

SUBSÍDIOS PARA O ESTUDO DO PATRIMÓNIO VINÍCOLA DE ALIJÓ – A QUINTA DO NOVAL

António de Barros CARDOSO
Faculdade de Letras da Universidade do Porto
abarros cardoso@sapo.pt

Resumo

Neste artigo procuramos demonstrar a antiguidade de uma importante propriedade que integra património de ontem e de hoje. A História da Quinta do Noval, em terras de Alijó, faz-nos regressar à génese de uma das mais antigas regiões vitícolas do mundo e a uma unidade de produção vinícola, depositária da tradição de bem fazer Vinho do Porto.

Palavras chave: Vinho do Porto, quintas, Alijó

Abstract

In this article we try to demonstrate the antiquity of an important property that integrates heritage of yesterday and today. The History of Quintas do Noval, in the lands of Alijó, makes us return to the genesis of one of the oldest wine-growing regions in the world and to a wine production unit, which is the depository of the well-known Port wine tradition.

Key words: Port wine, farms, Alijó

1. Introdução

Alijó, terra de vinho, encerra patrimónios vitivinícolas com uma longevidade que aqui procuraremos assinalar. De facto, algumas das quintas consideradas históricas, no contexto das que pontuam a atual Região Demarcada do Douro, situam-se neste concelho. Os testemunhos materiais ou arqueológicos já publicados, bem como a documentação à guarda dos arquivos nacionais e regionais, falam-nos abundantemente destas terras como de qualidade para a produção vinícola, embora os cereais, o azeite, a par das frutas, com destaque para os citrinos, nos façam compreender que o clima local se aproxima do clima mediterrânico que muito favorece tais produções.

A constituição dos solos também ajudou à especialização de algumas propriedades na produção vinícola, que acabaram por granjear fama às terras de Alijó, no contexto da Região Duriense. Mas no polimorfismo que o concelho apresenta, conduziu a que, nas partes mais altas, a criação de gado e a produção cerealífera se assumissem como mais abundantes. Tal riqueza manifesta-se ainda hoje no conhecido pão que quotidianamente se fabrica na aldeia histórica de Favaios. Aqui, também se povoaram largas extensões de terra com bacelos da casta Moscatel, originando o único vinho monocasta tradicional do Douro.

Nas terras de Alijó de forte pendência e voltadas ao rio Douro, o panorama mudou através da crescente especialização na produção de vinhos do Porto, que requer múltiplas castas, herança do variado património genético vitícola do Douro. Aí também se encontram por isso propriedades cuja antiguidade aqui nos cabe realçar, como a Quinta do Noval (Figura.1).



Figura 1 – Uma imagem da Quinta do Noval. (Fonte: Sílvia Trilho, 2012)

Esta, a par de outras, merecem aturado estudo enquanto patrimónios de referência, seja pela excelência dos vinhos que sempre produziram e produzem, seja pelos patrimónios materiais que guardam, seja também porque, mais recentemente, têm sido capazes de despertar a admiração dos muitos turistas que visitam estas terras. Estes, quase sempre alheios ao conhecimento da evolução histórica do território, interrogam-se sobre o que levou os homens e as mulheres de Alijó, a teimarem, ao longo dos séculos, no cultivo de áreas tão inóspitas e inacessíveis do vale do Douro. Tentaremos pela via do conhecimento histórico deixar aqui uma resposta.

1- Origens do Noval

Esta quinta é um verdadeiro símbolo da beleza das quintas históricas do Douro. Encontra o seu nome, muito provavelmente, na expressão “no vale” usada pelo povo para designar o pequeno vale que dela faz parte integrante. Incorpora contributos de duas das mais importantes presenças na definição do

vinhedo duriense. Em primeiro lugar a marca da romanização do território e depois a influência eclesiástica.

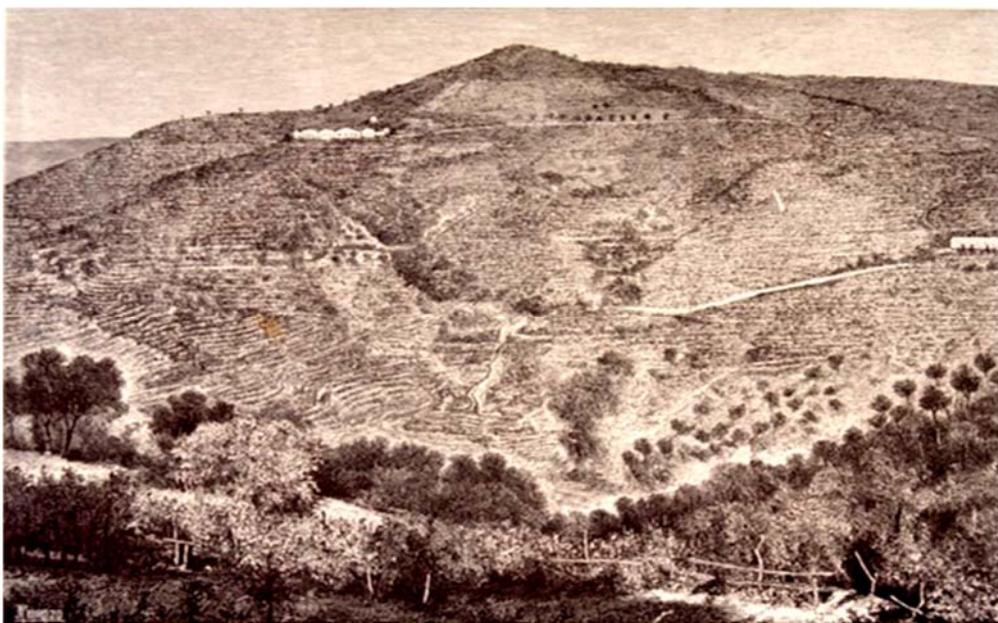


Figura 2 –Vista geral da Quinta do Noval. (Fonte: Vila Maior, V. de (1876). *Douro Illustrado*)

De facto, esta propriedade teve origem num castro romanizado (Figura 2). A encosta por onde se desenvolve esta propriedade até as suas terras tocarem as margens do rio Pinhão, que corre a seus pés, fortemente encaixado, é encimada pelo velho castro de Vilarinho de Cotas. A presença castreja (I^o milénio a. C.) foi assim a primeira influência no aproveitamento dos terrenos da quinta. Seguiu-se-lhe a presença romana (séc. I – séc. IV).

Já nos alvares do século XVIII a quinta foi alvo da intervenção dos progenitores do padre Francisco Alvares Taveira, que a incorporam nos bens que constituíram o seu património eclesiástico para poder ser admitido pela Sé de Braga como abade de Gouvães do Douro.

De facto, abundam na área da Quinta do Noval as lendas em torno de tesouros e mouras encantadas, transportadas pela palavra do povo, do século XVIII aos inícios do século XX. Nessa altura passaram a ganhar expressão de algum realismo científico com as escavações efetuadas por Ricardo Severo no velho castro¹. De facto aí foi encontrada uma estrutura arquitetónica a partir da qual se compreendeu a evolução ocupacional diacrónica daquele sítio. No seu interior, foi detetado um pequeno compartimento de paredes retilíneas, lajeado a um nível superior ao do solo firme. Num dos cantos desse compartimento foi achado um *dolium* completo e vazio, tampado pela base de outro *dolium*. A par, a

¹ - Severo, R. (1905-1908). *O Castro de Vilarinho de Cotas*, in "Portugália": Porto, pp.263

abertura de valas para o plantio de bacelos, mostrou outros vestígios que não deixaram dúvidas sobre a ocupação romana do lugar: peças de cantaria, a base de uma *columna*², etc..

Quanto à funcionalidade deste compartimento, tudo o que parece indicar, fez parte, senão de uma *Villae*, pelo menos de um *Casa* romano existente no lugar do velho povoado castrejo. Isso parece ser confirmado por uma dupla parede de muralha, de construção sólida, que circunda a estrutura castreja original. O compartimento romano tem cerca de 7 metros de comprimento e é de largura indefinida. Pela presença daqueles elementos de *dolium*, estamos certamente perante uma loja onde se armazenavam cereais e líquidos (vinho). Ladrilhado em xisto, foi descrito como possuindo um rebaixo em forma de rabo de peixe, possivelmente componente de um lagar.³ Compreende-se por isso a lenda, passada de geração em geração, de que no lugar vivia um romano e que aí fazia vinho.

Se não podemos afiançar a verdade da lenda, pelo menos os achados arqueológicos permitem-nos falar no carácter agrícola e doméstico daquela estrutura, espelhado não só nos *dolium* para armazenamento de vinho, cereais e azeite, mas que se prolonga nas 5 mós manuais, em pedra, e nos pesos de tear e cossoiros, encontrados na revolução das terras da encosta do Noval. Continua nos dois pedaços de mó em granito, também aí encontrados, em 1901.⁴ Na realidade, matéria-prima para o fabrico de vestuário não faltava. Eram as lãs dos rebanhos de ovinos que demandavam o planalto de Alijó, em época de transumância, e os linhos cultivados nas lameiras.

No cimo do Noval encontraram-se igualmente vestígios cerâmicos construtivos: *tegulae*, *imbriques* e *tijolos*, elementos que traduzem o uso de tijoleira no pavimento das construções romanas da quinta. Alfinetes, fíbulas, uma placa de cinturão, decorada com um leão, no que parece ser um aplique de vaso de bronze. Foram achadas ainda 93 moedas da época romana, 5 que apresentam cronologia entre o Imperador Augusto e Antonino Pio e 88 datáveis da primeira metade do século IV,⁵ que tornam evidente a longa vida do povoamento romano do Noval e não deixam dúvidas de que o território hoje ocupado pela propriedade captou o interesse dos povos colonizadores da Península.

1.1 - Uma quinta de produção vinícola desde o século XVII

Longos séculos passaram sobre as primeiras ocupações do Noval até chegarmos à era do “Vinho do Porto”. De facto, a referência documental mais antiga ao vinhedo da quinta remonta a 2 de março de 1715 e consta do processo de habilitação patrimonial de Francisco Álvares Taveira para abade da freguesia de Gouvães, do couto de Provesende, que pertenceu à Igreja de Braga. Nesse documento, Maria Ribeira, mãe do clérigo e viúva de Manuel Taveira, depois de prestar juramento perante os santos

² - ALMEIDA, Carlos Brochado de – *Alguns apontamentos sobre a estação arqueológica de Vilarinho de Cotas – Alijó*, in “Douro Estudos & Documentos”, Ano I, 1996, n.º1, Porto GEHVID, p. 266.

³ - Almeida, C. B. (1996). *Alguns apontamentos sobre a estação arqueológica de Vilarinho de Cotas – Alijó*, In *Douro Estudos & Documentos*, Ano I, n.º1, Porto GEHVID, p. 266.

⁴ - Severo, R. (1905-1908). O Castro de Vilarinho de Cotas, In *Portugália*: Porto, pp.

⁵ - Idem, *Ibidem*, p. 268.

Evangelhos, disse no dote de património que fazia a seu filho que os bens eram seguros, não estando confiscados nem dados em fianças, nem pagava deles foros. A dotadora declarava que tais bens tinham sido recebidos dos seus pais e avós. Mais acrescentou que sempre os possuiu por si e seu marido, mansa e pacificamente, sem contradição de pessoa alguma. Avaliava-os em mais de quatrocentos mil réis e disse que rendiam muito bem, livres de gastos e culturas, por ano, mais de trinta mil réis⁶.

O dote do padre Francisco Álvares Taveira para ser Abade de Gouvães do Douro foi então constituído pelas seguintes propriedades: Uma casa no lugar de São Cristóvão do Douro de frente da Igreja avaliada em 100\$000 réis e que podia render 9\$000 réis⁷. Metade de um quintal que estava diante daquelas casas, avaliado em 95\$000 réis e que podia render 4\$800 réis⁸. Uma cortinha com quatro oliveiras no lugar do Ervedal avaliada em 43\$000 e que podia render 2\$4000 réis⁹. Uma vinha onde chamam Noval, limites do povo e mais um chão de terra pegado que levava doze alqueires de pão de sementeira, que partia com o Doutor Juiz Pinto de Azevedo e de outra com Francisco João, avaliado em 150\$000 réis e que rendia 12\$000 réis¹⁰. Um chão de terra lavrada no lugar da Escavada, avaliado em 40\$000 réis e que podia render 2\$000 réis; ¹¹ Totalizaram os bens dotados 478\$000 réis e podiam render 26\$200 réis.¹²

Os restantes bens foram distribuídos pelos seus irmãos Domingos Taveira, casado com Maria Botelha; Catarina Taveira, casada com Bernardo Gonçalves de Casal de Loivos e Maria Ribeira casada com Domingos Pereira de Casal de Loivos; Eram os seguintes: Umas casas telhadas e sobradadas que partiam com a rua pública, avaliadas em 100\$000 réis;¹³ Uma casa que servia de lagar que partia com os herdeiros de Cristóvão Pereira e que foi avaliada em 50\$000 réis e rendia 2\$500 réis;¹⁴ Outras casas telhadas e sobradadas onde morava a dotadora, avaliadas em 100\$000 réis e que rendiam 4\$800 réis;¹⁵ Metade de um quintal ao pé das casas que parte de uma banda com Pedro Cabral, avaliado em 80\$000 réis e que podia render 4\$000 réis;¹⁶ Um chão de terra e sumagre e mais árvores que tinha dentro no lugar da *Fraga* que partia com Maria de Carvalho, avaliado em 80\$000 réis e que rendia 4\$000 réis;¹⁷ Uma leira de terra e sumagre no lugar chamado *Pisco* que partia com os herdeiros de João Monteiro, avaliado em 10\$000 réis e que rendia 1\$200 réis;¹⁸ No mesmo limite, da parte de cima, umas vinhas e sumagrais e oliveiras que partiam com Paulo Ribeiro, avaliadas em 150\$000 réis e que rendiam 10\$000

⁶ UM-Arquivo Distrital de Braga – Fundo Mitra Arquiepiscopal de Braga, Patrimónios Eclesiásticos – Proc.º 8902, fls. 10.

⁷ UM-Arquivo Distrital de Braga – Fundo Mitra Arquiepiscopal de Braga, Patrimónios Eclesiásticos – Proc.º 8902, fls. 11

⁸ UM-Arquivo Distrital de Braga – Fundo Mitra Arquiepiscopal de Braga, Patrimónios Eclesiásticos – Proc.º 8902, fls.

⁹ UM-Arquivo Distrital de Braga – Fundo Mitra Arquiepiscopal de Braga, Patrimónios Eclesiásticos – Proc.º 8902, fls. 11 v.

¹⁰ UM-Arquivo Distrital de Braga – Fundo Mitra Arquiepiscopal de Braga, Patrimónios Eclesiásticos – Proc.º 8902, fls. 11 v.

¹¹ Idem, *ibidem*.

¹² Idem, fls. 12.

¹³ Idem, fls. 12 V.

¹⁴ Idem, fls. 12 v.

¹⁵ Idem.

¹⁶ Idem.

¹⁷ Idem.

¹⁸ Idem.

réis;¹⁹ Um chão de terra e sumagreira e olival no lugar que chamam *Fonte Longa*, que partia com Margarida, avaliada em 100\$000 réis e que rendia 6\$000 réis;²⁰ Um chão de terra com vinte oliveiras no lugar do *Vale Medroso* que parte com a estrada que vai para a *Barca*, avaliado em 80\$000 réis e que rendia 4\$000 réis;²¹ Outra leira de terra onde chamam as Liras que parte com a estrada que vai para a *Barca*, avaliada em 4\$000 réis e que rende 300 réis;²² Um chão de terra com uma moagem onde chamam o *Ribeiro do Fontão*, avaliado em 6\$000 réis e que rende 500 réis;²³ Uma leira de terra onde chamam a Casa Nova que parte com o padre António Teixeira, avaliada em 10\$000 réis e que rendia 800 réis;²⁴ Uma tapada de olival e outra no limite deste lugar situada à *Fonte dos Lameiros*, avaliada em 50\$000 réis e que rendia 4\$000 réis;²⁵ Uma tapada com suas árvores no *Cabo dos Nabais* que partia com Maria Gonçalves e foi avaliada em 20\$000 réis. Rendia 2\$500 réis;²⁶ Um lameiro com suas figueiras no lugar do *Sobreiro da Barca* que partia com Pascoal Gonçalves, avaliado em quarenta mil réis e que rendia 3\$000 réis;²⁷ Seis oliveiras no lugar dos Cortinhais que partem com Mariana de Morais, avaliadas em 20\$000 réis e que rendia 2\$000 réis;²⁸ Um lameiro com suas árvores no lugar da *Corvaceira*, avaliado em 20\$000 réis e que rendia 2\$000 réis;²⁹ Uma leira de terra no lugar chamado as *Hortas*, avaliada em



Figura 3 – Casa da Quinta do Noval. (Fonte: Vila Maior, V. de (1876). *Douro Ilustrado*)

¹⁹ Idem, fls. 13.

²⁰ Idem.

²¹ Idem.

²² Idem.

²³ Idem.

²⁴ Idem. fls. 13 v.

²⁵ Idem.

²⁶ Idem.

²⁷ Idem.

²⁸ Idem.

²⁹ Idem. fls. 14.

6\$000 réis, rendia 600 réis; Metade de um chão de terra e oliveiras onde chamam *Mouravelha* que parte de um lado com João Lopes de Casal de Loivos, avaliado em 80\$000 réis;³⁰ Uma vinha de terra que tem vinte oliveiras que está onde chamam o *Noval* que parte com Domingos Moutinho, avaliada em 60\$000 réis, rendia 6\$000 réis;³¹ No mesmo limite da anterior uma vinha e sumagreira e olival, avaliado em 20\$000 réis que rendia, livre de gastos 1\$800 réis;³² Um Chão de terra e sumagral e oliveiras que está onde chamam o *Casal* que parte com o *Rio Pinhão* que foi avaliado em 1000\$000 réis e rendia livre de gastos 8\$000 réis.³³

Referenciamos aqui todas as propriedades da família, porque os seus nomes podem ainda hoje corresponder a lugares que integram a Quinta do Noval (Figuras 2 e 3), muito embora saibamos que a toponímia evolui frequentemente ao longo do tempo. Perante estes informes é uma certeza que a Quinta do Noval estava plantada de vinha em 1715. Chegou à posse do Padre Manuel Álvares Taveira, por doação da sua mãe Maria Ribeira, que já a recebera de seus pais e estes de seus avós.³⁴ Ora, isto indica que a propriedade já existiria no século XVII, enquanto exploração vitícola e, se tivermos em conta os vestígios da presença romana aos quais já fizemos alusão, não nos repugna acreditar que nesses tempos a propriedade seria já uma unidade produtiva de referência. A mesma partiu da colonização do castro de Vilarinho de Cotas que encimava a propriedade e evoluiu pelos terrenos da encosta até às margens do Rio Pinhão, com o plantio da vinha e outras culturas.

Quer isto significar que Francisco Álvares Taveira recebe para se constituir abade de Gouvães, a vinha do Noval já plantada desconhecendo-se, no entanto a data rigorosa do seu plantio. Certo é que o mesmo é anterior a 1715, data do primeiro documento escrito conhecido que se refere à área nuclear da propriedade do Noval.

1.2- O Noval no século XVII

A Quinta do Noval é constituída por várias parcelas que os seus diferentes proprietários foram incorporando a este núcleo fundacional da propriedade. Acontece geralmente com a formação das grandes propriedades vitícolas do Douro que hoje existem sob a designação de “Quinta”.

³⁰ Idem.

³¹ Idem.

³² Idem.

³³ Idem.

³⁴ Idem. fls. 10.

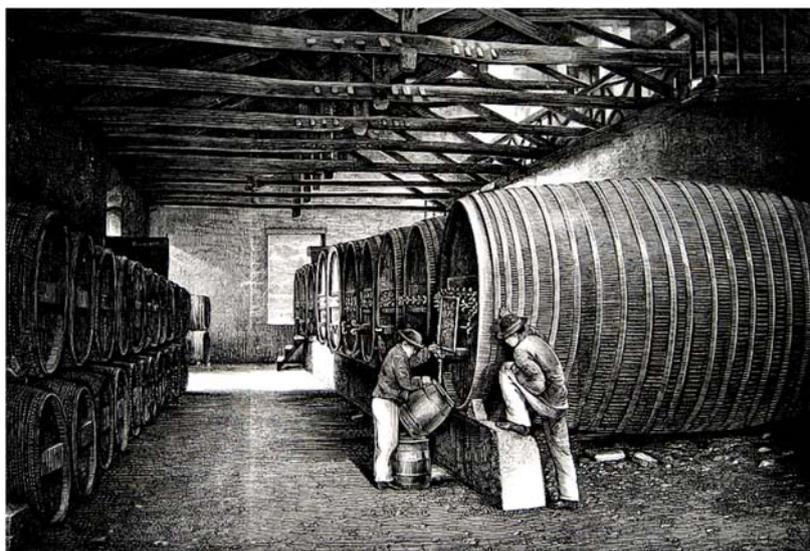


Figura 4 – Adega da Quinta do Noval. (Fonte: Vila Maior, V. de (1876). *Douro Illustrado*)

Os proprietários mais antigos da Quinta do Noval e, com toda a certeza, quem a mandou plantar em vinha, já o dissemos, foram os pais do abade Francisco Álvares Taveira, Manuel Taveira e sua mulher Maria Ribeira³⁵ ou os seus avós maternos, António Álvares e sua mulher Maria Ribeira uma vez que ambos eram naturais da freguesia de São Cristóvão do Douro e o seu avô paterno, Pedro Taveira era natural da vila de Provesende, muito embora tenha casado com Antónia Carvalha, natural da mesma freguesia de São Cristóvão do Douro (Figura 5),³⁶ lugar fronteiro à Quinta do Noval, constituindo o vale do rio Pinhão o único elemento de separação.

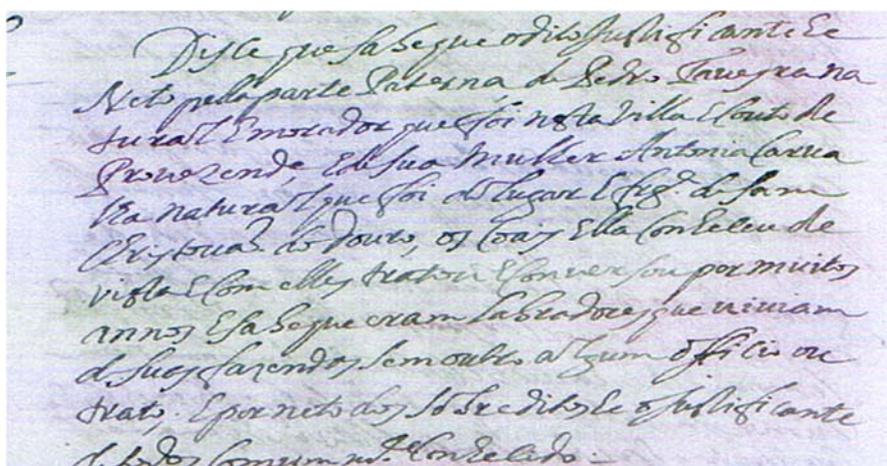


Figura 5 - Inquirição da Génere. (Fonte: ANTT – Inquirição da Génere – Pasta 1255 - Proc.º 28613, fls. 4.)

³⁵ ANTT – Inquirição da Génere – Pasta 1255 - Proc.º 28613, fls. 4.

³⁶ Idem, *Ibidem*, fls. 4.

A suspeita de que os terrenos da atual Quinta do Noval tenham sido plantados de vinha pelos avós ou até pelas bisavós do abade Francisco Álvares Taveira, ganha consistência se tivermos em conta que, pelo lado materno e paterno, todos eram naturais das proximidades da propriedade e aparecerem, invariavelmente, referenciados como lavradores aos quais não se reconhecia qualquer outro ofício, a par da sua “limpeza de sangue”, tidos por cristão velhos, como se percebe da respetiva certidão de inquirição da Génere, emitida em Braga a 14 de fevereiro de 1715:

A área atualmente ocupada pela Quinta do Noval foi incluída nas demarcações pombalinas de 1757, mas para vinhos de ramo, classificados a 10\$500 réis.³⁷ Em 1758, os vinhos desse local foram classificados para a produção de vinhos do mesmo valor³⁸. Seria preciso esperar pelas demarcações pombalinas, de 1761, para que as Vinhas do Noval merecessem a classificação para produzirem vinhos de Feitoria (categoria que permitia a sua exportação pela Feitoria Inglesa do Porto através da barra do Douro). Nas demarcações de D.^a Maria I^a (1788), já todas as encostas de Vale Mendiz, Casal de Loivos, margem esquerda do Pinhão e margens do Roncão, foram taxados para tais vinhos de embarque.³⁹

Após a morte do abade Francisco Álvares Taveira, a propriedade passou para as mãos dos seus herdeiros e assim se mantém até 1762, altura em que estes a venderam a Domingos Francisco Guimarães, um dos primeiros deputados da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro.⁴⁰

Quem foi este comprador da Quinta do Noval? Os seus avós eram naturais da freguesia de Vila Nova das Infantas, concelho de Guimarães. Trata-se de Agostinho Francisco Guimarães e Isabel Correa que tiveram um filho, Domingos Francisco Guimarães, nascido em 7 de dezembro de 1675, que contraiu matrimónio com Catarina Vieira, em 20 de maio de 1697. O filho deste, que tomou o mesmo nome do pai, Domingos Francisco Guimarães, nasceu a 21 de maio de 1703.⁴¹ É ele quem compra a Quinta do Noval aos herdeiros do abade Francisco Álvares Taveira. Casou em 1728 com Rosa Clara da Silva e o seu filho, Nicolau Guimarães aumentou muito a Quinta do Noval.

O pai foi negociante da praça do Porto com ligações ao mercado brasileiro, para onde emigrou por volta de 1731. Nessa altura, o navio em que seguia viagem foi tomado por corsários argelinos. Regressou ao Porto muito depois de a sua família ter pago o resgate exigido pelos sequestradores. É nessa altura que passa a trabalhar em casa de Bernardo Clamouse, como escrivão e despachante na Alfândega.⁴² Morador na rua da Fonte Aurínia, representou o mercador inglês Samuel Withe nos anos de 1730 e 1731.⁴³ Não sabemos se nesses anos apenas foi seu caixeiro. Certo é que, em 1741, volta a aparecer nos registos da Imposição do Porto como mercador por conta própria. Os vinhos não parecem

³⁷ Fonseca, Á. B. M. (1949). *As Demarcações Pombalinas no Douro Vinhateiro*. Porto: Instituto do Vinho do Porto, Vol. I., p. 67.

³⁸ *Idem*, Vol. II, p. 223.

³⁹ Fonseca, Á. B. M. (1996). *As Demarcações Marianas no Douro Vinhateiro*. Porto: Instituto do Vinho do Porto, pp. 91,85, 244 e 268.

⁴⁰ Monteiro, M. (1911). *O Douro. Principaes Quintas, Navegação, Culturas, Paisagens e Costumes*, Porto, 1911, p.103. Alex Liddell, refere o nome de Nicolau Francisco Guimarães (1992) Douro: as quintas do vinho do Porto. 1^a ed. Lisboa: Quetzal Editores, p.107

⁴¹ [http://www.geneall.net/P/per_page.php?id=982249-](http://www.geneall.net/P/per_page.php?id=982249)

⁴² Alcochete, N. D. (1957). *Os Guimarães da Rua Nova dos Ingleses*, in “O Tripeiro”, série V, ano II, fasc.11, Porto, março, p.339.

⁴³ AHMP, L. 1345, *Imposição do Vinho*, fls. 213.

ter sido a mercadoria forte dos seus negócios. De facto, nos três anos em que declarou vinhos para efeitos fiscais se limitou a indicar 86,5 pipas as quais enviou para o Brasil, 19,5 pipas de vinhos verdes de Viana, em 1741⁴⁴ para, no ano seguinte, manifestar 39,5 pipas de vinho do Douro, pelas quais nada pagou de imposição, já que também seguiram para terras brasileiras.⁴⁵ Em 1749, volta a manifestar vinhos, desta vez 27,5 pipas da mesma proveniência, que também rumaram ao mercado brasílico.⁴⁶ Não sabemos se estes vinhos eram próprios ou se os remeteu como comissário de Samuel Withe, hipótese que apontamos como plausível. Parece confirmá-lo o facto de Domingos Francisco Guimarães ter sido igualmente um dos indiciados no caso da ocupação dos barcos do Brasil com vinhos de inferior qualidade, em vésperas da criação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro.⁴⁷ Este facto terá custado a não inclusão das terras do Noval nas primeiras demarcações, como terras produtores de vinhos de exportação, ou seja, na classe dos mais valorizados o que, vimo-lo já, só acontece em 1761.

1.3 - O Noval nos séculos XIX e XX

A Quinta do Noval permaneceu na posse da família Guimarães até 1862, exatamente 100 anos. Como já se apontou, Nicolau Francisco Guimarães foi o seu mais importante beneficiador ao anexar-lhe propriedades. Durante este longo período de tempo, a quinta aumentou, consideravelmente, a sua dimensão territorial: No ano de 1800 produzia 122 pipas, atingindo em 1803, 162 pipas.⁴⁸ A compra de mais vinhas e de terrenos adjacentes levou a que tivesse sido inventariada em 1803, nos livros da já referida Companhia da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, com 162 pipas de vinho do Porto, sendo avaliada, em 1811, em 84 800 réis.⁴⁹ A partir de 1860 a produção diminuiu drasticamente para 16 pipas, devido à falta de trabalhos de renovação, e à invasão do oídio, aumentando a sua decadência, o que levou o seu proprietário a vota-la ao abandono.⁵⁰ Ainda assim, quando o Visconde de Vila Maior a descreveu em 1876,⁵¹ classifica-a como, senão a mais vistosa, pelo menos uma das mais vistosas quintas do Douro.⁵²

É neste contexto que, o capitão José Peixoto Guimarães e sua mulher, D. Teresa de Jesus Guimarães, descendente de Domingos Francisco Guimarães, vendem a quinta do Noval a José Maria Rebelo Valente,⁵³ conhecido comerciante e exportador de vinhos da praça portuense, nascido em 1805 em Oliveira de Azeméis.

⁴⁴ AHMP, L. 1356, *Imposição do Vinho*, fls. 254.

⁴⁵ AHMP, L. 1357, *Imposição do Vinho*, fls. 252 v.

⁴⁶ AHMP, L. 1364, *Imposição do Vinho*, fls. 146.

⁴⁷ Reis, M. C., B. N. Rodrigues Silva, o. c., p. 138.

⁴⁸ Liddell, A., Price, J. (1992). *Douro: as quintas do vinho do Porto*. Lisboa: Quetzal Editores, p. 107.

⁴⁹ Monteiro, M. (1911). *O Douro. Principaes Quintas, Navegação, Culturas, Paisagens e Costumes*, 1911, p.103.

⁵⁰ Liddell, A., Price, J. (1992). *Douro: as quintas do vinho do Porto*. Lisboa: Quetzal Editores, p.107.

⁵¹ Vila Maior, V. V (1876). *Douro Illustrado*, Porto: Magalhães e Moniz, Editores.

⁵² Idem, *ibidem*, p. 124.

⁵³ Monteiro, M. (1911). *O Douro. Principaes Quintas, Navegação, Culturas, Paisagens e Costumes*, Porto, p.103.

Rebello Valente sabia da qualidade do vinho produzido no Noval, que comprava, desde 1829,⁵⁴ era conhecedor da cotação em Inglaterra dos vinhos desta quinta. Lançou-se por isso na tarefa do seu restabelecimento. O seu nome ficou para sempre associado ao Noval, já que foi responsável pela renovação das suas vinhas velhas (utilizando a enxertia como método). Separou o vinho da quinta para exportação, construiu a casa, a adega, o armazém, abrigos para os trabalhadores e explorou água, elemento que na região rareava.⁵⁵ As castas que escolheu, *Touriga*, *Tinta Francisca*, *Tinta Amarela*, *Castelã* e *Moreto* nos sítios mais quentes e *Bastardo* e *Donzelinho do Castelo*, para terras mais frescas e ventiladas da quinta,⁵⁶ ajudaram a melhorar as produções do Noval. Ou seja, desenvolveu tarefas fulcrais, atendendo à fragosidade que os terrenos da propriedade apresentavam, bem como à falta de uma estrada para transportar os materiais indispensáveis a estes empreendimentos construtivos. Desta forma a Quinta do Noval entrou numa fase de prosperidade e, por volta de 1868, a sua produção já se arrolava por 150 pipas, na sua maioria fruto das novas plantações. Rebelo Valente procurou separar os vinhos do Noval de outros vinhos que comercializava e cuja produção controlava. Eram, no dizer do Visconde de Vila Maior, vinhos muito cobertos, maduros, finos, aveludados com “...sabor de fruto, muito aromáticos e de grande firmeza...” que não havia notícia de se deteriorarem, mesmo os que eram resultantes de anos mais quentes, onde os melhores da região passavam a agridoces.⁵⁷ Assim, compreende-se melhor que os vinhos do Noval lograssem bom acolhimento em Londres e por isso recebessem a medalha de ouro na Exposição Internacional de Paris de 1867.⁵⁸

Por morte de José Maria Rebello Valente, a Quinta do Noval passou por herança para a sua filha D. Maria José Valente Allen, casada com Alfredo Allen, Visconde de Vilar d`Allen (título criado pelo rei D. Luís, rei de Portugal, a favor de Alfredo Allen, por decreto de 13/1/1866).⁵⁹ Por esta altura, o viajante inglês Henry Vizetelly na sua descrição, refere-se à quinta desta forma: “...vinhas dispostas em socalcos, sobem e descem em todos os lados, com as terras que através dos tempos têm sido acrescentadas, tendo uma extensão de 250 jeiras”⁶⁰ revela, ainda, que “o visconde possui uma prensa Mabilie que a generalizar-se a sua aplicação entre os demais viticultores, traria segundo o visconde grandes benefícios, permitindo obter o máximo de suco que as uvas podem produzir”.⁶¹ Continuidor da obra do seu sogro, o Visconde d`Allen mostra-se preocupado, juntamente com outros viticultores e negociantes, com o problema da fabricação dos vinhos do Porto sem adição⁶² e depara-se com a filoxera, terrível problema que assola as quintas durienses na época. Tentou “deter-lhe a marcha, mas todos os seus esforços, por

⁵⁴Vila Maior, V. V (1876). *Douro Ilustrado*, Porto: Magalhães e Moniz, Editores. p. 125.

⁵⁵Pereira, G. M. (1991). *O Douro e o vinho do Porto: de Pombal a João Franco*. Porto: Edições Afrontamento, p.87.

⁵⁶Vila Maior, V. de V. de (1876). *Douro Ilustrado*, Porto: Magalhães e Moniz, Editores, p. 128.

⁵⁷Idem, *ibidem*, p. 129.

⁵⁸Monteiro, M. (1911). *O Douro. Principaes Quintas, Navegação, Culturas, Paisagens e Costumes*, p. 104.

⁵⁹Martins, Z. A. E. (dir. de), (1989). *Nobreza de Portugal e Brasil*. Lisboa, Vol. III, pp.519-521.

⁶⁰Vizetelly, H. (1947). *No País do Vinho do Porto*. Trad. De Mário Bernardes Pereira, (da II parte de Facts about Port and Madeira). Porto: Instituto do Vinho do Porto, p. 132.

⁶¹Idem, *ibidem*.

⁶²Idem, p. 133.

mais inteligentes e poderosos, foram baldados".⁶³. Recorreu à introdução de cepas sicilianas⁶⁴ contudo, esta experiência revelou-se desanimadora. Em poucos anos, a produção de cerca de 300 pipas de vinho, baixou para meia dúzia.⁶⁵ Assim, à semelhança do que aconteceu com outras propriedades durienses, a Quinta do Noval também mudou de mãos.

Em 1894, foi adquirida pelo conhecido exportador de vinhos, António José da Silva Júnior, sócio e chefe da firma comercial do Porto, António José da Silva & C.^a.⁶⁶, fundada por seu avô e continuada pelo seu pai. António José da Silva que acabou por dar uma nova vida à propriedade. Deu início a um dos períodos mais ativos do Noval: recorreu à dinamite para dar forma em socalcos às terras que anteriormente tinham sido deixadas inúteis devido às fragas das encostas. Ao mesmo tempo, mandou colocar estacas e arames para aguentarem as cepas em carreiras e importou de França, bacelo americano, enxertando variedades tradicionais.⁶⁷ O rigor na organização e gestão da propriedade chegou à identificação, através de tabuletas apostas em cada um desses terraços, identificadoras das castas e das respetivas quantidades de cepas⁶⁸. Foi também época de construção de novos edifícios e de remodelação dos existentes.

1.4 - O Noval contemporâneo

No princípio do século XX, trabalhavam diariamente no Noval 150 pessoas para vinificar cerca de 300 pipas de vinho por ano, destinadas posteriormente à exportação pela casa comercial de António Silva Júnior.⁶⁹ Nesta altura, os edifícios e as instalações estavam iluminados por acetilene e servidos por água canalizada e respetivas bocas-de-incêndio, difícil de manter nos edifícios de vinicultura. Os lagares tinham luz e ventilação em abundância e foram azulejados. Os armazéns apresentavam-se frescos, amplos, iluminados, apetrechados de material seguro e com capacidade para 700 pipas⁷⁰. A casa da quinta ostentava conforto no seu interior aquecido, iluminado e "*Confortavelmente guarnecido com mobiliário histórico, pinturas, faianças e bibelots artísticos*".⁷¹

António José da Silva morre em 1923, deixando uma obra de mérito na Quinta do Noval. Herdou a propriedade a sua única filha, Teresa Maria Meireles da Silva, casada com o diplomata Luís Fernando Queriol de Vasconcelos Porto. Após abandonar o mundo da diplomacia deu continuidade ao trabalho de António Silva Júnior que geriu a empresa durante mais de 30 anos. A sua maior realização é a invenção dos socalcos largos que decorreu da transformação dos antigos terraços, permitindo um melhor aproveitamento de espaço e uma maior exposição solar. De facto, deu-se conta de que nos socalcos

⁶³Monteiro, M. (1911). *O Douro. Principaes Quintas, Navegação, Culturas, Paisagens e Costumes*, Porto, p.104.

⁶⁴Pereira, G. M. (1991). *O Douro e o vinho do Porto: de Pombal a João Franco*. Porto: Edições Afrontamento, p.90.

⁶⁵Monteiro, M. (1911). *O Douro. Principaes Quintas, Navegação, Culturas, Paisagens e Costumes*, Porto, p.105.

⁶⁶Idem, *Ibidem*.

⁶⁷Idem.

⁶⁸Idem, p. 106.

⁶⁹Idem, p. 108.

⁷⁰Idem. P. 106.

⁷¹Idem, *Ibidem*.

estreitos, só as carreiras da frente apanhavam sol. Aproveitando o declive das encostas construiu socalcos largos dando forma ao Noval que hoje se conhece. Este tipo de transformação nos socalcos do Noval fez escola e passou a ser adotado em boa parte da região duriense (Figura. 6).



Figura 6 – Acesso atual à Quinta do Noval (Fonte: Inês D'Orey – 2007)

Luís Fernando Queriol de Vasconcelos Porto reforçou a imagem da Quinta do Noval em Inglaterra, ao dar atenção a mercados como o de Oxford e Cambridge, fazendo chegar os seus vinhos “Porto Noval” a clubes privados.⁷² Do seu casamento com Teresa Meireles da Silva, nasceu a única filha do casal, Teresa Rita Silva de Vasconcelos Porto, que casou, em 1930, com Cristiano Van Zeller, ficando a partir daí a Quinta do Noval ligada à família Van Zeller, já proprietária da Quinta do Roriz. Deste casamento nasceram quatro filhos⁷³: Maria Isabel, Luís, Fernando e Cristiano. Em 1963, Vasconcelos Porto reformou-se, tendo os seus netos Fernando (3º Barão de Vilar) e Luís Van Zeller tomado posse da Quinta do Noval. Com esta mudança, deu-se também início a um projeto de modernização no equipamento de vinificação. Fernando tornou-se diretor executivo a partir de 1963, abandonando a direção em 1982. No Outono de 1981 um incêndio destruiu as caves, engarrafamento e escritórios da firma gestora do Noval em Vila Nova de Gaia. Este acidente fez desaparecer 350 mil litros em “stock”, 20 mil garrafas de Vintage de 1978 e documentação histórica sobre a quinta.⁷⁴ Os bisnetos de Luís Vasconcelos Porto, no ano seguinte ao incêndio passam a ser a nova geração gestora da Quinta do Noval. O bisneto Cristiano, filho

⁷²CAVES D’OIRO, (2003). Porto: Quidinavis, (Comércio do Porto), fascículo 22, p.170.

⁷³ http://www.geneall.net/P/per_page.php?id=47022

⁷⁴CAVES D’OIRO, (2003). Porto: Quidinavis, (Comércio do Porto), fascículo 22, p.170.

do seu filho Cristiano e a sua irmã Teresa, bem como vários elementos da família integraram então a administração da propriedade até ser vendida já nos anos noventa do século passado.

Após o incêndio a que aludimos a preocupação incidiu sobre a reconstrução da Noval. Iniciou-se a edificação do grande armazém no Douro. Em 1986, após ter sido alterada a lei de exportação que permitiu que a mesma se fizesse diretamente a partir da região, os *stocks* da Noval passaram a repousar no Douro (1989).⁷⁵

Em 1993, os Van Zeller venderam a empresa e a quinta à Axa e, atualmente, como já foi referido, o Noval faz parte da *Axa Millésimes* que detém e gere os grandes Châteaux de Bordéus como Pichon-Longueville, Petit-Village e Suduiraut, bem como a propriedade de Disznóko na Hungria, o Domaine de L'Arlot na Borgonha e, mais recentemente, Belle Eaux no Languedoc. Christian Seely, em 1993 foi nomeado Diretor Geral da Quinta do Noval, pouco tempo depois da sua aquisição. Dedicou oito anos do seu trabalho exclusivamente à Noval, e, em janeiro de 2001, foi nomeado também Diretor Geral da AXA Millésimes.

Desde 1994 que a Quinta do Noval tem levado a cabo um ambicioso programa de melhoramentos técnicos, incluindo a replantação e renovação das vinhas, a construção de uma nova adega, melhoramentos no Armazém do Douro, construção de um novo entreposto, bem como uma linha de engarrafamento. A construção de uma nova adega na propriedade terminada em 1995 incorpora tanques de fermentação automáticos com controlo de temperatura. As uvas aqui vinificadas destinam-se à produção de Vinhos do Porto Ruby e Reserva Especial de alta qualidade. Em 2004, foi construída também uma nova adega destinada a vinificar os primeiros vinhos tintos DOC com a marca Noval.

No grande armazém da propriedade, a Noval instalou um sofisticado sistema de controlo de humidade e ar condicionado, que manterá os vinhos à temperatura constante de 18° C, para além do revestimento isolador do telhado. Todos os *stocks* da Quinta do Noval são mantidos e monitorizados aqui. Destaca-se a construção de uma nova linha de rotulagem, engarrafamento e distribuição, localizada a cerca de 10 Km da propriedade. Contudo, nenhuma destas mudanças afetará a produção de Portos da Quinta do Noval, que continuarão a ser fermentados em pequenos lagares de pedra. Os novos proprietários fizeram apenas algumas mudanças no sentido de modernizaram o método (Higiene – substituição das placas de granito onde necessário, recurso à utilização de tubos em aço inoxidável para escoamento de vinho, novo sistema de refrigeração e aquecimento, feito à medida da Quinta do Noval, um robot de pisa mecânica (1994) que é utilizado como complemento da pisa humana, principalmente para a submersão da manta que, por vezes, é efetuada durante a noite. Também subdividiram os lagares maiores).

Atualmente as vinhas do Noval encontram-se armadas em patamares tradicionais, socialcos e ao alto. Quanto aos edifícios da Quinta, destaca-se a casa de habitação, ao lado a capela, muito bem preservada e dedicada a São Nicolau. Completam o conjunto edificado, a casa do caseiro, a cozinha da

⁷⁵ Idem, p. 171

quinta, a adega e os armazéns. A casa é coberta pela sombra de um cedro azul de Marrocos, localizado num terraço fronteiro ao edifício. Deste avista-se todo o Vale do rio Pinhão, assim como o rio Douro, paisagem que Vizetelly descreveu desta forma quando visitou a quinta do Noval em finais do século XIX: “...desde ao alto d’onde fica a quinta, vemos centilar o Douro impetuoso parecendo bem mais brilhante e transparente do que visto das margens.”⁷⁶

2 - A terminar

Não devemos emprestar à Quinta do Noval, carácter patrimonial exclusivo em terras de Alijó. Sabemo-lo, outras propriedades tiveram expressão no contexto evolutivo da produção vitivinícola desta área do Douro vinhateiro. Contudo, o facto de atualmente se encontrar sob gestão de estrangeiros fez despertar a nossa atenção sobre ela. Tanto mais que, em 2015 se completaram 300 anos sobre a primeira referência às suas vinhas. Por isso, trouxemos à liça documentos novos sobre este património. Mostraram-nos que, afinal, em terras que não há muito tempo eram quase ermas de gente, foi florescendo, como que por encanto e muita teimosia dos homens e das mulheres que souberam adaptar às condições difíceis de declive e irregularidade dos solos, bacelos que geraram os frutos que ainda hoje são destinados à produção dos melhores vinhos do Douro e do mundo.

3. Bibliografia

Capela, J. V., Borralheiro, J., Matos, H. (2005). “As Freguesias do Distrito de Vila Real nas Memórias Paroquiais de 1758” *Memórias, História e Património*. Braga.

Cardoso, A. B. (2003) – Baco & Hermes. *O Porto e o Comércio Interno e Externo de Vinhos do Douro*, Porto: GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto, Vol. I.

Fonseca, Á. B. M. (1950a). *As Demarcações Pombalinas no Douro Vinhateiro*. Porto, Instituto do Vinho do Porto, 1950, Vol. I.

Fonseca, Á. B. M. (1950b). *As Demarcações Pombalinas no Douro Vinhateiro*. Porto, Instituto do Vinho do Porto, 1950, Vol. II.

Fonseca, Á. B. M. (1950c). *As Demarcações Pombalinas no Douro Vinhateiro*. Porto, Instituto do Vinho do Porto, Vol. III.

Fonseca, Á. B. M. (1996). *As Demarcações Marianas no Douro Vinhateiro*. Porto, Instituto do Vinho do Porto.

⁷⁶ Vizetelly, H, (1947). *No Pais do Vinho do Porto*. Trad. De Mário Bernardes Pereira, (da II parte de Facts about Port and Madeira). Porto: Instituto do Vinho do Porto, p. 133.

Forrester, J. J. - *Mapa do Paiz Vinhateiro do Alto Douro*, 1861.

Lidell, A., Price, J. (1992). *Douro: as quintas do Vinho do Porto*. Lisboa: Quetzal Editores.

Monteiro, M. (1911). *O Douro – Principaes quintas, navegação, culturas, paisagens e costumes*. Porto: Emílio Biel & C.^a Editores.

Sellers, C. (1899). *Oporto Old and New*. Londres: Herbert & Harper.

Sequeira, C. (2012). *O Alto Douro entre o livre-cambismo e o protecionismo*. Porto: Edições Afrontamento.

Sousa, G. V. (2013). *Arte e Devoção – A ourivesaria nas coleções da Santa Casa da Misericórdia do Porto*, Porto: Santa Casa da Misericórdia do Porto.

Teixeira, J. A. (1990). *Fidalgos e Morgados de Vila Real e seu Termo, Genealogias, Brasões e Vínculos*, Lisboa: J. A. Telles da Sylva, 1990, Vol. I.

Vila Maior, V. de (1876). *Douro Illustrado*, Porto: Magalhães e Moniz, Editores.