

Relatório

# Registo de descrição

Data relatório

2024-04-28

Registo

PT/CMVDG/PCICVDG/D-A/002 - Vinho de Talha

**Nível de descrição**

SR

**Código de referência**

PT/CMVDG/PCICVDG/D-A/002

**Tipo de título**

Atribuído

**Título**

Vinho de Talha

**Entidade detentora**

Câmara Municipal de Vidigueira

**Âmbito e conteúdo**

A produção de vinho de talha na actualidade não é mais do que a adopção e utilização de uma prática e saber-fazer ancestral, trazido e impulsionado no concelho de Vidigueira pelos romanos, como assim servem de testemunho as grainhas de uva encontradas aquando das escavações nas Ruínas Romanas de São Cucufate, próximo de Vila de Frades.

O vinho de talha é o culminar de várias fases de trabalho que surgem no campo, com a plantação da vinha, as podas, as enxertias, a rega, a vindima e outros processos necessários para se conseguir a passagem e transformação dos frutos das videiras no precioso néctar tão apreciado e, neste caso, com a especificidade de ser produzido de forma artesanal.

Ao falarmos em vinho de talha, é imprescindível falar no recipiente que lhe dá origem e que, também este, vem da terra, a talha ou o pote (de menor dimensão/capacidade). Aqui, depois de colhidas e esmagadas as uvas, irão ser depositadas e mexidas diariamente (com o rodo) durante o processo de fermentação que irá dar origem ao "vinho novo" cerca de 40 dias após ter sido produzido e que, coincide, na maioria dos casos por ocasião da celebração do São Martinho, gerando momentos de alegria, confraternização dominados muitas vezes pelo cante alentejano cujo burburinho ainda hoje podemos ouvir vindo das inúmeras adegas particulares ou das escassas tabernas ainda existentes (espaços de convívio masculino por excelência).