

te conglomerados, e rochas eruptivas, de origem granítica. Área florestal composta por pinheiros bravos, eucaliptos, carvalhos, oliveiras e castanheiros.

Região tradicionalmente ligada à agricultura, silvicultura, produção de gado, especialmente ovino, caprino e bovino (raça mirandesa). Feiariado municipal a 10 de Agosto. Artesanato: artefactos de cobre, tecelagem, tapeçaria, bordados e cestaria. Em Novembro realiza-se a Feira de Artes, Oficinas e Sabores, que inclui uma «meia-maratonada das castanhas». Pratos típicos: presunto, posta mirandesa, salpicão, alheiras, foliar com cames, lagostim de água doce e botelo com cascas.

V. fica situado a 700 m de altitude, e é atravessado pelos rios Angueira e Maças, que se irão unir ao rio Sabor. Recebeu povoamento desde a pré-história como testemunham os inúmeros achados arqueológicos encontrados na região. D. Sancho I ordena o repovoamento de V., que até ao séc. xv, esteve sob a alçada de Miranda, altura em que o rei D. Manuel elevou V. à categoria de vila e sede de concelho. D. João III conferiu o título de conde de V. a D. Francisco de Portugal, neto bastardo do primeiro duque de Bragança.

Do património histórico-cultural da vila de V. salientam-se:

Igreja de S. Vicente/Igreja Matriz — Templo maneirista de nave única, com cinco tramos cobertos por abóbada de berço com nervuras, e capela-mor. Os fechos das abóbadas ostentam motivos diversos: sol, lua, conchas, etc. Os retábulos são de talha dourada seiscentista e o principal insere-se na gramática de estilo nacional. Considerada imóvel de interesse público pelo Dec. n.º 37 728, DG 4, de 5.1.1950.

Pelourinho — Medieval, é composto por um soco de secção quadrangular com três degraus, de onde se ergue o fuste, rematado por uma composição tronco-piramidal. Considerado imóvel de interesse público pelo Dec. n.º 23 122, DG 231, de 11.10.1933.

Torre de Atalaia — Estava integrada no complexo defensivo do castelo de V., o qual fora erguido com o intuito de proteger a fronteira. A estrutura é composta por uma torre de planta circular, de xisto, enquanto que na zona da atalaia existe um afloramento granítico que suporta a torre. É circundada por um fosso, que provavelmente datará do período romano. Considerada imóvel de interesse público pelo Dec. n.º 40 361, DG 228, de 20.10.1955.

Relativamente ao património histórico-cultural das restantes freguesias devemos destacar:

Algoso — Castelo — C. séc. XII, o senhorio D. Mendo mandou erguer o castelo roqueiro, de modo a defender a fronteira com o reino de Leão. D. Sancho II doou a povoação à Ordem do Hospital. É objecto de melhoramentos no reinado de D. Dinis. Em 1510, D. Manuel dá foral novo à vila. A última ocupação do castelo data de 1710. De planta rectangular, dele ainda subsistem alguns troços de muralhas, torre de menagem, quadrangular com três pisos e cubelos. Considerado imóvel de interesse público pelo Dec. n.º 40 361, DG 228, de 20.10.1955.

Ponte — Ponte medieval destruída por uma cheia do rio Angueira c. 1700 e reconstruída uns

anos mais tarde. O tabuleiro assenta sobre três arcos de volta perfeita.

Igreja de S. Sebastião — Maneirista, de planta longitudinal, de nave única, com quatro arcos diafragmas quebrados, e capela-mor. Os retábulos oscilam entre a linguagem maneirista, barroca e estilo nacional.

Pelourinho — Manuelino, composto por soco com quatro degraus de onde se ergue um fuste, composto por três corpos. O conjunto é encimado por uma composição antropomórfica coroada pela esfera armilar. Considerado imóvel de interesse público pelo Dec. n.º 23 122, DG 231, de 11.10.1933.

Vale de Frades — Ponte de S. Joanico — Medieval, é composta por um tabuleiro assente sobre cinco arcos de volta perfeita, de diferentes amplitudes. À entrada da ponte registam-se corchêus e um painel de azulejos figurando a imagem de S. João.

MARÍLIA CORREIA DE BARROS

BIBL.: Tavares, Jorge Campos, *Dicionário de Santos*, Lx., 2001; Manuel Alves Oliveira, *Guia Turístico de Portugal de A a Z*, Lx., 1990; *Anuário Católico de Portugal*, Lx., 1996; Ministério do Planeamento e da Administração do Território, *Administração Local em Números*, Lx., 1991; Paula Bordalo Lema e Fernando Rebelo, *Geografia de Portugal, Meio Físico e Recursos Naturais*, Lx., 1997; Carlos Teixeira, *Geologia de Portugal*, Lx., 1981; José António Ferreira de Almeida (dir.), *Tesouros Artísticos de Portugal*, Lx., 1980; *Atlas Universal de Portugal* (ed. CD-ROM), Lx., 2000; Manuel Sousa, *Reis e Rainhas de Portugal*, Lx., 2001; *Portugal, Guia de Viagens 2001/2002*, Lx., 2001; Francisco Hipólito Raposo, *Descubra Portugal*, Lx., 1993; Carlos Alberto Ferreira de Almeida, *História da Arte em Portugal, O Românico*, Lx., 2001; Carlos Alberto Ferreira de Almeida, Mário Jorge Barroca, *História da Arte em Portugal, O Gótico*, Lx., 2002; Vítor Serrão, *História da Arte em Portugal, O Renascimento e o Maneirismo*, Lx., 2002; id., *O Barroco*, Lx., 2003; Paulo Pereira (dir.), *História da Arte em Portugal*, vol. I, Lx., 1998; Academia Nacional de Belas-Artes, *Inventário Artístico de Portugal*, vol. III, Lx., 1993; *Guia de Portugal, Trás-os-Montes e Alto Douro – II – Lamego, Bragança e Miranda*, vol. v, Lx., 1995; Manuel da Silva Castelo Branco, *Livro das Fortalezas*, Lx., 1990; IPPAR, *Património Arquitectónico e Arqueológico Classificado*, vol. I, Lx., 1993; *INE-Censo/2001-Resultados Definitivos*; www.monumentos.pt.

Vinae — MIL. Máquina antiga de guerra que consistia numa espécie de galeria coberta com um tecto forte e protegido com coiros verdes molhados, para não serem perfurados pelos projecteis do inimigo (tais como dardos, setas, pedras, etc.), sob o qual avançavam os soldados para atacar posições defensivas. Geralmente servia para permitir a aproximação de mineiros e outros soldados, para demolirem e minarem os alicerces de posições defensivas e portas de fortificações e castelos.

GAB. EST. HERÁLDICOS

BIBL.: L. Stubbs Saldanha M. Bandeira, *Apontamentos para a organização de uma bibliografia e de um Vocabulário armeiro*.

vinagre — NUTR. Resulta da acidificação bacteriana de uma bebida alcoólica — vinho, sidra, saquê, xerez, porto, etc. Pode ser aromatizado por infusão de ervas aromáticas, especiarias e frutos. Pode ser do ano ou envelhecido em casco. Não deve ser confundido com falso V., um condimento corado e aromatizado, algumas vezes salgado e açucarado, à base de água



Vinagre balsâmico;
 Vinagre de vinho;
 Vinagre aromatizado

O V. usa-se largamente na alimentação como condimento e na preparação de certas conservas; a concentração de um V. de consumo varia entre 4 g e 10 g de ácido acético por 100 ml. O V. derivado do vinho é o mais comum embora seja também por vezes produzido a partir da cidra, do malte e do açúcar. O V. contém ainda pequenas quantidades de várias substâncias, como ácidos málico, cítrico, succínico e láctico, álcool não oxidado, glicerol, acetaldeído, acetato de etilo, acetoina, hidratos de carbono não fermentados e sais inorgânicos.

Para distinguir o V. natural de soluções aquosas de ácido acético de síntese faz-se a determinação do número de oxidação (número de ml de permanganato de potássio 0,01 N necessários para oxidar o destilado de 100 ml de amostra), que é uma medida das substâncias reductoras voláteis presentes, nomeadamente a acetoina ou 3-hidroxi-2-butanona, que se forma durante a fermentação e não se encontra no ácido acético de síntese. Conquanto o V. comercial seja usualmente obtido por métodos rápidos ou contínuos, o processo caseiro de Orleães, que consiste na fermentação lenta do vinho em vinagreiras, recipientes de madeira especialmente arejados, é o que conduz a V. com melhores propriedades organolépticas.

H. M. NOVAIS

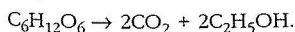
e ácido acético. V. autêntico varia de composição conforme o produto alcoólico de que deriva; além de água e ácido acético, contém minerais, flavonóides e muitas outras substâncias em quantidades vestigiais. Muito pouco estudado, nada de sério se conhece acerca do seu valor nutricional, inclusive algo que distinga o V. de sidra como rico de propriedades terapêuticas. Do ponto de vista alimentar o V. tem vários interesses:

- a) conservante poderoso mas hoje pouco usado, a não ser para preparação de pickles e em cozinha doméstica de escabeches; escabeches de peixe miúdo ou de postas de peixe com sua espinha são muitíssimo ricos de cálcio, extraído do ácido do esqueleto do pescado.
- b) Tempero para pratos preparados, ou também temperados com uma gordura, pelo seu papel facilitador da digestão: com efeito, activa a produção de suco gástrico e estimula a libertação de bile pela vesícula.
- c) Redutor do apetite quando diluído em água e tomado pouco antes de iniciar refeições. Limão troca com V. alguns dos seus interesses culinários e alimentares; distingue-se por ser conservante duvidoso e poderoso fornecedor de vitamina C.

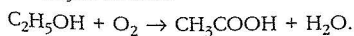
EMÍLIO PERES

QUÍM. Solução aquosa diluída de ácido acético, CH_3COOH , obtida do álcool etílico aquoso, p. ex. vinho, por oxidação ao ar, catalisada por enzimas produzidas por bactérias dos géneros *Acetobacter* e *Acetimonas*. Esta oxidação é conhecida por fermentação acética ou secundária, dado que o álcool é, por sua vez, obtido na fermentação alcoólica de hidratos de carbono catalisada por bactérias do género *Saccharomyces*. As equações globais dos processos químicos em causa são:

a) fermentação alcoólica:



b) fermentação acética:



vinca (alcalóides da) — BIOQ. Designam-se usualmente por «alcalóides da vinca» ou do *Catharanthus* um conjunto vasto de alcalóides indólicos obtidos de folhas e raízes da pervinca de Madagáscar (*Vinca rosea* ou *Catharanthus roseus*; *Apocynaceae*). A parte aérea da planta contém entre 0,2% e 1% de alcalóides que constituem uma mistura complexa da qual já se identificaram c. de uma centena de compostos. O constituinte maioritário é a vindolina, mas os compostos de maior interesse farmacológico, a vincristina (ou leurocristina) e a vinblastina (ou vincalécublastina) existem em baixos teores nas folhas, o primeiro não excedendo 0,003% e o segundo só ligeiramente mais abundante. Os A. V. de interesse farmacológico, como sejam a vincristina e a vinblastina, e de que outros exemplos são a leurosina ou vinleurosina (15'-20'-epoxivinblastina) resultam da junção de dois alcalóides (note-se que a vindolina está totalmente contida na molécula de vinblastina) e

Fórmula de estrutura da vindolina

