



## Entrevista a João Pereira Guimarães

A c é l i a M a r i a d o s S a n t o s G o n ç a l v e s

### Um encontro com o passado

O acto de estabelecer um encontro com o passado, de o rememorar, facultamos a possibilidade de conhecer, através de fragmentos de tempo, singularidades do quotidiano que se entrecruzam, e assim, completam e enriquecem a história maior.

Ao utilizar pequenas histórias de vida, traçando-nos relatos pessoais de vivências de uma época, resgatam-se dos sujeitos, enquanto produtores de saberes históricos, esses conhecimentos vividos e tantas vezes ignorados.

Este trabalho é uma tentativa de recuperar da realidade das gentes e da vida do Douro, histórias dos pequenos nada da vida de que se faz a história.

Entrevista n.º 1

Dia: 15/05/07

---

João Guimarães nasceu em 1923 em Sta. Marta de Penaguião.  
Viveu na região até 1943, altura em que se mudou para a cidade do Porto.

---

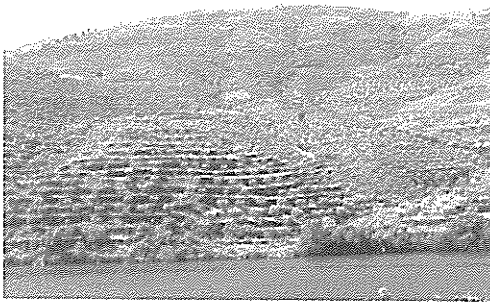
*“O Douro...para mim o Douro é uma região privilegiada. É a terra onde se produz o famoso vinho do Porto. É o rio, é uma paisagem natural muito bela, é uma beleza natural composta pelos socacos que o homem fez. É terra de homens duros. É a minha terra.*

*Os homens aproveitando a inclinação do terreno fizeram socacos para plantar a vinha, o que proporcionou a paisagem única no mundo, classificada há poucos anos*

como Patrimônio da Humanidade pela UNESCO. O Douro é também a mais antiga região demarcada, foi demarcada pelo Marquês do Pombal.

O seu solo rico em xisto dá às uvas e ao vinho características que não existem em mais nenhuma parte do mundo. A qualidade do vinho do Douro vem das pedras.

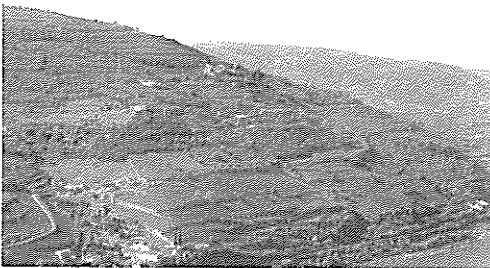
Reportando-me à década de 40, altura em que comecei a ter alguma noção da vida, penso poder dizer que no Douro não se vivia mal. Sempre houve ricos e pobres, e lá também se verificava essa diferenciação social., Mas ninguém passava fome. Nas aldeias do meu distrito e que eu conhecia bem, ninguém passava fome. Toda a gente trabalhava a terra, toda a gente dependia do cultivo da vinha. A vinha é a vida daquela região, embora haja outras culturas, cultivava-se batata e milho. Todos tinham um bocadinho de terreno para cultivar, donde tiravam o que necessitavam para a sua subsistência. Plantava-se muita oliveira também.



O olival

A região do Douro é privilegiada em termos de agricultura, tudo se dá, tudo se colhe, tudo se aproveita.

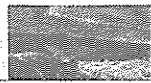
Nasci em Medrões, Santa Marta de Penaguião. Os meus pais e os meus avós também. Toda a minha família, desde os meus antepassados mais remotos é do Douro. Os meus pais tinham uma propriedade bastante grande. Os meus avós tinham quintas que eu cheguei a conhecer. Desde os tempos que tenho na memória sempre ouvi falar nas cepas, na enxertia, nas vinhas, nos tonéis, na poda, na desfolha, na vindima. Todos estes termos faziam parte da minha vida quotidiana, enquanto rapaz. A vinha e o vinho são a vida daquela gente. Vivia-se para a terra e da terra e a terra era sobretudo o vinho.



Encosta Sul do Douro

A vida era difícil para todos, era difícil nesse tempo e não só no Douro, mas a minha freguesia era auto-suficiente no meu tempo de rapaz. Hoje não é. Naquele tempo não havia lavrador nenhum que não tivesse batatas, trigo milho, azeite e animais de quinta.

A quinta do meu pai era jeitosa, mas melhor era a do meu avô paterno



que dava 90 pipas de vinho. Normalmente as pipas têm 500 litros. Para nós, no Douro, a pipa de vinho tem 550 litros. Classificávamos as quintas pelas pipas de vinho que davam: uma quinta de 50 pipas, 80 ou 100 pipas. Uma quinta de 150 pipas já era uma quinta enorme. A do meu avô devia rondar as 90 pipas. Chamava-se Quinta do Salgueiral.

O que o meu tinha, não se pode chamar propriamente de quinta, tinha muitos quintais: chamávamos assim às propriedades que dão pouco vinho 10/20 pipas de vinho. Não era uma propriedade conjunta que desse 80 pipas.

Nós não estamos a falar de vinho do Porto, falamos dos vinhos do Douro. O vinho do Porto tem uma região demarcada, só determinadas parcelas podem produzir uvas para o Porto. As regiões mais altas do Douro, por exemplo não produzem uvas para o vinho do Porto, pois estão a uma altitude muito grande, as uvas de ramadas também não servem. O vinho do Porto só pode ser produzido a partir de uvas colhidas em bardos. Havia uma regra, embora já não tenha bem a certeza do número, de que mil cepas não podiam dar mais de três pipas de vinho. As vinhas em ramada dão mais uvas e mais vinho. A videira nos bardos fica normalmente com 4 varas, duas em baixo no arame que corre junto à terra e outros dois mais acima, dois para a esquerda e dois para a direita e que saem da cepa. Na ramada ficam normalmente 6 ou 7, o que dá muito mais uvas, assim a graduação dos vinhos das ramadas é menor.

No Douro, perto da Régua as ramadas que ficavam junto ao rio Douro, alagadas todos os anos pelas cheias do rio, davam uvas de mesa excepcionais que se vendiam muito caro, muito mais caras que as uvas para o vinho.

As vinhas trabalham-se quase todo o ano. Começava-se por fazer os socalcos. Partiam-se as pedras, o xisto, erguiam-se os muros Quando se queria fazer a plantação da vinha tinha que previamente se saíbrar o terreno que se quer plantar. Cortavam-se valas com 2 metros de profundidade, tirava-se a terra de baixo para cima, sucessivamente, iam-se fazendo assim os socalcos. Isto era o que chamava saíbrar a terreno. Também podia ficar em rampa. Então plantava-se o americano, que iria transformar-se depois nas cepas.

No ano a seguir à plantação do americano fazia-se a enxertia: cortava-se a planta à terra (junto à terra) e enxertava-se com vinha da



O americano



A cepa

qualidade de vinho que se queria fazer. Enxertava-se com hastes, com vides de videiras já em produção. Depois disso a videira crescia dois ou três anos, embardava-se, isto é estendiam-se ao longo da fila das videiras, dois arames esticados, um junto à terra e outro mais acima, presos numa espécie de postes que estavam nos topos das filas. Assim, estava pronta a

videira para a produzir uvas para vinho. Estava pronta a cepa.

A vinha requer trabalho e cuidados durante quase todo o ano, todos os dias se vai ao vinhedo. Só há dois meses de repouso, dois meses em que não há tanto trabalho, os meses a seguir à vindima que se faz em Setembro e Outubro. Em algumas regiões mais altas é nos fins de Outubro mesmo. O meu pai fazia sempre a vindima no princípio de Outubro. Nas zonas mais altas do Douro as vindimas fazem-se no princípio de Setembro, é o terreno mais quente, é onde o solo mais aquece e onde a uva amadurece mais rapidamente.

Quando a uva está doce nota-se pelo aspecto do cacho, pela cor da uva que está pronta para apanhar e também pelo sabor. É pela cor, sabor e aspecto do cacho que se sabe que está na hora de ser colhida.

O trabalho nas vinhas começa entre Dezembro e Janeiro, quando a videira já não tem folhas, altura em que se faz a poda. A poda faz-se todos os anos para controlar a qualidade das uvas, que piora se houver uma grande produção. Ao fazer a poda também se direccionam os galhos. É uma arte, não pode ser feita de qualquer maneira, com o risco de se estragar a cepa. É uma arte que se vai aprendendo e transmitindo de pais para filhos. O podador vai cortando, num sítio certo, as hastes que vê que não servem para dar uvas no ano seguinte. Essas hastes são depois apanhadas pelas mulheres e servem para aquecer os fornos. A videira queimada é a brasa que mais dura numa braseira. Antigamente não havia aquecimento, era feito por braseiras, a brasa da videira era apreciada porque era a que mais se aguentava.

A seguir à poda faz-se a escava, que são covas em torno das cepas para evitar as ervas daninhas e para a água que ainda vai cair possa chegar bem à raiz.

Depois seguem-se uma série de operações que já não me recordo bem, fazia-se a fertilização, a desfolha..... A desfolha fazia-se quando os bagos já estavam grandes, tiravam-se as folhas que tapavam o sol aos cachos das uvas, para que estes apanhassem muito sol. Sulfatava-se também para evitar as doenças da vinha como

o mildio, peste que dava cabo de toda uma colheita. Fazia-se uma calda com o sulfato e depois com um pulverizador de cobre, que os homens carregavam às costas, sulfatava-se. Todos estes serviços eram feitos pelo meu pai e pelo pessoal da casa.

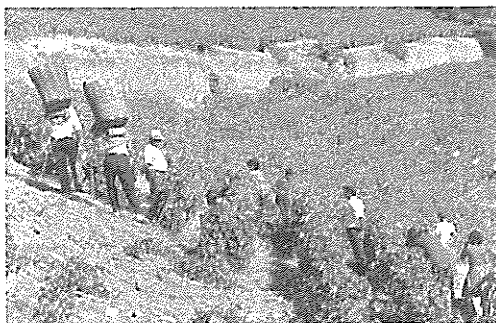
Depois chegavam as vindimas. As vindimas eram uma festa. Havia freguesias onde se colhia mais cedo ou que tinham pouco vinho para colher, e daí constituíam-se as rogas.

O rogador arranjava pessoal e fazia um contrato com o dono da quinta ou com o feitor. Era um homem da terra ou não e era responsável pelo pessoal que trazia. Era com ele que se fazia o contrato, se aprazavam os salários e as condições. Era ele que contratava o pessoal. Ganhava-se muito pouco naquela altura, não posso precisar valores que já não me lembro, mas sei que era muito pouco. No meu tempo de rapaz trabalhava-se de sol a sol. Depois passou-se a trabalhar 10 horas, das 8 da manhã às 6 da tarde.

As rogas iam primeiro fazer as vindimas das grandes quintas e depois faziam a dos pequenos lavradores. Depois de fazerem a vindima grande, andavam de casa em casa. Contratava-se o pessoal ao dia, não a roga. O meu pai fazia isso, não se contratava roga. Só as quintas grandes contratavam a roga, a roga vinha fazer tal quinta, quando acabava, faziam a vindima dos lavradores mais pequenos.

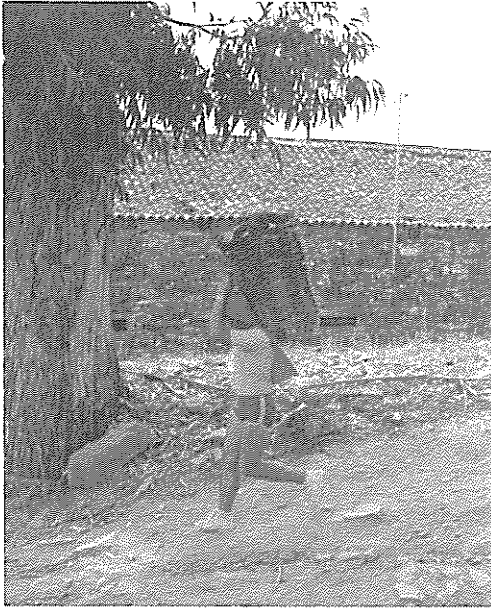
Uma quinta de 100 pipas, pertencente a um tio meu, contratava uma roga de 25 30 pessoas. O número de pessoas dependia do tamanho da quinta. Contratavam-se homens, mulheres, rapazes e raparigas. Rapazes com 12 anos já trabalhavam, já faziam o corte das uvas.

Os homens transportavam os cestos grandes, que as mulheres iam enchendo. As mulheres, os rapazes e as raparigas faziam o corte e iam enchendo uns cestos pequeninos que traziam junto a si e que e quando enchiam eram despejados no cesto grande. Os cestos grandes eram transportados aos ombros pelos homens até ao lagar, se o corte ficasse perto, ou para uma camioneta que estava na estrada à espera, se a quinta ficasse longe.



A vindima

Os transportadores dos cestos grandes, que pesavam cerca de 50 Kg., 3 ou 4 arrobas, era o termo que se usava, usavam, para os auxiliar, umas trouxas na cabeça: um rolo, com palha ou farrapos enrolados e donde saía uma espécie de lona que lhes caía sobre os ombros. Desse rolo saía também uma haste que vinha pegar



O carregador de uvas brancas

na testa. Quando o carregador puxava a cabeça para a frente o cesto subia e assim fazia menos esforço pois parte do peso do cesto era suportado pela cabeça.

No lagar, eram despejadas numa máquina de esmagar uvas que fazia o primeiro esmagamento. Eram dois rolos de madeira, movidos por umas rodas dentadas ligadas a uma manivela. Assim poupava-se muito trabalho, já não eram os homens que as esmagavam desde o princípio. Antigamente eram os homens que as esmagavam desde o princípio.

Faziam-se três refeições por dia: o pequeno-almoço, servido já na vinha, era normalmente batatas com bacalhau ou sardinhas. Ao almoço, numa malga de latão com duas asas, era servido o caldo: uma sopa forte de batata, abóbora e hortaliça. À noite era o pessoal das rogas que cozinhava, eram ele que faziam a sua refeição.

Faziam-se três refeições por dia: o pequeno-almoço, servido já na vinha,

Dormiam em colchões de palha, em salões separados, um para os homens e outro para as mulheres.

Recordo-me de uma altura em que fui fazer a vindima na quinta dos Lellos. Nessa altura eles tiveram uma produção enorme de vinho. Eu que não gosto de sopa de abóbora, vi as pessoas a comer o caldo com tanta vontade que também comi.

O pessoal tinha refeições confeccionas à parte. As refeições dos donos das casas eram diferentes. Aquela comida era feita só para eles.

Durante todo o dia se ouviam cantares e música, à noite depois do jantar juntavam-se, cantavam e dançavam, era a altura dos namoricos e de alguns amores proibidos, e de se apalavrarem as moças que se traziam debaixo de olho.

À noite faziam-se também as pousas, deitar abaixo a manta do vinho. Isto era assim: a uva tinha um primeiro esmagamento pela máquina, quando a fermentação começava, as grânhas, as cascas e o canganho vinham à tona. Para se abreviar o tempo, pois os lagares eram precisos para continuar a vindima, faziam-se as pousas: entravam as mulheres e os homens, os homens de calções e as mulheres com as saias puxadas para cima, apertadas na cinta. Era das melhores horas da vindima,

toda a gente gostava de ir ver as mulheres fazer as pousas.....Olhavam-se as pernas nuas, o que naquele tempo não era fácil. Eram horas de malandrice, de piadas e comentários brejeiros. Os homens aproveitavam sempre para deitar o olho.

As pousas demoravam 4 horas: começavam às 8 horas da noite e acabavam à meia-noite. Não se servia refeição nenhuma. Era um dinheiro ganho à parte do que estava contratado para a roga, não se incluía no dinheiro aprazado para a roga. A roga contratava-se para cortar e transportar as uvas para o lagar.

Nesta altura havia sempre música. Eles e elas cantavam abraçados uns aos outros. Não era feito à toa, tinham que começar todos juntos no fundo do lagar e vir até ao princípio, com um número de pessoas que abrangesse toda a largura do lagar. Um lagar muito largo tinha que levar 10/12 pessoas, um mais pequeno levava 4/5 pessoas.

As uvas do Douro são muito doces, dão um sumo muito doce. Há qualidades de uvas que são uma maravilha, o "Bastardo", por exemplo, parece mel. Comiam-se muitas uvas durante os primeiros dias da vindima.

Fiz muitas pousas em casa do meu pai e não só. Pisar uvas é uma maravilha. Diziam que fazia bem à saúde, na altura os miúdos que tinham as pernas tortas eram metidos lá dentro para ficarem com elas direitas. Eu vi alguns casos assim. Eu não sei o que o vinho fazia, mas sei que ficavam melhores e mais fortes. Os meus filhos foram lá também. Eram costumes e usos que se perderam. Tudo isto se perdeu agora com as cooperativas. As uvas agora são todas vendidas para as corporativas. Antigamente era o lavrador que fazia a vindima e o vinho, até o vinho do Porto, agora é feito pelas cooperativas e pelas Casas Inglesas.

Para fazer o vinho do Porto havia um processo diferente. Havia regras muito rígidas. Havia um fiscal da casa compradora do vinho do Porto, que normalmente eram as caves daqui da cidade do Porto. Compravam a produção de tantas pipas de vinho de determinada quinta. Não se podia fazer vinho do Porto sem a Casa do Douro autorizar. Isto é a Casa do Douro autorizava que o lavrador de tal parte, que por exemplo colhia 100 pipas de vinho, tivesse 20 pipas de benefício. Esse benefício era a parte da colheita que, estando dentro das regras impostas pela Casa do Douro, se podia destinar a vinho do Porto. Era assim, não se podia fazer o vinho do Porto na quantidade que se quisesse.

Nós tínhamos um benefício pequeno. O meu pai tinha ramadas e tinha lugares que não estavam dentro da quota, só as uvas que estavam dentro da cota e só as uvas dos bardos é que podiam fazer vinho do Porto. Para controlar tudo isso estava lá o fiscal das Casas Inglesas, que vai para as quintas durante a vindima e acompanha todo o processo para a elaboração do vinho do Porto

*Todos os anos a Casa do Douro atribui benefícios aos lavradores, todos os nos é atribuído a quantidade de pipas de Porto que se pode fazer.*

*A pipa de vinho, que normalmente é de 500 litros, no Douro é de 550 litros. Está avaliado que para fazer uma pipa de vinho são precisos 750 kg. de uvas.*

*O tal fiscal verificava onde se colhiam as uvas, andava a ver as vindimadoras, as mulheres, verificava se as cortavam dos bardos dentro das zonas autorizadas. Depois assistia à produção do vinho dentro dos lagares, isto é, estava lá para que as pousas se fizessem nos devidos tempos. Havia um aparelho, que não me recordo o nome, que se introduzia no mosto e ia-se verificando o grau de açúcar.*

*Para se fazer o vinho do Porto fazia-se a incubação juntando aguardente vínica, na proporção de 100 litros de aguardente para 450 litros de sumo de uva. Quando o mosto chegava aos 4º de açúcar tinha que se incubar imediatamente, fosse a que horas fosse, meia-noite ou quatro da manhã. Quando o açúcar atingisse os 4º o vinho era imediatamente incubado. Isto era para que o vinho do Porto se mantivesse com uma certa doçura, e um certo grau alcoólico, que era dado pela junção da aguardente. Juntava-se a aguardente no tonel que imediatamente abafava a fermentação daquele líquido. Se continuasse a fermentar perderia o açúcar todo, passado poucas horas teria zero graus.*

*O vinho maduro, o vinho de mesa, era incubado quando tinha zero graus, e não levava aguardente.*

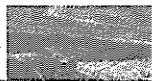
*A trasfega do vinho era normalmente feita por decantação, isto é, nas casas dos lavradores normalmente os lagares estão numa parte superior aos tonéis, então por decantação é feita a trasfega. Quando isso não acontece é puxado por uma bomba.*

*Depois disto, havia muitos lavradores que faziam água pé: juntavam aos resíduos do vinho que ficavam no lagar, as cacas e o canganho, água e ia um homem lá para dentro voltar a pisar. Outros prensavam estes restos numa espécie de torno, ainda tenho um aparelho desses, dava mais sumo que era aproveitado para os tonéis, era vinho bom, o que ficava era metido em recipientes que se tapavam com barro. Era daqui que depois se fazia a aguardente bagaceira. Normalmente para isto usavam-se pipas sem tampo, que eram depois muito bem tapadas com barro. Estas pipas iam depois para as destilarias. O meu pai tinha uma destilaria. Fazia-se lá em casa a aguardente, o bagaço. O alambique, peça maravilhosa, ainda deve existir em casa dos meus irmãos.*

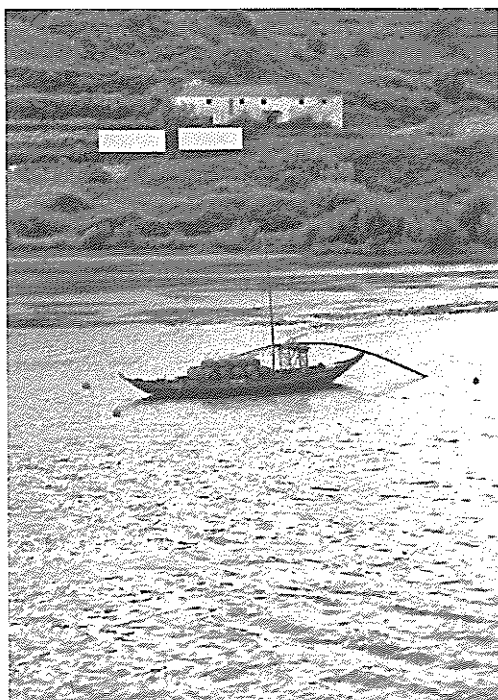
*Havia lavradores que tinham muito poucas uvas, então aí, misturavam-se as uvas brancas e as pretas, e para dar cor ao vinho, na pisa juntava-se um saco de boga.*

*O ciclo do vinho do Porto terminava com o transporte de barco rabelo para o*





Porto. Cheguei a fazer algumas, poucas, viagens da Régua ao Porto com as pipas. Era muito rapaz ainda, o rabelo trazia cerca de 20 pipas. Era uma viagem muito perigosa. Havia um lugar da parte de baixo da "Rede" que era muito difícil de passar, a correnteza era muito grande. O Douro era um rio muito difícil de navegar, pela correnteza e pelas pedras que tinha. Os homens que os conduziam já sabiam de cor o sítio das pedras, mas mesmo assim era perigoso. Houve muitos desastres, perderam-se muitas vidas e muitas pipas de vinho. Hoje já nada disso acontece. Recordo-me de que quando os barcos iam para a Régua eram, em muitos sítios puxados por bois.



Barco rabelo

*Essas viagens ficaram-me gravadas na memória, era muito miúdo, mas nunca mais esqueci...."*

