



Comissão  
Vitivinícola  
Regional da

# BeiraInterior



## **BEIRA INTERIOR,** DOS MIL AÑOS DE TRADICION EN LA PRODUCCIÓN DE VINO

Beira Interior es una extensa región vitivinícola que limita, al norte con el Duero, al sur con el Alentejo, al oeste con el Dão y al este con la Sierra de Salamanca, donde hoy se producen algunos de los vinos más desafiantes de España. Rodeada de vecinos tan influyentes, la conclusión solo puede ser una: el vino de la Beira Interior debe ser bueno, a pesar de ser poco conocido por los portugueses.

La tradición vitivinícola de la región se remonta a la época romana, como lo demuestran algunos de sus tesoros arqueológicos. Tras la pacificación del territorio, los romanos se instalaron, crearon grandes villae y se dedicaron a la agricultura, en particular al cultivo de viñedos y la elaboración de vino. Existe la idea de que esta actividad tuvo lugar fundamentalmente en el Alentejo, donde todavía se elabora vino en tinajas de arcilla según el "proceso romano". Sin embargo, en el norte del Tajo, los restos romanos asociados con el vino son raros y la tradición de producir vino en tinajas de arcilla, si es que existió, se ha desvanecido durante siglos, lo que lleva a la idea de que el vino podría haberse popularizado solo en la época medieval. Un hallazgo arqueológico notable, en pleno corazón de la Beira Interior, demuestra que

también en el norte del Tajo se producía vino romano en una cantidad superior a la necesaria para el autoconsumo y, sin duda, con reconocida calidad. El local de este hallazgo está ubicado en el municipio de Fundão, en el yacimiento de la Torre dos Namorados, Quintas da Torre, muy cerca de la ruta romana que unía la capital de Lusitania, Emerita Augusta - la actual Mérida - con Bracara Augusta. Aunque el sitio aún no ha sido estudiado en detalle, los primeros estudios permitieron identificar estructuras tecnológicas para la producción de vino, y probablemente aceite de oliva, de excepcional calidad. Una cella vinaria y dos grandes contrapesos cilíndricos, con grandes prensas de varillas, permiten imaginar una producción de vino de gran volumen para la venta al exterior. Sin embargo, el descubrimiento más

sensacional fue una caja construida de ladrillo con fragmentos de tegulae [tejas], recubierta con mortero de arcilla, donde se encontraron miles de granos carbonizados y hollejos de uva, cuyo estudio, actualmente en curso, tal vez permita revelar los secretos de las viñas romanas y evaluar su grado de parentesco con las variedades actuales de la Beira Interior. Sin embargo, los hallazgos no terminaron ahí, una vez que se exhumaron piezas muy notables que se exhiben hoy en día en el Museo Arqueológico de Fundão, incluida una tinaja de arcilla romana intacta, forrada en el interior con brea, destinada a la fermentación y almacenamiento del vino. Los bienes recogidos apuntan a una ocupación entre la primera mitad del siglo I d.C. y principios del siglo V d.C.

Los escasos estudios arqueológicos muestran que el conocimiento de la presencia romana en la Beira Interior es muy poco, pero hay referencias a la existencia de más estructuras romanas para la elaboración del vino en otros lugares cercanos a la ya citada ruta romana, como en Terlamonte (Covilhã), Quinta da Fórnea (Belmonte), Prado Galego (Pinhel) y Vale do Mouro (Mêda) permitiéndolo pensar que la Beira Interior habría sido, hace unos dos mil años, una región dedicada a la producción, y exportación para fuera de la región, de vinos de calidad.

## VINO MEDIEVAL

La caída del Imperio Romano, la invasión visigoda y, más tarde, el dominio árabe, provocaron profundos cambios en la sociedad y, naturalmente, en toda la estructura productiva, incluido la del vino. De una sociedad globalmente organizada y controlada, hemos pasado a una sociedad pobremente estructurada y en constantes luchas de poder, donde cada aglomerado de población trataba de sobrevivir como podía, por cuenta propia. Puede que sea excesivo decir que los restos arqueológicos de las Quintas da Torre parecen confirmar la extinción de la producción (industrial) de vino en el local, pero lo cierto es que los restos posteriores – como el lagar rupestre excavado en la roca de Freixa - apuntan a una producción de autosubsistencia, utilizando incipientes molinos de roca excavados en la roca y sistemas de prensado mucho más arcaicos que los de la época romana.

La Beira Interior, como el interior central y norte del país, está llena de lagares excavados en la roca, que atestiguan la continuidad de la producción de vino desde la época romana, aunque en un registro diferente. El inventario y estudio de estos lagares

aún está por realizarse, pero los varios centenares conocidos confirman la vocación vitivinícola y el consumo de vino desde la antigüedad. Una publicación reciente informa de 51 lagares rupestres solo en los alrededores del pueblo de Monsanto (Mons Sanctus) que muestran una pulverización de la propiedad rural, una producción artesanal de vino y, muy probablemente, el suministro de vino a la vecina e importante comunidad de Idanha-a-Velha.

Otra peculiaridad del vino medieval se basa en la implicación de la Iglesia y las órdenes religiosas, especialmente a partir del siglo XII, para controlar la producción de la “sangre de Cristo”. El Convento de Santa María de Aguiar, fundado por ermitaños en el siglo XII y luego integrado en la Orden del Císter, ciertamente tuvo un papel fundamental en los destinos del vino de la región, ya que los monjes vitivinícolas debieron jugar un papel determinante en la selección de las variedades de uva, ya que algunas de ellas tienen ascendencia de antiguas variedades de uva francesa, como Marufo y Folgosão.

## UNA CONCEPCIÓN MUY ORIGINAL

En una región tan extensa como en la de la Beira Interior, es natural que las variedades de uva predominantes de las distintas subregiones sean diferentes y reflejen la dinámica creada con las regiones vitivinícolas vecinas. Así, en el norte, se siente la influencia del Duero, Trás-os-Montes y Galicia, en el sur, se detecta la influencia del Alentejo, el oeste reconoce la influencia del Dão, al suroeste el efecto del Ribatejo y al este la presencia de la Sierra de Salamanca, donde la variedad de uva Rufete sigue siendo la más importante en la actualidad. Sin embargo, muchas de estas diferencias están solo en los nombres de las variedades de uva.

En la época de 1850, antes de la devastación vitivinícola provocada por el mildiú polvoroso y la filoxera, las principales variedades de uva de las distintas subregiones serían las siguientes:

SUBREGIONES	VARIEDADES DE UVA BLANCA	VARIEDADES DE UVA TINTAS
<b>Pinhel</b>	Codão (igual que Códega o Síria), Pardo, Fonte da Cal, Malvasia y Rabo de Ovelha	Rifete (Rufete), Marufo, Bastardo, Francisca y Donzelinho
<b>Figueira de Castelo Rodrigo</b>	Códega y Estreito (igual que Rabigato)	Prácticamente no había variedades de uvas tintas.
<b>Belmonte</b> (Cova da Beira)	Alva (Siria), Sedouro (Calum o Batoca) y Folgosão	Rifete, Marufo, Bastardo y Verdelho
<b>Covilhã</b>	Sedouro (Calum), Alvar (Siria), Malvasia y Gouveio	Bastardo, Rufete, Cabritalho y Mortágua (Touriga)
<b>Idanha e Penamacor</b> (Campo Albicastrense)	Alva (Siria), Malvasia y Folgosão	Rufete, Mourisco (Marufo), Farnento y Cabritalho
<b>Sertã</b>	Calum, Alva y Fernão Pires	Mortágua (Touriga), Castelão, Baga y Mourisco

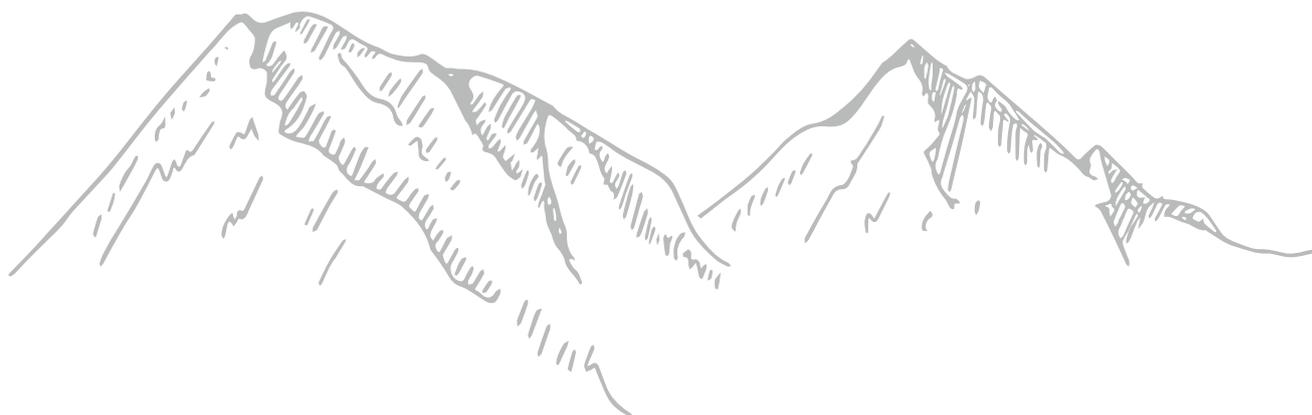
Aproximadamente cien años después, en el 1950, el concepto ya era diferente, pero aún existía diversidad entre las subregiones, a diferencia de lo que ocurre hoy, que ya es difícil detectar diferencias, y además las variedades de uva internacionales tienen ya un peso relevante. Las tendencias actuales han llevado a algunos productores a apreciar la diferencia y las raíces históricas, comenzando a priorizar las variedades de uva más antiguas y de más identidad, que son estas, en la variedad de uva blanca, Siria, Fonte Cal, Folgosão y Calum y, en la variedad de uva tinta, Rufete, Marufo, Bastardo, Touriga y Trincadeira.

## VINOS ORIGINALES Y MUY ELEGANTS

Son múltiples los factores que determinan el estilo de los vinos. El clima, el suelo y las variedades de uva se consideran los más importantes, ya que son el pilar sobre el que se basa la denominación de origen. Sin embargo, la sabiduría de los productores y la tecnología siempre han sido absolutamente decisivas. Así, a la hora de evocar los vinos del pasado, es fundamental distinguir entre vinos populares y vinos señoriales, con características muy diferentes. El primero de estos siempre habrá sido, desde la democratización del consumo de vino a finales del Imperio Romano hasta el siglo XIX, un clarete de mezcla con bajo contenido de alcohol y frecuentes defectos de prueba, fruto de la incipiente técnica con la que fue elaborado. Los vinos señoriales o eclesiales eran completamente diferentes, ya que se elaboraban con la sabiduría de los frailes, la mejor tecnología de la época y las mejores variedades de uva plantadas en lugares privilegiados. Habrá sido este el vino que dio fama a las distintas regiones vitivinícolas y, naturalmente, a la Beira Interior.

El estilo del vino señorial asumirá una gran relevancia desde el siglo XIX, cuando se generalizó el uso de botellas de vidrio y fue posible envejecerlos en los fríos sótanos de las casas de vino de la región. El vino blanco no sería tan afrutado como lo es hoy, ya que se recurría a una enología ligeramente oxidativa, que valoraba el sabor más que el olor. Cuando tenía 12 grados y elevada acidez, característica de las tierras altas del interior, envejecía suntuosamente en botella y tenía una gran longevidad, siendo el favorito de las mesas aristocráticas. El vino tinto, teniendo como base las variedades de uva Rufete, Marufo, Mortágua (Touriga) y Bastardo, no estaría muy cargado de color, pero también envejecía bien, perdiendo la astringencia característica de la juventud, adquiriendo el característico aterciopelado y desarrollando una enorme complejidad aromática que se refinaba y mantenía durante décadas.

Actualmente, el estilo de los vinos se ha vuelto más sofisticado y ha seguido la ola de modernidad que se vive en el sector en todo el país. Hay blancos muy aromáticos, frescos, con un gran sentido gastronómico que exaltan las características de las principales variedades de uva de la región - Siria y Fonte Cal - y hay blancos que evolucionan maravillosamente en la botella y recuerdan a los de las antiguas casas de vino. En los tintos, hay vinos de estilo moderno, llenos de color, bastante alcohólicos y llenos de aromas primarios, muchos de ellos elaborados con la ayuda de variedades de uva internacional, pero también hay vinos de variedades autóctonas - principalmente Rufete, Marufo, Touriga, Trincadeira y Bastardo - con menos color y llenos de originalidad, tanto para beber jóvenes como para envejecer mucho tiempo en botella. Y esto solo es posible gracias al clima de la Beira Interior, las bajas producciones por hectárea y el cuidado puesto en su elaboración.



## FONTE CAL E RUFETE, TESOROS DE LA BEIRA INTERIOR

Son tantas y tan originales las antiguas variedades de uva de la Beira Interior, que no es fácil elegir una blanca y una tinta para representar la identidad de la región. Así, optamos por una variedad de uva blanca que (todavía) no existe en ninguna otra región vitivinícola del país – la Fonte Cal - y una variedad de uva tinta, muy antigua en toda la región, pero también muy acariciada por el otro lado de la frontera - la Rufete.

### FONTE CAL

El nombre antiguo y quizás el original de esta variedad de uva es Fonte da Cal, ya así llamada, en 1790. Todo apunta a su origen en la región de Pinhel, en la cual se hace referencia desde el siglo XVIII. Se asiste a un ejemplar esfuerzo colectivo para evitar su extinción. Todo empezó en el viñedo del Instituto Nacional de Investigación Agraria, plantado en 1984, en la finca de Lamaçais, gracias al entusiasmo del Ing. Raúl dos Santos y al trabajo de campo de los ingenieros Adalberto Desterro y Alberto Antunes, técnicos de Pinhel, donde la variedad de uva “resistió”. La vinificación experimental no funcionó, pero el Ing. Francisco Santos, quien acompañó el ensayo en el viñedo, reconoció sus méritos vitivinícolas, como por ejemplo, su resistencia al estrés hídrico, térmico y a la pobreza de la tierra de la región. Distribuye algunas plantas a pequeños viñedos de Cova da Beira, en las parroquias de Ferro y Caria, pero su futuro solo estaba garantizado cuando se plantó en la Quinta dos Terms, en 1997. En 2003,

finalmente, se vinificó en esta finca para probar sus atributos enológicos, y fue un éxito rotundo. El vino se reveló magnífico, con un aroma delicado, intenso, original, atractivo y con un sabor de boca sorprendente, que destacó por la calidad de acidez, gran estructura de boca y equilibrio. Aún hoy, este vino es admirable, lo que confirma la aptitud de la uva para resistir al paso del tiempo. En 2006, con la colaboración del profesor Antero Martins, de la Universidad de Lisboa, se plantó un campo de clones en la Quinta dos Terms, ya que era necesario para “salvar” la casta. Desde entonces, esta variedad de uva ha sido apreciada por varios productores de la región y ha sido utilizada para producir vinos llenos de originalidad. Hoy en día es bandera y tesoro vinícola precioso, que marca indeleblemente el perfume de los grandes vinos blancos de la Beira Interior.



## RUFETE

En la Beira Interior se le conoce como el “padre de los pobres” y sólo hay que fijarse en el tamaño de un racimo y en una cepa cargada, para entender de inmediato el apodo. Hace medio siglo, en una época en la que la cantidad era la consigna, justificaba plenamente el epíteto y la preferencia de los productores, porque además de llegar fácilmente a los 5 kg/cepa, produce bien todos los años. Aunque es una variedad de uva que se identifica con la Beira Interior, también existe al otro lado de la Serra da Estrela, en Dão, donde es más conocida como Tinta Pinheira, y como no reconoce la frontera, ni las guerras que durante siglos libraron castellanos y portugueses, también se cultiva en la provincia de Salamanca, en la Sierra de Francia, donde desde hace más de veinte años es símbolo de identidad regional. Aunque los españoles admiten que la variedad de uva puede ser originaria de la Beira Interior, se cultiva en toda la zona montañosa, y es probable que sea un legado de los frailes de ambos lados de la frontera, quienes mantuvieron frecuentes intercambios y una fuerte influencia en la viticultura y producción de vino, cobrando religiosamente el “diezmo de Dios”, los foros y las rentas.

Hasta hace cinco años era poco apreciado en la Beira Interior, siendo acusado de originar vinos con poco color, delgados, muy ácidos, de grado débil y sin capacidad de envejecimiento, no mereciendo las preferencias de los productores que querían renovar sus viñedos. Sin embargo, todo cambió en los últimos años, cuando algunos productores acreditados de Pinhel y de Cova da Beira decidieron comprender sus caprichos y empezaron a cultivarlo con cariño y a vinificarlo

con cuidado. Como cualquier gran variedad de uva, es difícil y un desafío constante para los enólogos. Tiene una gran heterogeneidad clonal, existiendo cepas con racimos grandes y bayas gordas y existiendo otras con racimos pequeños y bayas pequeñas, cuyo comportamiento enológico es muy desigual. Estos últimos suelen dar vinos de mayor grado y más coloreados, concentrados y aromáticos. Tampoco se puede producir mucho, porque cuanto mayor es la producción, menor es la calidad de los vinos. En buenas cosechas, cuando la maduración es completa, produce vinos excepcionales, con un bello color rubí, aroma rico, con un carácter fácilmente reconocible y muy elegante en boca, donde prima una seductora acidez, una astringencia irreverente y un notable sabor aromático. Son vinos poco longevos, que brillan más mientras dura la juventud, pero que pueden ganar complejidad con unos años en botella. Afortunadamente, esta variedad de uva comienza a ser descubierta por productores y consumidores, dada su enorme originalidad.



Comissão  
Vitivinícola  
Regional da

BeiraInterior

Solar do Vinho da Beira Interior  
6300-710 Largo das Freiras  
Guarda, Portugal

☎ +351 271 224 129

☎ +351 271 222 101

✉ geral@cvrbi.pt

[www.cvrbi.pt](http://www.cvrbi.pt)

