

ACTAS DO I ENCONTRO INTERNACIONAL «HISTÓRIA DA VINHA E DO VINHO NO VALE DO DOURO»

Instituto do Vinho do Porto ■ Universidade do Porto
■ Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Com o patrocínio da JNICT

DIRECÇÃO:

Fernando Bianchi de Aguiar (Presidente do Instituto do Vinho do Porto)

Alberto Amaral (Reitor da Universidade do Porto)

José Manuel Gaspar Torres Pereira (Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

COORDENADOR:

Gaspar Martins Pereira (Coordenador do Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto/FLUP)

CONSELHO DE REDACÇÃO:

António Barreto (Instituto de Ciências Sociais/Universidade de Lisboa)

António Vilela de Matos (Pró-Reitor da Univ. de Trás-os-Montes e Alto Douro/Documentação e Extensão)

Artete Mendes Faia (Depart. de Indústrias Agro-alimentares/Univ. de Trás-os-Montes e Alto Douro)

Aurélio Araújo de Oliveira (História Moderna/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

Carlos Alberto Brochado de Almeida (Arqueologia/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

Carlos Meilo Brito (Faculdade de Economia/Universidade do Porto)

Conceição Andrade Martins (Instituto de Ciências Sociais/Universidade de Lisboa)

Fernando Bianchi de Aguiar (Instituto do Vinho do Porto/Univ. de Trás-os-Montes e Alto Douro)

Françisco Ribeiro da Silva (História Moderna/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

François Guichard (Universidade de Bordeaux III/Centro de Estudos Norte de Portugal-Aquitânia)

Henrique David (História Contemporânea/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

Jean Lave (Social & Cultural Studies/Universidade da Califórnia – Berkeley)

João Rebelo (Departamento de Economia e Sociologia/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

José Portela (Departamento de Economia e Sociologia/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

Luis Miguel Duarte (História Medieval/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

Norman R. Bennett (Departamento de História/Universidade de Boston)

Nuno Pizarro de Magalhães (Depart. de Fitoecnia e Eng. Rural/Univ. de Trás-os-Montes e Alto Douro)

Vital Moreira (Faculdade de Direito/Universidade de Coimbra).

SECRETARIADO:

Natalia Favuelle Costa, Paula Montes Leal

PROPRIEDADE:

Instituto do Vinho do Porto ■ Universidade do Porto ■ Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

EDIÇÃO:

GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto

Faculdade de Letras da Universidade do Porto ■ Apartado 1559 ■ 4150 PORTO Codex – PORTUGAL

Telefone e fax.: (02) 6077156

Fotografia da capa: Vindima no Douro. Fotografia de Alvaro, ca. 1940 (Col. IVP)

Composição: Edições Afrontamento

Impressão e Acabamento: Rainho & Neves, Lda.

Tiragem: 1200 exemplares

Depósito Legal: 98629/96

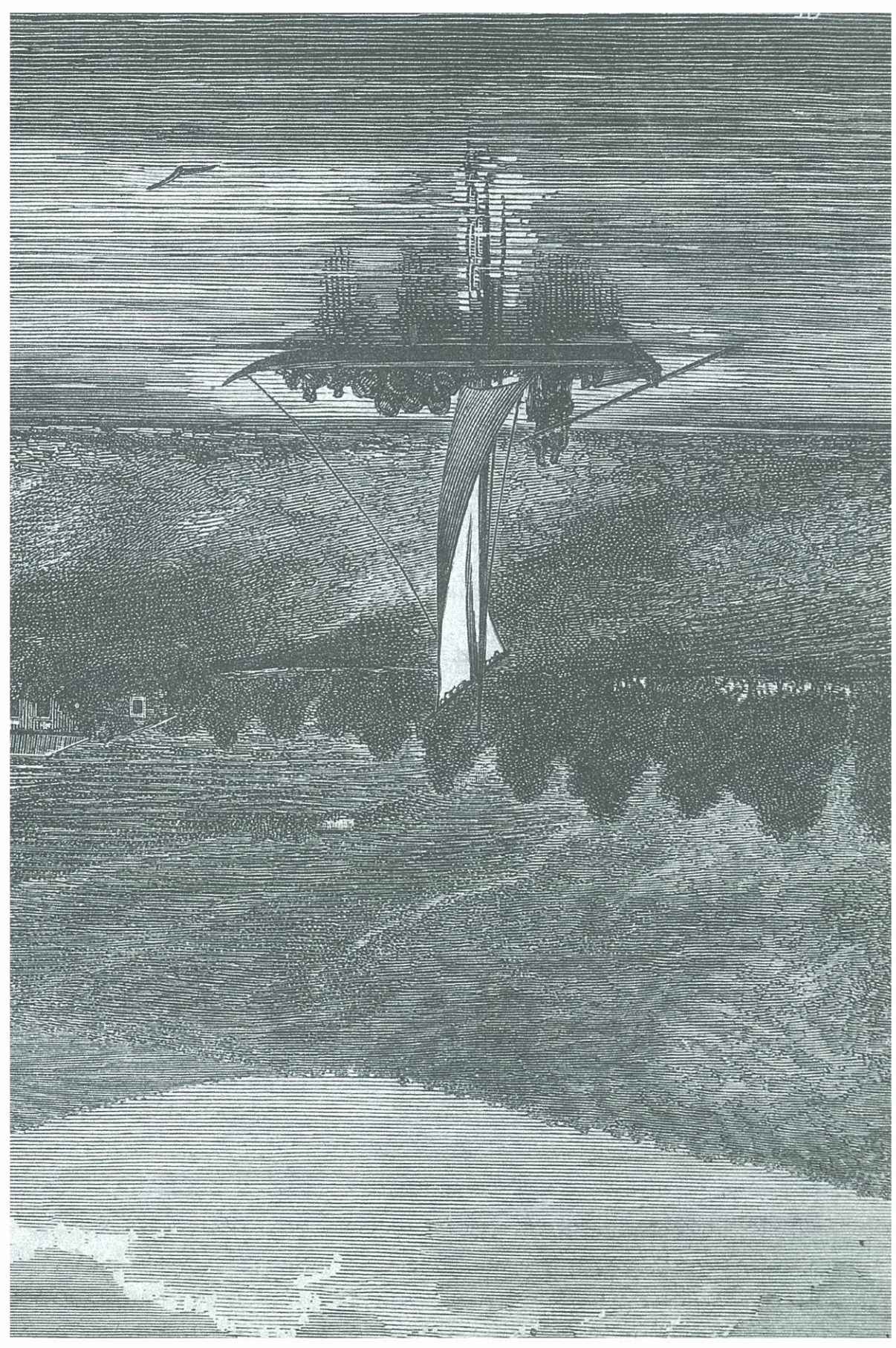
ISSN: 0873-3899

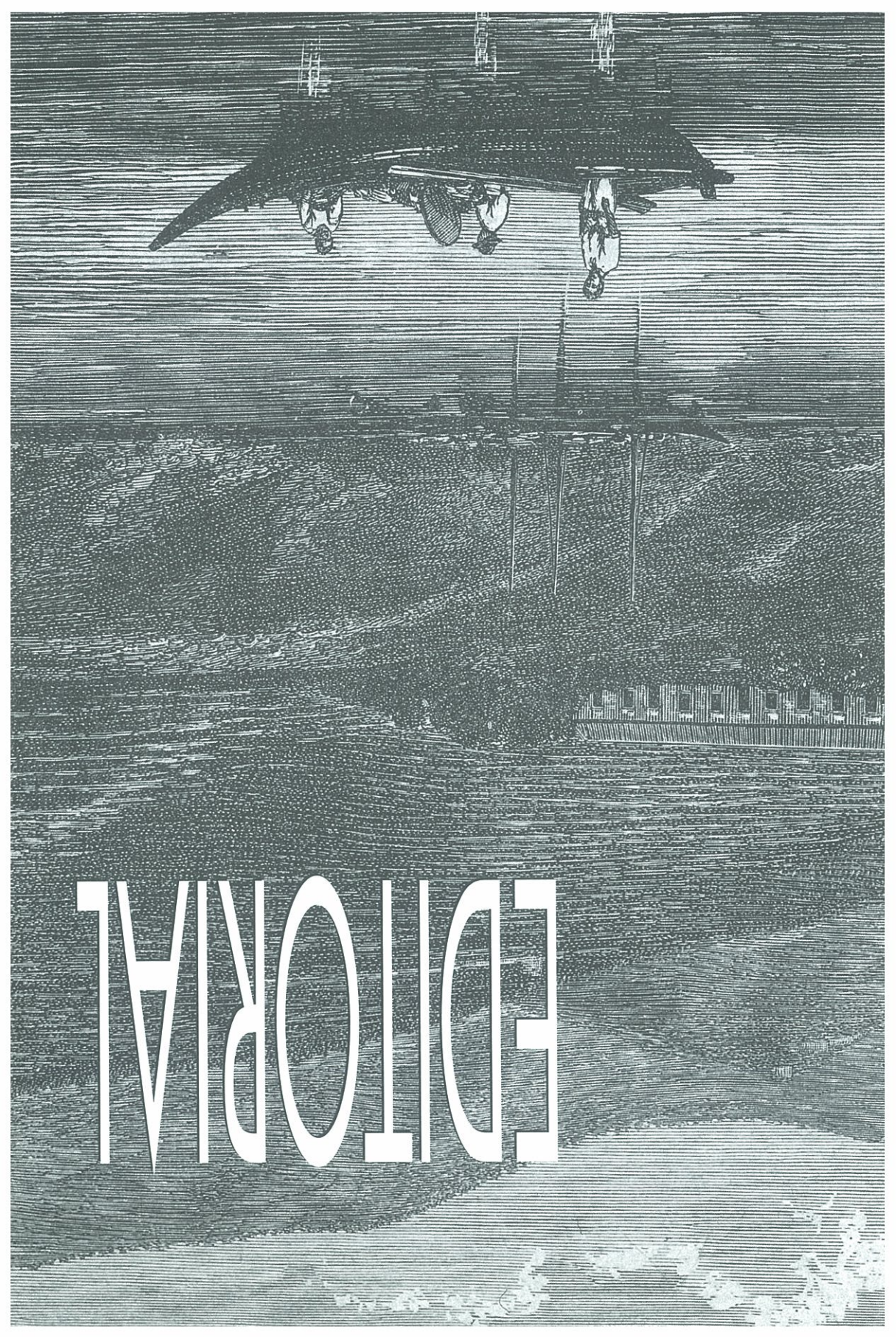
© Direitos reservados, de acordo com a legislação em vigor.

Todos os artigos são da exclusiva responsabilidade dos seus autores.

SUMÁRIO

- 7 Editorial
- 9 **Homagem a José António Ramos-Pinto Rosas**
Mensagens de: Fernando Bianchi de Aguiar, François Guichard,
João Nicolau de Almeida e Teresa Andresen
- 21 **Actas do I Encontro Internacional**
«História da vinha e do vinho no Vale do Douro»
- 21 **Da Antiguidade à Época Pomalina**
O cultivo da vinha durante a antiguidade clássica na região demarcada do Douro. Porto da situação
Carlos A. Brochado de Almeida
- 31 Contributo para a análise do ordenamento romano do território marginal do rio Douro
Lino Tavares Dias
- 57 O Vale do Douro da ocupação tardeo-romano aos forais manuelinos: as nossas interrogações
Luís Miguel Duarte
- 71 As condições da comercialização do vinho no Vale do Douro e na Rioja entre os séculos XII e XV
Pascual Martínez Sopena
- 85 Fundações religiosas no vale do Douro na Idade Média
Vitor Rui Gomes Teixeira
- 93 Do Douro ao Porto: o protagonismo do vinho na Época Moderna
Francisco Ribeiro da Silva
- 119 A igreja de Braga e a companhia dos vinhos do Alto Douro
Franquelim Nêva Soares
- 155 **O Douro e o vinho do Porto no século XIX**
A viticultura duricense e o vinho do Porto na época contemporânea
Gaspar Martins Pereira
- 167 Até à guerra dos dois irmãos, a partir da correspondência comercial de Manuel Pedro Guimarães
Manuel de Sampaio Pimentel Azevedo Graça
- 181 O sistema do vinho do Porto dos anos 30 aos anos 50 do século XIX: guerra e reorganização
Norman R. Bennett
- 201 Lavradores, exportadores, comissários e capitalistas: os componentes da região do vinho do Porto
Paul Duguid
- 225 Ética económica em D. Antónia Adelaide Ferreira
Henrique Gomes de Araújo
- 239 **A região do Douro e os seus vinhos na história recente**
Os tanoeiros e a cascaria de torna-viagem
Carla Maria Sequeira Ferreira
- 249 As cooperativas vitivinícolas no contexto económico da região demarcada do Douro
João Fernandes Rebelo ■ Alfredo José F. C. Silva
- 265 O sector do vinho do Porto numa perspectiva interorganizacional
Carlos Melo Brito
- 273 A expressão das estruturas de base do comércio do vinho do Porto
na vida social da comunidade britânica
Jean Lave
- 287 A paz social na agricultura do Alto Douro
Jan Willem Bennema





EDITORIAL

Rio Douro junto à Quinta do Vestívo.
Gravura: J. Pedrozo, 1876.

Há pouco mais de um ano, multiplicávamos contactos e iniciativas em busca de um novo fôlego para a história do Douro e dos seus vinhos. Eram ainda os primeiros passos, mas sabíamos que o nosso trabalho só poderia ter sentido se fosse capaz de ultrapassar o círculo estreito do saber académico, ligando-se à região e ao sector. Trocámos então ideias e entusiasmos com José António Rosas sobre os trabalhos de investigação das várias equipas do GEHVID e sobretudo sobre a criação de novos espaços de divulgação, reflexão e debate em torno das questões durenses: um encontro pluridisciplinar sobre a história da viticultura no vale do Douro e uma revista que, além de divulgar os trabalhos do grupo, se abrisse às colaborações de outras áreas do saber.

José António Rosas falava com paixão da sua nova Quinta da Touriga, ao mesmo tempo que deixava perceber uma profunda amargura pela perda anunciada da Quinta da Ervamoira, que iria ser submersa pelas águas da albufeira do Cóa. Já bastante doente, acompanhou sempre o trabalho e as iniciativas do GEHVID, a cuja Comissão de Aconselhamento Científico pertencia, enviando-nos sugestões e palavras amigas de estímulo.

Já não pôde participar no Encontro sobre história da viticultura durdense em Março passado, nem no lançamento da revista DOURO.

Todos sentimos a sua falta. Porque ele era para todos nós uma referência incontornável, quando se falava do Douro e do vinho do Porto. A sabedoria, que todos lhe reconhecíamos, aliava um sentido poético da vida, a emoção que punha em tudo, a simpatia que irradiava do seu espírito tolerante. Com ele o Douro perdeu um dos seus grandes paladinos contemporâneos. A Quinta da Ervamoira, uma jóia da moderna viticultura durdense, que José António Rosas criou desde 1974, com saber, paixão e arte, continuará, afinal, a evocar para o futuro uma ligação de mestre.

Ao iniciarmos agora a publicação das Actas do 1º Encontro Internacional «História da Vinha e do Vinho no Vale do Douro» na revista DOURO – Estudos & Documentos, dedicamos à sua memória o trabalho realizado. Com saúde e com a certeza de continuarmos a trilhar caminhos que ele nos ensinou. Pelo Douro.

Gaspar Martins Pereira
(FLUP/GEHVID)

HOMENAGEM

José António Ramos-Pinto Rosas



José António Rosas. Foto: Jean-Luc Chapin, in *Saveurs de Porto*, Bordéus, L'Escampette, 1991.

O Vinho do Porto como qualquer outra Denominação de Origem Vitivinícola é um património colectivo. Não é uma mera indicação geográfica. A marca da natureza associa-se o papel indispensável do Homem. Na sequência do trabalho do rio, que cavou o vale profundo do Douro, o Homem soube magistralmente adaptar as encostas abruptas à cultura da vinha em perfeita e duradoura harmonia com a natureza.

Com três séculos de existência, o Vinho do Porto deve o seu sucesso comercial à criatividade de todos aqueles que ao longo do tempo souberam tomar as medidas adequadas para vencer com êxito graves adversidades. Incluem-se neste rol as pioneiras soluções institucionais, as inovações tecnológicas na cultura da vinha e nos processos de elaboração, aliadas a um profuso acervo legislativo que regulamenta o sector.

Nos nomes daqueles que durante esses três séculos justamente figuram como os obreiros do Vinho do Porto, inclui-se, sem dúvida, o nome do Senhor José António Ramos-Pinto Rosas.

Amou profundamente o Douro e o Vinho do Porto e contagiou indelévelmente todos os que tiveram o prazer de privar com ele.

Foi pioneiro, criativo e eficaz nos trabalhos que promoveu para a modernização da Viticultura Duriense. Os estudos para a eleição das melhores castas do Vinho do Porto, as novas soluções de implantação das vinhas na encosta com vista à mecanização, a introdução dos enxertos-prontos, a procura de novas áreas de expansão da cultura, são algumas de um sem número de referências possíveis que atestam bem este trabalho.

Serviu devotadamente e quando foi difícil, as instituições do sector, na AEVP e no IVP. Foi um enólogo ímpar como atestam os excelentes vinhos saídos da sua mão e comercializados pela empresa que dirige.

Deixou escola, criou a ADVID, onde conseguiu depositar um legado de entusiasmo e de rigor técnico na procura intermínável em aperfeiçoar a cultura da vinha na região. Soube procurar na Universidade as parcerias necessárias para os seus objectivos, comprometendo-se igualmente nestes.

Considero-me, modestamente, um seu discípulo. Devo-lhe, em grande parte, o meu interesse pelo Douro e pelo Vinho do Porto.

Acabei, em 1991, suspender a minha carreira universitária para exercer funções no IVP tendo encontrado na sua dedicação e entusiasmo as motivações necessárias para assumir a presidência do IVP num período particularmente difícil.

Por tudo isso, pela grande amizade e consideração que sempre me ligaram ao Senhor José António Ramos-Pinto Rosas, não posso deixar de me associar a esta homenagem que a *Revista Douro – Estudos & Documentos* decidiu fazer. Terminando, e agora em nome do Instituto do Vinho do Porto, um grande «muito obrigado» pelo papel que desempenhou na defesa e promoção do Vale do Douro e do Vinho do Porto que a história muito justamente irá perpetuar.

Estou certo que, no lugar onde seguramente está, continuará a zelar pelo Vale do Douro e pelo Vinho do Porto.

Fernando Bianchi de Aguiar
(Presidente do Instituto do Vinho do Porto)

Através do tempo o Alto Douro e o vinho do Porto sempre tiveram o estranho e mágico poder de entfeitiçar alguns dos seus apaixonados, conduzindo-os – mercê de uma dedicação exclusiva – a sublimar em génio de ousadia criadora dotes que, noutros sítios e circunstâncias, talvez tivessem passado despercebidos.

Eles formam, através do tempo e em volta do vale, um excepcional colar de paladinos, cuja memória honra todos quantos deles aprenderam a pôr a exigência da máxima qualidade acima de qualquer outra consideração.

D. Antónia Adelaide Ferreira e o barão de Forrester foram dos que souberam assim erguer a bandeira do Douro vinhateiro muito acima de meros interesses mercantis a curto prazo, abrindo-lhe o caminho do futuro e participando de maneira decisiva na metamorfose da sua história em verdadeira epopeia.

Felizmente fizeram êmulos. Das gerações mais recentes também surgiram algumas destas figuras, cuja inteligência e profunda rectidão conseguiram ajudar o Douro a encontrar a melhor maneira de aliar o desafio da modernidade com a fidelidade às tradições mais genuínas.

José António Ramos-Pinto Rosas foi talvez o mais puro exemplo destas personalidades emblemáticas, pela sua extraordinária capacidade de irradiar, de convencer, de transmitir. Quem alguma vez teve a sorte de o encontrar e o acompanhar, por pouco que fosse, em Gaiã ou no Douro, no Bom Retiro, em Ervamoira e até na sua última e emocionante aventura de criador, a recém-nascida Quinta da Touriga, não pode deixar de o ter para sempre vivo no coração – com imensa saudade, ternura e gratidão.

*François Guichard
(CNRS, Maison des Pays Ibériques, Université de Bordeaux III;
Director do CENFA-Bordeus)*

Ao escrever sobre o meu tio não posso deixar de me lembrar da minha juventude em que ele aparecia, não só para mim como para todos os meus primos, como o tio que gostava de falar de igual para igual conosco e que dava grande atenção aos nossos assuntos, fazendo-nos sentir importantes.

Lá para os anos sessenta o nosso tio solteiro, José António (Tio Tô), comprou um Cadillac cujos vidros abriam automaticamente, assim como a capota. Era um verdadeiro espada americano, uma máquina estonteante para as nossas cabeças. Apercebendo-se dos efeitos produzidos, o Tio Tô resolveu convidar-nos a todos para ir ao Palácio de Cristal andar nos carrinhos de choque. Éramos muitos sobrinhos, nem todos estavam presentes, mas facilmente se encaixaram vinte e dois no famoso Cadillac; metade ia na enorme mala e a outra metade por baixo e por cima dos assentos. Foi uma festa. As tantas lá chegámos aos carrinhos e o Tio Tô pegou no seu. Mal foi dada a partida, saltámos-lhe todos em cima. Resultado: várias partidas e alguns ferimentos, mas tudo correu bem e o compa-nheirismo foi até ao fim.

Todos os anos, no mês de Setembro, a família ia para a quinta de Ronfe, em Calde. Era-
mos muitos. Os pais e os tios iam de carro e as crianças apanhavam o comboio na estação
de S. Bento. Era ainda no tempo das máquinas a vapor com carruagens de 1.º, 2.º e 3.º
classe. O pessoal que tomava conta de nós, com afiçada e alguma autoridade, tentava evi-
tar que alguém se projectasse pelas janelas ou apanhasse alguma falha nos olhos.
Mais ou menos duas horas de viagem e chegávamos à estação de Calde, ponto mais
alto da linha do Douro.

A seguir a esta estação o comboio continuava viagem através de um túnel, túnel esse
que para mim era o maior dos mistérios – o que haverá do outro lado?

Acomodados na maravilhosa quinta de Ronfe, as brincadeiras e asneiras a fazer eram
tantas que o tempo deixava de contar. Contudo havia uma altura em que todos nós ficáva-
mos em transe, à chegada do Tio Tó à quinta. Ia para o Douro, para as terras misteriosas,
para além do túnel da estação de Calde. Durante o jantar não tínhamos acesso à sua con-
versa. Os nossos avós, pais e tios queriam saber das novidades vitícolas e a criançada
espreitava pelas portas e janelas o ambiente festivo. Para nós a festa passar-se-ia no dia
seguinte pela manhã, ao pequeno almoço, na sala azul.

Levantávamo-nos cedo e o pessoal ia ver o tio a tomar o pequeno almoço e a contar
histórias fabulosas do Douro, dos frutos, das árvores, das vinhas, dos barcos rabelos, etc.,
cabendo a parte mais importante ao momento de comer a pêra (sua fruta preferida). Havia
sempre variedades novas cujos nomes em latim eram pronunciados de uma forma mística e
sempre no superlativo. Depois havia as histórias das viagens, sobretudo ao Brasil, em que
ele nos ensinava a língua brasileira tal como: «garage do pénico = mesinha de cabeceira» e

«pessoal disjunctivo = bombeiros».

Por vezes, antes de partir, resolvia ir dar um mergulho na piscina, o que para nós era
qualquer coisa de espectacular, pela especificidade e particularidade dos seus mergulhos
da prancha sendo o mais apreciado o «mergulho de anjo». Com um fato de banho azul
punha-se na ponta da prancha, concentrava-se, atirava-se de pernas juntas, braços abertos,
cabeça virada para o céu e com uma mola de roupa a apertar a ponta do nariz. Era o
máximo... Parecia um pássaro azul. Tenho que usar isto, dizia ele, porque senão entra-me
água para o nariz o que me incomoda para as provas dos vinhos, sossegava-nos ele.
Depois era a hora da partida. Os mais velhos ainda dormiam, mas a pequenada, bem
atenta, ajudava a meter as malas no carro como se para África o nosso tio fosse. De qual-
quer forma iria para uma aventura e nós corrimos cerca de 700 metros até ao portão
fazendo a guarda de honra e desejando-lhe uma boa estadia para além do túnel da esta-
ção de Calde.

2ª FASE – 1976

Ao chegar dos meus estudos de enologia em Bordéus, procurando trabalho, resolvi
tocar à porta do meu Tio José António Rosas, administrador da casa Adriano Ramos-Pinto.
A conversa foi curta.
– Oh pá, aqui no Porto não dá muito para conversarmos. E se fôssemos o fim-de-
semana ao Douro?

Anos de pesquisa em mapas militares da região levaram-no a Santa Maria (Ervamoinra). Era a qualidade que estava em questão. Todas as condições estavam para realizar o seu sonho. Um dos melhores terrenos do Douro para a plantação da vinha. Solo de xisto, não muito duro, com fracas inclinações, permitindo uma fácil mecanização. Clima mediterrânico continental, permitindo um excelente ciclo vegetativo para a vinha. Um vale clássico para a produção de um vinho generoso com aquela tão procurada qualidade.

Era tudo tão bom, que era necessário agradecer a Deus. O baptizado impunha-se.

ERVAMOIRA

Assim foi. Em dois dias de constantes subidas e descidas ele foi-me mostrando a sua preocupação pela inércia da Região, afligindo-se, corando, gesticulando, chamando de irresponsáveis aos responsáveis. Mostrando-me passo a passo esta videira que estava doente, a outra que cortada tinha morrido e a seguinte que era uma beleza (tinta Barroca a sua preferência), dificilmente avançávamos pois cada videira era um ser vivo individual que teria de ser olhado com todo o carinho e sabedoria.

Perante este quadro não tive hipótese e, evidentemente, ajastei-me na sua campanha contra a inércia. O vinho não era a sua preocupação imediata. Era necessário primeiro renovar a vinha, estudar as castas, os porta-enxertos, os sistemas de mecanização, enfim, quase tudo e depressa.

Desde o dia em que entrei, quanto mais fazia mais ele me perguntava. – E se fizéssemos mais esta ou aquela experiência? Não havia mãos a medir. A sua curiosidade era tanta que facilmente partíamos para mundos fantásticos. Levava-me aos seus mestres vitícolas, Eng. Taborda e Armando Galhano e as discussões eram intermináveis. Conjuntamente com alguns colegas exportadores, que da mesma forma perceberam que o desenvolvimento tecnológico global do Douro teria de passar pelas instituições privadas, fundaram a ADVID (Associação para o Desenvolvimento da Vitivinicultura Durense).

O seu filho, Jorge Rosas, ainda era muito novo e ele não podia esperar mais. Tinha de passar a alguém a sua angústia do estado das coisas, achando por bem despejar o seu saber em cima de mim.

O primeiro impacto foi duro, quatro a cinco anos sem fins-de-semana sempre a dar-lhe. O meu grande problema era que ele com o seu entusiasmo esquecia-se de comer e eu, rapaz de 27 anos, subia aqueles montes de xisto ao sol abrasador com o estômago colado às costas, pensando no maravilhoso bife que eventualmente me seria servido ao jantar, pois a hora do almoço já há muito tinha passado.

Corria-lhe seiva e vinho nas veias. Era parte integrante do xisto. Naquelas noites muito estreladas do Douro ia encontrá-lo deitado no chão saboreando o calor do xisto e o esplendor do céu.

– Oh! Tio Tó vamos embora, está tudo à sua procura.

– Oh! pá, sabias que a Barroca do Vale Covo apareceu com um aracnideo na 3ª folha?

– Mas, ó Tio Tó, já é tarde!

– Vai indo que eu só vou ao rio tomar um banho e já volto fresquíssimo.

Suzanne Chantal, escritora do romance *Erva moira* foi convidada para ser a madrinha. Chegado o padre, e no convívio com os seus colaboradores mais íntimos, a cerimónia começou. Não foram precisas muitas palavras para que o seu rosto ficasse tenso e grave. A emoção invadiu-o da ponta dos pés aos raros cabelos da sua cabeça, queimada pelo sol. Os soluços tornaram-se em choro e a comunicação com Deus foi feita.

Suzanne Chantal atirou com uma garrata de vinho da quinta contra as pedras xistosas da casa partindo-se numa explosão orquestrada com foguetes e palmas. Erva moira acabara de ser abençoada pelas forças divinas.

Aqui neste vale – dizia-me José Rosas – está escondida a galinha dos ovos de ouro. Temos de aplicar todos os nossos conhecimentos e veras. E assim foi. Hoje, esta quinta produz um vinho de mesa *Das Quintas* e um vinho do Porto 10 Anos, ambos reconhecidos mundialmente com medalhas de ouro num dos concursos mais prestigiados do mundo realizado em Inglaterra: o *International Wine Challenge*.

A construção desta quinta não foi péra doce. Realmente só a intuição e o chamamento a tornaram possível. Era uma quinta no *Far West* com uma estrada de 8 km cheia de água no Inverno e cheia de buracos e pó no Verão. O meio de locomoção do Pinhão para a quinta (duas horas de viagem) era feito numa espécie de *Unimog* pequeno (camioneta usada na tropa) sem portas, cujo motor era na parte de trás, ficando a parte da frente só com uma chapa que deixava penetrar o frio. Estas «magníficas» condições não impediram este homem, enrolado em cobertores no Inverno, e em calções no Verão, de realizar o seu sonho, provando ao país que a megalomana barragem projectada para o local era um atentado ao património nacional.

Será que não existe neste país massa cinzenta capaz de perceber o valor deste vale para o Vinho do Porto, capaz de estudar outras possibilidades de barragem mais a montante, ou recorrer a outro local ou a outra forma de energia? Será que é este o único sítio? Estamos a morrer com a falta de energia, quando há tanto excesso na Europa Comunitária? Este era o desabafó contínuo deste homem visionário. Só o ambiente bíblico que se vive aqui, carregado de mistério e de algo sobrenatural, daria para uma reserva de meditação, longe do frenesim actual, continuava ele, longe de saber que mais tarde ali se iria encontrar um dos mais notáveis santuários paleolíticos do mundo.

Retornando à construção da quinta, foram realmente uns tempos gloriosos. Quatrocentos e vinte e um mil pés de vinha com castas de uva cuidadosamente escolhidas e plantadas no sentido perpendicular às curvas de nível, permitindo assim uma mecanização, de tal forma que os custos de exploração baixaram para metade da média do Douro com uma subida altamente significativa da qualidade.

– Estás a ver – dizia-me com um copo de vinho erguido no ar, delirante com o seu encontro com a natureza – assim podemos prever o futuro do Vinho do Porto. No Douro só poderemos resistir se tivermos um produto de alta qualidade e baixo preço.

A partir do mês de Abril era obrigatório tomar banho no rio e comer umas sandúches à sombra das milenárias oliveiras, estudando o esvoçar das garças azuis e dos milhafres. Depois todos dormíamos profundamente meia hora e toca ao trabalho, desafiando o clima quente.

As vezes ficávamos enterrados na estrada e, enquanto o Sr. Sobral (o feitor) e nós, todos

arritos, tentávamos desenrascar a situação, ele partia pelo monte fora vendo, mais uma vinha ou absorvendo o ambiente, como se tudo fosse natural na vida.

Toda esta emoção e sentir tão fortes ele nos transmitia sem mesmo dar por isso, tornando a tarefa fácil e gratificante.

As outras quintas – S. Domingos, Bons Ares e Bom Retiro – eram importantes. Era fundamental controlar o solo e a vinha, a época de maturação, o transporte, a produção, mas Ervamoira tinha algo a mais de inexplícavel.

PROVAS

A sala de provas em Vila Nova de Gaia é o local onde se fazem e estudam os *blends* dos diferentes tipos de Vinho do Porto.

Todas as manhãs provávamos das 11 h até às 13,30 h, por vezes até às 14,30 h quando estava na perspectiva de ter encontrado o perfeito *blend*.

– O Vinho do Porto é o *blend*, pá. A própria região é um *blend* de microclimas, temos de respeitar e valorizar a originalidade do terreno.

As cegas, os vinhos de Ervamoira saíam sempre à cabeça. A influência do ano não era tão importante como nas outras quintas. O nível qualitativo era, sem motivo para dúvidas, escolhido para os vinhos das categorias especiais.

Desde que chegava à sala não parava de fazer balizas. Era como um «cão» que tinha cheirado algo mas que teria de encontrá-lo. Todos os dias «milhares» de balizas eram feitas. Um litro deste vinho velho numa pipa (550 l), talvez litro e meio e porque não meio litro? O apuro era rigoroso, mas, ao atingir o pretendido, o ambiente tornava-se excitante e o canário amarelo, à solta na sala, fazia um voo rasantemente para o seu copo elevado, sendo assim o primeiro a saborear a obra produzida. Como já disse, este ambiente era diário e só quebrado pelas interferências dos telefonemas do I. V. P., Associação dos Exportadores, Centro de Estudos Vitícolas, Casa do Douro, dos vários organismos oficiais, pois todos queriam saber o seu parecer.

Durante anos e anos foi presidente da Associação dos Exportadores de Vinho do Porto, membro da Junta Consultiva do I. V. P., e eu sei lá de que mais. Ninguém queria estes postos, mas com o seu alto sentido de responsabilidade pelo sector, ele não era capaz de dizer não e sem grandes ondas lá ia equilibrando e contribuindo para o desenvolvimento do Vinho do Porto.

Muito mais poderia contar sobre este meu tio chamado «papa» e «poeta do Vinho do Porto» que tanta influência teve na minha vida, mas sinto necessidade de mais tempo para digerir a sua mensagem.

Escrevi estas linhas pensando igualmente na minha Amiga e Tia Estelina, que tanto contribuiu para a grandeza deste Homem.

TAMBÉM JOSÉ ANTÔNIO ROSAS GRAVOU NO VALE DO CÔA

O lugar ficou para trás vigiado pelo seu castelo e ao lugar regressáramos depois de visitado o sítio de Penascosa. A tarde era de Verão e o calor marcava a sua presença, lá naquelas terras longínquas entre montanhas onde o Côa corre à procura do Douro para o levar ao mar.

Governo, demais entidades e cidadãos do vale do Côa e de outras partes tinham acordado neste dia àquela paragem. Hoje, inaugurava-se o Parque Arqueológico do Vale do Côa.

A caravana descia com destino ao rio entre campos mais ou menos suaves. Oliveiras e amendoeiras alternam, deixando a terra nua e sobre ela gravam sombras efêmeras. Depois entra-se pelo valezinho adentro entre encostas que desafiam a gravidade e mais parecem um estado de constante precipitação. Também elas parecem querer correr para o Côa para que ele as leve, acreditando que podem ignorar que a sua corrida é bem mais – muito mais – lenta que a do Côa. Até parece que se esquecem que é preciso também saber esperar.

Não basta acreditar:

Nestas encostas, o ser humano grava o seu saber fazer paisagens há gerações. Aqui a relação do ser humano com a natureza atingiu um estado de perfeição. É um estado doloroso porque tem gravado não propriamente a história da vida mas sim a história da sobrevivência. Fazer paisagem – gravar para os vindouros a nossa relação com a natureza – é ali um desafio olímpico onde o ser humano como que se excede na sua vontade de querer viver atraído pela secura, pela dureza do xisto, pelo isolamento. É preciso acreditar e saber esperar.

A caravana seguia e aquelas encostas seguiam-nos. Naquele alcantilado as encostas revelavam novamente o xadrez verde claro-verde baço das amendoeiras e das oliveiras que, para sobreviverem na encosta, agora gravam sombras mais afastadas entre si. No meio daquela encosta, os nossos olhos prendem-se ora num pomal branco ora numa figura perdida e erguem-se bem mais para o alto, onde, branca e pequenina, a capela toca os céus ao encontro dos deuses.

A caravana segue – de costas para tudo isto – mas eis que pára. Saímos para olhar o vale do Côa. Na nossa frente, na outra margem do rio, está uma imensa gravura verde qual um oásis – a Quinta de Santa Maria ou da Ervamoira. O brilho de uma vinha num dia escaldante de Verão extasia. Enquanto nós experimentamos uma sede imensa, a vinha com as suas raízes bem fundas pela terra adentro mantém-se indiferente à sede e respaldecce.

Naquelas serras, no rio, no céu, procurei o José António. Foi ele que, com todo o seu saber e amor pela vinha e alegria pela vida, criou o oásis. Ouvem-se foguetes na Ervamoira. E eu oiço o José António – naquele mesmo sítio – no meu encontro com o Vale do Côa, há meia dúzia de anos atrás, a revelar-me segredos da paisagem – como nenhum dos meus mestres da paisagem o soubera alguma vez fazer. E da Ervamoira – do outro lado do rio – chegou-me o abraço do José António.

A caravana seguiu e olhámos as gravuras – antigas muito antigas – gravadas por escultores sem nome para nós de hoje. Os arqueólogos, mesmo não podendo dizer os nomes dos autores das gravuras, iam-nos revelando os segredos delas e extasiando-nos com aquela forma de saber gravar o tempo.

No Còa, o escultor da Ervamoira foi José António Rosas e o seu segredo era o muito saber envolto de humildade discreta e também a sua força de acreditar e esperar. Gravar no vale do Còa a nossa relação com a natureza foi, é e será sempre um desafio. O génio do lugar é fortíssimo, tudo desafia e deixa-nos cativos.

Lisboa, 10 de Agosto de 1996
Teresa Andresen
(Arquitecta paisagista. Directora do Instituto Nacional de Conservação da Natureza)