The Eastern Douro wines

MOVING Reference Region
Maciço Noroeste
Country
Portugal
Authors
Cristina Micheloni (VINIDEA)
More info
https://www.moving-h2020.eu/reference_regions/macico-noroeste-portugal/

Douro was the first Protected Denomination of Origin, PDO, wine area to be defined and ruled at world level. In the Douro eastern sub-region, the Alto Douro Vinhateiro, viticulture faces more stringent constrains linked to steep slopes and specific climatic conditions. Viticulture is practiced on terraces built with schistous stones, hosting only 1 or 2 lines of grapevine each, fact that limits mechanization and increases labour costs. The beauty of the landscape, mainly built by viticulture, led UNESCO to declare the Alto Douro Vinhateiro a World Heritage Cultural and Evolving Landscape. In the area of Vila Nova da Foz Côa, South Eastern part of Alto Douro, the landscape is even more complex and intertwined with almonds, olive groves and large part of shrubs and woods. In this area, viticulture is now regaining importance after decades of decline. The typical wines produced here are Barca velha and other white wines. They are processed by few small-holders, a cooperative cellar and by an increasing number of large companies, based in the Western and more developed area of the PDO region. Foz Côa valley was also acknowledged by Unesco as World Heritage as ”the most important open air Palaeolithic rock art site”, creating quite a unique situation of 2 UNESCO acknowledgments in the same area. This increases the touristic potential of the area, whose attractiveness is based on the viticulture landscape, the Paleolithic engraves and the possibility to practice several leisure activities. The main hindering factor for the development of the rural area is depopulation, due to lack of qualified job opportunities, infrastructures and services. The recent investments of large wine companies do not significantly increase the added value that stays in the area.

MOVING receives funding from the European Union’s Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 862739. The content of this document does not reflect the official opinion of the European Union. Responsibility for the information and views expressed therein lies entirely with the author(s).

Os vinhos do Douro do este

A Região Demarcada Douro foi a primeira a ser definida e regulamentada a nível mundial. No Alto Douro Vinhateiro, a parte oriental do vale do Douro, a viticultura enfrenta serios constrangimentos ligados a declives acentuados e condições climáticas específicas. A viticultura é praticada em socalcos construídos com pedras xistosas, albergando apenas 1 ou 2 linhas de vinha cada, facto que limita a mecanização e aumenta os custos de mão-de-obra. A beleza da paisagem, construída pela viticultura, levou a UNESCO a declarar o Alto Douro Vinhateiro Património da Humanidade, Paisagem Cultural e Evolutiva. Na zona de Vila Nova da Foz Côa, no sudeste do Alto Douro, a paisagem é ainda mais complexa e entrelaçada com amendoeiras, olivais e muita parte de bosques. Nesta área, a viticultura está agora a recuperar importância após décadas de declínio. Os vinhos típicos são o Barca Velha e outros vinhos brancos, processados por poucos pequenos proprietários, uma adega cooperativa e por um número crescente de grandes empresas, sediadas na área ocidental da região demarcada. O vale de Foz Côa foi também reconhecido pela Unesco como Património Mundial como “o mais importante sítio de arte rupestre paleolítica a céu aberto”, criando uma situação bastante especial de 2 reconhecimentos da UNESCO na mesma área. Isso aumenta o potencial turístico da região, cujos atrativos se baseiam na paisagem vitícola, nas gravuras paleolíticas e na possibilidade de praticar diversas atividades de lazer. O principal entrave ao desenvolvimento do meio rural é o despovoamento, devido à falta de oportunidades de trabalho qualificado, infra-estruturas e serviços. Os recentes investimentos de grandes empresas vitivinícolas não aumentam o valor acrescentado que se mantém na região.

.