

Tema | Estação: *O Vinho*

Local: Vale da Vacariça.

Ciências envolvidas: Ciências Naturais, Português, História e Geografia de Portugal

Autores: Eco-Conselheiros (Afonso Dias, Afonso Penetra, Nádia Rocha, Pedro Ribeiro, Simão Bernardes, Beatriz Freitas, Francisca Duarte, Lara Ferreira, Lea Almeida, Noé Santos, Leo Gomes Ferreira, Pedro Pimenta, Sofia Tovim, Miguel Taborda, André Rocha, Joana Semedo, Marta Mendes, André Baptista, José Pires, Rafael Cruz, Inês Matias, Maria Dias, Axel Marques, Flávia Oliveira, José Conceição, João Rodrigues Ana Simões Santos, Matilde Gomes, Gabriel Gomes, Beatriz Moraes, Marta Sousa, Rafaela Dias, Alice Gonçalves, Maria Vitória Costeira, Pedro Grada, Francisca Fernandes, Lara Folhas), orientados pela docente Sandra Alves e pela representante da autarquia, Eng^a. Lúdias Dias.

Sabia que ...

A história do vinho é muito antiga. As uvas e o homem coexistem no planeta há milhões de anos, mas é provável que tenha sido apenas a partir de 6000 a.C. que os primeiros vinhos do mundo foram produzidos, altura em que o homem se sedentarizou.

Alguns registos apontam para a produção de vinho na Bairrada remontar ao século X. Em 1867, António Augusto Aguiar estudou os sistemas de produção de vinhos na região. Em 1867, fundou a Escola Prática de Viticultura da Bairrada e, em 1890, surge o vinho espumante como resultado das suas investigações.

E foi com os seus espumantes que a região conquistou o mundo.

Explorações e vivências – *Sinta e viva a Natureza*

Etapa *Sinta a Natureza*

Observe com atenção o espaço: como estão dispostas as vinhas? Qual a razão da sua disposição? Qual a altura da videira? Tem folhas? Como são essas folhas? Existem diferenças entre as folhas? Como é o solo? Pedregoso? Rico? Tem coberto vegetal? Registe as observações realizadas.

Etapa *Viva a Natureza*

Feche os olhos e ouça os sons à sua volta. Ouvem-se insetos? Pássaros? Registe a sensação despertada. Se possível, tente ir um pouco mais além e sinta a rugosidade do pé da videira, a maciez das folhas. Registe o que sente.

Diálogo de saberes – *Compreenda a Natureza*

Observe o vale por onde caminha. Tente explicar a razão de estar perante um vale tão extenso, largo, quando atualmente só uma linha estreita de água o percorre?

Qual a relação entre o cultivo da vinha e as propriedades do espaço? Relacione a disposição das videiras com a exposição solar e com a degradação dos solos.

Para saber mais

As maravilhas da mesa da Mealhada, a história e os processos de fabrico das quatro maravilhas gastronómicas.

<https://blog.famigliavalduga.com.br/a-historia-do-vinho-no-mundo-entenda-como-esta-bebida-colonizou-os-continentes/>

<http://www.cvbairrada.pt/>

<https://www.cavesmessias.pt/>

Informação para formadores

Ligações com:

Cidadania – a importância do saber beber e os perigos associados ao abuso alcoólico.

CN – os processos de fermentação do vinho e a sua comparação com a fermentação do pão.
As castas e o seu surgimento.

HGP/EMRC - a importância do vinho na tradição mediterrânea.

Objetivos

- Compreender o processo de fabrico do vinho;
- Valorizar o património e conhecer as tradições locais;
- Compreender as relações entre o meio e as características vinícolas da região;
- Conhecer as diferentes etapas envolvidas no fabrico do vinho;
- Conhecer as castas típicas da Bairrada;
- Reconhecer a necessidade de consumir com moderação o vinho e que esse consumo seja apenas feito pelos adultos.

Materiais

Folha de registo, material de escrita, material fotográfico (ex. Smartphone).

