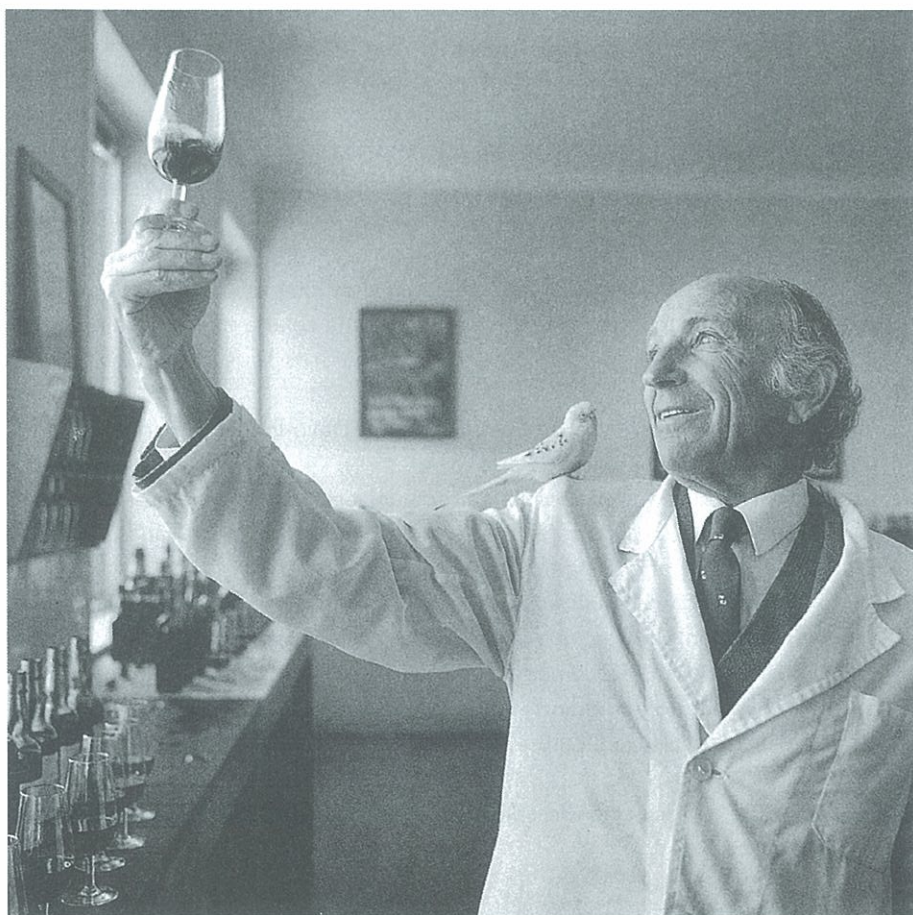


HOMENAGEM

José António Ramos-Pinto Rosas



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

O Vinho do Porto como qualquer outra Denominação de Origem Vitivinícola é um património colectivo. Não é uma mera indicação geográfica. À 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 indelevelmente 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 dirigia.

Deixou escola, criou a ADVID, onde conseguiu depositar um legado de entusiasmo e de rigor técnico na procura interminável 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.

Aceitei, 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 enfeitiçar 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 émulos. 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 Gaia 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 CENPA-Bordéus)*

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 connosco e que dava grande atenção aos nossos assuntos, fazendo-nos sentir importantes.

Lá para os anos sessenta o nosso tio solteirão, José António (Tio Tó), 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 Tó 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. Às tantas lá chegámos aos carrinhos e o Tio Tó pegou no seu. Mal foi dada a partida, saltámos-lhe todos em cima. Resultado: várias costelas partidas e alguns ferimentos, mas tudo correu bem e o companheirismo foi até ao fim.

Todos os anos, no mês de Setembro, a família ia para a quinta de Ronfe, em Caíde. Éramos 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 1ª, 2ª e 3ª classe. O pessoal que tomava conta de nós, com aflição e alguma autoridade, tentava evitar que alguém se projectasse pelas janelas ou apanhasse alguma faúlha nos olhos.

Mais ou menos duas horas de viagem e chegávamos à estação de Caíde, 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 ficávamos em transe, à chegada do Tio Tó à quinta. Ia para o Douro, para as terras misteriosas, para além do túnel da estação de Caíde. Durante o jantar não tínhamos acesso à sua conversa. 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 pênico = mesinha de cabeceira» e «pêssol disguicho = 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 qualquer forma iria para uma aventura e nós corríamos cerca de 700 metros até ao portão fazendo a guarda de honra e desejando-lhe uma boa estadia para além do túnel da estação de Caíde.

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?

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 coitada tinha morrido e a seguinte que era uma beleza (tinta Barroca a sua preferida), 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, alistei-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 fizessemos 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 Duriense).

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 aracnídeo 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.

ERVAMOIRA

Anos de pesquisa em mapas militares da região levaram-no a Santa Maria (Ervamoira). Era a qualidade que estava em questão.

Todas as condições estavam aqui reunidas 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.

Suzanne Chantal, escritora do romance *Ervamoira* 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 garrafa de vinho da quinta contra as pedras xistosas da casa partindo-se numa explosão orquestrada com foguetes e palmas. *Ervamoira* 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 verás. E assim foi. Hoje, esta quinta produz um vinho de mesa *Duas 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 pêra 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 megalómana 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 desabafo 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 sanduiches à sombra das milenárias oliveiras, estudando o esvoaçar das garças azuis e dos milhafres. Depois todos dormíamos profundamente meia hora e toca ao trabalho, desafiando o clima quente.

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

afritos, 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 inexplicável.

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.

Às 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 rasante 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 Eteline, que tanto contribuiu para a grandeza deste Homem.

João Nicolau de Almeida

(Enólogo. Administrador da empresa Ramos-Pinto Vinhos, S.A.)

TAMBÉM JOSÉ ANTÓNIO ROSAS GRAVOU NO VALE DO CÔA

O lugar ficou para trás vigiado pelo seu castelo e ao lugar regressaríamos 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 acorrido 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 efémeras. 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 pombal branco ora numa figueira 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 resplandece.

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 seguia 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.

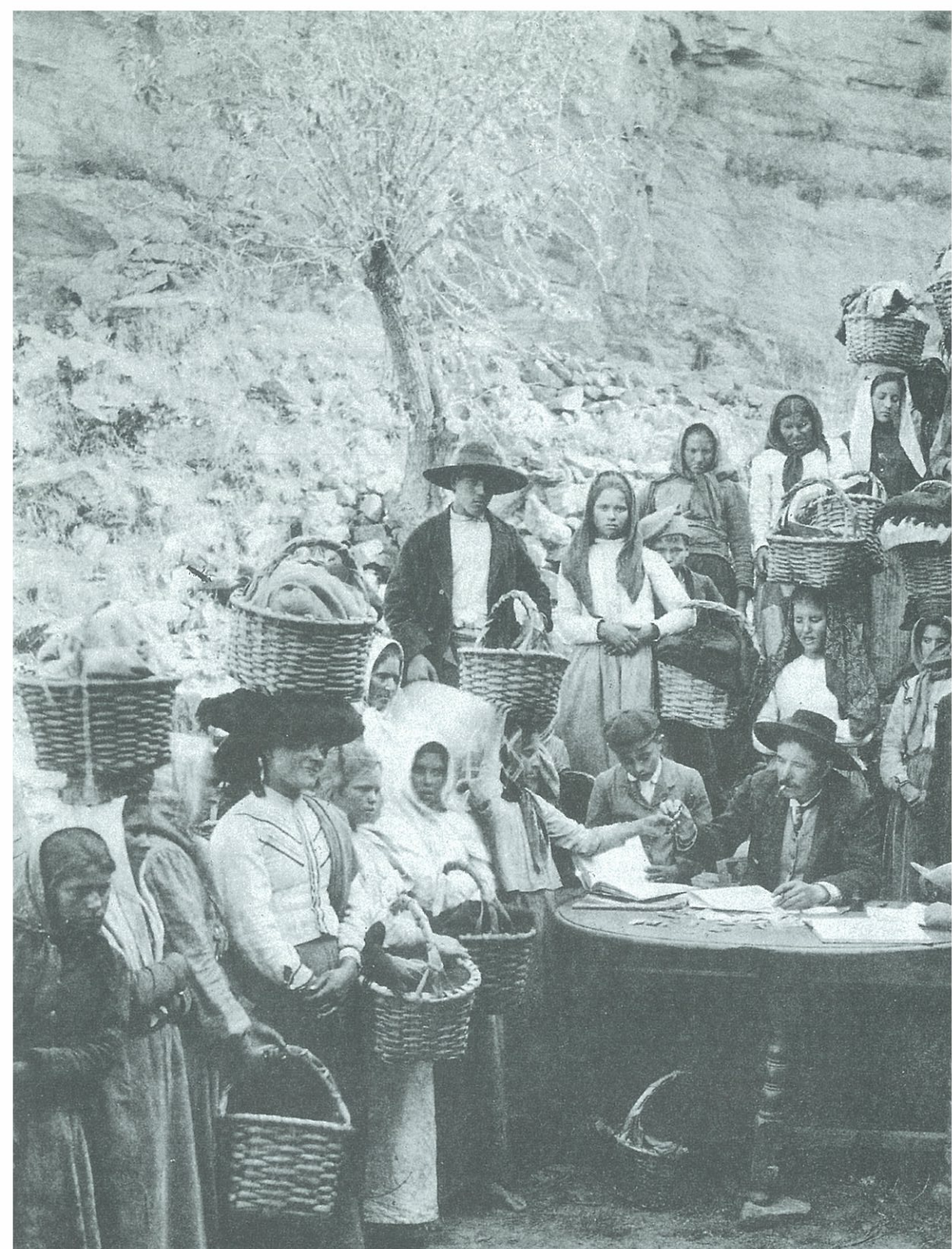
No Côa, o escultor da Ervamoira foi José António Rosas e o seu segredo era o muito saber envolto de humildade discreta e também a sua força de acreditar e esperar.

Gravar no vale do Côa 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)*



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