freguesia de Rossas do citado município.

Breve resenha histórica: O cobre foi o primeiro metal que a humanidade trabalhou, dando lugar à Idade do Cobre ou Calcolítico. A sua ductilidade converteu-o num elemento muito versátil no momento da realização de numerosos instrumentos a partir de uma etapa muito precoce da civilização. A fabricação de alambiques está intimamente ligada a outra tradição vinculada à eurorregião: a elaboração de aguardente. Os aguardenteiros ou *poteiros* viajavam por todas as zonas em que se elaborava o vinho oferecendo os seus serviços para a destilação do bagaço e a manufatura dos alambiques em Vieira de Minho, uma indústria artesanal que ainda sobrevive, fornecendo-lhes a peça indispensável para a realização do seu trabalho. Ainda que o ofício de destilador de aguardente tenha deixado de ser essa figura itinerante que percorria as aldeias da Galiza e o norte de Portugal de forma quotidiana e se tenha convertido num trabalho meramente testemunhal, ainda existem pequenas indústrias familiares que realizam alambiques em Vieira do Minho, tanto funcionais como ornamentais, estes úl-

timos de diversos tamanhos, assim como outros elementos decorativos.

Pontos de venda: Além das lojas de artesanato, é possível adquirir peças nas oficinas ainda no ativo. Pode consultar-se uma relação das mesmas no site da câmara municipal de Vieira do Minho: <www.vieiradominho.pt/detail.php?id_md=6&id_dept=14&id_elem=34>.

CUTELARIA DE PALAÇOULO

Tipologia: Artesanato do metal, cutelaria.

Descrição: Navalhas, punhais e cutelaria tradicional.

Localização geográfica: Freguesia de Palaçoulo, município de Miranda do Douro, distrito de Bragança.

Breve resenha histórica: Os trabalhos em forja e ferro foram o ponto de partida desta atividade que com o passar do tempo foi evoluindo e utilizando o aço para a elaboração dos fios e a parte metálica e as empunhaduras com diferentes madeiras, colmilhos de javali ou corno de veado. Do trabalho manual passou-se para a indústria artesanal, capaz de responder à procura profissional de cutelaria e ao mesmo tempo manter linhas de produção tradicional para a prática de diversos desportos, a caça ou o uso doméstico.

Pontos de venda: A cutelaria e navalhas de Palaçoulo estão presentes nos comércios do sector em todo o país.

estos últimos de diversos tamaños, así como otros elementos decorativos.

Puntos de venta: Además de las tiendas de artesanía, es posible adquirir piezas en los talleres todavía en activo. Puede consultarse una relación de los mismos en la web de la cámara municipal de Vieira do Minho, <www.vieiradominho.pt/detail.php?id_md=6&id_dept=14&id_elem=34>.

CUCHILLERÍA DE PALAÇOULO

Tipología: Artesanía del metal. Cuchillería.

Descripción: Navajas, puñales y cuchillería tradicional.

Localización geográfica: Parroquia de Palaçoulo, municipio de Miranda do Douro, distrito de Bragança.

Breve reseña histórica: Los trabajos en forja y hierro fueron el punto de partida de esta actividad que con el paso del tiempo fue evolucionando y empleando el acero para la elaboración de los filos y la parte metálica y las empuñaduras con diferentes maderas, colmillos de jabalí o cuerno de venado. Del trabajo manual se ha pasado a la industria artesanal, capaz de atender la demanda profesional de cuchillería y al mismo tiempo mantiene líneas de producción tradicional para la práctica de diversos deportes, la caza o el uso doméstico.

Puntos de venta: La cuchillería y navajas de Palaçoulo están presentes en comercios del sector en todo Portugal.

SOMBREROS DE PAJA DE CENTENO DE FAFE

Tipología: Artesanía del mimbre y otras fibras vegetales.

Descripción: Sombreros y otros productos elaborados a partir de fibras de paja de centeno que, una vez tratadas, son trenzadas o tejidas para darles la forma deseada y, finalmente, una vez realizadas las distintas partes que componen el sombrero, son cosidos a mano o a máquina. Existen distintos tipos de sombrero para hombre, mujer y niño.

Localización geográfica: Municipio de Fafe, distrito de Braga. Es especialmente significativa la presencia de esta actividad en la parroquia de Travassós.

Breve reseña histórica: La artesanía de los sombreros de paja está vinculada al ciclo del cultivo del centeno, desde su plantación en el otoño hasta la cosecha a finales de la primavera siguiente. La paja es seleccionada y clasificada por su longitud y grosor, de manera que luego se le aplique un uso específico. La paja para sombreros tiene un grosor de 2 a 3 milímetros y las que tienen más grosor se utilizan en el trenzado de la cinta que rodea el perímetro del sombrero. Las tareas se realizaban a mano hasta la llegada de la máquina de coser específica para estar labores, a mediados del siglo xx.

Puntos de venta: En las tiendas de artesanía de Fafe y en muchos de los talleres de artesanos en los núcleos rurales donde se realizan estas labores.

CHAPÉUS DE PALHA DE CENTEIO DE FAFE

Tipologia: Artesanato de vime e outras fibras vegetais.

Descrição: Chapéus e outros produtos elaborados a partir de fibras de palha de centeio que uma vez tratadas são entrançadas ou tecidas para lhes dar a forma desejada e finalmente, uma vez realizadas as diversas partes que compõem o chapéu, são cosidas à mão ou à máquina. Existem diversos tipos de chapéu para homem, mulher e criança.

Localização geográfica: Município de Fafe, distrito de Braga. É especialmente significativa a presença desta atividade na freguesia de Travassós.

Breve resenha histórica: O artesanato dos chapéus de palha está vinculado ao ciclo do cultivo do centeio, desde a sua plantação no outono à colheita em finais da primavera seguinte. A palha é selecionada e classificada pelo seu comprimento e grossura, de forma a ser aplicada num uso específico. A palha para chapéus possui uma grossura de 2 a 3 milímetros e as que são mais grossas são utilizadas no trançado da cinta que rodeia o perímetro do chapéu. As tarefas eram realizadas à mão até à chegada da máquina de coser específica para estes labores, a meados do passado século xx.

Pontos de venda: Nas lojas de artesanato de Fafe e em muitas das oficinas de artesãos nos núcleos rurais onde estes labores são realizados.