-mord on I same VINHO DO PORTO, SEIVA DAS RELAÇÕES

a sup sh estnabulano savoru ar jammos cucyo us a José R. P. Rosas

que alimentou as nossas relações com a Inglaterra.

Integra-se pois bem nesta visita ao Douro do Colóquio Comemorativo do VI Centenário do Tratado de Windsor o tentar dar-vos uma ideia desta Região tão vetusta e específica e do seu vinho.

Como se sabe, a região estende-se ao longo do vale do rio Douro e seus afluentes até cerca de 70 Km da sua foz. Embora lhe tivessem sido marcadas fronteiras legais ela está nitidamente definida sob o ponto de vista geográfico.

Defendida a leste dos ventos húmidos do Atlântico pelo Marão, com 1400 m de altitude, a norte e sul por elevações da ordem dos 1000 m, essas barreiras provocam precipitações que ocorrem antes de atingirem o vale do Douro, originando aí um clima de invernos frios, com temperaturas por vezes abaixo de zero e verões secos sendo frequentes temperaturas de 35º a 40º à sombra, com humidades médias de 30%. Contraste dramático, com as condições de clima a 70 Km a oeste, no Porto, onde se regista uma pluviosidade cerca do dobro e onde as temperaturas são cerca de 30% a 50% menores do que na Região.

Para além das condições climáticas, outro factor determinante na demarcação é a natureza xistosa do solo. E tão decisivo é esse factor que mesmo dentro da região nos pequenos afloramentos graníticos que surgem num ou noutro local, o vinho resultante das uvas aí nascidas tem características distintas do das uvas de solo xistoso, notando-se nele, particularmente, falta de corpo e sem capacidade para um válido envelhecimento.

Mas se esta zona privilegiada existe foram as constantes do

meio ambiente e factores humanos que a fizeram nascer a desenvolver desde tempos imemoriais.

Na realidade, sabe-se que desde a época do Bronze I ao Bronze III já aí havia vinha, talvez vinha selvagem (vitis silvestris) ou, por mutações sucessivas, a vinha cultivada, ou seja a "vitis vinifera sativa".

Mas, com a ocupação romana, há provas concludentes de que a viticultura deverá ter tido um grande incremento. Há vestígios de grandes centros de vinificação encontrados, hoje infelizmente totalmente destruídos, mas, pelas dimensões dos armazens e lagares descobertos, conclui-se que se vinificavam importantes volumes.

E a confirmá-lo referir-me-ei apenas a dois núcleos que merecem realce.

Um, próximo ao Rio Douro, o "Castellum" da Fonte do Milho (sobranceiro ao Vale de Covelinhas), num dos raros sítios onde se podia então fazer facilmente a sua travessia e, tendo por isso mesmo, sido aí estabelecida uma poderosa guarnição militar (estimada em 25.000 pessoas) com fins estratégicos, mas que mais tarde se transformaria num grande centro populacional de vocação vitícola.

O outro apetece referir por ser espectacular. É o caso da Quinta da Ribeira, um lugar chamado Tralhariz, nas inóspitas encostas do rio Tua, afluente do Douro.

No princípio deste século, ao arrotear esse terreno para plantar vinha, foram encontradas ruinas de uma "quinta" romana - hoje totalmente desaparecida.

Deveria ser belíssima, pois tinha uma grande pérgula e salas com pavimentos e paredes revestidas a mosaicos, obedecendo a um plano grandioso de abundante ornamento (escavação e estudo por Ricardo Severo e José Leite de Vasconcelos).

O seu proprietario - podemos permitir-nos especular - que seria um oficial reformado da Legião Romana, ao vir instalar-se neste ermo, tê-lo-ia feito com certeza seduzido pela alta qualidade e atributos do vinho colhido nessas asperas encostas e dele certamente que fazia uma importante comercialização, dadas as dimensões das suas instalações de vinificação e armazenagem.

É que a razão do interesse pela cultura da vinha no Douro desde esses remotos tempos e em condições agrícolas tão difíceis, fundamenta-se na capacidade natural que o seu vinho tem para o envelhecimento, o que, como se sabe, só há talvez dois séculos a tecnologia veio possibilitar mais generalizadamente essa valorização.

Este seria o facto fulcral que diferenciava os vinhos do Douro: o seu envelhecimento tornava-os mais finos e elegantes e por isso mais procurados.

E uma confirmação disto, embora alguns séculos após a ocupação romana, é que, em 1147, quando uma expedição de cruzados proveniente de Inglaterra se dirigia à Terra Santa, fundeou no Porto para se reabastecer.

D. Afonso Henriques, então bem preocupado com a conquista de Lisboa aos mouros, ao saber da sua passagem, propôs-lhes uma aventura mais próxima, garantindo-lhes que se poderiam igualmente cobrir de glória: ajudá-lo na conquista de Lisboa, o que aceitaram.

Quando zarparam, três meses depois - tempo suficiente para se tornarem conhecedores e apreciadores do nosso vinho - foi feita uma relação dos abastecimentos recebidos pela armada.

Ora esse facto escrito por Osbern, participante da Cruzada, que se encontra no Corpus Christi College de Cambridge, refere entre os géneros arrolados o vinho recebido, destacando um certo volume de vinho de Riba-Douro, cujo preço era 3 vezes superior ao restante!

Seria a primeira joint-venture Luso-Britânica vivificada pelo Vinho do Douro que estimulou as forças aliadas à retumbante vitôria, que foi a conquista de Lisboa aos Mouros?

O nosso vinho então já era exportado especialmente para a Flandres, depois do casamento da filha de D. Afonso Henriques com o Conde de Flandres. O grande sequito que D. Teresa levou instalou-se aí e assim proporcionaram o desenvolvimento das nossas relações comerciais durante quase 3 séculos. Fernão Lopes, numa das suas crónicas, diz que no tempo de D. Fernando se exportavam grandes quantidades de vinho: "Só num ano se carregaram 12.000 toneis fora os que se carregaram na 2ª. carregação (Março)". Mas a abertura do mercado deste conhecido então por "Vinho de Cheiro" - portanto envelhecido - foi a partir dos fins do século XIV, dadas as

nossas boas relações com a Inglaterra que o Tratado de Windsor veio consagrar.

Seriam reduzidas, à dimensão actual, as quantidades exportadas deste vinho tão raro quanto apetecido, mas que, com o evoluir do tempo, começa a ter grande procura e a sua produção a desenvolver-se.

Diz Rui Fernandes (1532) que no termo de lamego se produziam cerca de 6.000.000 de litros e que "sam os mais excelentes vinhos e de mais duração que no Reyno se podem achar e mais cheirantes porque há vinhos de 4, 5 e 6 anos e de quantos mais anos he mais excelente e mais cheiroso".

Deu-se na realidade um franco progresso da viticultura duriense nos séculos XVI e XVII e com ela a confirmá-lo uma forte expansão demográfica, sendo ela aí maior do que o acréscimo geral do país.

Não resisto a citar de novo Rui Fernandes, em saborosa observação a este propósito: "Non se achara no Reyno nem em Espanha, que tenham tantos filhos e filhas, porque em nenhúa parte se achara onde as mulheres tanto pairam, nem que tanto se criem, porque no dito circohito has molheres que pariram tres creanças de húa emprenhidam. Há muitas pessoas que teem 10, 15, 18 filhos e filhas de hum marido".

Após a Restauração, particularmente pelas facilidades concedidas aos ingleses na sua instalação em Portugal, por força do Tratado de 1654 e as dificuldades postas pela Inglaterra aos vinhos franceses, esta passou a ser desde então o grande mercado para o Vinho do Porto. (A partir de 1963 a França começou a ser o primeiro mercado). Lembra-se, contudo, que o Tratado de Methwen não veio trazer benefício à exportação do nosso Vinho para Inglaterra, porquanto ela cifrava-se antes de 1703 em 103.000 pipas e, nos 12 anos seguintes, depois do Tratado, numa média de 105.000 pipas.

Mas a procura por estes cobiçados vinhos foi sempre crescente, até chegar ao ponto de rutura, isto é, ao ponto de a produção não acompanhar a procura. Havia vinhos de baixa qualidade, resultantes de plantações desordenadas, assim como os provenientes de fora do Vale do Douro, acabando por se dar o descrédito dos vinhos do Douro.

Como resultado desta situação, a queda dos preços na primeira metade do século XVIII, em relação aos anos anteriores, foi calamitosa - uma baixa de 85%! Perante esta desgraça, foi então que surgiu a ideia, percursora no mundo vitivinícola, da criação de uma zona Demarcada para a defesa da qualidade do vinho, a que se chama hoje Região Demarcada de Denominação de Origem, e que so após mais de um século surgiu em França.

a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro.

ob estra Vivia-se um período absolutista. Os regulamentos eram duríssimos para se salvar "o mimoso produto", como era então referido, mas o facto é que os preços triplicaram e as exportações aumentaram logo 30% nos primeiros anos após a sua criação.

As vicissitudes por que passou mais de século e meio a Região Demarcada, depois de instituída a Companhia Geral da Agricultura, foram sempre em função da qualidade do vinho.

Após a sua extinção definitiva em 1865, houve tentativas para se criar uma organização para que essa qualidade se defendesse. Mas foi só com a instituição da orgânica corporativa que nos anos 30 foram regulamentadas as duas actividades que caracterizam a economia do Vinho do Porto: a Produção e o Comércio, e, como coordenador destas actividades, o INSTITUTO DO VINHO DO PORTO, organismo estatal. Esta estrutura é sensivelmente a mesma que hoje se mantem.

Existem leis rigorosas sobre a defesa da genuinidade do Vinho do Porto desde a sua produção à sua comercialização. É que só
depois da prova, análise e aprovação de cada lote, o IVP permite
que a comercialização se faça sob um Selo de Garantia, que é aposto em cada garrafa.

E depois deste sucinta visão histórica, referir-me-ei à Região do Douro e seu Vinho.

A primeira descrição de uma zona da Região foi feita em 1531. Trata-se do que era então uma das mais importantes áreas vitícolas da época. O autor cita as localidades que faziam parte do que ele designava por "O Terreno" e que vem a coincidir com o que hoje se considera sub-zona do Baixo-Corgo; dá uma estimativa da produção

anual (cerca de 6.000.000 litros) e o que é de grande importância histórica para a viticultura, refere as variedades de videiras cultivadas, muitas delas ainda hoje cultivadas.

Mas a Região Demarcada so seria instituída em 1756, sendo essa demarcação decalcada sob a experiência de séculos pelas zonas onde se colhiam os vinhos de maior qualidade.

A actual demarcação data praticamente de 1908. Tem cerca de 250.000 hectares dos quais apenas cerca de 30.000 estão plantados. Convencionou-se dividir a região em 3 sub-zonas: Douro-Superior, Cima-Corgo e Baixo-Corgo, esta no início da Região, no sopé da Serra do Marão; a segunda, a montante do rio Corgo, afluente do Douro, e a primeira no extremo leste da região.

Das diferenças, quer climatéricas quer morfológicas, principalmente entre o Baixo-Corgo e as duas outras sub-regiões, resulta uma diferença na qualidade do vinho e, consequentemente, no seu preço.

A plantação da vinha tem sido um trabalho verdadeiramente ciclópico. O solo existente é xisto, portanto pedra, e, para se plantar, é necessário transformá-la em "Terra", pertinaz trabalho que até há uns 25 anos era feito exclusivamente pela mão do homem.

lla que respeitar a missão profética do Homem do Douro! E porque não, se Moises ao atravessar o deserto, partia pedras para obter agua, o viticultor do Douro ao triturar o xisto obtem Vinho do Porto!...

As encostas onde a vinha é plantada são muito ingremes, atingindo por vezes inclinações de 70%. Por essa razão, são construídos os característicos terraços, onde a vinha é plantada nessas agrestes e alcantiladas encostas, formando, como disse o Prof. Orlando Ribeiro, "uma das mais extraordinárias paisagens rurais construídas que se conhecem no mundo".

Uma das peculiaridades da viticultura do Douro é a existência de uma grande variedade de castas, contrariamente ao que acontece na grande maioria das regiões com direito a denominação de origem, onde predominam uma, duas ou no máximo 4 variedades. A experiência de muitos anos seleccionou uma dezena de variedades fundamentais, como as mais apropriadas para o Vinho do Porto, todas elas com características que se equilibram, completam e combinam

de forma a se poder realizar uma harmonia perfeita.

É nestas condições de SOLO-CLIMA-CASTAS que o Vinho do Porto é produzido. Mas, para além desta trilogia clássica que define uma denominação de origem, há o Homem que ali vive e é principalmente a ele que se deve o milagre do Vinho do Porto.

A montanha, com a sua beleza dura, imensa e gratuita, submete-se ao seu prodigioso querer e retribui-lhe pela bela e fecunda expressão do seu trabalho, gerando daquelas pedras as preciosas uvas que consagram o seu labor.

A vinificação está-se fazendo hoje por processos mecânicos. O sistema da pisa a pê, usado durante milênios e que aliás ainda se encontra em algumas quintas, era o mais adequado ao nosso tipo de vinho. Com este processo, fazia-se a perfeita maceração do mosto com as substâncias sólidas das uvas. Mas a falta de "pé-de-obra" levou-nos a estudar um processo mecânico, que nos trouxe idênticos ou até melhores resultados na maceração - questão primordial para a elaboração do Porto pois, como se sabe, é um vinho em que é paralizada a fermentação e, portanto, nesse curto espaço de tempo, é necessário extrair a maior quantidade de aroma e gostos que se encontram nas películas das uvas.

O problema técnico fundamental do Vinho do Porto é o da sua educação. Tem de ser acompanhado e orientado pela vida fora até que atinja uma personalidade e um carácter definidos. Da marcada orografia da Região resultam micro-climas para cada vinhedo e que diferenciam profundamente as características dos vinhos nelas produzidos. Há, pois, a necessidade de se uniformizarem tipos e de se criarem marcas para a sua comercialização.

É essa uma das mais importantes missões que cabem ao Provador. É ele que, dotado de apurada sensibilidade de olfacto e paladar e uma particular harmonia de qualidades intelectuais e artísticas, acompanha o nascimento dos seus filhos e que lhes conhece intimamente o carácter, prevendo geralmente qual a sua evolução.

Com tal conhecimento e arte, cria tipos de vinho e da seguimento, pelos anos fora, as marcas criadas, balizando vinhos de caracter diferente, que selecciona, para lhes dar aquela sequência de unidade da marca ja conhecida e acreditada nos mercados. Conforme as castas predominantes, o local onde foram produzidas ou conforme a condução da sua vinificação, os vinhos podem ser classificados em "Tinto" (Pull ou Ruby), Tawny e Branco. O caracter ou a prova de cada um deles está na sua essência vinculado à sua cor. Assim, os Tintos (Ruby ou Full) são vinhos cujo carácter fundamental se traduz no fruto e no corpo. Os Tawnies, geralmente mais envelhecidos, são a aliança perfeita da maturação com um fino fruto. Os Brancos, que podem ser também muito secos, são vinhos delgados, de delicado aroma e paladar.

Os Vintages são um caso particular. Quando se reconhece que uma colheita é excepcional quanto à sua qualidade, o Provador selecciona os vinhos que entende representam o carácter específico da notável colheita. Esse lote, de alta qualidade e perfeito equilibrio, é conservado 2 a 3 anos em cascos, para um primeiro período de evolução, e engarrafado em seguida. Com o processo de envelhecimento em garrafa, portanto no meio oxi-redutor, o vinho conserva toda a riqueza e pujança do fruto característico do ano, aliando a ela uma macieza e um aveludado que não seriam possíveis obter com uma prolongada maturação em casco.

E com esta final intervenção do homem, educando e acompanhando o vinho durante o seu envelhecimento, fecha-se o ciclo da sua criação. Assim, nasce o PORTO, resultante de uma intima associação da natureza a um enorme esforço e amor humanos.

Ao bebê-lo sente-se um impacto para além do gosto de um corrente aperitivo ou de qualquer outro vinho licoroso. É a mensagem da alma, que a sua vida moldada pelo homem, lhe transmitiu.

E é por ser tão humanizado que o PORTO está sempre vivo e, por isso, integrado no ritmo de todas as épocas e gerações, e ... nas boas relações Luso-Britânicas.