

A UVADA em Torres Vedras



Ficha Técnica – A UVADA em Torres Vedras

Entrevistas

Produtores (ordem alfabética)

Ana Rosa - *Moinhos da Capucha*
Eusébio Marques - *EUMA – Tradição no Sabor*
Joaquim Gomes - *Terras de Dinossauros*
Maria da Conceição Gomes - *Doces da Ribeira*
Paula Sarreira - *Conservas a Oeste*

Escola 4G de Campelos

ATL e Grupos de Jovens, Adultos e Seniores
Carla Neto
Fernanda Caldeira
Gertrudes Machado
João Antunes
Jorge Ventura
Maria Ventura
Mariana Caldeira
Yasmin Coimbra

Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, Dois Portos

Ilda Caldeira
Pedro Belchior

Autoria, Pesquisa e Inventariação

Memória Imaterial
Filomena Sousa
José Barbieri
Alexandra Araújo

Consultoria

IELT-FCSH/NOVA

Fotografia da capa

© CM Torres Vedras

Coordenação e produção

Isabel Ferreira da Silva
Câmara Municipal de Torres Vedras
Terra de Vinho e de Gente / Uvada do Oeste



Entidade acreditada como ONG consultora do Comité Intergovernamental para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da UNESCO.
www.memoriamedia.net

Torres Vedras, 2019

A UVADA em Torres Vedras

Filomena Sousa, José Barbieri e Alexandra Araújo
Memória Imaterial

Descrição

A Uvada é um doce preparado com o mosto de uva fervido, o chamado arrobe, ao qual se junta fruta cortada em pedaços, mais frequentemente maçãs.¹ Confeccionada sem açúcar, junta usualmente 3 ingredientes - o sumo da uva madura (se possível de maior grau), as maçãs de espécie variada e a canela (em pau durante a cozedura e/ou em pó no final, para dar sabor e decorar).



Arrobe com maçãs © Memória Imaterial

¹ Não considerando os fundamentos botânicos desta distinção, na Região Oeste, em Lisboa e noutras regiões de Portugal distingue-se a “maçã” e o “pero” no seu formato, cor e paladar. Em relação à qualidade de fruta utilizada na uvada, os produtores referiram com frequência o “pero”. Em termos botânicos existe a espécie “maçã” com inúmeras variedades. No Norte a todas essas variedades dá-se o nome de “maçã”, noutras regiões, a algumas variedades, dá-se o nome de “pero”.

A confeção da uvada, produzida em grandes quantidades no Outono, pelas vindimas, pode demorar vários dias. Começa com a apanha da uva seguindo-se o esmagamento e extração do mosto, a produção do arrobe (durante a qual se vai retirando a espuma de resíduos com uma escumadeira), a junção das frutas e, num processo lento e acompanhado, a cozedura até atingir a cor castanha escura ou negra e o “ponto estrada”. Tradicionalmente, verifica-se o “ponto estrada” com uma colher, traçando uma linha numa amostra do doce retirada para um prato. Se essa “estrada” se mantiver, o doce está pronto.

A uvada é um doce que se conserva de um ano para o outro e é, usualmente, consumida no pão ou com frutos secos. Na Região Oeste, o Natal é uma das épocas do ano em que muitas famílias colocam a uvada nas suas mesas.



Uvada © Terras de Dinossauros

Vários testemunhos referem que, há algumas décadas, o mosto era feito de uvas apanhadas em vindimas próprias ou dos “rabiscos” (os cachos de uva que depois das vindimas ficavam nas cepas e podiam ser apanhados por quem quisesse). Hoje, usa-se mosto das próprias vinhas ou compra-se mosto a outros produtores. O objetivo é utilizar o mosto fresco, não fermentado. O tipo de casta varia conforme a disponibilidade e o gosto de cada um, sendo frequentes as castas Fernão Pires e Santarém.

Algumas memórias registadas referem que, na zona de Torres Vedras, o pero “focinho de coelho”, o pero “ferro” e a maçã “azedada” eram as espécies mais utilizadas para juntar ao concentrado de mosto e fazer a uvada. Hoje, porque não se encontram ou identificam

facilmente estes frutos, utilizam-se as maçãs disponíveis na altura das vindimas, por exemplo, Bravo de Esmolfe, Fugi, Reineta, Granny Smith, Royal Gala e Golden (só ou misturadas).

A atual prática mostra que a percentagem da redução do mosto em arrobe é bastante variável, dependendo do gosto de quem cozinha. Há quem reduza o mosto para 2/3, outros para metade, 1/3 ou 1/4, ganhando uma consistência tipo xarope.

Em Portugal, a prática tradicional do fabrico do arrobe regista-se em todo o país (especialmente nas regiões vitivinícolas) tendo sido muitas vezes utilizado como substituto do açúcar a juntar a vários pratos, por exemplo às papas de milho ou às papas de abóbora. Designa, ainda, uma receita usada ao longo dos tempos (até aos dias de hoje) como forma de conservar a fruta, forma de temperar diversos pratos, para adoçar o vinho ou para fins terapêuticos.

Já a uvada está particularmente documentada² e associada aos concelhos da Região Oeste, em particular a Torres Vedras, Alenquer, Arruda dos Vinhos, Cadaval, Bombarral e Sobral de Monte Agraço, mas também à Lourinhã, Alcobaça, Caldas da Rainha, Nazaré, Óbidos e Peniche. Sendo previsível a sua confeção noutras regiões vitivinícolas do país, não se encontram registos escritos ou orais tão regulares como acontece em relação ao Oeste de Portugal.



Uvada © Memória Imaterial

² <https://memoriamedia.pt/index.php/uvada> e <http://memoriamedia.net/index.php/5uvada>

Origem e história

As descrições e registos remotos de reduções do mosto através da fervura, semelhantes ao arrobe, remetem para receitas da antiguidade clássica (Roma e Grécia) e da época Medieval. Columela, engenheiro agrónomo do século I d.C., estudioso da agricultura do Império Romano descreve a fabricação de *defrutum*:³ o mosto de uva reduzido em 1/4 ou 1/3 (neste último caso também conhecido por *caroenum*). Um melaço espesso, concentrado e escuro produzido através de cozedura lenta e longa. Usado na confeção de pratos e condimentos doces, salgados e agridoceos (Moncorgé & Graziani, s.d.).

Plínio, o Velho, naturalista romano, define, um século depois, a *sapa* como uma redução para a terceira parte da quantidade inicial. Um mosto de uva preta reduzido a 1/3, sem álcool, por fervura lenta e prolongada. A receita da *sapa* é parecida com a receita do *mosto cotto*, a diferença está no facto da redução do *mosto cotto* ser a 2/3. Ambas as reduções ainda são confeccionadas em diferentes regiões de Itália - Emília-Romanha (Norte), Abruzzos, Marcas (centro), região da Calábria e Apúlia (meridional, sul) e nas ilhas da Sardenha e Sicília (Moncorgé & Graziani, s.d.). Na Sardenha a *sapa* serve ainda como base para a produção de vinagre balsâmico.



Fresco Romano com cena de banquete de *Casa dei Casti Amanti* (IX 12, 6-8) em Pompeia. Fonte: Panetta, 2005.

³ *Defervere*, em latim, significa “resfriar, depois de ferver”.

Na Península Ibérica, os termos *al rub ou rub* da gastronomia do al-Andaluz designam o costume gastronómico praticado durante o período da dominação muçulmana na Idade Média (711–1492). No livro *La Cuisine Andalouse, Un Art De Vivre XI° - XIII° Siècle*, Lucie Bolens (1990) refere quatro receitas de *rub*.⁴ As receitas medievais consideram a redução de 2/3 do mosto inicial e indicam que o *rub* já era utilizado para misturar com diferentes frutas (neste sentido, próximo da receita da uvada).

A expressão atual da confeção da uvada resulta, assim, da influência preponderante das civilizações antigas árabes, romanas e gregas e da manutenção dessa tradição pelos séculos, transmitida de geração em geração.

Em Portugal, António Maduro refere a prática do arrobe na fabricação do vinho pelos Frades Bernardos de Alcobaça, no século XII, conferindo-lhe mais graduação - *“concentrado de mosto que se adicionava durante a fermentação vinária numa proporção de meio almude para um tonel de duas pipas”* (2012: 42). Dentro do espaço dos mosteiros existiam adegas nas enfermarias onde, a partir do arrobe, se fabricavam xaropes para fins medicinais (Maduro, 2017).

No registo de Hipólito da Costa Cabaço (1939) refere-se que para fazer a uvada pode juntar-se ao “arrobe” os *“pêros, pêras, abobora menina ou outros frutos, vai ao fôgo até ficar uma espécie de marmelada, junta-se-lhe cravos de cabecinha e canela em pau”*.⁵

Vários relatos referem ainda que a uvada era confeccionada em dois contextos diferentes: no final das vindimas na casa do patrão, quando algumas trabalhadoras deixavam o campo e eram destacadas para a cozinha para fazer a uvada; durante a vindima na casa das famílias com menos possibilidades, depois da *“jorna”*, durante a noite, usualmente na rua ou no quintal onde era colocado o tacho de arame sobre uma trempe e o lume de lenha.

A diversidade cultural e a Uvada no Mundo

Considerando a ligação óbvia da confeção do arrobe e da uvada ao cultivo da uva, é de esperar a existência de práticas equivalentes, mais ou menos preservadas, mais ou menos vivas, noutros pontos do mundo, nomeadamente entre países que partilham as mesmas raízes históricas.

⁴ De referir que Lucie Bolens fala do *rub* como um produto alcoólico, neste caso a redução é menos concentrada (a 2/3) e segundo três cozimentos sucessivos com intervalos noturnos para provocar a fermentação.

⁵ Registo realizado em 1939 em resposta a um pedido da Câmara Municipal de Alenquer – Documento do Arquivo Municipal de Alenquer.

Assim, fora das fronteiras nacionais, é possível encontrar receitas equivalentes ao arrobe em Espanha (*arrobe*), França (*raisiné*), Itália (*sapa* e *mosto cotto*), Suíça (*vin cuit*), Irão (*shire angoor*), Turquia (*pekmez*), Chipre (*épsima*) ou América latina (por exemplo, o *arrobe* no Chile, na Argentina ou na Bolívia).

Já em relação à uvada é mais difícil encontrar receitas iguais às confeccionadas na Região Oeste de Portugal. Contudo, para além de distintas, é de referir receitas idênticas que são cozinhadas em três países específicos – em Espanha (*arrobe* com adição de frutas), na Suíça (*coignarde*) e em França (*raisiné* com adição de frutas). Receitas equivalentes à uvada se tivermos em conta:

- a) o conceito abrangente da redução de sumo de frutas (especialmente de uva), sem álcool e sem adição de açúcar, mas com adição de frutas;
- b) as características do processo de cozedura (lenta e longa), modos de preparar e utensílios;
- c) o produto final (cor mais ou menos escura, textura espessa ou viscosa) e uma grande concentração de açúcar natural;
- d) as diferentes aplicações do produto.



Uvada © Memória Imaterial

Em particular sobre o arrobe, o mosto ou sumo de uva reduzido assumiu diferentes nomes conforme os países. Foi sofrendo alterações nas receitas e compreendendo variantes que demonstram a riqueza e diversidade cultural desta prática: pode ser feito com sumo de uva ou de outros frutos ou com ambos; pode ser alcoólico ou não;⁶ mais espesso ou mais líquido; mais escuro ou mais claro.⁷

Especificando sobre as receitas equivalentes à uvada é de referir que, em Espanha, ao *arrobe* reduzido até 1/4 ou 1/5 do mosto de uva inicial adicionam-se pedaços de fruta - abóbora, melão, melancia, pêssego, figo, figos da Índia e marmelo. Por exemplo, na Andaluzia junta-se a abóbora ao mosto da uva e aromatiza-se com camomila. A algumas receitas de *arrobe* adiciona-se cal (depois filtrada) para limpar e neutralizar a acidez do mosto. O *arrobe* é produzido na Andaluzia, Castela-Mancha, Valência, Múrcia, Estremadura e Catalunha – mas também se encontram referências da sua produção no Chile, Peru, Bolívia e Argentina. Contudo, nestes últimos países o *arrobe* nem sempre é feito de mosto de uva. Por exemplo, o arrobe do fruto chañar (em Atacama – Chile) ou o arrobe de tuna (figo da Índia) (na Província de Córdoba - Argentina).

Na Suíça o *coignarde* corresponde à junção de pera, marmelo ou abóbora ao chamado *vin cuit*, a redução do sumo de uvas ou, até mais frequentemente, a redução do sumo de peras ou maçãs, aromatizado com canela e anis estrelado, sem adição de açúcar. O *vin cuit* é produzido com ligeiras diferenças de receita e diferentes denominações por região: *vin cuit* (Suíça francesa, no cantão de Friburgo), *raisinée*, *raisiné*, *résiné* (na Suíça, no cantão Vaud, em la Côte) ou *cougnarde*, *cugnarde*, *biresaasa* (no Friburgo alemão).⁸ Actualmente o *vin cuit* é bastante apreciado pelos consumidores (na doçaria, em sobremesas, bolos, tartes e acompanha gelados e crepes) é cada vez mais utilizado pelos chefes de cozinha (Pugin, 2004).

Em França o *raisiné* é o sumo de uva, cozido e reduzido, sem adição de açúcar, à qual se junta, por vezes, peras, marmelos, mas também outros frutos doces, como o melão, figos ou ameixas. É uma especialidade feita a partir do sumo da uva tinta proveniente de terrenos soalheiros. O *raisiné* tem expressão na região de Borgonha-Franco-Condado e em Charente na região da Nova Aquitânia).⁹

⁶ Ver nota 4.

⁷ No Médio Oriente o *shire angoor* é similar ao arrobe, contudo é usual juntar-se cal ou argila (depois filtrada) para purificar e diminuir a acidez do mosto. Também a uva pode passar por um processo de secagem. A produção do *shire angoor* tem maior expressão no Irão. Na Turquia – Anatólia, produz-se o *pekmez* a partir da redução de sumo de fruta, sobretudo da uva, mas também de cerejas, ameixas, figos, alfarroba, romã e tâmaras. Tal como na elaboração do *shire angoor*, junta-se o *toprak* (terra local que contém argila e cal) e depois da primeira fervura de várias horas o sedimento é filtrado num saco de juta. O xarope é fervido uma segunda vez para aumentar a concentração.

Também idêntica ao arrobe, a *épsima* (o equivalente grego à *sapa* de origem romana) tem expressão em Chipre. Embora o termo seja de origem grega, não foram encontradas referências atuais desta receita artesanal na Grécia.

De referir ainda que, não sendo feito do sumo de uvas, o *sirop d'érable* (xarope da ácer) também é uma redução para obter concentração de açúcar natural, mas neste caso a partir da seiva da árvore ácer, original dos povos ameríndios, muito popular e bastante enraizada na América do Norte e sobretudo no Canadá (Ontário, Quebec).

⁸ Do *vin cuit* é produzida a mostarda de Bénichon (do cantão de Friburgo).

⁹ <https://fr.wiktionary.org/wiki/raisiné> e <https://fr.wikipedia.org/wiki/Raisiné>

A Salvaguarda e o Futuro da Uvada em Torres Vedras

Em Torres Vedras, por iniciativa da Câmara Municipal, várias atividades têm sido promovidas de forma a valorizar e salvaguardar as tradições associadas à confeção da uvada. Nomeadamente, a divulgação do doce junto de produtores e a promoção de mostras e vendas. Iniciativas que têm resultado no desenvolvimento de várias marcas de uvada que chegam hoje ao mercado através de sistemas de produção inspirados na receita e procedimentos tradicionais (ver págs. 9-13).

Em prática e em agenda estão ainda ações como:

- a inventariação e pesquisa do processo da confeção da uvada, a sua origem histórica e recuperação do património oral desta tradição;¹⁰
- a partilha de informação entre produtores de uvada, enólogos, chefes de cozinha e escolas com cursos de cozinha e pastelaria;
- a dinamização de workshops de confeção;
- a divulgação de estudos científicos sobre a uvada.

Em relação à investigação científica, destaca-se o trabalho iniciado em 1991 por Pedro Belchior e Ilda Caldeira sobre a recuperação da uvada, no Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, em Dois Portos. Estes estudos estabeleceram *“algumas características físico-químicas, texturais e organolépticas da uvada”* e *“permitiram a optimização da formulação da uvada, bem como a avaliação da sua estabilidade microbiológica e a sua aceitabilidade junto do consumidor. Foi ainda avaliada a diversificação do doce com recurso à utilização de diferentes variedades de maçã e à utilização de mostos [de] diferentes castas.”* (Caldeira & Belchior, 2007: 50).¹¹

Sobre os processos de transmissão do saber-fazer, nos últimos anos, devido ao aumento do interesse pela uvada, verifica-se, por um lado, a recuperação da prática em certos contextos familiares e sociais. Por outro lado, as escolas são incentivadas a desenvolver atividades que valorizem e promovam os conhecimentos tradicionais junto dos mais novos. Como exemplo do trabalho efetivo sobre a uvada destacam-se as ações desenvolvidas pela Escola 4G de Campelos (ver pág. 14).

¹⁰ <https://memoriamedia.pt/index.php/uvada>

¹¹ <https://memoriamedia.pt/index.php/iniav>

Produtores de Torres Vedras que comercializam a Uvada



© Memória Imaterial

Maria da Conceição Gomes
Doces da Ribeira
 Ribeira de Pedrulhos – Torres Vedras

Maria da Conceição Gomes já fazia uvada quando era ainda *“uma garota”*. Aprendeu a receita com a mãe e recorda-se dela juntar abóbora ao arrobe. Aos 16 anos começou a trabalhar e até aos 20 não fez uvada por não ter disponibilidade. Quando se casou voltou a fazer uvada, agora sem necessidade de ir ao *“rabisco”* (aproveitando os cachos esquecidos durante as vindimas) pois tinha vinhas e usava o mosto da sua produção.

Hoje, nos *Doces da Ribeira*, para fazer uvada usa mosto de várias castas, sobretudo Santarém. Depois junta maçãs diversas, por exemplo Fugy, Reineta e Bravo Esmolfe. Foi das primeiras pessoas a levar a uvada para as Festas da Cidade de Torres Vedras, há cerca de treze anos. Recorda que nessa altura produzia-se pouca uvada, *“nada comparado com o que se produz e vende atualmente”*.¹²



© CM Torres Vedras

¹² <https://memoriamedia.pt/index.php/maria-da-conceicao>



© Memória Imaterial

Joaquim Gomes
Terras de Dinossauros
 Ameal – Torres Vedras

Depois da uvada ter “caído no esquecimento” Joaquim Gomes assume-se como um dos primeiros produtores a recuperar a receita e fê-lo através de uma conhecida, já idosa, que transmitiu, a ele e à sua esposa, o modo tradicional de fazer este doce. De acordo com esses ensinamentos Joaquim reduz o mosto em arrobe, matéria que preserva durante o ano e à qual vai juntando a fruta para cozer e produzir a uvada. Segundo o que lhe contaram, antigamente usava-se muito o pero “ferro” para fazer este doce, “um pero agora em extinção”, mas que o pai também usava para tapar as bocas dos barris do vinho a fermentar.

Hoje, Joaquim Gomes produz os doces e produtos tradicionais *Terras de Dinossauros* e para confeccionar a sua uvada compra mosto de produtores de S. Mamede e usa as maçãs Bravo de Esmolfe e Royal Gala.¹³



© Memória Imaterial

¹³ <https://memoriamedia.pt/index.php/joaquim-gomes>



© Memória Imaterial

Ana Rosa
Moinhos da Capucha
 Serra da Vila - Torres Vedras

Ana Rosa guarda uma memória de infância que lhe é muito querida: a visita a uma tia que, para receber a família, servia chá preto e pão com uvada. Um paladar que recordava frequentemente e por isso começou a fazer uvada em casa. Mais tarde, em 2012, cria os *Moinhos da Capucha* dedicando-se a produtos tradicionais que têm por base o uso do vinho. É nesse contexto que eleger a uvada como um dos principais produtos a promover e comercializar.

Esta produtora destaca como uma das particularidades da receita o “*processo demorado*” exigindo “*muita paciência, muito tempo, muita disponibilidade, muito amor. Nada nos pode perturbar quando estamos a fazer a uvada, porque quando dermos por isso, se formos fazer outras coisas, a uvada já não é uvada, passa a ser carvão, porque queima com muita facilidade*”. Nas suas receitas, Ana Rosa opta por castas nacionais, como o Touriga Nacional e o Castelão, mas já experimentou Syrah, Merlot e Fernão Pires. Defende que a uvada, do ponto de vista energético e pelo facto de não ter açúcar, é benéfica para alimentação.¹⁴



© Memória Imaterial

¹⁴ <https://memoriamedia.pt/index.php/ana-rosa>



© Memória Imaterial

Eusébio Marques
EUMA – Tradição no Sabor
 Ribeira de Matacães – Torres Vedras

Interessado em produzir e comercializar produtos regionais Eusébio Marques criou a *EUMA – Tradição no Sabor* e começou a fazer uvada há quatro anos. Aprendeu a receita com a mãe e lembra-se de, na sua infância, ir ao “rabisco”. Recorda que pisavam as uvas para extrair o mosto, usualmente da casta Santarém.

Hoje, Eusébio vai buscar o mosto à Quinta do Juncal, em Matacães. Para a uvada tinta usa diversas castas e para a uvada branca usa Fernão Pires. Na última produção usou maçãs Bravo Esmolfe, Golden e Fugi. Devido à qualidade e pelo “*valor da tradição*”, Eusébio testemunha o interesse das pessoas neste doce e está otimista em relação ao seu futuro, “*principalmente pelo seu potencial, podendo ser introduzido num número diversificado de receitas de pastelaria e cozinha*”.¹⁵



© Memória Imaterial

¹⁵ <https://memoriamedia.pt/index.php/eusebio-marques>



© Memória Imaterial

Paula Sarreira
Conservas a Oeste
 Vila Facaia – Torres Vedras

Paula Sarreira tem a memória visual da avó a fazer a uvada no chão do quintal, num “*tacho de arame sobre uma fornalha*”. Porém, Paula só começou a fazer este doce em 2015, quando iniciou um negócio de transformação de frutas e legumes da zona Oeste - a *Conservas a Oeste*. Nessa altura, a convite da Junta de freguesia de A dos Cunhados, participou nas Festas da Cidade de Torres Vedras apresentando a receita de uvada da avó, recuperada com a ajuda da mãe.

Atualmente, sem escolher castas específicas, compra mosto de uva tinta e usa as maçãs que produz (por exemplo, Fugi, Reineta e Granny Smith). Em relação à receita da avó, não cozinha as frutas durante tanto tempo, fecha o doce a vácuo não necessitando de fazer uma uvada tão concentrada. Paula Sarreira é de opinião que a uvada, sendo um produto doce e natural é um substituto saudável do açúcar - lembrando que já a avó usava o arrobe para adoçar as papas de abóbora. Recentemente, criou uma gama de “*doces sem açúcar*” inspirada no processo da uvada, juntando outras frutas ao arrobe, por exemplo framboesas.¹⁶



© Memória Imaterial

¹⁶ <https://memoriamedia.pt/index.php/paula-sarreira>

Salvaguarda pela transmissão – o papel das escolas



© Memória Imaterial

Escola 4G de Campelos
Adoça a tua vida!
 Campelos - Torres Vedras

A Escola 4G de Campelos é um projeto intergeracional que começou com a reativação de uma escola primária para usufruto, partilha e convivialidade das quatro gerações. Neste contexto começou a trabalhar a uvada conciliando a valorização do saber dos mais velhos e a sua transmissão aos mais novos. Como resultado, desde há dois anos que a Escola leva a sua uvada às Festas da Cidade. Neste processo, as crianças vão com os adultos à vindima, participam no pisar da uva, extraem o mosto e depois voltam à Escola para, junto com os seniores, prepararem as maçãs, reduzirem o mosto a arrobe e confeccionarem a uvada. Trabalham ainda o embalamento e etiquetagem, explorando as possibilidades de comercialização do produto. Na oficina sénior faz-se a decoração dos frascos.¹⁷



© Memória Imaterial

¹⁷ <https://memoriamedia.pt/index.php/escola-4g-de-campelos>

Bibliografia

- Bolens, Lucie, (1990) *La Cuisine Andalouse, Un Art De Vivre XI° - XIII° Siècle*, Paris: Albin Michel.
- Caldeira I., Belchior A.P. (2007) “Uvada- doce de uva e maçã. Recuperação e caracterização de um produto tradicional português”. In *Enologia* 46/50: 50-54.
- Caldeira I., Moreira S., Alves M.C.R. (2006) “Estudos de optimização e diversificação da uvada”. In *Ciencia e Téc. Vitiv* 21(2): 75-98.
- Caldeira I., Belchior, A. P. (1996) “Recuperação de um doce tradicional de uva e maçã. Factores Tecnológicos e elementos para a sua caracterização físico-química e sensorial”. In *Ciencia e Téc. Vitiv* 12(1): 37-58.
- Maduro, António V. (2017) “A vinha e os vinhos cistercienses em Portugal na Época Moderna” In *Enomemórias, Museologia e Património do Vinho* (Território, Sociedade e Desenvolvimento), ed. Alberto Guerreiro, António Maduro, Jorge Custódio, Eduardo Gonçalves, 51 - 63. Maia: Edições ISMAI.
- Maduro, António V. (2012) ‘As Artes e as Técnicas na produção dos vinhos cistercienses de Alcobça. Uma abordagem em torno do inquérito agrícola da Real Academia de Ciências de Lisboa de 1787” in *Vinho Verde. História, Economia, Sociedade e Património*. (2º Congresso internacional, Porto, Out 2012). pp. 42.
- Moncorgé, M. J. and Graziani, A. C. (s.d.) “Moût, sapa, arrop! aventure du mosto cotto et du raisiné” (s.d) (in http://www.oldcook.com/medieval-sapa_mosto_cotto [consultado 18/2/2019].
- Ornellas e Castro, Inês de (2015). *O livro de cozinha de Apício. Um breviário do gosto imperial*. Lisboa: Relógio D’Água.
- Panetta, M. Ranieri (ed.) (2005) *Pompeji. Geschichte, Kunst und Leben in der versunkenen Stadt*. Belsler, Stuttgart.
- Pugin, Patrick (2004) “Le vin cuit - Un trésor culinaire romand”, in *Gruyère - le Journal du Sud Fribourgeois* (09 outubro 2004, arquivo), in <https://loisirs.lagruie.ch/uploads/archives/2004/04.10.09/gruyere.htm> [consultado 20/2/2019].
- Tahiri, Ahmed (2003), *Las Clases Populares En Al-Andalus*, Málaga: Sarriá.

Páginas online

- A Uvada – Saberes e Sabores do Oeste in MEMORIAMEDIA <http://memoriamedia.net/index.php/5uvada> [consultado 20/2/2019]
- Association et fondation pour la sauvegarde du patrimoine fruitier de Suisse romande (2006) Coignarde, vin-cuit, raisinée in https://web.archive.org/web/20120128084344/http://www.retropomme.ch/nouveau/index.php?option=com_content&task=view&id=73&Itemid=133 [consultado 20/2/2019]
- Gastronomía De La 'Amma (Clases Populares De Al-Andalus) in https://www.balansiya.com/gastronomia_amma.html [consultado 20/2/2019]
- Inventário do Património Culinário Suíço in <https://www.patrimoineculinaire.ch/Produits?text=vin+cuit&canton=&categorie=#102> [consultado 20/2/2019]
- IRAN - Grape syrup; A taste of Persia in <https://www.youtube.com/watch?v=r5rsf8KdK0Q> [consultado 20/2/2019]
- *Manger Turc*, <https://manger-turc.blogspot.com/2014/02/le-pekmez.html> [consultado 20/2/2019]
- Terroir Frigourg, <https://www.terroir-fribourg.ch/fr/produits/produits.html>[consultado 20/2/2019]
- Nenova, Stella (19 de junho de 2015) “Ancient wine sauces Sapa-Defrutum-Caroenum (recipe)” in *Ancient World Alive* <http://www.ancientworldalive.com/single-post/2015/06/19/Ancient-wine-sauces-SapaDefrutumCaroenum-recipe> [consultado 20/2/2019]
- Raisiné <https://fr.wiktionary.org/wiki/raisiné> e <https://fr.wikipedia.org/wiki/Raisiné>

Outros registos audiovisuais:

- Sobre *arrobe* [consultado 20/2/2019]:
- <https://www.youtube.com/watch?v=VUyIlMkhhRE>
- <https://www.youtube.com/watch?v=8vT44Zas5-l>
- <https://www.youtube.com/watch?v=z2oiZjD5uk>
- <https://www.youtube.com/watch?v=zONxNnMaAr0>
- *arrobe de chañar* Atacama-Chile <https://www.youtube.com/watch?v=JWm-96G0jdE>
- *arrobe de tuna* (processo artesanal) <https://www.youtube.com/watch?v=4FckaVDh2lc>
- *arrobe de tuna* (Comuna de La Posta –Argentina) <https://www.youtube.com/watch?v=vwvZA0MawAs>

