

***Traditio et Novuum* na viticultura do vinho Madeira: estudo linguístico-etnográfico e terminológico da plantação da vinha à vindima**

Traditio et Novuum in Madeira wine viticulture: a linguistic-
ethnographic and terminological study from vine planting to grape
harvest

Naidea Nunes Nunes¹

0000-0002-6959-608X 

António José Marques Silva²

0000-0002-5971-1574 

Rossana Andreia Neves Santos³

0000-0002-0221-880X 

¹ Departamento de Línguas, Literaturas e Culturas, Faculdade de Artes e Humanidades, Universidade da Madeira, Portugal.

² Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo (CITUR - Polo da Madeira), Escola Superior de Tecnologias e Gestão, Universidade da Madeira, Portugal.

³ Centro de Investigação, Desenvolvimento e Inovação em Turismo (CITUR - Polo da Madeira), Escola Superior de Tecnologias e Gestão, Universidade da Madeira, Portugal.

Autor correspondente: naidean@staff.uma.pt

Resumo. No âmbito da candidatura das Tradições do Vinho Madeira a Património Cultural Imaterial da Humanidade (UNESCO) pela Universidade da Madeira, fez-se um trabalho de documentação do saber-fazer técnico-agrícola dos viticultores madeirenses, em julho, agosto e setembro de 2024. A metodologia qualitativa de investigação consistiu na recolha de dados através de entrevistas semiestruturadas sobre a atividade vitícola, aplicadas a 24 informantes que produzem uvas para diferentes empresas de vinho Madeira, respetivas transcrições e análise de conteúdo. O objetivo foi recolher para conhecer e preservar os conhecimentos e práticas tradicionais da viticultura madeirense e os seus termos e conceitos, enquanto realidade sociocultural e identitária. A análise qualitativa do conteúdo das entrevistas, realizadas em diferentes localidades da ilha da Madeira, permitiu explorar o material linguístico-etnográfico e terminológico recolhido, sistematizando-o em seis categorias temáticas: (1) variedades de castas/uvas; (2) fases do ciclo vegetativo da vinha; (3) doenças, pragas e tratamentos da vinha; (4) práticas agrícolas e culturais do cultivo da vinha; (5) ferramentas e materiais usados no cultivo da vinha; (6) organizações e entidades associadas à produção do vinho Madeira. Concluiu-se que predominam os termos das práticas agrícolas e culturais da viticultura, enquanto denominações tradicionais de saberes ancestrais, a par de algumas inovações técnicas. A discussão dos resultados, tendo em conta as características sociolinguísticas dos entrevistados (idade, escolaridade e género), mostra que os novos termos técnicos são conhecidos e usados sobretudo pelos informantes com mais formação e/ou mais jovens, independentemente de serem homens ou mulheres, ou da localidade a que pertencem.

Palavras-chave: Património Cultural Imaterial. Ilha da Madeira. Terminologia da viticultura. Preparação e plantação da vinha. Crescimento da videira. Maturação e vindima.

Abstract. As part of the University of Madeira's application for the recognition of Madeira Wine Traditions as Intangible Cultural Heritage of Humanity (UNESCO), a documentation project was carried out to record the technical-agricultural know-how of Madeiran vinegrowers during the summer of 2024. The qualitative research methodology consisted of collecting data through semi-structured interviews on viticultural activity, conducted with 24 informants who produce grapes for different Madeira wine companies, followed by their transcription and content analysis. The main objective was to collect, understand, and help preserve traditional viticultural knowledge and practices, along with their associated terminology, as a sociocultural and identity-bearing heritage. The linguistic, ethnographic, and terminological material gathered was systematised into six thematic categories: (1) grape varieties; (2) phases of the vine's vegetative cycle; (3) vine diseases, pests, and treatments; (4) agricultural and cultural practices in viticulture; (5) tools and materials used in vine cultivation; and (6) organisations and entities linked to Madeira wine production. The findings highlight a predominance of terminology associated with traditional agricultural and cultural practices, revealing ancestral knowledge coexisting with some technical innovations. Results also show that new technical terms are more commonly known and used by younger and/or more formally educated informants, regardless of gender or geographical origin.

Keywords: Intangible Cultural Heritage. Madeira Island. Viticulture Terminology. Vineyard Preparation and Planting. Vine Growth. Ripening and Harvest.

1. Introdução

No âmbito da candidatura das Tradições do Vinho Madeira a Património Cultural Imaterial (PCI) da UNESCO, a Universidade da Madeira desenvolveu várias atividades para valorizar os viticultores e a autenticidade e identidade dos seus saberes e práticas como herança histórica e cultural da humanidade (Silva, Nunes & Santos, 2025). O conceito de PCI foi definido pela UNESCO (2003) como:

...as práticas, representações, expressões, conhecimentos e competências – bem como os instrumentos, objetos, artefactos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, grupos e, eventualmente, indivíduos reconhecem como fazendo parte do seu património cultural. ... recriado pelas comunidades e grupos em função do seu meio envolvente, da sua interação com a natureza e da sua história, e confere-lhes um sentido de identidade e de continuidade.

Neste caso, trata-se das práticas culturais tradicionais da viticultura madeirense e das respetivas denominações, mas também de algumas inovações técnicas, documentadas através de entrevistas feitas a viticultores que produzem uvas para o vinho Madeira. Estas permitiram conhecer, para preservar, saberes-fazer associados a competências e processos de produção de recursos agrícolas que, atualmente, estão em risco de perder a sua continuidade. O *Madeira, vinho Madeira* ou *vinho da Madeira* é um produto com Denominação de Origem Protegida (DOP) em perigo, devido à baixa rentabilidade da atividade agrícola, à especulação imobiliária e às alterações climáticas. Por isso, é

importante o reconhecimento e a valorização dos viticultores madeirenses, enquanto detentores e guardiões dos saberes e das práticas ancestrais, transmitidos de geração em geração, de modo a salvaguardar todo o PCI do vinho Madeira.

Os objetivos do trabalho de campo, realizado em julho, agosto e setembro, durante a vindima de 2024, foram: documentar o saber-fazer tradicional dos viticultores e as respetivas práticas anuais de cultivo das vinhas (da plantação à colheita das uvas); conhecer a terminologia técnico-agrícola associada às práticas culturais da viticultura para o vinho Madeira; sistematizar todo esse conhecimento, através dos respetivos termos e conceitos (incluindo variantes e sinónimos); valorizar essas práticas ancestrais, enquanto PCI (linguístico e sociocultural) a preservar e a transmitir às novas gerações. Pretende-se contribuir para o conhecimento e valorização da viticultura regional para o vinho Madeira, enquanto recurso com potencial para a sustentabilidade ambiental, económica e sociocultural madeirense. A promoção dos saberes e práticas vitícolas tradicionais pode favorecer a diversificação da oferta turística regional, incluindo visitas a vinhas de pequenos viticultores, para alavancar os seus rendimentos, enquanto incentivo para a continuação da atividade agrícola. Deste modo, contribui-se para a regeneração e valorização sociocultural das comunidades locais e dos seus saberes-fazer tradicionais.

Posto isto, trata-se de um estudo linguístico-etnográfico e terminológico sobre a viticultura do vinho Madeira, que se foca na documentação e análise do léxico associado aos saberes-fazer tradicionais de viticultores da ilha da Madeira, integrando dimensões patrimoniais e socioculturais. O vocabulário simultaneamente popular e especializado da atividade vitícola constitui um veículo fundamental para a transmissão e preservação do conhecimento e uso de práticas ancestrais sustentáveis no cultivo da vinha (materiais, ferramentas, tratamentos, processos e técnicas agrícolas). Transmitido oralmente ao longo de gerações, este saber-fazer está profundamente enraizado no território e no contexto sociocultural madeirense. Assim, através do estudo das tradições do vinho Madeira, registam-se e identificam-se os termos e os conceitos da viticultura tradicional madeirense. Mostra-se a relação entre o léxico vitícola e o saber empírico dos viticultores, enquanto práticas sociais e modos de vida adquiridos em contexto familiar/comunitário ou profissional, fazendo parte da identidade cultural da Região Autónoma da Madeira.

2. Enquadramento teórico

A importância da vinha e do vinho Madeira, na história do arquipélago, é explicada por Pereira (1939/1989) e por Vieira (2003). Referem a introdução da vinha na ilha da Madeira no primeiro quartel do século XV (inícios da ocupação do território), com a casta malvasia cândida. Explicam que esta foi a que deu notoriedade mundial ao vinho da Madeira. Sobre o cultivo da vinha, Pereira (1939/1989) informa que existem afinidades com o continente português. Indica que a vinha exige “cavas ou mantas” para arejar a terra, introduzir adubos e conduzir a água aos pés das videiras. Documenta a poda, duas enxofrações, uma esfolha depois da flor vingada e outra mais tarde, mencionando as castas de uva branca e tinta cultivadas em toda a ilha. Destaca a malvasia, boal, verdelho, sercial e tinta negra. Regista as doenças e as pragas das vinhas, assim como aspetos culturais do convívio popular, no trabalho da vindima e da pisa das uvas nos lagares.

Vieira (2003) explica que, antes de 1872, a cultura fazia-se geralmente em “cavalos” da própria casta desenvolvendo-se do seu pé, sendo rara a enxertia. Depois, foi necessário recorrer às resistentes castas americanas para cultivo ou cavalos porta-enxertos (nomeadamente das variedades *jacquez* e do chamado *americano*), para enxertar a casta desejada. Informa que foi a partir de 1978 que ficou assente o plano de reconversão das vinhas da Madeira, no sentido de reconstituir as variedades vitícolas anteriores ao oídio e à filoxera. Acrescenta que o maior investimento do viticultor estava no trabalho de preparação do terreno para o plantio dos bacelos (construção de “paredes” para suporte das terras), mas também no plantio, enxertia e tratamentos das doenças e pragas da vinha. Relativamente às castas, informa que se destacam a malvasia, boal, sercial, bastardo e tinta negra.

Este estudo linguístico-etnográfico e terminológico das técnicas e práticas tradicionais da viticultura madeirense para o vinho Madeira centra-se no vocabulário desta atividade a nível regional. O movimento *Wörter und Sachen* (“Palavras e Coisas”), que surgiu no final do século XIX e início do século XX, propõe uma ligação estreita entre o léxico e a realidade material que as palavras designam, inseparável da cultura das sociedades (Meringer, 1909). Em vez de estudar apenas os aspetos formais das palavras, esta abordagem envolve a etnografia, a história da cultura e as ciências sociais. Coseriu (1978, p. 12) considera que o uso linguístico está intrinsecamente ligado à cultura e à experiência histórica das comunidades e, especialmente em campos lexicais tradicionais, “é, em si mesma, uma forma de cultura; e é, ao mesmo tempo, o instrumento fundamental de toda a cultura”. Considera que a língua não é um sistema isolado, mas algo que está profundamente enraizado nas práticas culturais das comunidades. Preston (1988) discute a relação íntima entre a lexicografia e a etnografia, defendendo que (para descrever de forma completa e fiel o vocabulário de uma comunidade) é necessário ir além das simples definições formais das palavras, incorporando o seu contexto cultural, social e comunicativo. Define e sistematiza a lexicografia etnográfica, destacando a importância de descrever o léxico no seu contexto cultural e da documentação linguística para o estudo do seu significado associado à cultura material de grupos particulares, conjugando os métodos etnográficos de observação e recolha de dados com os lexicográficos.

Duranti (1997) fundamenta a análise de terminologias tradicionais como práticas culturais, na articulação entre variação linguística e organização social do trabalho, com valorização da observação participante em situações autênticas de uso da língua. Prefere chamar a esta área de estudo antropologia linguística, considerando a ligação entre língua e cultura um dos subcampos da antropologia, enquanto fenómenos linguísticos associados a práticas culturais. A etnolinguística, situada entre a linguística e a antropologia cultural, estuda a relação entre língua, cultura e sociedade, tendo-se desenvolvido sobretudo a partir da antropologia linguística. Foca-se no léxico tradicional em uso nos seus contextos sociais e culturais, aplicando métodos etnográficos para coletar e descrever os conhecimentos e práticas transmitidos oralmente de geração em geração. As práticas sociais são vistas como um sistema de conhecimento culturalmente estruturado e inseparável da identidade do grupo a que pertencem. Por sua vez, a linguística sociocultural surge da interseção entre a linguística, a antropologia e a sociologia. Integra métodos qualitativos e foca práticas comunicativas em contextos sociais e culturais

específicos. Bucholtz e Hall (2005, p. 586) definem linguística sociocultural como “the broad interdisciplinary field concerned with the intersection of language, culture, and society”. Trata-se de uma perspectiva interdisciplinar, incluindo a sociolinguística e a linguística cognitiva, mas também a cultura popular ou tradicional, em que a abordagem linguística é vista como inseparável do seu contexto sociocultural.

Todas estas abordagens são complementares e estão na base deste estudo linguístico-etnográfico, a que se junta a perspetiva terminológica de Cabré (1993). Segundo esta, o termo é uma unidade lexical especializada vinculada a um domínio de atividade. A autora distingue vocabulário socioprofissional do geral pelo seu contexto de uso específico por um grupo. É visto como uma língua de especialidade, composta por elementos da língua geral que adquirem sentidos particulares enquanto termos que correspondem a um domínio de atividade. A especificidade dos termos é determinada em função do sistema conceptual em que estão integrados e da sua contextualização. A abordagem socioterminológica de Gaudin (1993) destaca o papel dos atores sociais na construção e circulação dos termos, enfatizando a dimensão pragmática da terminologia. Rey-Debove (1997) discute a intersecção entre terminologia e práticas culturais, propondo reflexões que estão na base do que mais tarde seria denominado etnoterminologia, valorizando o saber local e os contextos culturais. Cabré (1999) sistematiza a Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT) em que os termos podem apresentar variantes e sinónimos em diferentes contextos de comunicação (tecnicamente mais densos ou na transmissão de saberes ancestrais em práticas produtivas). Freixa (2006) explica a variação denominativa em contextos terminológicos apontando razões dialetais, cognitivas e sociolinguísticas para a coexistência de sinónimos, como *rebutar* (termo popular) e *abrolhar da vinha* (termo técnico), em contextos reais de uso, onde a variação entre termos é comum. Considera que a sinonímia e as variantes lexicais refletem diferentes níveis de especialização e de pertença comunitária. Kemppainen (2013) salienta a carga identitária associada ao uso de termos tradicionais (especificidades patrimoniais das comunidades), apresentando variações socioculturais e funcionais.

Costa (2014) propõe uma subcategorização funcional, distinguindo o léxico patrimonial do léxico científico/inovador. Discute conceitos que fundamentam o tratamento de variantes e sinónimos em terminologia, sendo que o estudo terminológico deve considerar a estabilidade conceptual típica das línguas de especialidade, mas igualmente a dinamicidade do uso (atendendo às variações de registo, comunidade e contexto). Em relação a variantes terminológicas e sinónimos contextuais, refere que, mesmo em línguas de especialidade, coexistem formas concorrentes que podem ser sinónimos parciais ou contextuais, refletindo evoluções tecnológicas a par de formas tradicionais. Quanto à importância etnográfica e social da terminologia, argumenta que os termos são factos sociais e linguísticos, ligados a práticas produtivas e saberes empíricos partilhados pelas comunidades, aproximando-se de uma abordagem socioterminológica e linguístico-etnográfica. Defende que, sobretudo em áreas onde o conhecimento técnico-científico evolui ou onde coexistem práticas tradicionais e inovadoras (como é o caso da viticultura madeirense), a terminologia não é um sistema fechado e normativo, mas um fenómeno linguístico e social que atende a variações diacrónicas, diastráticas e diatópicas. Costa (2017) refere a importância de reconhecer

formas concorrentes, variantes terminológicas e sinónimos contextuais que refletem a evolução conceptual e a adaptação dos falantes a diferentes contextos de comunicação especializada. Esta discussão insere-se na perspetiva da socioterminologia, aproximando-se de abordagens etnográficas ao valorizar o uso efetivo dos termos em comunidades específicas. Destaca a convergência entre lexicografia e terminologia, afirmando que esta é uma disciplina que se caracteriza pela sua interdisciplinaridade.

Galloso Camacho e Robles Gómez (2023, 2024), a propósito da inventariação dos termos da atividade vitivinícola associada ao turismo idiomático, salientam o interesse do património linguístico como PCI inseparável da cultura de uma região. Mostram como às denominações do saber-fazer tradicional se juntam novas técnicas e termos relativos a mudanças socioeconómicas, salientando a existência de variação lexical. Esta também ocorre no léxico tradicional e novo da viticultura do vinho Madeira, desde a plantação da vinha à vindima, enquanto realidade atual e histórica, beneficiando dos métodos linguístico-etnográficos e terminológicos para o seu estudo e valorização da identidade sociocultural madeirense.

3. Metodologia

Este estudo dos saberes e práticas tradicionais da viticultura madeirense e das respetivas denominações linguístico-etnográficas e terminológicas é uma investigação qualitativa, feita a partir do trabalho de campo realizado para a candidatura das tradições do vinho Madeira a PCI da UNESCO. Denzin e Lincoln (1994) preconizam a análise interpretativa dos fenómenos socioculturais no seu ambiente autêntico, através de observação participante como uma das principais técnicas para compreensão da realidade. Neste caso, os dados recolhidos *in loco* permitem documentar termos técnicos e variantes regionais usados pelos viticultores, no contexto da produção do vinho Madeira. Segundo os autores, o investigador qualitativo atua como um “bricoleur”, combinando diferentes métodos e teorias, o que acontece nesta pesquisa, ao juntar dados recolhidos em entrevistas com observação participante e diferentes perspetivas teóricas para captar a complexidade da relação entre língua e cultura.

Começou-se por proceder à elaboração do guião de entrevista semiestruturada, contemplando perguntas abertas predefinidas, relacionadas com as diferentes fases de produção das uvas, para uma recolha de dados coerente e organizada sequencialmente e, ao mesmo tempo, flexível na sua adaptação aos entrevistados (caso estes antecipem informações a solicitar posteriormente ou forneçam outros dados relevantes durante a interação com o entrevistador). As entrevistas presenciais foram realizadas nos meses de julho, agosto e setembro, durante a vindima de 2024, por António J. M. Silva (entrevistador), com a gravação de voz feita por Naidea N. Nunes, num Smartphone Galaxy Samsung A53, respeitando as questões éticas de proteção dos dados pessoais dos viticultores, depois de explicitados os objetivos e os procedimentos da investigação, com consentimento livre e esclarecido dos informantes. O protocolo de recolha foi previamente submetido e aprovado pela Comissão de Ética e pelo Encarregado de Proteção de Dados Pessoais da Universidade da Madeira. A documentação oral foi transcrita graficamente, privilegiando a inteligibilidade do que foi dito por quem lê

(Ramilo & Freitas, 2002). Aplicou-se a pontuação ortográfica convencional de modo simples e intuitivo, respeitando o discurso dos entrevistados. As transcrições foram feitas pelos estudantes da unidade curricular de Oficina de Texto da licenciatura em Estudos de Cultura da Faculdade de Artes e Humanidades da Universidade da Madeira, juntamente com uma das autoras (Naidea N. Nunes).

A partir dos dados recolhidos nas entrevistas realizadas a viticultores madeirenses sobre a viticultura tradicional do vinho Madeira, foi feita a inventariação linguístico-etnográfica e terminológica através da identificação manual e sistematização dos termos e conceitos por categorias temáticas. Aplicou-se a metodologia qualitativa de Quivy e Campenhoudt (1995/2008) e a análise de conteúdo de Bardin (1977/2011). Trata-se de uma abordagem indutiva com três etapas principais: pré-análise para identificação dos conteúdos nas entrevistas, enquanto registos orais do uso espontâneo da língua no contexto produtivo (a partir da leitura do material transcrito), obtendo um panorama geral do conteúdo; exploração linguístico-conceitual dos termos objeto de estudo, organizando-os por categorias temáticas (através da sua identificação contextual, de forma a garantir uma análise sistematizada); fase de validação da seleção dos termos vitícolas e respetivo tratamento, apresentando desafios específicos relacionados com sinónimos (diferentes termos para o mesmo conceito). Para identificá-los, recorreu-se à verificação cruzada dos dados, através da comparação entre as informações fornecidas pelos entrevistados. As variantes fonéticas e morfológicas foram registadas, mostrando a riqueza da expressividade sociocultural, como em *parreira* e *parreirinha* (forma afetiva).

Na análise qualitativa (interpretativa e descritiva) do conteúdo das entrevistas, cada categoria identificada corresponde a um grande tema emergente da análise dos dados, tendo em conta as questões efetuadas. Os dados terminológicos foram agrupados nas seguintes categorias temáticas: (1) variedades de castas/uvvas; (2) fases do ciclo vegetativo da vinha; (3) doenças, pragas e tratamentos da vinha; (4) práticas agrícolas e culturais do cultivo da vinha; (5) ferramentas e materiais usados no cultivo da vinha; (6) organizações e entidades associadas à produção do vinho Madeira. Para melhor compreensão e correta categorização temática, em caso de dúvidas sobre os termos e os respetivos conceitos, foram consultados os entrevistados enquanto especialistas da área de atividade. Na elaboração das tabelas de categorização e sistematização temática, optou-se por não facultar as unidades de contexto dos termos elencados, porém foram fundamentais para a respetiva seleção e definição dos seus conceitos. As definições foram redigidas com base na função, material, modo de uso e contexto cultural. Procurou-se dar uma sequência lógica à ordenação dos dados, por exemplo, no ciclo vegetativo da vinha, inicia-se com a denominação da planta (*videira*) e das suas partes constitutivas. Seguiu-se o tratamento dos resultados por tabela e a sua interpretação em articulação com o referencial teórico e os objetivos da investigação. As transcrições das entrevistas realizadas estão publicadas nos “Cadernos do Território” n.º 4 pela Cátedra UNESCO em Património Imaterial e Saber-Fazer Tradicional: Ligando Patrimónios da Universidade de Évora (Silva, Nunes & Santos, 2025).

Na medida do possível, foi considerada a diversidade sociolinguística e geográfica dos viticultores entrevistados, de modo a registar a terminologia vitícola em uso na ilha da Madeira. Na tabela 1, apresenta-se a grelha de caracterização sociolinguística dos

viticultores, com informações para a interpretação qualitativa dos resultados do estudo empírico, nomeadamente a idade e as respetivas localidades e concelhos, garantindo o anonimato através de códigos numéricos dos 24 informantes.

Tabela 1. Informantes Viticultores

Informantes	Profissão	Idade	Género	Localidade
1	Viticultora e gestora de quinta turística.	55	F	Estreito da Calheta, Calheta
2	Viticultor, agricultor e comerciante.	76	M	Lombada dos Marinheiros, Calheta
3	Viticultor e funcionário público.	65	M	Raposeira do Lugarinho, Calheta
4	Viticultor e trabalhador no comércio.	70	M	Raposeira do Lugarinho, Calheta
5	Viticultor e trabalhador na construção civil.	69	M	Estreito de Câmara de Lobos, Câmara de Lobos
6	Viticultora e transportadora de uvas.	60	F	Estreito de Câmara de Lobos, Câmara de Lobos
7	Viticultor, agricultor e reformado da construção civil.	72	M	Estreito de Câmara de Lobos, Câmara de Lobos
8	Viticultor, agricultor e carpinteiro de cofragem reformado.	74	M	Estreito de Câmara de Lobos, Câmara de Lobos
9	Ex-viticultor, empresário da construção civil.	58	M	Estreito de Câmara de Lobos, Câmara de Lobos
10	Viticultor com formação em Agricultura Biológica, desempregado.	36	M	Estreito de Câmara de Lobos, Câmara de Lobos
11	Viticultor e agricultor.	51	M	Jardim da Serra, Câmara de Lobos
12	Viticultor, dirigente de cooperativa agrícola e	62	M	Jardim da Serra, Câmara de Lobos

	professor de filosofia.			
13	Dono de quinta turística e de vinhas, mestre em gestão de recursos naturais.	49	M	Santa Luzia, Funchal
14	Administrador da Quinta das Vinhas de S. João e de outras propriedades e empresas da família dona das vinhas.	64	M	Santo António, Funchal
15	Viticultor e agricultor.	78	M	Arco de São Jorge, Santana
16	Viticultor e agricultor (esteve emigrado em França).	61	M	Ilha, Santana
17	Viticultor e agricultor (trabalhador sazonal na Madeira Wine Company – MWC, como enxertador, podador e nas vindimas).	69	M	São Jorge, Santana
18	Viticultora, agricultora e trabalhadora agrícola, inclusive na vindima da MWC.	49	F	São Jorge, Santana
19	Viticultor, agricultor e trabalhador na vindima da MWC.	59	M	São Jorge, Santana
20	Viticultor, agricultor e trabalhador na vindima da MWC.	70	M	São Jorge, Santana
21	Viticultor e agricultor.	81	M	Estrada das Ginjas, S. Vicente

22	Viticultor e agricultor.	63	M	Estrada das Ginjas, S. Vicente
23	Viticultor e condutor de transporte de turismo.	43	M	Lombo da Achada dos Judeus, São Vicente
24	Viticultora e agricultora.	48	F	Lombo da Achada dos Judeus, São Vicente

A maior parte dos viticultores são homens (20), sendo apenas quatro mulheres. Observa-se que a faixa etária predominante está acima dos 55 anos, tendo menos idade apenas seis dos informantes. 16 têm pouca escolaridade, sendo apenas oito os que apresentam mais formação (incluindo um com grau superior de mestrado). Os concelhos dos viticultores entrevistados são sobretudo rurais: Câmara de Lobos (oito), Santana (seis), S. Vicente (quatro) e Calheta (quatro). No Funchal, território maioritariamente urbano e capital do Arquipélago da Madeira, foi entrevistado o dono de uma quinta vitícola (e de turismo ecológico) e o gestor de uma quinta produtora de uvas para o vinho Madeira, que também cultiva bananas e outras frutas (além de gerir uma empresa de comércio de materiais de construção). Pode-se observar que os viticultores não conseguem viver só da vinha, por isso têm outras profissões, ou já são reformados, ou são agricultores que cultivam produtos de subsistência e para venda.

4. Análise dos termos e conceitos da viticultura

Os testemunhos recolhidos nas entrevistas de 24 viticultoras e viticultores que produzem uvas para o vinho Madeira permitem a inventariação de dados terminológicos que refletem as suas experiências e saberes-fazer tradicionais. Trata-se do PCI da atividade vitícola de várias localidades e concelhos da ilha da Madeira que importa conhecer e preservar. Seguem-se as tabelas com a sistematização dos termos recolhidos e classificados em seis categorias temáticas: variedades de castas/uvas (Tabela 2); fases do ciclo vegetativo da vinha (Tabela 3); doenças, pragas e tratamentos da vinha (Tabela 4); práticas agrícolas e culturais do cultivo da vinha (Tabela 5); ferramentas e materiais usados no cultivo da vinha (Tabela 6) e organizações ou entidades associadas à produção do vinho Madeira (Tabela 7).

Tabela 2. Variedades de castas/uvas

N.º	Termos	Conceitos	Variantes	Sinónimos
1	Castas(s) (tradicionais madeirenses) (Inf. 1, 7, 10, 14, 16, 17, 19)	Variedade(s) de videira.		

2	(Casta) aneira (Inf. 1)	Malvasia Cândida que produz mais nuns anos do que noutros.	
3	Casta antiga (Inf. 14)	Variedade de videira antiga.	
4	Casta nova (Inf. 14)	Variedade de videira nova.	
5	Tinta Negra (Inf. 1, 7, 10, 11, 14, 21, 22, 23)	Casta versátil usada no vinho Madeira.	Tinta Negra Mole (Inf. 5); Negra Mole (Inf. 6, 8, 9, 11, 14, 21, 24)
6	Verdelho (Inf. 1, 2, 3, 4, 12, 13, 17, 22, 23, 24)	Casta branca tradicional da ilha da Madeira.	
7	Malvasia Cândida (Inf. 1, 13, 14, 16)	A casta branca mais antiga da Madeira.	
8	Malvasia (Inf. 14)	Casta que apresenta duas variedades na Madeira.	
9	Malvasia de S. Jorge (Inf. 1, 15, 18, 19, 20, 23)	Variedade de Malvasia atualmente mais cultivada na Madeira.	Malvasia (Inf. 19)
10	Boal (Inf. 1, 3, 4, 13)	Casta branca tradicional da Madeira.	
11	Bastardo (Inf. 1)	Casta usada no vinho Madeira.	
12	Sercial (Inf. 1, 7, 11, 12, 13, 19, 24)	Casta branca antiga da Madeira.	
13	Terrantez (Inf. 1, 2, 12, 13)	Casta branca rara na Madeira.	Folgazão (Inf. 2)
14	Complexa (Inf. 16, 20)	Casta tinta tradicional da Madeira.	Vinha complexa (Inf. 16)
15	Syrah (Inf. 16)	Casta tinta não usada no vinho Madeira.	
16	Arnsburger (Inf. 17, 19)	Casta branca não certificada para o vinho Madeira.	

O termo *casta(s)* ocorre na forma simples e complexa, como variedade de uvas *tradicionais madeirenses* para fazer vinho Madeira. Foram registadas as formas *casta aneira*, *casta antiga* e *casta nova*, definidas na tabela acima. Seguem-se as especificações dos nomes das castas, como *tinta negra* que apresenta as variantes *tinta negra mole* e *negra mole*. As outras castas referidas foram *verdelho*, *malvasia cândida* e *malvasia de S. Jorge* (localidade no Norte da ilha da Madeira onde é predominante), documentando-se a denominação simples *malvasia* para as duas variedades. A estas castas adicionam-se o *boal*, o *bastardo*, o *sercial* e o *terrantez*, que apresenta o sinónimo *folgazão* (forma popular indicada apenas por um informante). Também foi documentada a *casta* chamada *complexa* (referida por dois viticultores, com a variante *vinha complexa*, como se pode ver na tabela acima). São ainda referidas as castas *syrah* e *arnsburger*, não certificadas para o vinho Madeira. Além destas, alguns viticultores continuam a cultivar castas que deixaram de ser usadas no vinho Madeira, nomeadamente *jacquez* (com a variante *jaqué*) e uvas chamadas *americanas*, fazendo os chamados *vinho jaqué* e *vinho americano*. Trata-se de vinho seco ou *vinho para casa*, destinado a consumo próprio, e *vinho tratado* ou vinho licoroso, que se aproxima do processo de produção do vinho Madeira, para uso familiar em ocasiões festivas. Registaram-se ainda as denominações: *vinho Madeira* ou *vinho da Madeira*, *cálice de vinho Madeira* e *vinho bio(lógico)*. Foi referido o nome *corte das vinhas*, quando os viticultores abandonam o cultivo e cortam as videiras.

Tabela 3. Fases do ciclo vegetativo da vinha

N.º	Termos	Conceitos	Variantes	Sinónimos
1	Videira (Inf. 14)	Planta cultivada para a produção de uvas.		Parreira (Inf. 2, 3, 7, 8, 11, 16, 17, com a variante <i>parreirinha</i> , Inf. 9)
2	Parreira nova (Inf. 16)	Pé de vinha plantado há menos de três anos, que ainda não entrou em plena produção.		
3	Parreira velha (Inf. 16)	Pé de vinha com muitos anos, pouco produtivo.		
4	Tronco(s) da videira (Inf. 16)	Parte lenhosa e perene da videira.		Troço (da vinha) (Inf. 16); pau (Inf. 16)
5	Cepa(s) (Inf. 20)	Pé(s) de videira.		
6	Nó da vinha (Inf. 17)	Região do sarmento ou da vara da vinha.	Nozinhos (da vinha) (Inf. 23)	

7	Ponta(s) da vinha (Inf. 3, 20)	Extremidade(s) dos ramos da videira.	Pontinhas (da vinha) (Inf. 20)	
8	Vingar (Inf. 4)	A videira dar uvas anualmente.		
9	Dormir da vinha (Inf. 22)	Período de repouso com frio, antes da vinha rebentar.		
10	Rebentar (da vinha) (Inf. 7, 10, 21, 23)	Brotar de novos ramos e folhas, principalmente após a poda de inverno.	Arrebentar (da vinha) (Inf. 5, 7, 8, 9, 23, 24)	Abrolhar (Inf. 10)
11	Rebentação (Inf. 2, 4, 12, 19)	Processo em que os olhos de brotação da videira começam a surgir.	Arrebentação (Inf. 10, 19)	Abrolhamento (da videira) (Inf. 10)
12	Rebento (Inf. 5)	Broto da planta da videira.		
13	Grelar (da vinha, do enxerto e da vide) (Inf. 20, 22)	Rebentar dos gomos no garfo ou vara enxertada.		
14	Grelos (da vinha) (Inf. 22)	Rebentos dos gomos no garfo ou vara enxertada.		Rebento (Inf. 5)
15	Cacho(s) (de uvas) (Inf. 1, 3, 5, 11, 16, 21, 23, 24)	Inflorescência transformada em fruto da videira.	Cachinho(s) (Inf. 6, 15, 24)	
16	Talo do cacho (Inf. 23)	Engace principal do cacho de uvas.		
17	Vinha(s) (Inf. 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 23, 24)	Plantação de terreno com videiras.		Vinhedo (Inf. 13)
18	Vinha podada (Inf. 14)	A vinha depois de podada.		
19	Vides (Inf. 6, 10, 15, 22)	Varas das videiras que são cortadas.		
20	Vinha tratada (Inf. 14)	A vinha depois de tratada.		
21	Fecho do cacho (Inf. 16)	Uva em bago de ervilha tratada até fechar o cacho, para que não fique com oídio dentro.		

22	Uva(s) (Inf. 2, 4, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 19, 20, 24)	Fruto da videira.		
23	Floração (Inf. 4)	Fase que antecede os cachos de uvas.		
24	Bago (da uva) (Inf. 3, 14, 16)	Fruto individual do cacho de uvas.		
25	Luzir (as uvas) (Inf. 7, 15)	Quando as uvas começam a amadurecer.	(Uva) luzida (Inf. 15)	Amadurecer (as uvas) (Inf. 15, 24)
26	Maturação (da uva) (Inf. 22)	Amadurecimento das uvas.		
27	Uvas pretas (Inf. 16, 21)	Uvas maduras.		

Nesta categoria temática, encontram-se formas diminutivas, enquanto variantes populares dos termos, como *nozinhos da vinha* (de *nós da vinha*), *cachinho(s)* (de *cacho(s)*) e *pontinhas da vinha* (de *pontas da vinha*). Outras formas populares registadas foram *arrebentação* e *arrebentar*, variantes de *rebentação* e *rebentar* (resultantes da adição de *a-* no início das palavras). Para este mesmo conceito, registaram-se os termos técnicos *abrolhar* e *abrolhamento* (*da videira*), referidos pelo informante 10 (que possui um curso técnico superior profissional em agricultura biológica). Refira-se também as expressões populares *luzir as uvas* e (*uva*) *luzida*, denominando o início do seu amadurecimento, a par de *uvas pretas* por uvas maduras. Documentaram-se unidades terminológicas complexas, com complementos determinativos nem sempre explicitados: *tronco(s) da videira* (com os sinónimos *troço* (*da vinha*) e *pau*), *nó da vinha*, *ponta(s) da vinha*, *dormir da vinha*, *rebentar* (*da vinha*), *grelar* (*da vinha*, *do enxerto* e *da vide*), *grelas* (*da vinha*, com o sinónimo *rebento*), *cacho(s)* (*de uvas*), *talo do cacho*, *fecho do cacho*, *bago* (*da uva*), *maturação* (*da uva*). Quanto aos termos simples e derivados por prefixação e sufixação, registaram-se por exemplo: *videira* (com o sinónimo *parreira* e as formas compostas por nome mais adjetivo, *parreira nova* e *parreira velha*), *cepa*, *rebentação* e *rebento*, *vinha(s)* (com o sinónimo *vinhedo* e as formas compostas por nome mais adjetivo, *vinha podada* e *vinha tratada*, indicando o estado da vinha), *vides*, *uva(s)*, *floração*. Foram identificados verbos como *vingar* e *luzir* (as uvas), documentando-se as formas (*uva*) *luzida* e *amadurecer* (as uvas). Registaram-se cinco verbos face a 20 nomes, predominando as nominalizações.

Tabela 4. Doenças, pragas e tratamentos da vinha

N.º	Termos	Conceitos	Variantes	Sinónimos
1	Oídio (Inf. 1, 3, 16, 21)	Doença da vinha, bolor que cobre as folhas e os cachos.		Cinza (Inf. 3); mangra (Inf. 3, 14, 16)

2	Míldio (Inf. 1, 2, 3, 10, 21)	Doença da vinha que ataca as folhas e os cachos.		
3	Roseira (Inf. 1)	Planta indicadora de doenças da vinha.		
4	Doença do lenho (Inf. 10)	Causada por fungos que colonizam o lenho das videiras.		
5	Escoriose (Inf. 23)	Doença fúngica da videira.		
6	Doenças criptogâmicas da vinha (Inf. 1)	Doenças que afetam a vinha: oídio, míldio e escoriose, além de outras doenças do lenho.	Doença (Inf. 16)	Doença(s) (das vinhas) (Inf. 12, 16, 18, 23)
7	Escoliose (Inf. 16)	Anomalia fisiológica ou doença da videira que se manifesta como uma curvatura anormal do sarmento ou do tronco jovem.		
8	Podridão (Inf. 1, 12, 15, 16)	Doença que ataca os cachos, causando podridão.		Botritys (Inf. 10)
9	Pragas (Inf. 12, 16)	Organismos vivos que atacam as videiras, causando danos.		Bicharada (Inf. 14)
10	Mosca (Inf. 16)	Inseto que ataca os cachos de uvas.		Insetos (Inf. 20)
11	Pulgão (Inf. 7)	Inseto sugador que ataca brotos, folhas e cachos da videira.		
12	Inseticida (Inf. 21)	Produto usado no tratamento da vinha.		Fungicida (Inf. 21)
13	Pesticidas (Inf. 2)	Substância destinada a		Remédios (Inf. 2, 6, 8, 9)

		prevenir, destruir, repelir tanto doenças como pragas.	
14	Cal bordalesa (Inf. 12)	Produto usado na viticultura biológica	
15	Enxofre (Inf. 12, 14)	Produto usado na viticultura biológica	
16	Sulfato (Inf. 11)	Produto usado na vinha contra doenças.	
17	Sulfatar (Inf. 15)	Tratar a vinha com sulfato.	Deitar remédio(s) (Inf. 3, 6, 7); tratar a vinha (Inf. 15, 16, 17, 18, 21, 23); cuidar da(s) vinha(s) (Inf. 20, 21, 23)
18	Pulverização (Inf. 1)	Vaporização de produtos fitossanitários.	
19	Tratamento(s) (Inf. 4, 10, 11, 16, 18, 21, 23, 24)	Conjunto de operações fitossanitárias da videira.	Trato(s) (Inf. 15, 16)
20	Tratamento(s) de inverno (Inf. 2, 12, 22)	Preventivo, na dormência da videira.	
21	Tratamento em verde (Inf. 10)	Protetivo e corretivo, durante o crescimento da videira.	
22	Engenheiro (agrónomo) (Inf. 11, 16, 17, 22)	Especialista na produção vitivinícola.	
23	Vistoria da vinha (Inf. 17)	Visita feita pelo engenheiro agrónomo à vinha.	

No que se refere à área temática doenças, pragas e tratamentos da vinha, predominam os nomes das doenças: *oidio* (com os sinónimos populares *cinza* e *mangra*), *mildio*, *doença do lenho* e *escoriose*, que em conjunto são chamadas *doenças criptogâmicas da vinha*, com as variantes *doença* e *doença(s)* (*das vinhas*). Registou-se ainda o nome da doença *podridão*, com o sinónimo *botritys* (nome científico indicado apenas pelo informante 10, com formação em agricultura biológica). As *doenças*

distinguem-se das *pragas*, sinónimo de *bicharada*, porque são causadas por organismos vivos (*mosca* ou *insetos* e *pulgão*) que atacam a vinha e causam danos, não sendo doenças no sentido patológico. Foi referida a plantação de *roseiras* junto das vinhas, enquanto plantas que podem indicar doenças da vinha, antes que se manifestem nas plantações. No caso das pragas, o tratamento da vinha é feito com *inseticida* ou *fungicida*, enquanto o termo genérico *pesticidas*, com o sinónimo de *remédios* (popular), serve para tratamentos tanto de doenças como de pragas. Os produtos *cal bordalesa* e *enxofre* são usados na viticultura biológica; o *sulfato* é usado contra doenças fúngicas e *sulfatar* ocorre como sinónimo de *deitar remédio(s)*, *tratar a vinha* e *cuidar da(s) vinha(s)*. O termo *pulverização* refere-se à aplicação de produtos fitossanitários para doenças e pragas; *tratamento(s)* é o conjunto de operações fitossanitárias (destinado a prevenir ou controlar doenças e pragas da videira, garantindo o bom estado vegetativo e a qualidade das uvas), referido “para o gorgulho e cochenilha de algodão” (Inf. 10), pragas que afetam as videiras. A propósito da forma *trato(s)*, é explicitado “deitar o trato na vinha”. Foram documentadas as denominações *tratamento(s) de inverno* e *tratamento em verde*. No primeiro caso, trata-se do período de repouso vegetativo (poda de inverno, antes da rebentação), enquanto no segundo caso acontece durante a fase ativa de crescimento da videira (rebenção, floração, desenvolvimento dos cachos). Refere-se que, no tratamento de inverno, “a vinha leva óleo de inverno, em janeiro”, calda à base de óleos minerais (contra cochonilhas e ácaros) e calda bordalesa mais concentrada (contra míldio e outros fungos).

Tabela 5. Práticas agrícolas e culturais do cultivo da vinha

N.º	Termos	Conceitos	Variantes	Sinónimos
1	Plantar (vinha) (Inf. 23)	Implantar cepas de videira num terreno.		
2	Plantação (de vinha) (Inf. 16)	Instalação de cepas de videira num terreno.		Horta(s) (de vinha) (Inf. 17)
3	Sachar (a vinha) (Inf. 8)	Mobilização superficial do solo, para controlar ervas daninhas.		
4	Cavar (a vinha, as mantas, a terra) (Inf. 3, 7, 21)	Preparar a terra para plantar batatas ou sementes debaixo da vinha.		
5	Cava (da vinha) (Inf. 10)	Preparação da terra para o cultivo.		
6	Mondar (o terreno) (Inf. 5, 20)	Limpar as ervas do solo.		Cortar ervas (Inf. 22)

7	Monda da vinha (Inf. 10)	Limpeza das ervas do solo.	
8	Regar (a vinha) (Inf. 3, 7)	Irrigar a vinha manualmente.	
9	Adubar (o terreno) (Inf. 18, 19, 20)	Alimentar a terra com adubos para a produção das uvas.	Deitar adubos/adube (Inf. 3, 21); deitar guano (Inf. 6, 7, 8); pôr adubos (Inf. 22)
10	Adubação do terreno (Inf. 24)	Alimentação da terra com adubos.	
11	Produzir (uvas) (Inf. 23, 24)	Aplicar as práticas de cultivo da vinha.	
12	Produção (da vinha) (Inf. 14, 15, 23)	Conjunto de práticas do cultivo da videira para dar fruto.	
13	Viticultura (Inf. 12, 14)	Técnica e arte do cultivo da videira.	
14	Viticultor(es) (Inf. 12, 13, 16, 18, 23)	Agricultores responsáveis por todas as práticas da cultura da vinha.	
15	Fazer latadas (Inf. 8)	Construir as latadas para a vinha.	Fazer o corredor (Inf. 17)
16	Latada(s) (Inf. 1, 5, 7, 8, 10, 12, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23)	Estrutura(s) na horizontal que suporta as videiras.	Parreira (Inf. 17)
17	Pernada(s) da vinha (Inf. 21)	Ramo(s) da videira na latada.	
18	Espaldar (Inf. 16)	Orientar ou prender os ramos da videira.	Vergar a vinha (Inf. 16); espalhar a vinha (Inf. 20)
19	Espaldeira (Inf. 4, 10, 16, 20, 23)	Sistema de cultivo em que as plantas trepadeiras são cultivadas verticalmente, com os ramos amarrados a uma estrutura de suporte.	
20	Pré-poda (Inf. 2)	Primeira limpeza de galhos da vinha, retirando	Espolda (Inf. 22, 23, 24)

		os que não vão produzir uvas, antes da poda.		
21	Poda (da vinha) (Inf. 1, 2, 5, 6, 7, 10, 15, 16, 17, 18, 22, 23, 24)	Cortar ramos e parte do lenho da videira para controlar o seu crescimento.		Poda de uvas (Inf. 16); tirar um nó da vinha (Inf. 17); limpeza da vinha (Inf. 22, 23, 24).
22	Podar (a vinha) (Inf. 3, 7, 8, 15, 17, 18, 20, 21, 22, 23)	Fazer a limpeza da vinha.		Fazer a poda (Inf. 19, 23, 24).
23	Poda nova (Inf. 16)	Corte e seleção dos novos ramos da videira.		
24	Desponta da vinha (Inf. 10)	Poda em verde, técnica de cortar as extremidades dos ramos das videiras.		
25	Juntar (as vides) (Inf. 15)	Recolher do solo as vides cortadas na poda.	(A)juntar as vides (Inf. 6, 10)	
26	Arejamento das uvas (Inf. 16)	Circulação adequada de ar em torno dos cachos de uvas durante o seu desenvolvimento na videira.		
27	Esfolhar (Inf. 6, 20)	Retirar as folhas da vinha.	Enfolhar (Inf. 7, 8)	Tirar da folha (Inf. 15, 20, 21, 23); fazer a desfolha (Inf. 19).
28	Desfolha (da vinha) (Inf. 1, 10, 12, 24)	Folhas maiores da vinha que são retiradas.		Desfolhada (Inf. 14).
29	Limpar (a vinha) (Inf. 20, 24)	Remover ramos secos, restos de poda e folhas mortas da planta.		
30	Folha (da vinha) (Inf. 3, 5)	Folha que se retira da vinha na poda.	Folhinha (Inf. 15)	
31	Desneta (Inf. 1)	Remoção dos pequenos brotos laterais dos ramos da videira.		
32	Tirar (netas) (Inf. 16)	Remover os rebentos laterais indesejados.		

33	Neta(s) (Inf. 16).	Rebentos laterais indesejados que tiram a força ao cacho.	Netos (Inf. 3)
34	Conversão (da vinha) (Inf. 13)	Processo de alteração da variedade de videiras plantadas.	Reconversão das castas (Inf. 14).
35	Reconverter (a vinha) (Inf. 14)	Mudar a variedade de videiras cultivadas.	Renovar (as vinhas) (Inf. 18).
36	Enxertador(es) (Inf. 17)	Trabalhador que faz os enxertos nas vinhas.	
37	Variedade de enxertos (Inf. 13)	Variedade de videira (porta-enxerto) utilizada no enxerto.	
38	Enxerto(s) (Inf. 13, 17, 18)	Processo de unir duas partes de videiras diferentes para formar uma planta funcional.	
39	Enxertar (vinha) (Inf. 17, 20)	Fazer um enxerto numa parreira.	
40	Enxertia (Inf. 17)	Técnica agrícola de unir a parte superior de uma videira a um porta-enxerto, que pode ser de outra variedade.	
41	Porta-enxertos (Inf. 1)	Videira cujas raízes são usadas para enxertar outra variedade.	Cavalo (Inf. 20).
42	Rachar (o cavalo) (Inf. 20)	Inserir firmemente o garfo da videira dentro do porta-enxerto.	
43	Garfo (para enxerto) (Inf. 17)	Enxerto propriamente dito: parte superior da planta.	
44	Fazer garfo(s) (Inf. 17)	Preparar garfo(s) para enxerto(s).	
45	Fazer cunha (Inf. 17, 20)	Técnica de cortar a ponta do garfo	

		da videira em forma de cunha.	
46	Amarrar (o enxerto) (Inf. 20)	Prática de prender a união entre o garfo e o porta-enxerto.	
47	Pintar (o enxerto) (Inf. 20)	Aplicar uma camada protetora sobre a união do enxerto.	
48	Empa (Inf. 10)	Amarração das varas das videiras a estacas para sustentá-las.	Tutoreamento da vinha (Inf. 10, 17); amarração das vinhas (Inf. 2); amarra da vinha (Inf. 23); amarra de brinco (Inf. 23).
49	Fazer a empa (Inf. 10)	Amarrar e guiar os galhos da vinha na latada.	Amarrar da vinha (Inf. 2, 5, 6, 7, 8, 10, 15, 17, 20, 23, 24).
50	Amarrar com <i>espaldas</i> (Inf. 23)	Fixar os galhos da vinha com espadana.	
51	Grau da(s) uva(s) (Inf. 8, 16, 20)	Teor de açúcares totais presentes na uva (grau Brix).	Açúcar da uva (Inf. 24).
52	Vindima(s) (Inf. 1, 2, 4, 7, 10, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 21, 23, 24)	Colheita das uvas maduras.	Apanha (das uvas) (Inf. 2, 5, 15, 22); corte da uva (Inf. 6).
53	Apanhar (as uvas) (Inf. 7, 15, 18, 19, 21, 24)	Colher as uvas maduras.	Vindimar (Inf. 5, 8, 9, 10, 21).
54	Caixa(s) de uvas (Inf. 5, 24)	Recipiente em que são colocadas as uvas na vindima.	Caixinha de uvas (Inf. 7)
55	Acartar ((as) uvas) (Inf. 5, 9, 10, 11, 18)	Carregar as uvas aos ombros até à estrada.	Carregar das uvas (Inf. 24).
56	Mandar para a Casa (Inf. 8)	Enviar as uvas para as casas do vinho Madeira.	Transportar (as uvas) (Inf. 11); entregar as uvas (Inf. 8).
57	Transporte das uvas (Inf. 5)	Deslocação das uvas para as	Entrega das uvas (Inf. 10, 24).

casas de vinho
Madeira.

Esta é a secção que apresenta maior número de termos. Trata-se de um conjunto de práticas técnico-agrícolas aplicadas ao cultivo da videira, com o objetivo de obter frutos de qualidade, envolvendo todo o seu ciclo vegetativo, desde a plantação, poda, sacha, tratamento fitossanitário, controlo do solo e irrigação, até à produção, maturação e vindima. A qualidade da produção está diretamente relacionada com fatores como casta, solo (*terroir*), clima, manejo agrícola e práticas tradicionais ou inovadoras. Registam-se muitas formas verbais com variantes sinónimas: *podar* e *fazer a poda*, *limpeza da vinha* e *tirar um nó*, etc. A par dos nomes ocorrem os verbos da ação ou processo correspondente, como: *poda da vinha* e *podar*, *amarração* e *amarrar a vinha*, etc. Alguns termos referem-se a conceitos muito próximos ou a diferentes fases de um mesmo processo, como: *poda da vinha*, *podar*, *poda nova*, *pré-poda*, *desponta*, etc.

Começa-se com os termos relativos a *plantar vinha* e *plantação (de vinha)*, com o sinónimo *horta(s) (de vinha)*. Segue-se o *sachar (a vinha)*, *cavar (a vinha, as mantas e a terra)* e a *cava (da vinha)*, a par de *mondar (o terreno)* (com o sinónimo *cortar ervas*) e *monda da vinha*, *regar (a vinha)*, *adubar (o terreno)* com os sinónimos *deitar adubos* ou *adube* ou *deitar guano* ou *pôr adubos*, juntamente com *adubação do terreno* para *produzir uvas* ou *produção da vinha*. É neste contexto produtivo que surgem os termos: *fazer latadas*, com o sinónimo madeirense *fazer corredor*; *latada(s)* sinónimo de *parreira* (palavra que também denomina a *videira*); *pernada(s) da vinha*; *espaldar* (com as denominações populares *vergar a vinha* e *espalhar a vinha*); *espaldeira*; *pré-poda* com o sinónimo *espolda*; *poda da vinha* (sinónimo de *poda de uvas*, com a paráfrase descritiva *tirar um nó da vinha*). Surgem ainda as denominações *podar (a vinha)* ou *fazer a poda* e *poda nova*. O termo *desponta da vinha* corresponderá à chamada “poda em verde”, a esta segue-se *(a)juntar as vides* e o *arejamento das uvas*. O termo *esfolhar*, com a variante *enfolhar*, apresenta os sinónimos *tirar da folha*, *fazer a desfolha* e *desfolhada*.

O nome *folha (da vinha)* tem a variante *folhinha*, forma diminutiva popular com valor afetivo. Seguem-se os termos *desneta*, *tirar netas* e *neta(s)*; *enxertadores*, *variedade de enxertos* e *enxertos*. A propósito desta última denominação, foi dito que “Antigamente era feito com palha de bananeira e vimes, atualmente é com ráfia e zicote (cola antiga)”. Foram documentados ainda os termos: *enxertar (vinha)*, *enxertia*, *porta-enxertos* ou *cavalo*, *rachar o cavalo*, *garfo (para enxerto)*, *fazer garfo* e *fazer cunha*. Relativamente à *enxertia*, registaram-se *amarrar o enxerto* e *pintar o enxerto*. O termo técnico *empa* apresenta os sinónimos *tutoreamento da vinha*, *amarração das vinhas* e *amarra da vinha*, a par de *amarra de brinco* (na costa Norte da ilha da Madeira, por causa do vento). *Fazer a empa* é sinónimo de *amarar da vinha* e o nome *espaldas*, em *amarrar com espaldas*, é variante de *espadana*, planta com folhas em forma de espada, usada antigamente para amarrar a vinha (“demorava mais tempo”). O termo *grau da uva* é sinónimo de *açúcar da uva* (nome popular); *vindima* tem os sinónimos *apanha das uvas* e *corte da uva*, a par dos verbos *apanhar (as uvas)* ou *vindimar*.

Tabela 6. Ferramentas e materiais usados no cultivo da vinha

N.º	Termos	Conceitos	Variantes	Sinónimos
1	Calcário (Inf. 22)	Sedimento de carbonato de cálcio, usado para corrigir a acidez do solo.		
2	Espadana (Inf. 2, 15, 17, 20)	Planta usada para amarrar os galhos da vinha.		
3	Ráfia (Inf. 15, 17)	Fibra natural usada para amarrar as vinhas e nos enxertos.		
4	Navalha (Inf. 17)	Instrumento usado para fazer o garfo, no enxerto da vinha.		
5	Zicote (Inf. 17)	Cera de enxertia tradicional que sela o enxerto.		
6	Guano (Inf. 23)	Fertilizante do solo, natural ou químico.		Adubo químico (Inf. 23).
7	Arame(s) (Inf. 8, 10, 17, 20, 21, 22)	Material usado na latada ou na espaldeira para suportar a vinha.		
8	Estacas (de castanho) (Inf. 8, 10, 17, 18, 21, 22)	Paus usados no suporte das latadas.		Espias (de castanheiro ou castanho e eucalipto) (Inf. 18); paus da latada (de pinho tratado, urze e castanheiro) (Inf. 21).
9	Madeira de palete (Inf. 10)	Material de que são feitas as estacas.		
10	Pontões (Inf. 10)	Paus mais robustos do que as estacas, usados no suporte das latadas.		Postes tratados (Inf. 10).

11	Podão (Inf. 10, 16)	Instrumento manual usado para podar as vides.	Tesoura de poda (Inf. 16).
12	Fio (agrícola) (Inf. 2, 17)	Fio usado para prender os galhos da vinha.	Fiozinho (Inf. 17); macarrão (Inf. 17); fita agraçada (Inf. 20); fita atadora (Inf. 21); fita plástica (Inf. 23); fitinha (Inf. 24).
13	Máquina de agraçar (Inf. 20)	Utensílio mecânico para prender os galhos da vinha com fio.	Máquina atadora (Inf. 21); máquina de amarrar a vinha (Inf. 23, 24).
14	Palha de bananeira (Inf. 17)	Material usado tradicionalmente para amarrar a vinha nas latadas.	
15	Máquina de trato (da vinha) (Inf. 15)	Dispositivo manual para fazer os tratamentos da vinha.	
16	Motor da vinha (Inf. 10)	Dispositivo mecânico para tratar a vinha.	

Relativamente às ferramentas e materiais usados no cultivo da vinha, o termo *calcário* refere um suplemento necessário para a produção vitícola, sendo feitas análises ao solo de cinco em cinco anos. Também é usado o *guano*, fertilizante natural ou químico. Seguem-se os termos *espadana* e *ráfia*, materiais tradicionais usados para amarrar os galhos da vinha e, no caso da *ráfia*, também nos enxertos. A *navalha* serve para fazer o garfo, no enxerto da vinha, enquanto o *zicote* é a cera de enxertia tradicional que sela o enxerto. O *arame* é usado para suportar a vinha em *latada* ou *espaldeira*, com *estacas* (*de castanho*), apresentando os sinónimos *espias de castanheiro* ou *castanho* e *eucalipto*, também chamadas *paus da latada* (que são de pinho, urze e castanheiro), a par de *pontões* e *postes tratados*. Outro material é o *fio (agrícola)* ou *fiozinho*, também chamado *macarrão* (metáfora por analogia), *fita agraçada*, *fita atadora* e *fita plástica* ou *fitinha*. É colocado com uma *máquina de agraçar* ou *máquina atadora* ou *de amarrar a vinha*, sendo muito mais rápida do que a prática tradicional de amarrar a vinha com *espadana* ou com *palha de bananeira*. Outra inovação mecânica é o *motor da vinha*, por oposição à *máquina de trato (da vinha)* que é manual. Ao fazer uma pesquisa sobre os termos da viticultura, verificou-se que alguns vocábulos recolhidos junto dos viticultores

madeirenses apresentam significados diferentes do padrão técnico da língua portuguesa, nomeadamente *pontão* (ramo vivo retirado para propagar ou renovar a planta) e *estaca* (pedaço de ramo usado para enraizamento e multiplicação da planta). No contexto da viticultura tradicional da Madeira, os dois termos referem-se a diferentes suportes da videira nas latadas de vinha.

De seguida, apresentam-se os nomes, referidos pelos viticultores, de entidades e instituições relacionadas com o vinho Madeira, incluindo as casas ou empresas produtoras que comprem as uvas.

Tabela 7. Organizações ou entidades associadas à produção do vinho Madeira

N.º	Termos	Conceitos	Variantes	Sinónimos	Subáreas
1	Associação de Produtores de Vinho Madeira (Inf. 10)	Entidade coletiva criada para defesa dos interesses dos associados.			
2	Casas (de vinho Madeira) (Inf. 3, 6, 19, 20)	Empresas produtoras e exportadoras de vinho Madeira.		Casas das uvas (Inf. 6); Companhias (Inf. 9); Casa de vinhos (Inf. 10); Empresas produtoras de vinho Madeira (Inf. 10); Casa de produção de vinho Madeira (Inf. 13); Lagares (das uvas) (Inf. 14). Madeira Vintners (Inf. 10).	
3	Cooperativa Agrícola do Funchal - CAF (Inf. 3, 10, 16)	Empresa público-privada (com apoio governamental).			
4	Instituto do Vinho da Madeira (Inf. 3, 18)	Entidade governamental responsável pela regulamentação e controle da qualidade do produto.	Instituto do Vinho (Inf. 7, 10, 17, 22, 24); Instituto (Inf. 8);	IVBAM (Inf. 13).	
5	Madeira Wine (Company) (Inf. 4, 10, 12)	Empresa que produz e exporta vinho Madeira.		Blandy's (Inf. 10, 19).	

6	Justino's (Inf. 10, 11, 12, 19, 22)	Empresa que produz e exporta vinho Madeira.
7	Agente da empresa (Inf. 10)	Funcionário que contacta os viticultores para lhes comprar as uvas.

No que se refere às casas de vinho Madeira, a Vintners ocorre como sinónimo de CAF (Cooperativa Agrícola do Funchal), porém distinguem-se enquanto atividade produtiva de vinho Madeira vs. atividade comercial da cooperativa. A Madeira Wine Company é referida como sinónimo de Blandy's porque, desde os anos 1990, a família Blandy é sócio maioritário da empresa, sendo hoje o nome de uma das marcas do vinho Madeira feito por esta. Outra empresa produtora de vinho Madeira mencionada é a Justino's. Estas são denominadas *Casas das uvas* (porque compram as uvas), apresentando os sinónimos: *Companhias*, *Casa de vinhos*, *Empresas produtoras de vinho Madeira*, *Casa de produção de vinho Madeira* e *Lagares (das uvas)*, porque são esmagadas nas empresas. Foram ainda documentados os seguintes termos: *Associação de produtores de vinho Madeira*, *Instituto do Vinho da Madeira* ou *IVBAM* e *agente da empresa*.

5. Discussão dos resultados

Este estudo linguístico-etnográfico e terminológico do PCI da atividade vitícola para o vinho Madeira, feito a partir de entrevistas realizadas aos viticultores madeirenses, permitiu a criação de fontes/documentação da sua tradição oral, enquanto detentores de saberes-fazer socioculturais que lhes conferem um sentimento de pertença e identidade coletiva. A inventariação e sistematização dos termos e das relações conceptuais entre eles, através da estruturação terminológica em categorias temáticas, juntamente com a definição dos conceitos, mostram o predomínio das práticas agrícolas e culturais associadas ao ciclo vegetativo da vinha (plantação, enxertia, adubação, rega, poda, mondas, rebentação, tratamentos, maturação e vindima, cf. Tabela 5). Sobressaem os nomes face aos verbos registados no cultivo da vinha. Estes resultados estão de acordo com o que caracteriza as terminologias técnicas e científicas, segundo Cabré (1999), em que os termos tendem a ser nomes ou sintagmas nominais, designando conceitos/entidades, em detrimento de formas verbais.

É a riqueza da tradição desta herança associada ao vinho Madeira, transmitida de geração em geração, que importa valorizar e salvaguardar. A diversidade e quantidade de termos vitícolas tradicionais, presentes nas práticas socioculturais enraizadas nas comunidades produtoras, confirmam a relação intrínseca entre léxico e cultura. A integração de inovações, como é o caso do nome técnico *oídio*, sinónimo dos nomes populares *cinza* e *mangra*, e *botritys* para *podridão*, é motivada por fatores sociolinguísticos. O uso de denominações antigas ou populares corresponde aos

viticultores mais velhos, face aos novos termos técnicos usados pelos mais jovens ou com formação em agricultura biológica. Assim, a sinonímia reflete diferentes níveis de especialização e de pertença comunitária. No caso da viticultura madeirense, a tendência inovadora também resulta da mecanização, por exemplo da chamada *máquina de sulfatar a vinha* que era manual e passou a existir com motor, denominando-se *motor (de tratamento) da vinha*. O desenvolvimento técnico conduz ao surgimento de novas unidades terminológicas, contudo, como se trata de pequenos viticultores, são poucos os que conseguem investir nos meios mecânicos. Esta variação terminológica, juntamente com as variantes como *tinta negra (mole)* e *negra mole* ou *cacho(s) de uvas* e *cachinho(s)* revelam a dimensão expressiva do património vitícola madeirense. A identificação de sinónimos e variantes de denominações tradicionais e inovações técnicas evita confusões terminológicas e revela um ecossistema linguístico complexo, enquanto herança sociocultural do cultivo da vinha. Kemppainen (2013) salienta a carga identitária associada ao uso de termos tradicionais, que apresentam variações socioculturais e funcionais, reforçando a importância da abordagem etnográfica da terminologia vitícola madeirense.

Quanto à estrutura morfológica das unidades terminológicas documentadas, predominam as formas nominais derivadas por sufixação, como: *espaldeira*, *parreira* e *parreirinha*, *inseticida*, *pulverização*, *podridão*, *enxertadores*. Seguem-se os termos formados por nome + preposição + nome: *monda da vinha*, *tratamento da vinha*, *arejamento das uvas*, etc. Em menor número, ocorrem os nomes simples como: *pragas*, *enxofre*, *neta* e *netos* e nomes + adjetivo. No que respeita aos verbos, que correspondem a técnicas de cultivo da vinha, registaram-se os seus complementos nominais, por exemplo: *sachar* e *cavar (a vinha)*, *limpar (a vinha)*, *reconverter (a vinha)*, *rachar (o cavalo)*, *podar (a vinha)* e *plantar (vinha)*, *enxertar (vinha)*, a par de várias ocorrências do verbo *fazer* em: *fazer garfo(s)*, *fazer latadas*, *fazer cunha*, e verbos como *produzir uvas*, *tirar netas* e *juntar vides*. Os resultados obtidos mostram como os termos usados pelos viticultores são ao mesmo tempo técnicos e identitários enquanto PCI madeirense, valorizando as práticas vitícolas tradicionais e salvaguardando a transmissão destes saberes-fazer especializados que integram tradições vivas e processos sociais em transformação. A análise linguístico-etnográfica e terminológica não é apenas uma tarefa interpretativa e descritiva, mas uma forma de valorização sociocultural, que visa contribuir para a continuidade e autenticidade de práticas ancestrais, associadas a comunidades e grupos com forte vínculo territorial.

Concluindo, trata-se de um conjunto de termos de uma terminologia funcional, em contextos socioculturais dinâmicos, que preserva denominações de técnicas e processos vitícolas artesanais, transmitidos entre gerações, justificando a perspetiva de estudo linguístico-etnográfica e terminológica. Enquadra-se no âmbito da Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial (UNESCO, 2003), que destaca o papel das comunidades e grupos na transmissão e manutenção de práticas culturais vivas. Articula-se com a noção de “comunidade patrimonial”, definida como: “um conjunto de pessoas que atribuem valor a aspetos específicos do património cultural, que desejam (...) manter e transmitir às gerações futuras” (Conselho da Europa, 2005), que reconhece o valor do património cultural enquanto recurso para o fortalecimento da identidade coletiva e do

desenvolvimento sustentável. Neste sentido, o turismo regenerativo integrado (Bellato & Pollock, 2023) pode ser uma forma de valorizar e preservar o PCI da viticultura madeirense associada ao vinho Madeira. Pois, visa restaurar relações harmoniosas entre os humanos e a natureza, beneficiando-se mutuamente, ao contrário da visão extrativista. Promove o desenvolvimento regenerativo das comunidades, assente num sistema social-ecológico para o bem-estar dos residentes e dos visitantes. Os saberes-fazer tradicionais da viticultura madeirense, associados a uma agricultura regenerativa (Mang & Reed, 2019), permitem que o turismo contribua para a proteção dos lugares, contrariando efeitos perniciosos como a destruição ambiental e as desigualdades sociais. Promove conexões benéficas para os residentes e os visitantes, através de experiências turísticas virtuosas a nível ambiental, social, cultural e económico, o que contribui para a salvaguarda do património linguístico e sociocultural vitícola em risco de desaparecer, perante os atuais desafios económicos e ambientais.

A documentação e a inventariação do léxico técnico tradicional, incluindo a respetiva variação linguística e inovação terminológica, mostram a relação entre língua e cultura, constituindo um legado fundamental relacionado com práticas e conhecimentos empíricos, agrícolas e socioculturais do cultivo da vinha. A preservação e a valorização dos saberes-fazer ancestrais da viticultura associada ao vinho Madeira são importantes, na medida em que se trata de um património linguístico-etnográfico e terminológico resultante da adaptação ao território e de modos de vida enraizados na memória coletiva das comunidades. No que se refere às limitações deste estudo, não foi possível incluir viticultores de todas as localidades da ilha da Madeira onde se produzem uvas para o vinho Madeira, nem da ilha do Porto Santo. Investigações futuras poderão explorar a comparação com dados de documentação vitícola existentes, incluindo de outras regiões vinhateiras do país. Também ficou por explorar a questão da necessidade de um turismo regenerativo integrado, com o envolvimento das comunidades locais, através de visitas às vinhas como meio de contribuir para a preservação da viticultura madeirense e das suas tradições. Pois, o turismo vitícola pode ser uma forma de proteção do PCI do vinho Madeira, contribuindo para a continuidade das vinhas como valor identitário madeirense, ao promover a sua regeneração enquanto ecossistemas ambientais e socioculturais. A sua valorização pode evitar o desaparecimento da atividade vitícola face a múltiplas ameaças existentes atualmente no território.

Financiamento: Este trabalho foi realizado no âmbito das atividades do projeto UID/00214/2025 – DOI: <https://doi.org/10.54499/UID/00214/2025>. Financiado por fundos nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, com a referência do projeto UID/04470/2025 – DOI: <https://doi.org/10.54499/UID/04470/2025>. A contribuição de António Silva foi financiada pelo Contrato-Programa institucional com a UMa, Cláusula 9.^a, 1. a) Custo da implementação das medidas para desenvolver as suas áreas estratégicas e diferenciadoras. Submedida: Turismo.

Referências

Bardin, L. (2011). *Análise de conteúdo* (edição revista e ampliada). Edições 70. (Obra original publicada em 1977).

- Bellato, L., & Pollock, A. (2023). Regenerative tourism: a state-of-the-art review. *Tourism Geographies*, 27(3–4), 558–567. <https://doi.org/10.1080/14616688.2023.2294366>
- Bucholtz, M., & Hall, K. (2005). Identity and interaction: a sociocultural linguistic approach. *Discourse Studies*, 7(4–5), 585–614. <https://doi.org/10.1177/1461445605054407>
- Cabré, M. T. (1993). *La terminología: teoría, metodología, aplicaciones*. Editorial Empúries.
- Cabré, M. T. (1999). *La terminología: representación y comunicación*. Documenta Universitaria.
- Conselho da Europa. (2005). *Convenção quadro do conselho da europa sobre o valor do património cultural para a sociedade (convenção de Faro)*. <https://www.coe.int/en/web/culture-and-heritage/faro-convention>
- Coseriu, E. (1978). *Língua, estrutura e função* (I. Antunes, Trad.). Editora Globo.
- Costa, R. (Org.). (2014). *Perspectivas interdisciplinares sobre a terminologia*. Universidade Nova de Lisboa / CLUNL.
- Costa, R. (2017). Les normes en terminologie. Que faire des synonymes? *Cahiers de Lexicologie*, 110(1), 45–57. <https://doi.org/10.15122/isbn.978-2-406-07057-3.p.0045>
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (Eds.). (1994). *Handbook of qualitative research*. Sage. https://archive.org/details/handbookofqualit0000unse_c9a5/page/n663/mode/2up
- Duranti, A. (1997). *Linguistic anthropology*. Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CBO9780511810190>
- Freixa, J. (2006). Causes of denominative variation in terminology: a typological proposal. *Terminology*, 12(1), 51–77. <https://doi.org/10.1075/term.12.1.04fre>
- Galloso Camacho, M. V., & Robles Gómez, M. (2023). Comparación del léxico del mundo vitivinícola del ALEA y del Condado de Huelva en la actualidad. *RILEX - Revista sobre investigaciones léxicas*, 6(2), 111–136. <https://doi.org/10.17561/rilex.6.2.8049>
- Galloso Camacho, M. V., & Robles Gómez, M. (2024). La cultura del vino en el turismo idiomático: su tratamiento en la clase de ELE. Em T. Fernández Ulloa & M. Soler Gallo (Eds.), *Cultura e interculturalidad en las clases de lengua y literatura española e hispanoamericana: materiales y reflexiones* (pp. 193–200). Peter Lang. <https://www.researchgate.net/publication/385087779>
- Gaudin, F. (1993). *Pour une socioterminologie: des problèmes pratiques aux pratiques théoriques*. Presses de l'Université Laval.
- Kemppainen, H. (2013). Term variation and change in multilingual LSP communication. *Terminology*, 19(1), 1–26. <https://doi.org/10.1075/term.19.1.01kem>
- Mang, P., & Reed, B. (2019). Regenerative development and design. Em R. Meyers (Ed.), *Encyclopedia of sustainability science & technology* (pp. 1–44). Springer. https://doi.org/10.1007/978-1-4939-2493-6_303-4
- Meringer, R. (1909). Einleitung. *Wörter und Sachen*, 1, 1–7. B. G. Teubner. https://pure.mpg.de/rest/items/item_2359127_3/component/file_2388056/content

- Pereira, E. N. (1989). *Ilhas de Zargo* (vol. 1, 4.^a edição revista e aumentada). Câmara Municipal do Funchal. (Obra original publicada em 1939).
- Preston, D. R. (1988). Lexicography and ethnography. *International Journal of Lexicography*, 1(1), 1–12.
- Quivy, R., & Van Campenhoudt, L. (2008). *Manual de investigação em ciências sociais*. Gradiva.
- Ramilo, C., & Freitas, T. (2002). Transcrição ortográfica de textos orais: problemas e perspectivas. Em I. Duarte, J. Barbosa, S. Matos & T. Husgen (Orgs.), *Encontro Comemorativo dos 25 anos do Centro de Linguística da Universidade do Porto* (Vol. 2). Centro de Linguística da Universidade do Porto.
- Rey-Debove, J. (1997). La terminologie entre langue spécialisée et langue commune. Em M. Diki-Kidiri & G. Manessy (Eds.), *Langues, cultures et développement* (pp. 131–140). L'Harmattan.
- Silva, A. J. M. da, Nunes, N. N., & Santos, R. A. N. dos. (2025). *As tradições do vinho Madeira: testemunhos de viticultores* (M. F. Gonçalves, Coord.). *Caderno do Território*, 4 (Série Património Cultural Imaterial – Vitivinicultura). Cátedra UNESCO em Património Imaterial e Saber-Fazer Tradicional: Ligando Patrimónios, Universidade de Évora. <https://www.catedraunesco.uevora.pt/cadernos-do-territorio/>
- UNESCO. (2003). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. <https://ich.unesco.org/en/convention>
- Vieira, A. (2003). *A vinha e o vinho na história da Madeira: séculos XV–XX*. Região Autónoma da Madeira.

[recebido a 17 de agosto de 2025 e aceite para publicação a 16 de dezembro de 2025]