

Os dias que nos Dão

Amadeu Araújo
Edição da Comissão Vitivinícola Regional do Dão

A grande curva continua a mesma, o rio corre, ora indómito, ora manso. Os vinhedos renovaram-se, uns, enxertaram-se, outros. Inovamos preservando. Não fizemos igual, não perdemos identidade, permanecemos originais. Junte-se-lhe o suor dos lavradores e temos o Dão. Cento e dez vindimas depois cá continuam os homens, a terra e as cepas. Oxalá saibamos merecer o legado que nos deram a cuidar.

“Eu sou a videira e o meu pai é o agricultor”

As Aduelas de uma Região Centenária

O título desta nota preambular acompanha a linguagem metafórica do Autor deste livro, que pretende simbolizar na arte de construção de uma barrica o complexo e maravilhoso mundo do vinho. O convite que a Direcção da Comissão Vitivinícola do Dão fez ao jornalista Amadeu Araújo para redigir um texto a ser editado para assinalar a comemoração dos 110 anos da Região Demarcada não o condicionava no método de abordagem do tema, apenas fixando o objectivo pretendido. O conhecimento e a vivência que tem da Região Demarcada e a forma apaixonada como aprecia os nossos vinhos e respira os seus detalhes, estão bem expressos nesta obra irreverente - na linguagem e na abordagem - e cuja criatividade não deixou de respeitar a objectividade dos factos do percurso histórico desta nossa centenária região vinhateira.

Como é sabido – e como este livro bem assinala – a Região Demarcada do Dão, tal como aconteceu, de resto, em praticamente todas as grandes regiões vitivinícolas do *velho mundo*, passou por diversas fases ao longo da sua já longa história. Umas boas outras menos boas. Após uma relativa letargia comparativamente a outras regiões vitivinícolas portuguesas emergentes, nas décadas de 1980 e 1990, o Dão tem conseguido reunir massa crítica de empreendedores e profissionais, ganhar dinâmicas de inovação, desenvolvimento e qualidade e, a pouco e pouco, recuperar do tempo perdido nesse passado não muito distante.

Possuindo todas as condições necessárias e suficientes para a produção de vinhos de primeira grandeza, o Dão afirma-se e reafirma-se através de castas emblemáticas (como a Touriga-Nacional e o Encruzado, que aqui têm o seu berço - mas também de muitas outras aqui nascidas ou há muito presentes neste território), riqueza de diversidade varietal (ou a *Arca de Noé* da viticultura no dizer do conceituado crítico internacional Paul White), solos de excepção predominantemente graníticos, *terroir* e clima propícios, com larga amplitude térmica no período de maturação das uvas, cultura e paixão pela actividade.

Destas qualidades se tem feito eco a crítica nacional e internacional, que tem insistentemente elogiado os vinhos do Dão nos últimos anos: pelo seu carácter, complexidade, elegância, equilíbrio, maturidade, potencial de envelhecimento e combinação perfeita com a gastronomia. Tal reconhecimento da singularidade dos vinhos do Dão, com a conseqüente recuperação da sua histórica imagem de qualidade e a respectiva transmissão ao mercado e aos consumidores, tem vindo a pouco e pouco a traduzir-se num crescimento sustentado das vendas, da quantidade de vinho certificado (que nos últimos 4 anos aumentou mais de 40%) e do seu grau de internacionalização.

Apesar deste percurso de recuperação, o Dão continua a enfrentar o desafio da modernidade, sem perder a tradição, da reafirmação nos mercados interno e externos, da necessidade de aumentar a sua quota de mercado, de revitalizar o conhecimento e investigação vitícolas, de intensificar a sua mediatização. Daí que me permita sublinhar em particular três grandes desafios que o Dão tem pela frente no próximo futuro: maior união e coesão entre os seus agentes económicos, já que sem isso não há espírito de autoconfiança e de entreatajuda para definir estratégias e enfrentar esse

futuro; um maior esforço de procura por formas organizativas de cooperação e parceria entre empresas, incluindo as adegas cooperativas, no sentido de juntarem recursos para ganharem escala capaz de conquistar mais mercados externos; e um trabalho continuado de promoção, por forma a que os restaurantes, as garrafeiras e a distribuição em geral possam voltar a estar mais receptivos aos vinhos do Dão. O Plano Estratégico a 10 anos e o programa promocional que dele resultará, presentemente em curso de elaboração, constituirão seguramente instrumentos apropriados para ajudar a vencer tais desafios.

A coesão institucional há-de ser, porém, a questão mais prioritária da nossa acção colectiva. Ao conseguí-la, estaremos todos unidos em torno de um projecto mobilizador que consolidará o Dão no pelotão da frente das Regiões Demarcadas Portuguesas, assumindo um protagonismo económico que corresponda à qualidade dos seus vinhos, ou seja, à sua história

Apesar da sua evidência, impõe-se referir que uma tal unidade deverá ser feita no quadro da legítima diversidade de interesses, própria da estrutura interprofissional que é a CVR do Dão, associando a produção e o comércio, os grandes grupos e as grandes marcas, os pequenos e médios produtores independentes e as adegas cooperativas. A chave do sucesso passa por um compromisso estratégico entre estes interesses, que são os esteios de qualquer região vitivinícola, assim como pelo intransigente cumprimento da missão de velar pela qualidade dos produtos víquicos, única via de criação colectiva de valor para todos.

Impõe-se terminar estas notas com um agradecimento a todos os que ao longo destes 110 anos deram o seu melhor por esta Região tão peculiar: os protagonistas das muitas gerações que nos antecederam; e os que conosco têm partilhado o presente. Destes, com pedido de desculpas por não poder fazer mais citações individuais, impõe-se lembrar: os colegas Engenheiros António Mendes e Rui Ribeiro, respectivamente Vogais da Produção e do Comércio, que me têm competentemente acompanhado ao longo destes três mandatos que levamos à frente da Direcção da CVR; os membros do Conselho Geral, presidido pelo Dr. Fernando Figueiredo, sempre atento à definição e acompanhamento da orientação estratégica; os colaboradores da CVR, que dia a dia se esforçam para melhor servir os Agentes Económicos inscritos na CVR; as empresas comerciais; as cooperativas, os profissionais da viticultura, da enologia, da gestão ou do marketing e os produtores, que são o grande esteio e ponto de partida de toda a cadeia de valor. Obrigado a todos, em nome do Vinho do Dão.

Viseu, Maio de 2018

Arlindo Cunha – Presidente da Direcção da CVR

Destrinca:

O Dão é geografia de afetos, um imenso rio que bordeja cepas ancestrais, rompendo o granito das penedias, rasgando o xisto dos fragedos; uma imensa e abaladiça curva de 92 quilómetros. O Dão são muitos rios: o Carapito, o Sátão, o Pavia, o Dinha, o Criz, o Alva. E algumas ribeiras: a de Coja, a de Asnes e a das Hortas. O Dão nasce ao alto, 750 metros de altitude no Eirado e desagua ao baixo, nos cento e dez metros de elevação da Foz do Dão. As parreiras acompanham esta geografia, de jusante a montante, misturando águas, atravessando vales e socalcos, planaltos e montanhas. A paisagem do Rio Dão foge do Nordeste ao Sudoeste, a curva feita falha. E pouco depois do Castro de Três Rios acrescentam as águas do Caramulo. Mais água e corrente, cor e luz, por entre lameiros e corgas. A geografia da Região Demarcada é cristalina, ditada por Orlando Ribeiro, "...um vasto planalto rodeado de montanhas, os sulcos do Mondego e seus tributários, o Dão, principalmente". Terra chã descaindo ao Sudoeste, tocando o Mondego, aflorando o Alva e nela o sabor da corrente. O Dão serpenteando, medrando, adubando, crescendo. Sim. "Tudo nestas paragens são grandezas...", abalizou a percepção de José, constata a escrita de Saramago que nos atira aos palácios, torres e igrejas, às vozes claras deste viver da gente, a um naco, um tremendo retrato do 'Portugal Vinícola' de Cincinato, e a uma região "privilegiada para a produção de magníficos vinhos de pasto". Sim rebucemos palavras em águas abundantes que jorram por verdes campos, onde homens levantaram monumentos sem conto, livros abertos para folhear a história, terra fértil no Setembro dos mostos, cheiros e aromas que sobem os vales, vinhas plantadas por almas francas em terras generosas. Mãos e almas inquietas, aflagando a cepa, arrancando às mandíbulas dos socalcos o sustento. O Dão encanta-nos pelas paisagens, rasgadas por lúcidos rios que aflagam os vinhedos, abrigados pelas serranias, elevando e ombreando a economia, lembrando cumplicidades políticas, à saída da monarquia e na entrada da República, nesse fenómeno muito próprio de viver a Beira.

Entre montanhas e vales, delimitada pelas serras da Estrela, Caramulo, Lousã, Buçaco, Nave e Açor, cruzada por alguns dos rios mais emblemáticos e limpos de Portugal: o Mondego, o Vouga, o Paiva, o Alva e o Dão, centro da região e que lhe emprestou a designação oficial. Este é o Dão, uma zona planáltica, de paisagens encantadoras, casas nobres e palácios, vinhas e adegas a transbordar de História e de estórias, gente hospitaleira. Grande é a tradição vinhateira no Dão,

O solo de origem granítica também imprime uma marca indelével aos vinhos, pois a sua baixa fertilidade, a facilidade de drenagem e, principalmente, a sua profundidade, obrigando as raízes a lobrigar humidade no estio, proporcionam uvas equilibradas e concentradas, de aromas e sabores.

As tecnologias, quer na viticultura, quer na enologia, são hoje de partilha universal. Os profissionais do Dão não ficaram de fora dos ciclos de evolução tecnológica da sua geração, ajudando a implementar e a desenvolver.

É isto tudo, e muito mais, que para mim representa o Dão. Como nos valeram esses agricultores e como tornaram o Dão no aconchego do estômago, cofre da lavoura, espírito de uma região que vive de certezas, alguns mitos, e as inevitáveis grandezas, onde se produz o venerável, e milenar, vinho do Dão. Sim carreguemos as palavras,

passeemos nas lagaretas, sigamos a Tourigo, dobre-se a grafia e encontraremos a Touriga Nacional. Ou lembremos o Salgueirinho, afagado por José Vilhena e hoje... Encruzado na nossa tradição vinícola onde sulcamos novas sendas. É tempo, pois, de rasgar as entranhas desta Beira, deste coração lusitano e de nos fazermos ao caminho que o vinho deve ser feito na vinha. Não interessa o bom e sortudo a trabalhar uvas na adega; se os cachos não forem dos melhores, não há maneira de fazer o melhor vinho. E estas páginas seguem essa toada vínica, das videiras cuidadas ao longo do ano, antes de colhermos os cachos, marcando e sinalizando as cepas mais produtivas e sãs, de onde sairão os garfos. Sim chegaremos a Setembro e ao Outubro das vindimas, mas antes do apreço na transparência do copo, a canseira, a sabedoria e a arte dos homens que Dão é nome de rio, de região, socialcos e vales, serranias onde o sol matura em vinho. De labuta. Vinho antigo, e retomo o milenar apoucando o Infante Dom Henrique que o terá levado nas caravelas para celebrar vitória na lida do combate, com a apanha marcada a rigores de clima; aprestadas a colherem-se, despem-se as videiras, contadas a almudes, por entre festas e contubérnios que vem o vinho do ano. Uma tradição muito portuguesa que em 1870 se arrecuou, com a filoxera que derrubava vinhas e cepas, em Portugal e em toda a Europa. E no Dão, claro. Resistimos, mas devemos aos viticultores de Nelas o rasgar a terra, apontando. Engarrafando, como o fez, logo em 1890, a Casa da Ínsua. Acredito neles todos, porém a Demarcação deverá ser em primeiro outorgada à consciência de vinhos que a região possuía. Desde tempos imemoriais que não cabem aqui escorropichar. Mas outros mais prendados na academia dos saberes, como Cincinnato da Costa, lembravam logo em 1898 a reconstrução das vinhas que deixaram “o país vinícola melhor preparado para resistir aos muitos males”. Nasciam novas plantações, os lavradores viviam entusiasmados e procurava-se maior e melhor produção. Quando a República foi proclamada, em 5 de outubro de 1910, encontrava-se em vigor um Código Administrativo de pendor centralista e nunca se interrogaram os homens do Partido Republicano como reformar o regime. Mas quem vence dita e os republicanos viraram os códigos. Não quero contenda nem peleja, mas também aqui a história abonda demonstrando que o Dão é mais antigo que a República. E que cresceu tendo por arrego a manutenção de traços característicos do Antigo Regime português, como a persistência da circunscrição, e circunscritos estávamos, sem brados nem afirmações e longe dos poderes centrais. Mas foi nessa luta contra o centralismo que se preconizaram as regiões vinícolas, gerando o Dão, tocado pelos caciques de então, patrões da lavoura, empurradores de deputados, sustentadores da corte, da República também, todos em Lisboa a escutarem o eco da nossa luta. Há um Dão que desponta nos alvares da República, que se afirma nas corporações e que desagua neste terceiro milénio. Mas o lastro, o despontar, a querença, cresce com o enfrentamento regional, que afagava as preocupações de viticultores como Pedro Ferreira do Santos; que inquietavam deputados como Cabral Metello e José Vitorino, tocados ainda pelas queixas dos viticultores de Vila Nova de Tazem, todos mailos de Viseu e de toda a magnitude altina, aglutinados na Liga Regional dos Agricultores da Beira. Terá sido um alvoroço, mas a Comissão de Viticultura do Dão fez o que dela se esperava. A defesa dos interesses da viticultura regional. Mais que certificar, fiscalizar, que a demarcação era de origem, mas também de mercado.

É isso que queremos escutar ao pipo. Datando, lembrando, aduzindo. No essencial que lembrar a grande massa de viticultores seriam infinitos almudes de alfarrábios, que mereceriam todos, mas não veríamos o fim à safra. Deixem-me a doideira, e a dificuldade da poda, que outros fizeram a enxertia. E perdoem-se-me os olvidados. O Dão assumia foros de demarcação, lá iremos à geografia, depois de muitos anos de plantio nesta courela beirã onde a vinha e o vinho ocupam, desde há milhares de anos, lugar especial. Devemo-lo à economia e à política, conturbada em anos de transição de regime que chegava em boa hora.

A região renovava-se, procurava o mapa que haveria de gravar a originalidade deste chão, apontava o sextante, afinava a bussola e afadigava-se numa certeza. No Dão, o vinho resulta do amor entre os homens e a terra. O Dão são cores, fantásticas e pujantes, pinceladas de sustento, alquimia da natureza, frutos extraordinários. Bagos, cachos, videiras e parreiras. Lagaretas, tegões, prensas, cubas, barricas e tonéis. Tudo tocado a sol e chuva, aflições e alegrias, choros e suores.

Depois de 11 meses na vinha, entre Setembro e Outubro, são os dias longos que culminam um ano de trabalho, todo abarilhado entre aduelas. O potencial vem da vinha e havendo cuidados só podemos fazer grandes vinhos. A vindima são dias intensos de poceiros e caixas, cestos de cachos brancos e tintos, e no fermentar, encubar e estagiar. Parreiras vestidas, vides despidas.

Sendo Janeiro mês de poda, é na Primavera que nascem os cachos, e só no Verão chega a cor, e depois aroma e paladar, antes de colher e desengaçar. Correr ao vento, subir à meia encosta, descer ao tegão, dançar a concertina e pisar, esmagar, moer, prensar. Olha-se a Arada, o São Macário e o Montemuro. O Buçaco e a Estrela. Serras que guardam os vinhedos que esperam agradecimentos pela bondade da colheita nestes largos hectares, entre os 400 e 700 metros de altitude, agarrados ao xisto e ao granito.

Rios e serras e o Dão no miolo, vinho amaciado por mãos rudes e no entanto benevolentes. O orgulho numa região que tem pessoas dentro, gente e gesta mesmo que o escriba possa ter olvidado algum, e disso pretérita e postumamente se penitencia, todos fizeram o único. Todos. Como as vides. Mostos, cadraços e cachos. Alfrocheiros, Malvasias e Bicais, Tourigas, desavinhos, fermentações, Rufetes e Verdelhos. Tintas e um Cão que o Dão são socalcos, encostas, meias encostas, vales, rios, verdes, dourados, azuis e vermelhos. Uma panorâmica que não cansa, prene de pormenores, vidas cheias neste sonho feito mantimento. Vinhas novas, maduras, velhas. Vinhas com castas conhecidas, desconhecidas, brancas, tintas, de pé franco ou enxertia. O Dão é pedra e chão, vindima e poda, pisa e fermento. Esta é a nossa terra, as nossas gentes, moldados, uns e outros, por uma cultura ancestral. O vinho que nos ama.

Não sou romancista nem historiador. Colijo factos. Sou jornalista e quero contar-vos essa fabulosa história, esse romance extraordinário do amor à terra. Esse condão de tantos vinhos e tantas parcelas. Sim o Dão é dos homens e há muito que nesta terra feliz se fazem prediletos e grandes vinhos. Ó rio de agricultores, de maças e vinhas, de pastores, queijeiros e viticultores. Neste chão calcado vezes sem conto, nestas margens de tradições e religiões. Aqui nasceu a região demarcada. Este é o Dão e os jubilosos dias de um punhado de homens, milhares de mãos, que demarcaram os mais generosos vinhedos. Que sempre cá estiveram. Vamos conhecê-los no pequeno livro do grande Dão, como quem cuida da vindima que tem sido este o caminho feito pelo

Dão. Há 110 anos, outras tantas vindimas e mais de 40 mil e cem dias que sublinham que a Região está desde sempre incluída na demarcação e regulamentação. Como sempre estive e sempre estará. Longa vida ao Dão e a vós que o fizestes.

- É aqui, neste cimo da história que elenco o essencial de uma vida de trabalho. O ano trouxe rendimento, vive feliz o lavrador. Vem lá o inverno, tragam castanhas e couratos. E vinho. Do novo. Deste que fazemos, fizemos e faremos, esmagado, prensando, trasfegado, que está feito o ritual da transformação.

Compasso:

Não é possível determinar com exatidão quando começou a prática da vitivinicultura no Dão. Sabe-se que é anterior à nacionalidade portuguesa, sendo claramente um reflexo das diferentes culturas que ocuparam a Ibéria, dois países que ainda não o eram, mas que foram marcados pelos modos de quem veio, conquistou e ficou. Não sabemos quando principiou a cultura da vinha e a produção de vinho na região do Dão. Mas quando acima titulava o milenar creio que isso é inequívoco. Os vestígios existentes, como as lagaretas, apontam para uma actividade ancestral, cuja origem se perde em tempos muito recuados da História, como o sublinhou João Inês Vaz, arqueólogo cuja memória me importa aqui saudar.

Basta ir a Silgueiros ou a Calde e ficamos de pio mudo. Apesar das dúvidas existentes sabemos que foram os Tartessos quem, dois mil anos antes de Cristo e do ritual do vinho, aqui plantaram vinhas. Sim esse povo vindo do Guadalquivir assestou no Tejo e no Sado. Aqui, nesta Beira, terá sido na Alta Idade Média, 476 vindimas depois de Cristo, que se disseminaram as lagaretas, o mais antigo vestígio histórico da tecnologia de vinificação que podemos encontrar. E nós cá as temos, mais de meia centena de lagaretas, com destaque para a de Vila Chã de Sá e duas certeza. Sempre fora das edificações e perto das vinhas. Piso, pio e prato. Esmagamento, escorredor do mosto e prato para largar as uvas depois de esmagadas. Junte-se-lhe o vaso feito alforge e temos as primeiríssimas adegas de vinificação de bica aberta, os vinhos do produtor de tempos não muito velhos. O Dão recebeu ainda os romanos que aqui plantaram vinha. E, claro, o al-mudd que aparece na documentação portuguesa desde a primeira metade do século XI. Em 1258, já se encontram referências à Quinta de Saes e em 1527 os registos mandam a propriedade pagar, ao rei, 80 pipas de vinho. Voltemos ao pé de vinha, 1390, sinalizado anos mais tarde por Maximiano de Aragão, onde são apontados os vinhos regionais, no Dão. É por esta altura, ou com toda a certeza será neste século XIV, que o alcaide-mor do Sabugal funda a Casa da Ínsua. João de Albuquerque e Castro instituía um morgadio e fazia constar, no brasão da Casa, as armas das famílias Albuquerque e Pereira. Cumprida a reconquista, conventos e mosteiros ajudam a implantar vinhedos, divulgando sabedoria, fertilizando conhecimentos. Imagino, e há um padre que o outorgou, que Dom Henrique o tenha levado nas caravelas para Ceuta, em 1415 onde com ele celebraram a vitória.

Há ainda um registo histórico, balizado por Maximiano de Aragão e citado por Virgílio C. Loureiro, que aponta 1545. Joaquim Romero de Magalhães comenta que “a Grande Armada de 1588 transportava nada menos que 14 170 tonéis de vinho”.

E depois há Santar, em 1616, morgado de Francisco e Francisca Pais do Amaral e avançando a 1678 já nos aparece nos registos da Casa de Santar a produção vínica. Em 1741 a capela da Quinta de Santo António do Serrado, que já abençoaria os vinhos produzidos em Vilar Seco, recebe uma adega por vizinhança. Em 1790 é fundada, oficialmente, a Casa de Santar, onde sempre esteve a maior vinha contínua do Dão. É neste hiato que o proteccionismo do Marquês de Pombal se fez sentir, com um retrocesso da vinha no país. Dois alvarás, 20 de Outubro de 1755 e 18 de Fevereiro de 1766, mandaram arrancar vinhas, principalmente nas margens do Tejo, Vouga e Mondego. O Dão ressentiu-se, mas progrediu, assinalando, notavelmente, a importância do vinho na Beira, e apresta-se ao grande valor económico. Vinhos de

qualidade, denotam os muitos registos, que se produziam em Carregal do Sal e Seia, em Penalva do Castelo e Mangualde, Nelas e arrabaldes de Viseu. Muitos exportados. Soubemos ficar imunes ao novo, mantendo as castas de sempre, o autóctone feito lei, a geografia ditando sentença de preservação.

Em 1852 a Casa da Ínsua produz o primeiro vinho na propriedade, então, de Luis de Albuquerque, regressado das suas funções de Governador e Capitão General do Estado de Mato Grosso, no Brasil.

Nesses oitocentos da nossa história, as folhas impressas nas artes gráficas de então, mostram que o vinho e a sua produção estavam integrados no mercado nacional e internacional, pagavam salários e geravam investimentos dos grandes proprietários da região. E é a lavoura da Beira Alta quem mais beneficia de novas técnicas, financiamento e organização.

Um ano depois, em 1853, os franceses, com as vinhas dizimadas pela filoxera, chegavam ao Dão para comprar vinho, oferecendo preços pródigos. Com eles os ingleses. Em 1858, anota o pároco de Tondela nas suas memórias paroquiais, “a boa saída que o vinho tem devido ao comércio com os ingleses e todos cuidão muito na boa cultura e acrescentamento das vinhas”. O registo foi arrancado dos anais da Torre do Tombo e citado por João Nunes de Oliveira, académico da Universidade de Coimbra.

A viticultura ganha importância, o poder político é chamado a intervir, produção e circulação reclamam fiscalização.

Entre 1855 e 1862, o oídio atacava as videiras de Arganil, Canas de Senhorim, Seia e Tábua. A filoxera ainda não se enxergava, mas o míldio pedia sulfuretos e arejamento dos solos. Em 1862 surgem os primeiros tratados de viticultura. O capitão Cabral Mascarenhas escrevia sobre o plantio. Ferreira dos Santos e Pais da Cunha reclamavam para a lavoura representantes nas Cortes. A qualidade do vinho ressentia-se, o deputado Santar do Amaral defendia a lavoura como podia.

Em 1865 surgia o primeiro estudo sobre a Região do Dão, publicado num boletim dos serviços da agricultura de então: “Apontamentos para o Estudo da Ampelographia Portuguesa”. António Augusto Aguiar, também em 1865, promoveu a ideia da demarcação da região, contando com grandes dificuldades devido a uma situação política instável. Mas, escreveu e outorgou, “o vinho mais superior da Beira gera-se na margem direita do Dão, predominando, contudo, entre o Dão e o Mondego, vinhos de feitoria de primeira qualidade”.

É neste ano que são abolidos os privilégios conferidos à Região Demarcada do Douro. O governo de Fontes Pereira de Melo determina liberdade de produção e comércio dos vinhos do Porto, e com isso acabavam as prerrogativas que usufruía. Do Ribatejo e do Oeste, os então apelidados “vinhos do Sul”, chegam intenções e interesses. Imagino os queixumes e o clamor que terá surgido na Beira. A liberalização potenciava as mixórdias, reclamava-se pelo intervencionismo. Não embaracemos a escrita e tenhamos como boa a premissa de que os vinhos do Sul chegavam ao Norte para lotar os Porto. No Governo, o Gabinete Regenerador, de Hintze Ribeiro e João Franco, esboça a conveniência na demarcação da viticultura. Nos vinhedos do Dão o Tourigo sobressaía, atraía mercadores e compradores. Em 1867 a filoxera sinalizava em Sabrosa ao que vinha, depois de ter chegado à Europa vinda dos Estados Unidos. A praga alastrava, o governo do Reino estudava, as vinhas afogavam-se em água. O sulfureto de carbono tornou-se cura comum. Maria da Paz Othon instalava-se em

Silgueiros; Tourigo dava-se a conhecer a António Augusto de Aguiar, encarregado de avaliar a situação dos centros vinícolas do país, e constatava a presença maciça do Preto de Mortágua no encepamento da região. A poucas léguas desse Tourigo, no extremo Sul da Beira, nas margens do Mondego, a família Cancela de Abreu iniciava a guarda dos registos da actividade vínica. Estávamos em 1884 e dois anos depois o Jaen arribava ao Dão, em Mareco, trazido pela Ordem de Santiago e ali ficou outorgado, plantado na Casa da Fazenda, que é hoje a Quinta da Boavista, no extremo do concelho de Castendo. Todos vivendo do vinho, a courela amantizada com o bacelo, o rendimento provindo da terra. Vides enlaçadas, lagares cheios, pipos andando e desandando.

Em 1887 os produtores de Nelas participam na Exposição Vinícola de Berlim, os alemães, grandes adquiridores do vinho da região, e os últimos a suspender as compras, eram os derradeiros armazenistas. Um ano depois, em 1888, a crise chegava aos jornais. 'O Commercio de Vizeu' bradava contra os vinhos da Bairrada e do Minho, "que continua a escoar-se todo para França." Em Nelas surgia a Quinta da Fata, de Ponces do Amaral. Também no Castendo o vinho é esteio da lavoura. Na Casa da Ínsua os tintos e brancos que primeiramente aqui se produziram tinham venda na adega que em 1890 seria construída de raiz, com lagares em granito, onde era depois pisado e fermentava, antes de encanar em condutas, empurrado pela gravidade, para enormes pipas, que se encontravam no piso inferior. Luis de Albuquerque foi um visionário na utilização da tecnologia e terá sido quem, precisamente em 1890, engarrafou o primeiro vinho do Dão. Em Tazem surge a Casa da Passarela, vinha plantada na Pedra Alta, engarrafando, na vindima seguinte, um Villa Oliveira, para brindar ao crescimento económico da Beira Alta.

A dimensão económica das vinhas, o peso no rendimento dos lavradores, o sustento que as videiras escoram alteram a geografia e a sociologia. A população cresce, as terras de cultivo alargam-se, o vinho viaja. De carros de bois até ao porto de Foz do Dão. Depois Mondego, navegável até ao Atlântico, e outra foz, abaixo. Era a mais extraordinária das vias de comunicação e por ali se escoava o vinho que a região produzia. Lavradores feitos comerciantes, apreciando e cuidando de tudo quanto a videira gerava.

Estavam encontrados os interesses que exigiam acção conjunta dos viticultores do Dão, que nas décadas anteriores tinham introduzido os porta-enxertos americanos e modernizado as vinhas.

- A vinha é trabalho de ano, ciclos que começam e recomeçam, solos, cepas, enxertar, podar, curar, o almanaque do viticultor debita dias de trabalho, bota estações de laboro e nunca terminam as tarefas para que os cachos cresçam saudáveis! Lavados os cestos, feita a vindima, provado o novo é preciso 'tornar' ao mesmo, mas a adega não fica esquecida. O mosto borbulha nos lagares, o aroma adocicado, os gases que se escapuliram, anunciam-se no ar que se respira, pelas ruas que serpenteiam o casario.

Fundagem

“Poema do lavrador de palavras aos políticos”. A frase, e o disco, de Pedro Barroso sintetizam o essencial numa longa luta, uma vontade e um desejo. Quase a dobrar o século a terra continuava a dar de comer e retribuía o trabalho que nela se investia. Mas continuava pertinaz e implacável. Em 1882 o rei D. Luis inaugura, em Viseu, o caminho-de-ferro da Beira Alta. A região enxertava-se, punha bacelos, podava vides. Os lavradores perseguiram o amanho das parreiras e nas exportações portuguesas o vinho engordava o contingente. As vinhas davam rendimento, reclamavam protecção. Os viticultores eram homens ponderados, honrados e poderosos. E sucedem-se nos gastos, provendo a aplicação de investimentos nas vinhas. A terra recebia os capitais, a concorrência aumenta, sobe o consumo de vinho, sobejam os rendimentos. Há mãos calejadas no maneo da terra, rostos tisonados pelo sol espicham as vinhas que se espreguiçam aos socalcos e se estendem aos vales. Não havia dúvidas sobre a riqueza da região, as potencialidades e um futuro que se desenhava promissor. O mercado ditava acção na vinha, o quotidiano continuava árduo e rigoroso e os homens, que viviam de parreiras e vides, contavam quase apenas consigo próprios. E com as cumplicidades que tocavam o amor pela região. Querem-se manter prestígio e mercados. Em 1898 o deputado Tavares Frestas lembrava nas Cortes, que “a região do Dão não produz nem pode produzir senão vinho”.

Em 1899, no Dia de Todos os Santos, ‘O Commercio de Vizeu’ lavrava em folha de jornal a reunião dos viticultores que exigiam a criação de uma “Federação Agrícola, para promover a mobilização das forças agrícolas”. Germinava a Liga Regional dos Viticultores da Beira, preocupada em resolver financiamentos, prover laboratório e garantir a defesa das culturas. Protecționismo contra a concorrência dos Vinhos do Sul, luta contra o imposto de real de água e direitos de barreira. Eram essas as exigências da região, feitas demanda e compasso da querença.

Em 1900 o mercado francês, grande comprador de vinhos portugueses, quebra e Portugal não absorve, por si, o tanto vinho que já produzia. O Douro reclama o regresso dos privilégios à região demarcada, o Sul quer escoar os vinhos. O governo de então empurra os “vinhos do Sul” para as colónias, o Douro vislumbra o regresso da exclusividade no uso da barra do Porto. O preço do vinho baixa, os pipos não saem das adegas e a exportação desfalece. O seriado, em dias e quotidianos sucessivos, ia tomando novas tonalidades.

A Liga Agrícola das Beiras e o Sindicato Agrícola de Nelas mandam a Lisboa Ferreira dos Santos e Caetano dos Reis, que esgoelam contra a crise, reclamam ciência, pedem restrições ao plantio da vinha e exigem a proibição do fabrico do álcool. Há manhas no Portugal, viravam-se as setas, desenhavam-se destinos por entre angústia e esperança. E não precisamos de andar a sachar as palavras. O vinho era o grande cofre do Dão. É neste começo de século que Ferreira dos Santos, viticultor de Povolide, é escolhido para liderar a Liga Regional dos Lavradores da Beira, criada em 30 de janeiro de 1900. Encontrado o líder, a região faz-se representar no Congresso Agrícola de Lisboa, organizado pela Real Associação Central da Agricultura Portuguesa, onde militava a nova Liga. O Sindicato Agrícola de Nelas, delegado em Caetano dos Reis, também vai ao congresso e fica encarregue de estudar o comércio externo. Ferreira dos Santos propõe a “união de todas as associações agrícolas do país”. Na comitiva segue ainda Paes da Cunha, líder do Partido Regenerador na região e deputado. Ponces de

Carvalho, grande proprietário de Vilar Seco, também ele deputado e grande promotor da vitivinicultura do Dão, é outro dos regeneradores que se deslocam ao conclave. Todos congregados em torno da Liga Regional dos Agricultores da Beira, a grande reivindicadora das exigências dos viticultores do Dão e que procurava, sobretudo, administrar e regular produção e comércio.

Cincinato da Costa, um professor do Instituto Superior de Agronomia de Lisboa, publica o 'Portugal Vinícola' e defende que o Dão não deve integrar os vinhos da Beira Alta, que se estende entre o Douro e o Mondego. A região, a ser criada no interior daquela delimitação e onde corria o rio Dão, terá sido sugerida a Cincinato da Costa pela informação de Caetano dos Reis, à época presidente do Sindicato de Nelas. Uma região que se sugerira com os concelhos de Carregal do Sal, Tondela, Viseu, Penalva do Castelo, Mangualde e Nelas.

Cincinato da Costa, que tinha estudado a ampelografia portuguesa regista no Dão as castas Alvar Branco, Alvar Roxo, Preto Mortágua, Baga de Louro, Touriga do Dão, Dona Branca e conta com a ajuda, entre outros, dos já conhecidos Caetano dos Reis e Ferreira dos Santos. A demarcação, ainda não pressentida, mas já entendida, faz caminho e a 8 de maio de 1901 surge uma primeira lei que limita a plantação de vinhas em terras inundáveis, as várzeas. Antes os viticultores reúnem em assembleia e apelam ao fim do imposto do real de água, exigem mais fiscalização, rogam a simplificação do comércio de vinhos.

Cinco anos depois, em 1906, agrava-se a no Dão. As vinhas; capitaneadas por grandes proprietários que estudaram na Universidade de Coimbra, lentes e bacharéis com interesses na política que os leva a deputados e pares do reino; sustentavam vidas e propriedades. Rendimentos provindos da viticultura. Monte Pereira é incumbido pelo Governo, onde está João Franco, presidente e primeiro do Conselho monárquico, de procurar solução para a crise do Douro e é proibida a exportação, pela Barra do Porto, de todos os vinhos. A 2 de outubro de 1906 toma forma de lei o reconhecimento de "vinhos de pasto de tipo regional aos que a tradição firmou com as designações usuais de Collares, Bucellas, Dão, Bairrada e Borba". O apito estava dado...

Em 1907 Monte Pereira dá a conhecer as conclusões do trabalho de que foi incumbido pelo Governo e que apontam para que a produção vínica portuguesa tome partido pelo generoso.

Em 16 de janeiro de 1907, João Franco apresenta no parlamento as "Providências tendentes a debelar a crise duriense". Porto, Madeira, Carcavelos e Moscatel de Setúbal ganham foros de demarcação e são incluídos como vinhos do tipo regionais. E só o generoso é conhecido como vinho regional, o de pasto atrasa-se ao tabelião. A 10 de maio o Governo de João Franco volta a demarcar o Vinho do Porto, abarcando agora o Douro Superior.

A medida não agrada ao Dão e levantam-se coros de protestos encimados pelas câmaras municipais, ligas de lavradores e deputados às cortes. Bramidos e vozeios enrijecem. Na capital do reino governa-se "à turca". João Franco encerra as Cortes, remodela o Governo, afasta os ministros do Partido Progressista. A Barra do Douro fica limitada e Paes da Cunha, então presidente do Sindicato Agrícola de Nelas, lamenta que a região do Dão não merecesse, também, medidas especiais e apela ao poder central: "Acuda o Presidente do Conselho à província da Beira Alta". No Parlamento o deputado Cabral Metello retoma as exigências de combate às falsificações de vinho e a restrição absoluta do plantio de novas vinhas.

O Dão aproveita a instabilidade política e consegue fazer-se ouvir. A 10 de maio de 1907 o decreto iniciado por Monte Pereira é acrescentado. Nele são considerados, “para todos os efeitos legais, vinhos de pasto de tipo regional os que a tradição firmou com as designações usuais de Collares, Bucellas, Dão, Bairrada e Borba”. O Dão cunhava uma geografia produtora de vinhos de qualidade. Faltava demarcar e regulamentar a região, criando barreiras à progressão dos Vinhos do Sul, com menores custos de produção. As câmaras dos deputados e dos pares do reino são dissolvidas e João Franco fica de novo à frente do Governo, agora em ditadura e sem parlamentarismo, com as regiões produtoras de vinho em abundante peleja. O decreto de 10 de maio de 1907 protagonizou a criação de regiões de vinhos regionais. Os generosos e licorosos no Porto, Madeira, Carcavelos e moscatel de Setúbal e os vinhos de pasto em Alcobaça, Amarante, Bairrada, Basto, Borba, Bucelas, Cartaxo, Colares, Dão, Douro, Fuzeta, Minho, Monção e Torres.

O Dão iniciava a demarcação e alavancava o comércio, ganhava a designação de vinho regional e assumia o que já era há muito: uma região vinhateira. Um feito conseguido sem nenhum representante da região do Dão na comissão que elaborou o projeto e que ditou ainda a proibição de novas plantações de vinha. O Dão valia-se das cumplicidades, dos amigos e bacharéis que partilharam estudos em Coimbra, de todos que fizessem estremecer o vozeirão pela Beira Alta.

Por toda a Beira regressam as exigências de plantação de novas vinhas. Ferreira dos Santos e Afonso de Mello, diretor da Liga dos Agricultores da Beira, exigem do Estado foros de descentralização e que as associações dos viticultores decidam o funcionamento do comércio, autorizem as plantações e exerçam a fiscalização. O governo da vinha a quem a planta.

Afonso de Mello antecipa uma crise do vinho e aponta, no jornal ‘O Comercio de Vizeu’, a concorrência entre regiões vinícolas na disputa dos mercados. Exige-se a regulamentação e a demarcação.

Na vinha e na tribuna os tempos não corriam de feição. Ocorre o regicídio, João Franco demite-se, seguem-se governos de curta duração. Francisco Joaquim Ferreira do Amaral governa 326 dias, de 4 de fevereiro a 25 de dezembro de 1908. É quem outorga o Dão.

Em 1908 a primeira proposta de demarcação da região inclui os concelhos do distrito de Viseu que não fizessem parte da região demarcada do Douro, os concelhos de Tábua e Oliveira do Hospital no distrito de Coimbra e o concelho de Fornos de Algodres no distrito da Guarda. Podemos sobressaltar, como sucedeu com os vinhos de Lafões, com a inclusão simultânea em duas regiões, Verdes e Dão, de alguns concelhos, que mostraram a existência de incompatibilidades. Ou contrariar a inclusão de Moimenta da Beira, Penedono, Sernancelhe e Tarouca onde pouco, ou quase nada, se produzia. Mas a demarcação era também terreno de comercialização e alargava os termos de venda, escoando os vinhos e fechando o norte do distrito de Viseu à produção do Douro. Dão e Douro esgrimem argumentos, trocam queixas. O Dão exige os mesmos privilégios que o Douro na barra do Porto e é estimulado a incluir os concelhos de Aguiar da Beira, Gouveia e Seia. Apreensões para a Comissão de Viticultura da Região do Dão, nomeada em Diário do Governo de 23 de agosto de 1908, cuja primeira preocupação é a criação de um laboratório, para análises qualitativas dos vinhos do Dão.

O Decreto de 18 de setembro de 1908, assinado pelo Almirante Francisco Joaquim Ferreira do Amaral que era quem ainda presidia ao Conselho, definiu como pertencentes à região demarcada do Dão todos os concelhos do distrito de Viseu não abrangidos, então, pela região do Douro: Lamego, Armamar, Tabuaço, S. João da Pesqueira; os concelhos de Tábua e Oliveira do Hospital, no distrito de Coimbra e Fornos de Algodres, no distrito da Guarda.

A região abrigava-se da concorrência e consumia os seus vinhos, com uma delimitação alargada, andanças de caixeiros viajantes, pipos que se abalavam às vendas e tabernas. Demarcar era também carta de foro para o comércio, mas sobravam conflitos e exigências com a demarcação a tocar várias regiões produtoras, namorando áreas de influência, catequisando mapas. A solução encontrada para justamente evitar o incómodo de abranger a mesma zona de vinhos, foi a criação de sub-regiões. A ideia de uma região demarcada conter sub-regiões já não era nova: o deputado Vieira Ramos, a 21 de agosto de 1908, levou-a ao Parlamento. Tinha apresentado uma proposta que iria levar décadas a amadurecer.

Em Seia, João Sacadura Corte Real vinificava e a 18 de setembro de 1908, a Carta de Lei delimitou a área de produção da região. Ficavam assim integrados na região os concelhos de Cinfães e Resende, a norte de Viseu, distrito que acrescentava concelhos sem qualquer tradição vitícola: Castro Daire, Penedono, Sernancelhe e Vila Nova de Paiva. Os concelhos dos vinhos verdes de Lafões: Oliveira de Frades, São Pedro do Sul e Vouzela e os tradicionais produtores do Dão: Mortágua, Santa Comba Dão, Carregal do Sal, Nelas, Tondela, Mangualde, Penalva do Castelo, Sátão e Viseu. A que se juntavam os concelhos de Tábua e Oliveira do Hospital, no distrito de Coimbra e Fornos de Algodres, no distrito da Guarda.

Menos de um mês depois já se discutem as vantagens de promoção de uma cooperativa vinícola. Ferreira dos Santos e Afonso de Mello, sempre à frente do seu tempo, pugnam pela construção de uma adega em Viseu.

A Liga dos Agricultores da Beira soma adesões, agrónomos botam conselhos sobre vindimas, agravam-se os impostos, urge regulamentar o comércio dos vinhos da já delimitada região do Dão. Uma comissão de agricultores exige do Ministro das Obras Públicas a rápida regulamentação dos vinhos do Dão, região aonde chegavam enormes quantidades de Vinhos do Sul, impedida de vender no Porto e de sair à barra. Não se exportava por mar nortenho.

Em 21 de março de 1909 Ferreira dos Santos e Afonso de Mello retomam a Lisboa para repetir os pedidos de regulamentar o comércio dos vinhos.

Adoradores de baco, lavradores apreensivos com chuvas e geadas, impacientes para esperas; loas apenas para a qualidade do produto, juntando castas, talvez apartando o branco do tinto. O vinho era extraordinário, de acentuada identidade regional, os viticultores profundamente letrados e implantados, e capazes de influenciar partidos e governos. Aumentam clamações e conclamações. O vozear, o alarme e o estrilo. Governo civil, câmaras, associações e deputados. Toda a Beira reclama, urge regulamentar, todos falam a uma só voz. 'O Commercio de Vizeu', essa gazeta corporativa e onde pululavam os interesses dos lavradores, encorpa os protestos e põe no prelo a reunião promovida pelo Sindicato Agrícola de Nelas, que agremiou reforços na Associação Comercial de Viseu, no Sindicato Agrícola de Vila Nova de Tazem, no par do reino e conde de Vilar Seco, e importante viticultor e no Conselheiro José Vitorino, insigne militante do Partido Regenerador. Todos em torno das pretensões da Liga

Regional dos Agricultores da Beira e alistados pela influência que o deputado Tavares Festas promovia em Lisboa. Todos arrebanhados na proibição da entrada de outros vinhos na região, redução das tarifas ferroviárias e maior descentralização dos serviços fiscalizadores. O Reino continuava surdo e mouco.

José Vitorino liderava o Partido Regenerador na Beira e dava à estampa 'O Commercio de Viseu'. E levantava voz na Câmara de Deputados, interpelando o ministro das Obras Públicas, Dom Luís de Castro, gorada que foi a pretensão de criar um ministério da lavoura. Pedia o jornalista de boa têmpera, na tribuna da capital do reino, que se desse "execução à lei de 18 de setembro de 1908, que concedeu proteção aos vinhos. O regulamento que diz respeito às regiões do Douro e do Sul está em execução. Falta a região do Dão e a desigualdade em tratamento por parte do governo cria uma situação angustiada à nossa região, que é explorada vilmente pelas que tiveram melhores patronos". Uma sanha oratória acolitada ao Partido Regenerador e aos quesitos do Dão. Nas Cortes, num discurso de 7 de março na Câmara dos Deputados, Tavares Festas insurgia-se. "Não, não desejo nada mais do que o respectivo regulamento, que não representa nenhum favor para a minha pobre região, em comparação com o auxílio que o Governo tem prestado a diversas outras regiões".

Todos contra "a avalanche de maus vinhos". Todos irmanados na política, mancomunados na região, conchavados na produção vitícola. O Dão firmou rumo e conseguiu, a 25 de maio de 1910 e a escassos meses de a monarquia desfalecer, ter o Regulamento de uma região demarcada que tinha no seu governo apenas viticultores. O número seis do documentado, preconizava a comissão de viticultores, insistia que "não podendo ser eleitores nem eleitos comerciantes de vinhos, nem seus comissários, agentes e empregados de qualquer categoria, ainda que sejam viticultores". Da Região Demarcada do Dão faziam parte 24 concelhos e a secessão não tardou. No Norte do distrito de Viseu alguns concelhos reclamaram neutralidade na aquisição do vinho. Penedono, Moimenta da Beira, Sernancelhe e Tarouca eram apoiados pelos vinhateiros do Douro, mais próximos e com respaldo da Comissão de Viticultura duriense que nunca aceitou que os concelhos do Norte integrassem o sulista Dão. Demarcação era também comércio e a 31 de julho de 1910 os viticultores do concelho de Nelas exigiam a imediata execução do regulamento dos vinhos do Dão. A defesa do mercado instava a salvaguarda de uma marca, o vinho do Dão. Tudo gizado nas competências para fiscalizar o trânsito de vinhos na região; o registo das propriedades; estatísticas por concelho, certificados de procedência de vinhos e propor à direção geral de agricultura todas as medidas regulamentares e, claro, acusar em juízo. O proteccionismo implantava-se. O defendimento conseguia-se. Mas 1910 voltava a sentir o sopolão da agitação que se vivia em Portugal. É neste ano que a comissão de viticultura do Dão propõe a criação de sub-regiões, alterando a carta de lei de 18 de setembro de 1908. "A região vinícola denominada do Dão a que se refere a carta de lei de 18 de setembro de 1908 passará a denominar-se Região Vinícola da Beira Alta e a ser unicamente constituída pelas sub-regiões: dos vinhos verdes da Beira Alta, compreendendo os concelhos de Castro Daire, Vila Nova do Paiva, S. Pedro do Sul, Vouzela, Oliveira de Frades, e as freguesias de Cota, Lordosa, Calde, Bodiosa e Ribafeita, no concelho de Viseu; os vinhos do Dão, compreendendo os concelhos de Mortágua, Santa Comba Dão, Carregal do Sal, Tondela, Nelas, Mangualde, Fornos de Algodres, Aguiar da Beira, Sátão, Penalva do Castelo e as restantes freguesias do concelho de Viseu que não ficam pertencendo às regiões dos vinhos verdes; os vinhos

do Mondego, compreendendo os concelhos de Tábua, Oliveira do Hospital, Seia e Gouveia”. Dada a geografia, no primeiro artigo, o número dois satisfazia os durienses. “Os concelhos de Cinfães, Resende, Tarouca, Moimenta da Beira, Sernancelhe e Penedono, deixam de fazer parte da região do Dão e ficam constituindo uma zona neutra, de livre acesso aos vinhos das duas regiões limítrofes”. Faltava acrescentar mais exportação. “Fica assegurado aos vinhos de pasto da Região Vinícola da Beira Alta, sobretudo na praça do Porto, o mesmo tratamento que estiver estabelecido ou vier a estabelecer-se para os vinhos de pasto da região duriense”. E chancelava-se um projecto de lei da comissão de agricultura do Parlamento que propunha que a Região Demarcada do Dão fosse constituída pelos concelhos de “Carregal, Mangualde, Mortágua, Nelas, Oliveira de Frades, Penalva do Castelo, Santa Comba Dão, S. Pedro do Sul, Sátão, Tondela, Viseu e Vouzela, no distrito de Viseu; os concelhos de Tábua e Oliveira do Hospital no distrito de Coimbra e os concelhos de Fornos de Algodres, Seia e Gouveia do distrito da Guarda”. E explicavam os deputados a opção com o palato. “A actual demarcação inclui na região dos vinhos do Dão, concelhos que produzem vinho verde como Resende e Cinfães; outros que em algumas freguesias não produzem vinho, e outros que se o produzem é ele de um tipo inteiramente diferente do Dão, tais como Moimenta da Beira, Sernancelhe, Penedono, Castro Daire e Vila Nova de Paiva; outros ainda que produzem bastante vinho, mas de tipo inteiramente diferente do que se defende, como Tarouca”. Mas a inclusão no Dão dos concelhos de Lafões: São Pedro do Sul, Oliveira de Frades e Vouzela, antevia outros interesses. O Douro queria estender o mercado, mas os deputados da Beira não aceitaram. Devemo-lo a Pereira Vitorino que condicionou outra proposta: “O artigo 11º do decreto de 1 de outubro de 1908 ficará redigido pela seguinte forma: A região de vinhos de pasto do Dão é demarcada e compreendida nos concelhos de Mortágua, Santa Comba Dão, Carregal do Sal, Tondela, Nelas, Mangualde, Fornos de Algodres, Aguiar da Beira, Sátão, Penalva do Castelo e Viseu”. O Dão perdia o Norte do distrito de Viseu, mas congregava os concelhos ribeirinhos e os da margem Sul do rio Mondego. As cumplicidades dos viticultores, a união em prol da região, a exclusão das divergências políticas, o garbo e a fleuma dos tribunos, a par da junção de esforços das organizações de lavradores e câmaras municipais, conseguiram um grande feito. Regulamentados os vinhos generosos da Madeira e do Porto, o Dão seguiu-se-lhes, dois anos após a demarcação, ainda no tempo da monarquia, terminada a 5 de outubro, com a vitória dos republicanos. Instaurada a república o regenerador Teixeira de Sousa deixa o Conselho. Teófilo Braga chefiava o primeiro governo provisório republicano, logo após o 5 de outubro, já com o Dão delimitado. O mérito, acrescento eu, foi dos homens e, sobretudo, da qualidade de um vinho de pasto regional de qualidade, que sustentava a economia e aduzia pressão sobre as autoridades do governo do país. A lavoura da Beira valia à economia. Publicado o decreto regulador entrava em funções a Comissão de Viticultura da Região do Dão, constituída por um representante de cada concelho, excepto Viseu que tinha dois e eleições bianuais. Cadastro, fiscalização, estatísticas, certificados e um relatório anual. ‘O Commercio de Vizeu’, na pena de Caetano dos Reis, escrevia a memória futura. “Eis, pois, a região em via de poder ser praticamente defendida e, por isso, de poder canalizar os seus vinhos para todos os centros consumidores com garantia do seu tipo”.

Em janeiro de 1911 a Região Vinícola do Dão elege nova comissão e Ferreira dos Santos sentencia o que, até ali, foi feito. “Apreensão de vinhos e muita vigilância que é preciso levar a ferro e fogo contra essa cambada, esses ladrões e assassinos que roubam e envenenam os consumidores”. E, claro, um sublinhado eclético com a “garantia de genuinidade, que deve ser para o consumidor de fora e o da região”. Sempre atento e vigilante Caetano dos Reis propõe homenagem a José Vitorino e requisitam-se três empregados da Direção de Fiscalização dos Produtos Agrícolas para “defender a entrada de mostos e uvas provenientes do resto do País”. Nas estradas e no caminho-de-ferro impunha-se a fiscalização, eram inventariados os armazém e adegas, foram criadas taxas. A certificação de vinhos dava os primeiros passos. Não menos importante o famigerado imposto real – água era substituído por um imposto sobre vendas de generosos e de consumo. Eram tempos felizes e tudo se podia sonhar. A 21 de agosto de 1911 a Assembleia Nacional Constituinte, eleita por sufrágio direto, inscreve uma nova Constituição. João Chagas torna-se o presidente do Conselho, o primeiro constitucional.

Em 1912, quatro anos depois de instituída a região e na infância da República, faziam-se novos ajustes e definia-se, até aos nossos dias sem qualquer alteração, pela última vez a demarcação. A 6 de junho de 1912 o deputado Pádua Correia aditava, em requerimento, nova delimitação, “abrangendo os concelhos de Gouveia, Seia, Oliveira do Hospital, Tábua e Arganil”. A 12 de julho de 1912 o Diário da República publicava a alteração. “O artigo 11º de 1 de outubro de 1908 ficará redigido pela seguinte forma: A região de vinhos de pasto do Dão é constituída pelos concelhos de Mortágua, Santa Comba Dão, Carregal do Sal, Tondela, Nelas, Mangualde, Fornos de Algodres, Aguiar da Beira, Sátão, Penalva do Castelo, Viseu, Gouveia, Seia, Oliveira do Hospital, Tábua e Arganil. Do concelho de Viseu são, porém, excluídas as freguesias de Campo, Lordosa, Calde, Ribafeita e Bodiosa”. Sendo esta a demarcação que ainda hoje vigora e mostrando que em qualquer regime, monarquia ou república, as gentes da Beira sempre souberam defender a região e a sua geografia. Lavoura e comércio dum vinho único, esta a grande preocupação dos percussores que assumiam que “a defesa da concorrência in loco das demais regiões vinícolas do país era efectivamente um dos objectivos da região”. Mais que as discórdias procuraram sempre defender a geografia, a terra, o Tourigo, uma ideia de região que sempre aqui esteve, entre Douro e Mondego. O Dão traçou rumo e uma premissa económica, lembrada por Pereira Vitorino, em 1912, no Parlamento: “de harmonia com a comissão de viticultores, cujos membros representem, cada um, os vinte maiores contribuintes da região”. Vinhedos demarcados, pipos, dornas e prensas irmanados na feitura da pinga, em velhos lagares de granito sob olhar atento de adegueiros. O vinho largara veredicto. O Dão sabia, e tocava trombetas, o quão importante era na espora da economia pátria.

- Pelo São Martinho vai à adega e prova o vinho. Pipos envaidecidos, alinhados e garbosos, guardando e melhorando o sumo dos bagos roliços. Acabou o bulício, sobra o fresco da adega, o silencio e o descanso da pinga, o briol que dorme.

Isquir

Apesar da Grande Guerra o Dão permanece bucólico, telúrico, preenchido com grande número de quintas, rodeadas de pomares e vinhedos. Absolutamente rural, num trabalho árduo de fortes ligações à terra e ao campo, vinhedos incluídos, que estes eram a espora da agricultura beiralatina. Vinho do lavrador, colhido na vinha, fermentado no lagar, guardado na adega. Assentado e aclarado, estrafegado na Primavera, a troca de pipos libertava birras e borras. Um ciclo feito de começos e recomeços que, ainda bem não, pintam as uvas e pressente-se próxima a vindima. Lavradores e agricultores, feitores e fautores, todos sabendo que vides e cepas são suor, trabalho e ganho. A inflação que se seguiu à guerra de 1914-1919 estimulou os repovoamentos e aumentou extraordinariamente as áreas de plantação. Em 1924 já a Quinta da Castanheira produzia vinhos, retomando a produção vitivinícola iniciada na meada do século XIX numa região traçada pela orografia, pelo rio, pelas serras, pelo guilho e enxada. Uma vida de flutuações, o compromisso da vinha, a certeza do calendário no dobrar dos anos, melhores, uns, piores outros. Compulsando talvez se mantenham os queixumes, mas de uns para os outros, por certo que não haverá que assinalar, no rol da monta, prejuízos. E assim foi quando em 1926 o turbilhão dos primeiros 16 anos de República é substituído pelo Estado Novo, que aplicou ao sector vitivinícola o corporativismo, mas, tal como João Franco, protegendo e cuidando. Conheciam-se as intenções e o diagnóstico. Os vinhos comuns continuavam mergulhados em problemas, havia excesso de produção e a desorganização do país não ajudava o Dão que continuava a promover o acréscimo às parreiras.

A 19 de novembro de 1926 a Quinta do Penedo prolonga videiras e, quatro anos após, o General Santos Costa assume a condução da propriedade. Pouco depois, no arranque dos anos 30, o Estado Novo impunha ditames e reestruturações. É criada, em 1933, a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal, apetrechada de meios e vontades para intervir no mercado.

O novo organograma do vinho herdava as regiões e mudava a arquitetura da administração, instituindo novos serviços e departamentos e um organismo novo a cada demarcação. E marketing. Em 1935, é criado o slogan “Beber Vinho, é dar de comer a um milhão de Portugueses”. A pena de António Ferro marca uma época de produção padronizada, mas com laivos de quantidade. Extraordinária é a similitude de ação dos dois filhos da Beira. João Franco, natural de Alcaide, no Fundão, ajudara a corporizar as pretensões da região em torno da demarcação. Oliveira Salazar, nascido no Vimieiro, em Santa Comba Dão, massificava o consumo do vinho e prosseguia o corporativismo, tradicional apelo do Estado Novo. Perante a ausência de transportes e escassez de produtos para o tratamento dos vinhos, a Junta Nacional do Vinho procede aos tabelamentos dos preços, fornecendo financiamentos e, mais que tudo, adquirindo vinho para calibrar produção e consumo.

Mais burocracia, mais regulação, mais protecção. Sejam francos e não deixemos que a paixão nos tolde o raciocínio. O Estado Novo mandou arrancar grande parte das videiras do Alentejo, que de aspirante a integrar os ‘Vinhos do Sul’ passou a “Celeiro de Portugal”. Com o Estado Novo foi centralizada a regulação, legislação e fiscalização. Centralizado tudo o que tinha que ver com a vinha em Portugal, autonomizava-se o Vinho Verde e o Porto mantinha o feudo outorgado com Pombal. Nas vindimas de 1934, em Setembro, surgia a União Vinícola do Dão. Era a grande

corporação que arribava à região. A Adega do Dão, crismada assim pelos viticultores, teve vida fugaz, mas reuniu a Federação dos Vinicultores do Dão e o Grémio dos Comerciantes de Vinhos da Região do Dão. A União Vinícola do Dão fermentava a quantidade, desvanecia a qualidade. No Dão, onde a discrepância dos tipos de vinho sempre deu grande vantagem, a padronização fez diminuir a qualidade. Mais vinho, mais mediocridade, mais misturas. Nem vinhos bons nem maus!

A decisão política de proceder à demarcação territorial de regiões vinícolas reorganizou os principais centros de produção de vinho, descentralizou a regulação da produção e da comercialização, beneficiando corporações e regiões, travou dinâmicas, sobressaltou o mercado nacional. Queria-se quantidade e para isso era precisa concorrência. E produção. Crescem as videiras, por entre fragas e planaltos. Selectos ou extraordinários, comuns ou vulgares, a produção vinícola tinha que aumentar. E aumentava. Em 1936 o Dão produzia 55, 673 milhões de litros de vinho.

Em 1939 Emiliano Campos, e outros correligionários, fundava a Adega de Nelas, concelho que haveria ainda de assistir ao nascimento da Vinícola, apostada na comercialização e exportação. A Vinícola de Nelas surgiu da audácia de um grupo de beirões que criaram uma empresa para comercializar os vinhos do Dão por todo o mundo. Os vinhos dos produtores do Dão eram comprados, armazenados e exportados. Por comboio, para a Europa, Aliados e Eixo e, posteriormente, de navio, para as colónias.

Os pequenos produtores eram cooptados e em 1940 a Quinta das Camélias envia vinho para a Embaixada Portuguesa nos Estados Unidos. O proteccionismo alavancava foros e na União encorpavam organizações – A Federação dos Viticultores e o Grémio dos Comerciantes de Vinhos da Região do Dão. Produtores e comerciantes juntos e abalizados, federados como o Estado Novo viria a propor. Em 1942 era criada a Junta Nacional do Vinho e logo de seguida a Federação dos Vinicultores do Dão.

Extinta a União Vinícola ficou um quase mesmo nome, juntando comércio e produção, para o intervencionismo no mercado, que daí a poucos anos iria colocar a produção de vinho em números verdadeiramente fenomenais. Mas a representação profissional, o corporativismo, assumia preponderância. Profissionais e coordenadores económicos. Este ano foi, de resto, profícuo, como o atesta o surgimento da União Comercial da Beira, em Oliveirinha, concelho de Carregal do Sal.

Mas foi preciso esperar mais alguns anos para ao profissionalismo e regulação se juntar a inovação. Pessoalmente, e é também o coração do jornalista a falar, foram dois anos marcantes. Em 1945 surge um extraordinário livro, pela pena de Batalha Reis, o “Roteiro do Vinho Português” e um ano depois, em 1946, ergue-se o Centro de Estudos Vitivinícolas do Dão, fundado em 21 de Novembro, com casa na Quinta da Cal e preocupações que incluíam os porta-enxertos, um velho anátema, castas tradicionais e a ampelografia ditando saberes. Com campo de ensaios na Estação Agrária de Viseu, que dispunha de adega e efetuava vinificações, foi este o verdadeiro centro de saber do Dão, indo além de garfos e cavaleiros, estudando regas, coleccionando castas e experimentando técnicas, demonstráveis e disruptivas.

Foram anos loucos no Dão, saber, produção e incremento que em 1947 levam ao registo da Denominação de Origem.

Em 1954 mais uma adega surge na constelação vitivinícola. Nascia a Adega Cooperativa de Vila Nova de Tazem, procurando ampliar a pequena propriedade, muito típica do Dão, congregando e vendendo a retalho a empresas que engarrafavam

a produção recolhida nestas sociedades. O princípio estava lá e em 1956, quando o Dão tinha 15 500 hectares de vinha e dava rendimento de 387 500 contos (1,9 M€ a valor atual e sem inflação), surgia um plano ministerial, a 3 de agosto, para apoiar a criação e construção de 21 novas adegas. A Federação de Viticultores do Dão cumpria a planificação do Governo e apesar da contestação do Conselho Geral, que discordava da valorização do grau alcoólico das colheitas, a nomeação do presidente leva a que o pensamento do Instituto da Vinha e do Vinho fizesse caminho. Ainda assim a Federação assumiu que existia para “manter a alta qualidade dos vinhos regionais e defender a genuinidade até ao consumidor”. Em 1956 havia 38 294 viticultores no Dão e um ano depois, em 1957, os privados sinalizavam preocupações com a qualidade e começavam a investir no Dão. Nesse ano a Sociedade Comercial dos Vinhos de Mesa de Portugal, fundada em 1942 e mais conhecida como Sogrape, adquire a Vinícola do Super Dão, uma sociedade por quotas fundada em Viseu, mas com vinhas em Mangualde. Recuperava-se a imagem, mantinha-se viva a vinha, crisma-se de Vinícola do Vale do Dão que intentou um pormenor curioso, o registo de um vinho de marca ‘Dão Super Branco’. O Instituto Nacional da Propriedade Industrial não autoriza o registo da marca, mas estava aberto o caminho para contrariar a política de produção em massa, com um Dão Pipas. Um ano depois nasce a marca Grão Vasco, com São Pedro, a mais conhecida pintura de Vasco Fernandes, no rótulo e que traria enorme e longo sucesso. Um emblema novo no Dão aonde a Sogrape aporta novas técnicas, valoriza castas autóctones e começa um marco histórico na vinicultura da Região. É certo que a marca de Fernando van Zeller, e dos seus 15 sócios, não podia contornar os ditames do Estado Novo que atribuía às cooperativas o exclusivo da laboração das uvas produzidas na região. Sem poder vinificar as uvas, a Sogrape faz um contrato com a Adega Cooperativa de Vila Nova de Tazem, para esta, sob supervisão, produzir vinhos para as marcas da empresa: o Grão Vasco e o Dão Pipas.

Eram os tempos das cooperativas, construção de novas adegas, primado do cimento no armazenamento e muito tinto. A Casa de Santar, propriedade da família Vasconcellos e Souza, retoma a produção vínica com vendas em volume à Carvalho, Ribeiro & Ferreira e Calém, comercializando ainda vinho engarrafado, sob a marca Conde de Santar. Nesse ano de 1960 o Salgueirinho desponta nas pequenas vinhas, acolitadas por pinhais e eucaliptais. Eram anos de emigração, guerra e de grande presença de castas misturadas nas pequenas parcelas. Tintos com brancos, castas nobres com estirpes pobres. A produção, enorme e desmesurada, era entregue às cooperativas e a qualidade teimava em decair. Muito vinho entregue nas cooperativas, tituladas pela Junta Nacional do Vinho, com tecnologia para enormes volumes. Poços onde eram instalados esmagadores-desengaçadores centrífugos, extraíndo tudo dos cachos e bombeando as massas para cubas autovinificadoras, em cimento, localizadas meia dúzia de metros acima, num método que ficou conhecido como ‘argelino’. Não havia controlo de temperatura, e nos balões de cimento guardava-se o vinho, de castas boas e ruins. Mas a terra, quando boa, teima em frutificar e as Caves São João lançavam um dos mais icónicos vinhos do Dão. O Porta dos Cavaleiros abriu horizontes, mas a marcha cooperativa era imparável.

Em 1960 surge a Adega Cooperativa de Penalva do Castelo, constituída por 43 viticultores da região. A Cooperativa de Penalva do Castelo constituída perante o notário do concelho, somava 43 sócios, que vinificaram pela primeira em 1967.

O Castendo vinificava os seus vinhos em modo cooperativo e dois anos depois o Salgueirinho vingava, ainda, nas cepas brancas do Dão. Ninguém lhe antevia qualidades, mas em Nelas Cardoso de Vilhena, no Centro de Estudos Vitivinícolas do Dão, dava por ele. E na ausência de controlo de temperatura de fermentação, sem leveduras, sem enzimas e sem gases inertes, vinificando no cimento, o Salgueirinho saía de cena e chegava-se o Encruzado. A polifonia de nomes para as mesmas castas sempre foi apanágio do Dão, mas 1962 assistiu, soubemo-lo muitos anos depois quando os provámos, à primeira grande colheita de brancos do Dão. Mas havia desavinho a incomodar. Muita parra e pouca uva até que em 1963 a ciência de Nelas, novamente, mostra que o desavinho derivava dos cavalos. Sim, não trocamos a viticultura pela hipologia, mas cavalos e cavaleiros. Todos os porta-enxerto são vulgarmente designados por “cavalos” ou “americanos”. Cavalos no sentido em que o porta-enxerto recebe o enxerto, “cavaleiro”, em cima. Americano no sentido em que depois da filoxera descobriu-se que a videira indígena americana era resistente a essa doença e foi profusamente usada. Foi Alberto Cardoso de Vilhena quem, na Quinta da Cal, ultrapassou o desavinho e produziu os primeiros brancos que mostrariam a longevidade do lendário Encruzado. Seguiram-se dez anos de pujantes brancos, começava o estatuto de uma das mais nobres castas do Dão.

Antes disso, em 1963, nascia a Adega Cooperativa de Mangualde. Um ano depois a Adega Cooperativa de Silgueiros começava a laborar e a fazer crescer os vinhedos, estendidos entre Lageosa do Dão, no concelho de Tondela, e S. João de Lourosa, em Viseu.

Mais ao alto a Quinta da Espinhosa era adquirida por José António Lopes e Vila Nova de Tazem reforçava a produção, juntando as pequenas matrizes. O Encruzado, já de nome fixado, era cedido a dezenas de agricultores, milhares de garfos espalhavam-se na Demarcação aproveitando um dos primeiros campos experimentais da nobre casta branca.

Em 1966 surgia a UDACA, que celebrou o nascimento com um vinho colhido dois anos antes. Seria o primeiro vinho engarrafado do sector cooperativo, feito sob a égide da União das Adegas Cooperativas da Região do Dão. A 21 de Maio de 1966 a UDACA queria comercializar os vinhos provenientes das cooperativas. Três anos depois a família Vaz Patto compra a Quinta dos Lobos, em Oliveira do Hospital, e começa a plantar as primeiras vides.

A estratégia ensaiava autonomia, as adegas cooperativas dominavam o mercado e o Dão melindrava-se. Mas os tempos teimavam em sacudir a letargia dos grandes volumes. Em 1973 o Dão conhecia nova marca, o Colibri, produzido nas vinhas de Vila Nova de Tazem. E sopravam novos ventos na arquitetura política, mas este era ainda o tempo dos engarrafadores, das empresas de vinho que compravam, a granel, grandes volumes no Dão. Também a Sogrape e a José Maria da Fonseca Sucessores Internacional Vinhos adquiriam aqui muita da produção. A história digladiava-se e com o 25 de abril de 1974 terminava o corporativismo. A Federação de Viticultores do Dão foi transformada num organismo de coordenação económica, intervindo na regularização do mercado.

No Dão, Mouraz Alexandre fundava a Quinta da Boiça e a Carvalho Ribeiro e Ferreira assumia a Quinta do Serrado, em Penalva do Castelo, começando o plantio de novas vinhas, esquecidas pelo anterior proprietário. Em 1975 Armando Borges adquiria os 8

hectares de vinha da Quinta do Tralcume, em Nelas. O filho sucedia ao pai, que ali foi encarregado e a região procurava nova afinação.

Manuel Magalhães Coelho, outra das lendas do Dão, dava passos largos, vendo longe. Quebrar os grandes volumes de produção, por fim ao granel no comércio e mostrar como se fazia, invertendo a situação da porção, apostando na criação de vinhos que pudessem dignificar a região. Fê-lo na Quinta da Espinhosa, onde pontuou o Dão Colibri, loteando Touriga Nacional com Tinta Roriz. E vinificando o branco, tirando partido dos ensinamentos colhidos no Centro de Estudos Vinícolas e produzindo vinhos de alma cheia, ainda austeros, mas já de frescura e frutos no palato. A União Comercial da Beira adquiria a Quinta do Cerrado e acrescentava vinha. Mais 20 hectares e um centro de vinificação em Carregal do Sal.

Em 1981 a Sogrape assina um contrato com a Adega Cooperativa de Vila Nova de Tazem, através do qual assume a responsabilidade técnica pela vinificação e comercialização dos seus vinhos.

Os vinhos começavam a crescer no copo ao mesmo tempo que as cooperativas ameaçavam definhar. O encepamento, enxertado a favor das grandes quantidades, vergava-se.

- É agora tempo de lavrar as vinhas, retirar a terra velha que vem lá a chuva...É o Novembro do recomeço, envasilhado o velho, cuidando do novo que haverá de voltar a florir a uva na videira. Escavando para a retenção das águas das chuvas, caiem as folhas, limpam-se regos, enxertam-se barbados.

Pareia

Os anos 80 reclamam pelo regresso da glória ao Dão, a qualidade volta a assumir a charrua na busca do horizonte perdido numa terra rica de tradições, vida correndo no ritmo das estações, lutando, antevendo, desejando. O sector vitivinícola reclamava aragens, rogava um novo fôlego, tornava-se mais exigente, ansiando por acompanhar os novos hábitos de consumo trazidos pela Revolução.

Em 1982 o país discutia a adesão à, então, Comunidade Económica Europeia e pressentia-se o fim das grandes manchas de vinha contínua, que ocupavam 30,1% da área total plantada.

Na Cumieira, em 1983, surge a Quinta dos Penassais e nas adegas cooperativas assomam garrafas e marcas próprias. A pinga com a oferta de uma mastiga, a tigela que substitui o copo, enquanto tantos procuram fugir à subsistência, rompendo marasmos, desejando mais comércio, vendo no vinho um produto estratégico, com vantagens para a região, arrastando o desenvolvimento que tarda, lutando para que a economia agrária cresça. O que foi na vontade do que era.

Em 1985 Joaquim Barbosa, dirigente da Cooperativa de Penalva do Castelo, iniciava a plantação de bacelos de Touriga Nacional em Pindo, na Quinta da Corga. Mas no cadastro vitivinícola de 1986 a Touriga Nacional ocupava apenas 5% da área plantada. A adesão à CEE teve duas grandes consequências para a agricultura portuguesa: a entrada de somas avultadas de dinheiro e o início da queda das proteções alfandegárias. O dinheiro começa a debutar. O cimento começa a ser substituído pelo inox, os fundos europeus trazem uma nova brisa à enologia. O ensejo e a oportunidade ajuntavam-se. Os esmagadores centrífugos desaparecem, surgem os desengaçadores, a tecnologia instala-se. As prensas contínuas são substituídas pelas de prato simples e, mais tarde, pelas pneumáticas, chegam os decanters.

A ainda Junta Nacional dos Vinhos foi substituída pelo Instituto da Vinha e do Vinho, as regiões vinícolas foram redefinidas, a legislação comunitária impõe o conceito de “Denominação de Origem” e regulamenta o “Vinho Regional”, os vinhos de pasto, mais tarde comuns e com a CEE vinhos de mesa com indicação geográfica protegida.

O país teve de se harmonizar com as novas regras, construir um cadastro vitícola actualizado e uniformizar as instituições com o edifício comunitário. A visão era integral e a quantidade era empurrada pela qualidade, que passou a ditar a estratégia. Menos volume, mais diversidade. Terá sido isso que levou a que o Portugal vinícola se arrumasse em 27 regiões, demarcando quem tinha produção vitícola relevante. Eram constituídas as Comissões Vitivinícolas Regionais, mantendo o interprofissionalismo, produção e comércio juntos, garantindo o direito privado, a utilidade pública. Voltava-se quase a 1912, mas o Estado presidia, lavoura e comércio partilhavam representatividade.

Em 1987 surge a actual Comissão Vitivinícola Regional do Dão, com regras glosadas no decreto lei 100, de 5 de março e representando os interesses da região, produção e comércio; garantindo a genuinidade e qualidade dos vinhos da Região Demarcada. A nova Comissão, associação de direito privado e carácter interprofissional, regida por estatutos, tem por missão gerir a qualidade dos vinhos na Região Demarcada. O tempo haveria de dar boas colheitas no Dão e o futuro, radioso e auspicioso, começava a fazer-se sentir.

A Carvalho Ribeiro e Ferreira permanece em Castendo, inaugura um centro de vinificação, mas quer sair. Francisco Assis Gomes Lemos assume a posição na Quinta do Serrado, que mais tarde haveria de alienar a Fernando Tavares Pereira. Em 1988 a Sogrape compra a Quinta dos Carvalhais, uma propriedade no concelho de Mangualde, e começa a investir na Região Demarcada do Dão, trazendo tecnologia e mudando hábitos. A Udaça projetou um edifício de raiz em Cabanões, num rasgo de visibilidade de Fernando Moreira que acrescentou sala de provas, auditório e laboratório; introduziu inox, alargou o armazenamento, acrescentou linhas de engarrafamento e não esqueceu a cave, tão pouco os pipos de carvalho.

Os grandes volumes de vinho, que tendem a reduzir a comercialização, ainda são o granel das vendas. Sim, nestes anos cada balão de vinho, 250 mil litros, era alienado a troco de dez mil contos, 50 mil euros na moeda dos dias modernos. Mas os tempos, nas cooperativas, caminhavam para o abismo. Havia excedentes, difíceis de escoar, voltava a vender-se, muito, vinho a granel para fora da região, engarrafava-se. O vinho foi negociado na modalidade de “transição clássica”: 7 anos para harmonizar legislação, proteção na fronteira, preços e subsídios. Os subsídios comunitários impõem investimentos avultados, em vinhedos e adegas. Os velhos vinhedos reclamam identidade, reduzindo ou extinguindo a entrega de uvas às cooperativas ou a grandes empresas, fomentando novas marcas.

Políticas ditadas por Bruxelas impõem a reconversão dos vinhedos envelhecidos, soprou modernização, anteviam-se ganhos na renovação e na redescoberta das castas tradicionais. Após a adesão à Comunidade Económica Europeia as regras da Organização Comum do Mercado, referentes à gestão do potencial vitícola, impuseram-se a Portugal. A vinha e o vinho foram uma das áreas que mereceu maior atenção por parte da, então, Comunidade Económica Europeia, devido à proteção de produtos provenientes de áreas geográficas demarcadas. Foi esse o mantra que conduziu Portugal aos programas de apoio às estruturas vitícolas, com incentivos ao arranque de vinhas, reestruturação e reconversão.

O confronto com a concorrência das novas regiões inquieta o Dão. O sobressalto sentiu-se, perdeu-se quota de mercado e era revogada a legislação protecionista. O Dão não deixa de se espantar, começando a reconstruir aquela que tinha sido uma das mais conhecidas regiões produtoras de vinho do país. Vinhas reestruturadas, adegas modernizadas, o mesmo de sempre: solos graníticos e xistosos e um amplo catálogo de castas tradicionais. A procura pela qualidade é absoluta, a Comunidade Económica Europeia subsidiava a modernização da lavoura, os negócios alteram-se. As empresas que compravam nas adegas cooperativas apostam em produção própria, compram vinhas.

A agricultura portuguesa sobreviveu aos choques que teve que defrontar no início da década de 1990, provocados pela harmonização de preços e eliminação das alfândegas. A longa e enorme tradição vínica, a herança cultural, regam as novas vontades. Redescobrem-se as castas autóctones, que sempre cá estiveram, o Dão assume-se como inconfundível. A nova tendência abandona o sistema dos pequenos produtores de uvas, adegas e grandes empresas. A produção individualiza-se. O Dão alinhou-se. A infraestrutura estava alicerçada, faltavam as vinhas.

- Mal assomam as primeiras geadas, começam as podas, quando a planta está em repouso, pensando na brotação. Diz o povo, que deve ser feita pelo "minguante", nem cedo, nem tarde.

Bastição

O rio sempre cá esteve. Estes 92quilómetros que afluem à margem direita do rio Mondego, sempre deram, e Dão, uvas e vinho. E vida nas margens. Natureza feita vale, paisagem que deixa viver e assomando todos os outros, compondo o sustento, mantendo ecologia neste valiosíssimo potencial paisagístico. Nas águas, dentro, bogas e bordalos, carpas, pimpões e barbos. Sulcando o azul dos céus perdizes-vermelhas, gaios e gralhas. Corvos, melros, chapins, pardais e o pisco-de-peito-ruivo. Fendendo as margens ouriços, musaranhos, coelhos e sapos. Serras, rios, vales e planaltos deslumbram numa paisagem que sustenta vidas e existências. A agricultura, a volúpia da terra que alimenta o concupiscente lavrador. O deslumbre da vida no tabuleiro da leira, a jorna feita nas cepas, a vida que corre entre pedras, ora com gélidos frios da serra, ora com suãos e canículas. Mas as vinhas sempre cá estiveram. E fico convencido, e convicto, que podemos marcar 1988, oitenta anos depois da Demarcação, como o segundo grande fulgor no Dão. Sim não devemos olvidar a tecnologia trazida pelo cooperativismo, mas a especificidade de uma região, única e diversa, produtora de grandes vinhos, afirma-se na qualidade em desprimir da quantidade, afligem-me os balões, não tiragens de mil garrafas. Foi isso que principiou em 1988, em Carvalhais, com o plantio das castas autóctones que sempre estiveram na região, mas desta vez obliterando as grandes manchas e privilegiando os pequenos talhões. Nos tintos Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen e Tinta Pinheira. Nos brancos Encruzado, Assario, Verdelho, Bical e Cerceal. A tecnologia deu ainda grande mostra com um novo e moderno centro de vinificação e, claro numa história de homens e mãos, as pessoas. Manuel Vieira, o enólogo que a Sogrape trouxe do Douro, timonou o novo Dão. José Salvador, no seu “Livro dos Vinhos”, anotava que “os verdadeiros tintos do Dão são dos melhores e mais requintados que nascem no nosso País. A crise da região e a degradação dos seus vinhedos põem em risco a sua existência. Mas um Dão bem construído é uma joia vinícola inimitável do nosso património”. Os vinhos tornam-se mais refinados, mais sofisticados. Os produtores mais antigos mostram que são capazes de fazer vinhos que competem no mundo, os novos produtores elevam a exigência. A vontade cresce, os vinhos melhoram. O diamante lapidava-se, os produtores reagiam e faziam-no com as armas de sempre. Terra, clima e vinhos aromáticos, equilibrados entre as castas tradicionais de qualidade singular, como a Touriga Nacional, no caso dos tintos, ou a Encruzado, nos brancos. Vinhos que assinalavam a gastronomia e que também seriam de guarda.

É também o tempo que Álvaro de Castro produz o seu primeiro vinho, em 1989, na Quinta da Pellada. Apoiado por Magalhães Coelho voltou a dar premissa à terra, ao solo e às castas indígenas. Na Quinta da Bica, em Seia, Virgílio Loureiro, primeiro, Magalhães Coelho depois, partilhavam a longa caminhada em torno dos vinhos de quinta.

Na Cunha Baixa a Quinta dos Roques renunciava os varietais e surgia a Dão Sul, universidade prática de viticultura, laboratório, intrínseco, do novo saber, acomodado na paixão pelo vinho e numa crença que viticultura e enologia devem bailar juntas. Em Mangualde a Casa Agrícola das Beiras reunia as vontades de Casimiro Gomes, Faria de Almeida, Joaquim Almeida e Abel Marques e apontava ao Carregal do Sal. Nascia a Dão Sul, ao mesmo tempo que os primeiros enólogos e viticultores, formados nas escolas do país, alguns, e no exterior, outros, começam a deitar mãos à vinha.

A Quinta de Cabriz acolhe a Dão Sul e o muito desse saber novo que pulula na demarcação, juntam-se-lhe Lúcia Freitas e Carlos Lucas. Torna-se o primeiro projeto vitivinícola de grande envergadura, reconverte vinhas, faz nascer adega moderna, casou a enologia com a viticultura e aconselha dezenas de viticultores. A propriedade senhorial do Século XVII, mostrava o novo Dão ao mundo, enfileirado no 'Cabriz' e no 'Ribeiro Santo'. Lá estavam as serranias do Buçaco e da Estrela, o Caramulo e, ao longe a Nave, tocando a lavoura, inovando a enologia ao mesmo tempo que o Dão também retoca o edifício legal, compilando e reunindo a legislação. Os rios rompendo o granito, presas, açudes e levadas alimentando lavradores e seus frutos. Todos comungados e cominados de um interesse óbvio, o mesmo de sempre – a viticultura do Dão nada e mantida no maciço Antigo Ibérico. Onde sempre esteve.

Em 1990 a Sogrape termina o contrato com a Adega Cooperativa de Vila Nova de Tazem. Eram os sinos a dobrar pelo fim do monopólio cooperativo da transformação de uvas. Mas o badalar também anunciava as vésperas. O Centro de Estudos Vitivinícolas do Dão assume o condicionamento da cultura e plantio da vinha, até aqui nas mãos da Estação Agrária de Viseu. Os programas comunitários de apoio à reestruturação da vinha e de melhoria das estruturas vitivinícolas ficam sob a sua alçada e o conhecimento científico volta a sair do centro de estudos para os novos plantadores de vinha. Carvalhais sinalizava o futuro, com uma nova adega, vertical e integrada, com os cachos a serem recebidos num plano superior e a gravidade impulsionando o fluxo das uvas. E celebrava a conquista com um vinho novo, o "Duque de Viseu", arregimentando pequenos viticultores, a quem passou a comprar as uvas e a assessorar, impondo castas, sugerindo técnicas. Um exemplo replicado por outros produtores, que começavam agora a descobrir os estudos em torno dos brancos, novos clones, novas plantações, novos porta-enxertos e maior regularidade. Foi a grande batalha da renovação vitícola e em que das cooperativas saem grandes técnicos a preconizar uma produção mais individualizada, em nome próprio, e buscando na ciência o amparo técnico para a produção. Carlos Ferrão, Mário Louro, Bento Carvalho entre tantos outros a quem a memória não deixa fazer a merecida homenagem.

Neste ano o Dão assume-se, por via da legislação comunitária, como Denominação de Origem Controlada e em Nelas a Vinícola inaugurava nova adega e entrava na produção com uvas próprias e compradas a viticultores. Assinalado, ainda em 1990, a família Moreira Marques decide engarrafar o vinho que produzia na Quinta de São Pedro, em Tondela.

Assomava a glória, que ainda iria demorar a arribar, mas que os estudos de porta-enxertos, com as diferentes castas, permitiram pressentir. A tradição de fazer vinhos de lote mantém-se, mas alarga-se a vontade de vinhos de uma só casta. As provas do Centro de Estudos de Nelas asseguram o enorme potencial de guarda, tanto em barrica como em garrafa, dos vinhos do Dão. Bebem-se os vinhos de Alberto Vilhena, que durante 30 anos, entre 1958 e 1988, ali os fez e guardou. Brancos para celebrar a longevidade. O Salgueirinho vingava Encruzado. Era um novo fervilhar vitivinícola que abrangeria ainda as adegas cooperativas, equipando-as com nova tecnologia e permitindo o avanço da inovação enológica. O Encruzado renascia, mas as quintas do Dão preocupavam-se também com a Touriga Nacional. Manuel Oliveira pontificava na Quintas dos Roques que se tornava pioneira nos varietais. Álvaro de Castro e a Pellada afoitava-se na Touriga, a eterna namorada dos solos graníticos, versátil na enologia,

permitindo vinhos mais frescos, ácidos e menos alcoólicos. Vinhos de comer numa altura em que à Região chegavam também jovens enólogos, regressados às origens, seduzidos pelos clássicos vinhos do Dão. Colhidos e feitos nesta aplanção, acolhida entre as serras do Caramulo e da Estrela, banhadas pelos vales dos rios Mondego, Dão e Alva. Um paralelo de rios com uma paisagem de antanho por entre vales estreitos e encaixados, ora subindo ora descendo, instantes e momentos.

Em 1991 a Quinta da Giesta, em Mortágua, acolhe Nuno Cancela de Abreu que retoma a laboração e comercialização dos vinhos Boas Quintas. A Udaça estendia as videiras e inaugurava um dos mais modernos centros vínicos, em Cabanões, que dava fulgor ao cooperativismo. Carlos Barahona de Brito, Barão de Nelas por herança do título criado por Dom Luís I, pressente o novo Dão que renasce e decide renovar as vinhas, mantendo o envelhecimento dos vinhos como até então. Em pipos de carvalho, mas essa é a única tradição que fica. Produção e engarrafamento são renovados e a Quinta de Santo António do Serrado, em Vilar Seco, conhece um novo e alentado fulgor. Nesse ano as heranças de João Sacadura Corte Real e Ana Mayer unem-se, surge a Quinta da Bica, a segunda geração de mulheres no Dão a cuidar de vinhedos e cepas. Um ano depois um suíço seduzia-se pela região. Peter Eckert, assume a Quinta das Marias, mas 1991 ficaria marcado para sempre no Dão. Arranca, em Nelas, a Feira do Vinho do Dão, para mostrar a região, encontro de viticultores e compradores, divulgação de estudos científicos. Um afã antes da grande vindima.

Foi uma nova vida do vinho, possível pelas experiências das gerações mais velhas e da inovação das mais novas. Tecnologia e produção, mercados, paixão e estudos começaram a postergar a quantidade como vetor, impondo qualidade, respeitando passados, sonhando futuros. As vinhas, do planalto ou das encostas, das altitudes ou dos vales, começavam a evoluir. A viticultura ganha preponderâncias, exprimia-se uma tendência. Nas cooperativas o cenário contrasta. O choque cultural, a moderna viticultura, o fim das compras a granel e os investimentos na reestruturação tecnológica, com grande implantação do inox, da temperatura controlada e de outras valias, aliadas a uma postura mais conservadora que não entendeu, logo, que os consumidores procuravam vinhos de características e perfil mais individualizado a par, é justo dizê-lo, da saída dos quadros que de um dia para o outro deixaram de ser cooperantes e se tornaram independentes; ditaram regras duras ao sector cooperativo. Adegas fecham, outras passam dificuldades, surgem novas marcas que em 1992 se juntam em torno da Vinidão, a Associação de Produtores e Engarrafadores do Dão. Casa da Ínsua, Quinta de Cabriz, Carvalhais, Roques e Maías, Boas Quintas, Casa de Santar e Quinta de Tralcume associam-se e desponta uma nova vaga de jovens que escolheram o Dão como destino profissional, para fazerem coisas diferentes, mantendo autenticidade, ousando novos caminhos e avisando para níveis de exigência elevados para consumidores mais qualificados. A toada foi outra. Intervenção mais na vinha e menos na adega, descobrem-se castas e há até quem comece a plantar em pé-franco. Silgueiros, Mangualde e Penalva aguentam a tormenta que assola o sector corporativo, desperta o Jaen e a Tinta Roriz, surgem as vindimas parcelares e por casta. Mostram-se novos rótulos, as tradicionais quintas do Dão abrem-se ao mundo, procuram novos mercados, começa a profissionalizar-se a gestão, o marketing desponta. Deu-se um salto na qualidade. Renovar e rejuvenescer são verbos conjugados em simultâneo, similitude de vontades que empurram a economia, atraindo novos produtores. O país percebeu a exigência e clama por estratégias. Em

1992 o professor de Harvard, Michael Porter, vem a Portugal defender a concertação sectorial das áreas económicas que impulsionavam a produção de Portugal.

Em 1993 a Touriga da Casa de Santar, o Jaen da Quinta dos Maias, o Alfrocheiro da Quinta dos Roques, apontavam a bussola do novo Dão que despontava e realizava. Surgia a Quinta do Penedo dos Mouros, uma escadaria e um megalítico são envolvidos por 6 hectares de cepas que agregavam conjuntos e vontades.

Nesta data o Estatuto da Região Vitivinícola do Dão conhece a luz do dia, ficam definidos os tipos de vinhos, as características, as castas autorizadas. A alteração legislativa, a primeira grande mudança em 85 anos, dita 7 sub-regiões. A sub-região do Alva, da qual fazem parte os concelhos de Oliveira do Hospital e Tábua; a sub-região de Besteiros, constituída pelos municípios de Mortágua, Santa Comba Dão e, do município de Tondela, as freguesias de Barreiro de Besteiros, Campo de Besteiros, Canas de Santa Maria, Caparrosa, Castelões, Dardavaz, Ferreirós do Dão, Lageosa do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Mouraz, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, Santiago de Besteiros, São Miguel do Outeiro, Tonda, Tondela, Tourigo, Vila Nova da Rainha e Vilar de Besteiros; a sub-região de Castendo, constituída pelo concelho de Penalva do Castelo e pelas freguesias de Rio de Moinhos e Silvã de Cima, do concelho do Sátão; A sub-região da Serra da Estrela, incorporando as freguesias de Arcozelo da Serra, Cativelos, Figueiró da Serra, Freixo da Serra, Lagarinhos, Melo, Moimenta da Serra, Nabais, Nespereira, Paços da Serra, Ribamondego, Rio Torto, São Julião, São Paio, São Pedro, Vila Cortez da Serra, Vila Franca da Serra, Vila Nova de Tazem e Vinhó, do município de Gouveia, e pelas freguesias de Carragosela, Folhadosa, Girabolhos, Lages, Paranhos da Beira, Pinhanços, São Martinho, São Romão, Sameice, Sandomil, Santa Comba de Seia, Santa Eulália, Santa Marinha, Santiago, Seia, Torrozelos, Tourais, Travancinha e Várzea de Meruge, do município de Seia; a sub-região de Silgueiros, conjugando as freguesias de Fragosela, Povolide, São João de Lourosa, Santos Evos e Silgueiros, do concelho de Viseu; a sub-região de Terras de Azurara, fornecida pelo concelho de Mangualde e a sub-região de Terras de Senhorim, da qual fazem parte os concelhos de Carregal do Sal e Nelas. Era o último reajuste numa demarcação que ficou estabelecida, em definitivo, no Decreto de 11 de julho de 1912. A individualização das sub-regiões destaca a geografia, os vinhedos implantados em terrenos graníticos, a Norte, os afloramentos xistosos a sul e a poente, numa terra de harmonia onde a acidez permite que os vinhos vivam longos anos em caves e adegas. Uvas que crescem sopradas por vários microclimas, que ditam enorme diversidade nos vinhos. Temperado. Quente e seco no Verão, raras precipitações. Invernos chuvosos, pluviométricos, temperaturas nos baixos. A geografia embala. Em 1993 a Quinta Agrícola do Penedo dos Mouros, inicia a comercialização dos vinhos provenientes das suas cepas sob a marca Quinta de S. Pedro. Começava a demanda das Caves Arcos do Rei em 22 hectares de vinhas no Dão, em São Miguel do Outeiro. A Aliança, que mais tarde viria a ser adquirida pela Bacalhoa, torna-se produtor do Dão com a Quinta da Garrida. Cento e dozes hectares de vinha que acrescem à produção de Vila Nova de Tazem. Nestas terras altas acredita-se no potencial para vinhos de guarda, finos, frescos, austeros e minerais.

Sim o Dão que despontava reconhece Michael Porter, em 1994, e constata que o professor de Harvard aponta o vinho como um sector estratégico de economia portuguesa. Privilegiar as castas autóctones e prosseguir uma estratégia de diferenciação, foram os recados do especialista americano, a par da utilização das suas

próprias castas para produzir vinhos de qualidade. Dado o recado outro factor ajuda a consolidar a região. A Escola Superior Agrária de Viseu nasce nesse ano e apesar de a qualidade das uvas ser soberana, a região forma os primeiros vitivincultores, adega e vinha estreitam laços. A viticultura e a enologia sintonizam-se, chega a tecnologia conjugada com a constante experimentação e investigação na área produtiva. A região começa a utilizar as sinergias entre as pessoas, os agentes económicos e as lideranças políticas. O consumidor ganha a notoriedade do Dão e o marketing pulveriza-se. Um ano depois a região produz o primeiro colheita tardia, cria um espumante Encruzado e a Touriga Nacional assume preponderância, o primeiro fica mais tempo em barrica, a segunda repousa por maior período no inox. A Vinidão agrega parceiros para fazer nascer a primeira experiência de Rota do Vinho do Dão, desenvolvida em setembro de 1995. Estruturas de governo, promotores turísticos, produtores e comerciantes de vinho unem esforços na promoção.

Nesse ano João Paulo Gouveia, discípulo de Magalhães Coelho, acaba o curso de enologia, reestrutura a vinha da família e, com o pai João Coelho Gouveia, funda a adega da marca Pedra Cancela. Um ano depois, a Quinta da Leira assume-se com a marca Vinha Paz, prosseguindo o legado da família. Oliveira de Barreiros fecundava a herança. Os filhos da terra permaneciam fiéis ao espólio, calcorreando as curvas e vinhas do Dão. As poldras no rio, paisagens constantes, videiras rodeadas de mato e pinhal. Na bordadura oliveiras e macieiras.

Em 1996 surge, em Silgueiros, a Quinta da Penseira, propriedade de Paulo de Lemos Esteves que reestruturou as velhas, e centenárias, vinhas. A Penseira confirmava a história, plasmada ali ao lado, na Campa dos Mouros, vestígios de uma viticultura antiga. Ali se pensavam as vinhas e as cepas. O levantamento do Dão alvitrava-se, a sociedade Quina da Nespereira surgia em Gouveia tomando o caminho da Quinta do Paço, poiso de bispos quando demandavam a Beira vindos ou idos a Coimbra. O Dão está em franco crescimento. Vinhos delicados, robustos, sensíveis. Melodias e tons, brandos e vigores. Amaciados e o Dão a correr. Indo sem se dar conta que se vai. De livre vontade. Crescendo e anunciando.

Em 1997 a Quinta de Lemos reestrutura as vinhas e a Ladeira da Santa, em Tábua, plantava as primeiras vinhas nas encostas voltadas para as serras do Açor e Arganil. Era a teoria a passar à prática pela mão de um antigo ministro da agricultura. Arlindo Cunha, que preside à Comissão nos seus 110 anos, foi um pioneiro que passou do Governo para a produção agrícola. Uma idiossincrasia extraordinária, era a primeira vez, após 25 de abril, que um ex-ministro da agricultura lançava enxada aos caboucos, cavando pendões e esticando arames.

José Perdigão plantava as primeiras vinhas no planalto de Silgueiros. A Quinta do Perdigão traz outra aragem. Cinco mil videiras por hectare, plantadas e desenvolvidas em modo biológico e mais tempo de estágio. A distinção da adega pela The Wine Opus reconhece um futuro alicerçado na agricultura familiar e numa rigorosa vindima manual. A pouco mais de mil dias do novo milénio, nesse fabuloso e fenomenal ano de 1997, João Tavares de Pina assume a condução da Quinta da Boavista, propriedade com raízes no século XVIII. O Dão acrescenta 7 hectares de vinha, a 450 metros de altitude numa geografia onde o xisto encontra o granito e uma nova marca, Terras de Tavares.

Neste profícuo ano surge ainda a Quinta do Sobral, 13 hectares de vinhas em Nelas, e ribeirinho ao rio da grande curva, surgia a Casa de Darei, a montante da Barragem de

Fagilde. Recuperavam-se os vinhedos de uma propriedade de 150 hectares, acolitada nas margens do Dão, por entre pomares, pinhais e hortas.

Em 1998 Horácio Marques compra a Quinta de São Francisco e funda a Chão da Quinta plantando Touriga Nacional e Tinta Roriz na propriedade do Solar do Visconde de Treixedo, em Lourosa.

Os produtores viam a luz e a cultura, através da história da vinha. Ciência e arte, dançando com humanidade ditavam o crescendo da herança.

Em 1999 outra marca, a Quinta da Falorca, desponta pela mão de Magalhães Coelho que rejuvenesce vinhedos antigos e tradicionais da família Figueiredo na Quinta do Vale das Escadinhas, impulsionando uma nova adega e lançado vinhos com designação de Garrafeira. As Caves Messias compram a Quinta do Penedo, em Mangualde e João Pedro Araújo lidera a chegada da Casa Cello ao Dão. A empresa compra 20 hectares de vinha, em Penalva do Castelo, e surge a Quinta da Vegia.

Sim o vinho nunca será consensual e a riqueza do Dão afirmava-se em múltiplos caracteres distintivos e diferentes estilos. O vinho ganhava capacidade para nos surpreender. A busca, a procura era a imprescindível demanda da excelência! Os muitos solos, a dinâmica variedade de castas, os encepamentos mais velhos mostravam distintos vinhos e sentidas diferença entre colheitas. Lavrar, espoldrar, enrolar as varas nos arames, curar e ver crescer os bacelos mostravam a riqueza do Dão.

O novo milénio chega com o programa comunitário 'Vitis' em grande velocidade, a Quinta de Lemos aumenta a plantação de videiras, a Vinícola de Nelas adquire a Quinta das Estréguas, investindo na área agrícola, plantando vinha com as castas tradicionais. A génese mantém a fidelidade. Os solos, que também sustentam floresta e olival, apegam-se à vinha, cessam-se abandonos, esquecimentos são postergados, o sagrado das altas produções esvai-se, a procura é pela qualidade. As enormes reestruturações de vinha na viticultura portuguesa são bem visíveis no Dão onde centenas de hectares foram arrancados e outros tantos plantados. O casamento, único, entre terra e clima, o conhecimento secular da arte da lavoura e uma exigente seleção de castas, origina vinhos encorpados com elevada capacidade de envelhecimento em garrafa. Pressentem-se boas colheitas, mas 2000 não é, contudo, um ano feliz. Alguns dissabores atingem o sector cooperativo, com bonitas e renovadas adegas, mas sem que as vinhas acompanhem a modernidade. O sacolão atinge Silgueiros quando a Adega Cooperativa, presidida por Fernando Figueiredo, começa a premiar a qualidade, bonificando as castas autóctones, antecipando o pagamento da colheita com base na perspectiva da vindima. O mercado começa a ditar regras, algumas cooperativas acabarão por conhecer severas dificuldades, surge um volume acentuado de produtores engarrafadores. A Casa de Mouraz aponta à viticultura sustentável. Júlia Kemper chega ao Dão para continuar o legado da família Melo na Quinta do Cruzeiro. Agricultura biológica nas vinhas e mais somatório na região. O vinho ganha investidores. Joaquim Coimbra entra na Dão Sul.

Dado o toque biológico, dois anos depois, em 2002, os produtores que fazem renascer o Dão entram em grande produção. Nasce o primeiro Vinha Paz, pela mão de António Canto Moniz, que mantém hábitos antigos e vinifica em lagares de granito. Jaime Almeida Barros resgata a Quinta das Camélias ao abandono, em Sabugosa. Raquel Mendes Pereira chega a Portugal vinda do Brasil, onde nasceu, para renovar a Quinta da Sobreira, propriedade que o pai olvidou quando cruzou o Atlântico para se fixar no

país irmão da América do Sul. A Sobreira deixa história, nasce a Quinta Mendes Pereira em Oliveira do Conde, que mantém o lagar de granito.

Mau grado os sinais que chegam de algumas cooperativas, 2003, podemos dizê-lo, encontra o Dão completamente mudado, mas mantendo a ânsia de fazer bons vinhos. Os enólogos formados nas escolas agrárias do país constituem a Vines e Wines, fundada por João Paulo Gouveia, Carlos Silva e Miguel Oliveira, que se torna numa grande consultora dos produtores independentes, afinando a viticultura, retocando a enologia. A Quinta do Escudial faz crescer as vinhas para os 6 hectares e meio em solos de xisto e granito. Estrela, Montemuro, Buçaco e Caramulo vigiam, lá do alto, as videiras que se estendem. A superfície, quase sempre constante em torno dos 20 mil hectares, representava 16% da área agrícola da região. Mantendo o ecossistema de biodiversidade, convivendo com o indomável Dão, puxando lustro ao brilho, pugnando pela elegância.

Em 2002 a Dão Sul chama a si a icónica Vinha do Contador, com a aquisição do Paço dos Cunhas e a compra das vinhas da Casa de Santar; um ano depois era a primeira quinta do Dão a implementar um Núcleo de Investigação e Desenvolvimento Tecnológico em Empresas. Na margem direita do rio Dão, em Penalva do Castelo, João Barbosa lança a Adega da Corga, guarneçada com cubas de fermentação com temperatura controlada, esmagador pneumático e 22 hectares de vinhas. As vinhas velhas de Touriga Nacional enxertam-se. E em Povolide, na Casa de Vilar de Ordem, surge nova marca: a Casa Ruy, gerida e administrada pelas irmãs Amaral Santos, herdeiras de José Fernandes Rui. José Clemente assume o leme da Adega Cooperativa de Penalva do Castelo.

Em 2004 nova afinação legislativa, que deixa a região autonomizada, sem dependências governamentais. O Estado afasta-se da Comissão Vitivinícola no ano em que um médico engarrafa o primeiro vinho da Quinta de Reis. Jorge Reis, que depois de uma vida dedicada à medicina foi estudar enologia na Escola Superior Agrária de Viseu, retoma do tio 15 hectares de vinha. A Quinta do Medronheiro reestruturava, aumentava vinha e criava adega.

Mas inesquecível foi a entrada em funcionamento do Solar do Vinho do Dão, numa ação conjunta da Câmara Municipal de Viseu e da Comissão Vitivinícola Regional. De paço episcopal a sede da Comissão Vitivinícola Regional, o Solar do Vinho do Dão tornou-se um dos símbolos da cidade e da região. A inauguração fica marcada por uma exposição de fotografia que retrata a produção do vinho, uma mostra dedicada a Aquilino Ribeiro, que ali esteve detido quando o edifício funcionou como prisão e uma prova que juntou 250 vinhos, dos 40 melhores produtores da região.

Em 2005 a Quinta dos Cedros, em Casal Sandinho, junta-se ao Dão, mantendo as cepas envoltas em cedros e roseiras, o olival em bordadura retomando outros tempos. As boas colheitas crepitavam o Dão, mas ainda haveria más vindimas. A adega Cooperativa de Tondela sinalizava a falência, depois de 57 anos a produzir vinho de 800 associados. Foi a primeira do Dão a falir, deixando um passivo superior a sete milhões de euros, naquela que era uma situação inédita na região.

Em 2006 Fernando Tavares Pereira adquiria a Quinta do Serrado e a Quinta do Mosteiro, ambas em Penalva, que acrescenta à Quinta Picos do Couto, em Tábua. O grupo do empresário, a Tavfer Vinhos, juntava 95 hectares com destaque para a Quinta do Mosteiro. Também aqui, nas imediações daquele que foi o primeiro Mosteiro da Península Ibérica, o Santo Sepulcro, a antiquíssima vinha assomava à

modernidade. Juliana e Rafael decidem, neste ano, retomar outro exemplo e chegam do Brasil para homenagear os avós, que para ali foram deixando Vilar Seco para trás, e conduzir seis hectares de vinha plantada seis anos antes, assente maioritariamente em Touriga Nacional. Nasciam a quinta e marca Kelman.

Em 2007 a seleção natural produzia efeitos e das cooperativas do Dão apenas cinco mantinham atividade: Nelas, Vila Nova de Tazem, Penalva do Castelo, Mangualde e Silgueiros. A Udaca mantinha-se farol cooperativo, unidades de grandes produções, mais de um milhar de associados e, no caso de Silgueiros, cinco a seis milhões de litros por ano, com enologia nas mãos de Miguel Oliveira. Mas o novo fôlego não deixava ninguém para trás, as cooperativas analisavam as maturações das vinhas, marcavam datas de vindimas e controlavam a transformação com elevados índices de profissionalismo. Vinhos honestos, custos de produção baixos e condições para fazer vinhos de qualidade. As cooperativas ousavam até nas castas, como Mangualde que produziu um Tinta Roriz, varietal crismado de Aragonez.

Em Tazem um novo produtor galga a montanha. A Quinta da Tapada do Barro iniciava a produção.

- Podadas, é preciso mergulhar as vides, meter bacelo, limpar as cepas, descascando e abrindo, fertilizando, adubando. Enquanto a videira prossegue na ecologia é preciso reparar bardos, lateiros e ramadas; endireitar esteios, esticando arames e principiar a enxertia nos locais abrigados.

Armar

Chegados a 2008 podemos constatar que a querença de todos os homens que fizeram o Dão honrava o centenário da região, que vivia uma das melhores fases da sua história, com uma nova geração de viticultores, modernos, mas honrando costumes, heranças e legados. Tradições veneráveis num excelente conluio entre vinhos e gastronomia. Assinalando a data um Primado. Manuel Pereira de Melo juntava-se a Anselmo Mendes e na quinta de Santa Comba Dão iniciavam-se os estágios prolongados. O Primado só começaria a ser comercializado em 2008, apesar de plantado em 2004. Também em Paranhos da Beira a Quinta de Gonçalvino tomava nova dinâmica, depois de 4 anos antes terem sido plantados 12 hectares de vinha em produção integrada.

Com um vinho excepcional os compradores assomavam-se à primeira região portuguesa produtora de vinhos não licorosos a ser demarcada. Os vinhedos ocupavam 20 mil hectares numa área de 388 mil hectares, produzindo vinhos joviais, uns, de elevada capacidade de envelhecimento, outros; gastronómicos e apreciados pelo consumidor. A Região cria uma estratégia de marketing, comunicação e imagem que ajuda a vender os 40 milhões de litros de vinho produzidos no Dão. Nem todos procuram a Denominação de Origem, mas o Dão aglutinava 200 agentes económicos. Invernos frios e chuvosos, verões quentes e secos acoitavam as vinhas colocadas em planaltos de solos xistosos e graníticos de pouca profundidade. O vinho era, e é, a cara antiga da Beira Alta, personalidade vincada, elegante no garbo, puxando a economia e justificando todas as vontades, tidas e havidas, para criar e afirmar o Dão. A Região Demarcada do Dão certificava em ano centenário 85,3% de vinho tinto e 14,4% de vinho branco. Os restantes 0,3% eram utilizados em vinhos espumante tinto, branco e rosado. Cem anos depois o Dão conseguiu ser a região por excelência dos vinhos não licorosos em Portugal, segmentada em sete sub-regiões, de 3 distritos: Coimbra Viseu e Guarda, e 16 concelhos: Arganil, Oliveira do Hospital e Tábua; Mortágua, Santa Comba Dão, Tondela, Penalva do Castelo, Sátão, Viseu, Mangualde, Carregal do Sal e Nelas; Aguiar da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia e Seia.

O Centenário não encerra a Região que teima em crescer, pisando uvas, calejando mãos, aramando vinhas. No fio do horizonte as serranias, ora brancas, ora verdes. Um colorido único, uma paisagem orgulhosamente rural, encantadora, gentil, antevendo paladares e provas.

Em 2009 surge a Lusovini, não descurando a produção própria, mas virada inicialmente para o mercado. Casimiro Gomes, José Campos, Joaquim Almeida, João Paulo Gouveia e Carlos Moura, reúnem outros sócios e criam uma grande distribuidora, baseada no Dão que tenta sempre mudar, procurando a modernidade, mas sem nunca perder a personalidade e principalmente a elegância.

O diagnóstico da Região é feito nesse ano no primeiro congresso dos Vinhos do Dão. O “Unbottled – 1.º Congresso Internacional dos Vinhos do Dão – Inovação e Desenvolvimento”, que encerra as Comemorações do Centenário, traz à região especialistas de todo o mundo. Paul White, um crítico de vinhos norte americano radicado na Nova Zelândia e com grande reputação no plano internacional, constata que os Vinhos do Dão “têm um potencial fantástico no mercado global”, asseverando

“características únicas que os podem colocar no primeiro patamar de escolhas dos consumidores”. Extraordinária foi ainda a afirmação de que “Portugal é o mais excitante país de vinhos da atualidade, uma vez que detém um património de castas invulgar, que deve preservar, e, ao mesmo tempo, divulgar junto dos consumidores de todo o mundo que estão ávidos por conhecer vinhos diferentes”. A região, uma das mais diversas do país, rejubila. Inovação e desenvolvimento, comercialização e o extenso património de castas autóctones configuram o reconhecimento que o Dão sempre obteve, mas que até então nunca fora almejado com tamanha profundidade. Um ano depois do centenário ainda soava um último dobre de finados. Os associados da Adega Cooperativa de Nelas ficavam a saber que não havia dinheiro para pagar as colheitas, as cubas guardavam um milhão de litros e procuravam-se soluções.

Era a exceção numa outra regra. Em 2010 Albano Seabra assume a empresa de Américo Seabra, 100 hectares de vinha esquecidos por conta de uma extraordinária aventura americana. Albano retomou a adega, construída em 2005 e o ‘Pai Américo’ afirmava o Dão noutra vertente, vinhos de altitude sob a égide da Seacampo. Ao alto os vinhos e as vinhas de Gouveia. Em Santa Marinha de Seia António Madeira trocava as férias pelo trabalho e arrendava vinhas para produzir vinho.

Um ano volvido e surgia o Dão Primores, evento pioneiro no país, cuja primeira edição ocorreu em 2011 para dar a conhecer os vinhos da colheita do ano anterior. O Concurso “Os Melhores Vinhos do Dão no Produtor – Dão Primores” abria-se a todos os produtores de vinho da Região do Dão: vinicultores individuais, vinificadores engarrafadores e adegas cooperativas e distinguia a aposta no encepamento regional. O Dão atraía novos produtores, rejuvenescia, reabilitava, cuidava e criava.

Em 2011 José Matias assume a enologia da Casa da Ínsua, entretanto adquirida pelo Grupo Visabeira.

Em Pinhanços, Seia, a Quinta do Corujão era alugada a três jovens. Jorge Moreira, Francisco Olazabal e Jorge Seródio Borges arrendaram a propriedade por 10 anos e criaram o M.O.B., a partir das iniciais dos seus nomes. O Dão de altitude, ou de montanha, fazia-se a 6 mãos e três vontades. Um pouco atrás, quem desce para a Pinoca, as parreiras de Tourais remoçavam e avigoravam. António Vicente toma como farol o Solar da família Montenegro e recupera os vinhedos que a família ali plantou há muitas gerações atrás. Nascia a Casa de São Matias, a velha propriedade do século XVI voltava à lavoura, a montanha aditava avanço e progresso ao Dão e à sub-região da Serra da Estrela. No Carregal do Sal Lúcia Freitas assume a Quinta da Mariposa, em Albergaria. A Casal Azul Grande, até então na mão do avô deixa de enviar uvas às cooperativas e surgem os primeiros vinhos de ‘boutique’, engarrafados em pequenas quantidades, numa demanda quase naturalista.

O Dão corre a duas margens de três rios, esquerda e direita comungando, participando, querendo, mostrando fato domingueiro, mas não esquecendo traje de laboro.

Cá em baixo, na margem direita do rio que corre da Barranha à Foz de Santa Comba, outro nome despontava. A Quinta dos Monteirinhos nascia para homenagear ‘O Especial’, que sempre produziu vinhos nos lagares da casa de Água Levada. Filhos e netos de Miguel Ginestal, uma das mais icónicas personagens da Zona Agrária de Viseu e diligente fundador da Adega de Mangualde, deixava de herança a quinta e os filhos instituíam a Quinta dos Monteirinhos. Mais à frente, em Santar, João Rego estabelecia a Fidalgas de Santar. No Carregal do Sal, depois de uma volta por outras regiões Carlos

Lucas regressava a casa. Implantava adega no Ribeiro Santo, numa vinha acolitada à Estrela e promovia o nascimento da Magnum Vinhos, recuperando a vinha com sistema de proteção integrada, encepada com as castas tradicionais da região. As vinhas velhas mantinham-se, sendo ali que, em cada ano, o Inverno assinalava a chegada, marcando a Vinha da Neve.

António Mendes assumia o leme da Adega Cooperativa de Mangualde e em Gouveia instituía-se a Madre de Água, com as primeiras vinificações a serem feitas a 600 metros de altitude. Augusto Teixeira fundava a Quinta de Sirlym e em 2012 novo acaso feliz. Nuno do Ó e João Corrêa, pegaram nas uvas das velhas vinhas de Encruzado da Quinta de Turquide e lançavam o Druida. É também neste ano que três irmãos arrancam do esquecimento as vinhas da família. Pedro, Ana e Luís Borges criam a Quinta dos Três Maninhos e a empresa Palwines. É ainda em 2012 que Dirk Niepoort encontra o Dão e uma antiga vinha, na vertente nascente da Serra da Estrela, com cinco hectares. Apesar do amanho, as castas estão misturadas, mas a vindima é feita e a vinificação prossegue na adega da Quinta da Pellada, do amigo Álvaro de Castro. Segue-se a compra da Quinta da Lomba, à entrada de Gouveia. A montanha soma 25 hectares e maior apreço pelas vinhas velhas. A demanda pela ampelografia intensifica-se. Borrado das Moscas, Rabo de Ovelha e Cercial preenchem os lotes de branco, completados com Bical, Encruzado e Malvasia.

Incansável a região retoma velhos vinhedos, engendra novas marcas, cria novas adegas, prospera. Surgem a Chão da Quinta, CM Wines, Caminhos Cruzados. O Estatuto da Comissão Vitivinícola Regional do Dão acompanha a aragem que sopra sobre ancestrais vides. Acaba a equipa especial de provas, a quem competiria aprovar os qualificativos mais exigentes e as aprovações passaram a ser feitas apenas pela câmara de provadores, que analisa todos vinhos da região. O ajuste estatutário viria a dar frutos, como veremos.

Antes disso o Dão, rio típico de planalto, de curso complicado, escasseando os grandes declives; o Mondego das margens íngremes, o Alva da montanha. A região tem meandros e perfis e progredia.

Em 2014 a Lusovini instalava-se nas antigas instalações da Adega Cooperativa de Nelas, esquecidas e abandonadas e fazia crescer a capacidade de vinificação para os seis milhões de litros. As vinhas, velhas de 85 anos, assomavam à 'Varanda da Serra' e exportava-se como nunca. Vinhas velhas eram também o desejo de António Madeira que lança os primeiros vinhos neste ano, a partir das propriedades de Seia, entre elas vinhas centenárias. Toda a paisagem da região "dentro de um copo", separando a vinificação de 15 pequenas propriedades noutros tantos lagares, cubas e barricas. Ao lado Paulo Nunes, na Casa da Passarella e Pedro Pereira, na Adega Cooperativa de Tazém, promoviam e timonavam um Dão de 'Altitude'. Ao baixo a Soito Wines inaugurava a nova adega em Tibalde, no concelho de Mangualde, num projeto do arquiteto, e viticultor, José Perdigão. Os solos de elevado potencial, ora xistosos ora graníticos, ganhavam nova vida, produzindo vinhos balsâmicos, untuosos, únicos. A Quinta do Vale do Cesto, em Oliveira do Hospital, também nasce em 2014 pela mão de António Figueiredo que aproveita uma propriedade que está há várias gerações na família. A sub-região do Alva ganhava nova adega e três vinhas distribuídas por 8 hectares. O ano não haveria de acabar sem surgir a Psique da Amora Brava, uma aventura de família, incluindo os filhos, de Susana Melo Abreu e Carlos Silva. Um primeiro vinho seguido do Índio Rei. Vasco Fernandes, o quinhentista Grão Vasco que

fundou escola de pintura na Beira, duplicava-se no Dão e viajava de rótulo ao Brasil para se tornar vinho oficial do Museu de Arte Indígena, em Curitiba. Foram anos proveitosos, imaginativos e frutíferos que viriam a permitir o renascer da nova Rota dos Vinhos do Dão, em 2015, depois de dois anos de estudos, inquéritos e visitas. Trabalho duro, arriscado, investimento preocupado, alegrias e curtimentas. Sim as vinhas do Dão continuavam tocadas a querença e esperança. E mostravam-se. Somadas as paragens a Rota envolve 43 vitivinicultores em dez concelhos e foi a primeira grande experiência de enoturismo que o Dão conheceu. O património vitivinícola dá-se a conhecer, Viseu assume-se como cidade vinhateira e, acredita-se, que o Dão é um novo e grande destino português de enoturismo, numa região vetusta, que conheceu crises e desafogos, mas nunca esqueceu a identidade que soube firmar e vincar em tintos elegantes e encorpados, brancos complexos e delicados, a longevidade tornada em saber de guarda. O vinho sempre foi o melhor pretexto para descobrir o património histórico e cultural da região, paisagens quase secretas, amanhadas com suor, mostrando visível afecto e diligência. Ao redor destas videiras outra vida desponta. O rio Dão nasce no interior, num quase planalto, desce vales, sobe montanhas, guarda segredos. Todos na demanda das confidências, procurando intimidades, circunspectos aos pinhais e eucaliptais, acolitados nos pequenos muros de pedra. A tecnologia ajudava. Foi criada uma aplicação digital com mapas e informação útil que leva a todos os caminhos do Dão. O orgulho do vinho nunca foi tão grande, surgem mesas e restaurantes que tratam a pinga como ela merece. A palamenta é cuidada, os copos escolhidos, os escansões sensibilizados, visitas a quintas e adegas tornam-se rituais de procura. Explicações, conselhos, descrições e discrições. Concisões também nas empresas. Em 2015 surge a empresa Global Wines, até aqui a sociedade gestora de participações maioritária na Dão Sul, designação que permanece entregue à história, à memória e à cave onde se guardam fabulosos tesouros do rótulo verde e branco.

Em Mangualde, 7 anos depois do centenário, surge o Centro Interpretativo da Vinha e do Vinho, abrigado nas instalações da Adega Cooperativa, que tinha António Mendes na direção. Nas paredes das caves os quadros mostram o “Ciclo Vegetativo da Vinha”, “Viticultura ou Cultivo da Vinha”, “Castas da Região”, “Doenças da Vinha”, “Vinificação de Vinhos Tintos”, “Vinificação de Brancos e Rosés”, “Roda dos Aromas”, “Terminologia da Prova” e “Paleta de Tonalidades”. O vinho explicado em pormenor, onde se respira a história e a génese da Região Demarcada do Dão. Toda uma aula que soube ter em apreço a pressão das elites regionais, decisiva para a institucionalização da região do Dão, mas no sucesso da empreitada esteve sempre a viticultura, a longa integração nos mercados e, o principal, solos com missão antiga, de boa prestação vínica, um clima único e as castas tradicionais. No mercado nacional, os preços dos vinhos do Dão atingiam a média de 4,02 euros litro. A lavoura capitaneava a economia.

- De vinha à vara, nove olhos para rebentar em março ou abril e emparem-se as vides para não tombar. Fresando, adubando, antes de rebentar. Cuidando da terra, protegendo raízes, alimentando caules, cortando as raízes que sobem pelo enxerto.

Esquivir

Corre o rio à Foz, serpenteiam as águas, chega o xisto, fica o granito, prosseguindo a marcha, por entre lameiros e várzeas, ora manso, ora bravo, agora desperto, ali cansado, além resfolegado.

O declive, mas também a presença do granito, que confere mineralidade aos vinhos, e a grande amplitude térmica, a comida, o briol, os rituais sociais celebrados nas adegas. Tudo isso implica olhar para o Dão como uma região vinhateira e de enorme potencial no enoturismo onde os vinhos namoram a terra. Leis e regras de antigamente, replicadas nos dias hoje, mas única é a personalidade e a diversidade é a maior identidade de Portugal, sublinhada a fio de lavoura no Dão. O turismo e o vinho não só caminham juntos como se ajudam. Como as vinhas, de mãos dadas com os pinheiros; ou as cepas abraçando eucaliptos e choupos. E o carvalho pardo da Beira, o castanheiro, ameixieiras, nespereiras e pessegueiros. Macieiras e videiras.

Chegados aqui constato que a Região certificou, em 2017, 18 milhões de litros de vinho, o que representa um crescimento de 32% face a 2016 e de 42% face a 2015. O Dão bebe-se em 23 países da União Europeia e em 53 do mundo fora do velho continente. O Dão manteve a vanguarda, soube ser intrépido, audaz e ousado. E acrescenta valentia. Em 2017 o Dão continuava a saga, correndo veloz a caminho de outro centenário. A Caminhos Cruzados inaugurava uma nova adega, em Nelas, onde, além da vinificação e da arquitetura, havia preocupação em criar sala de provas e neutralidade ambiental. Mais um passo na afirmação do enoturismo e no resgate do prestígio perdido. Também em Nelas a Lusovini lançava um novo centro logístico e plantava, em Alvarelos, 25 hectares de vinha nova com velhas castas. Sem esquecer um Museu Virtual com a história do Dão. Ainda nos alvares de 2018 Carlos Seabra, e os vinhos 'Pai Américo', comprava a falida adega de São Paio, em Gouveia. A Seacampo alarga os caboucos e em abril o Grupo Américo Amorim, líder mundial no negócio da cortiça, iniciou as negociações para adquirir a Quinta da Tabuadela na freguesia de Silvã de Cima, concelho de Sátão, fundando um novo ideal do enoturismo do Dão.

A natureza e a cultura da região, rios e serras, mostravam o Dão que ganhava modernidade, aprimorando-se para receber turistas, mas respeitando, sempre, o suor das mãos que cuidam das videiras, amor que se mostra a cada safra agrícola, esperando o resultado da enxertia, o desenvolvimento da videira, os cachos e a grande alegria da transformação da uva em mosto, num vinho que se afirma a nível nacional e internacional. A fidalguia deu tempo ao tempo, como convém nestas coisas da lavoura. O Dão respira novos ventos de esperança. A percepção de que o mercado vinícola extravasa significativamente a simples compra e venda de vinhos, permite um novo olhar sobre a trave mestra da lavoura beiraltina. A incorporação das riquezas turísticas, históricas e etnográficas da região, seja na gastronomia ou no termalismo, no produto vinho do Dão, foi uma realidade conseguida, catrapiscando o turismo da tradição e de genuinidade. Pontes e ribeiros, pontões e ribeiras, afluentes e nascentes, todos juntos como os viticultores. Dos planaltos de Trancoso e Aguiar da Beira à margem direita do Mondego, em Mortágua e do Alva em Oliveira do Hospital. Verde e azul de mãos dadas, descendo vales, subindo montanhas, arredando, dançando, plantando. As courelas da Beira Alta, rodeada em milénios de história, por entre vinhas e belezas naturais, são os tegões de um novo turismo que vai conquistando cada vez mais espaço a nível europeu e mundial. O vinho enquanto experiência única de percepção e

partilha da realidade local é alavanca regente na revitalização do turismo, respondendo a quem procura experiências únicas por entre viagens antológicas, epifanias, elegias.

Tudo tem uma explicação. A orientação da vinha, a forma como a videira é desfolhada, o ritmo a que os talhões são vindimados. Tudo detalhes que fazem, hoje, parte do guião dos produtores de vinho que sabem, como ninguém, seduzir quem visita a região. Percorrendo o rio, quase vendo a Foz do Dão, compreende-se a geografia e a multiplitude de vinhos que abençoam uma única região. Em flagrante contradição com as regiões graníticas, as encostas xistosas aparecem nuas ou fracamente revestidas. São as vinhas que as fixam, mantêm e encavalitam.

Evolução foi o sentido, a paciência a virtude. O Dão encontra-se rodeado por notáveis montanhas, pedregosas serras, escarpados vales. Cavando o socalco do Nordeste ao Sudoeste do país, escondendo no âmago uma extensa rede hidrográfica, de pequenas linhas de água e de rios com orientação predominante similar. É a Sudoeste, para onde corre o Dão ao encontro do Mondego. O Criz, afadigando-se a Sul, o Alva rompendo de Este a Oeste. Rios que se chegam ao “funil de Penacova”. E é aqui, entre os vales do Dão e do Mondego que se afirma a região, como antes foi com os romanos e antes destes com tamanhos e muitos povos capazes de aspergirem a mesma vontade, milhares de anos depois.

Essa geografia sempre cá esteve e a moderna enologia permite mostrá-lo com outro valor, mas, como dizem os viticultores, os bons vinhos fazem-se na vinha. E continuam os mesmos, vinhos que duram décadas, como as experiências feitas pelo Centro de Estudos de Nelas nas décadas de 60 e 70 do século passado comprovaram. Não é um Dão renascido, redescoberto, é antes uma Região com nova consciência, um novo e redobrado fôlego. Os vinhos do Dão ganharam com o estágio, mas também se entornam jovens, equilibrando acidez e álcool. Arquitetura arrojada nas novas adegas, a mesma, e antiga paixão, vinhos e vinhas feitos para a posteridade. Aqui, acima de tudo, trabalha-se. Mas também se celebra o vinho e há sempre portões abertos a quem vier por bem. O Dão é hoje uma grande marca, a grande montra da Região, mantendo-se, contudo, como o vinho de antigamente. Vinhos cheios de sabor, jovens, autênticos e que têm uma origem, refinando aromas, juntando poder e qualidade. O caminho foi feito e é bem perceptível para o visitante desta região que se trata de uma das mais ancestrais e tradicionais regiões vitícolas, apetecendo ao turista, querendo ao demandante, procurada pelo viandante. Todos ansiando pelo único, adoçados pelos vinhos feitos com as castas portuguesas, as que sempre cá estiveram. As nossas, de sempre, e as que aqui chegaram sem daqui abalarem.

No coração deste imenso planalto Viseu, reconhecidamente a capital de uma das mais singulares regiões vitivinícolas de Portugal e do mundo. A montra destes vinhos com frescura, acidez, mineralidade e estrutura que se caracterizam pelo garbo e galhardia, sabedoria, e savoria, no envelhecimento e extremo potencial gastronómico, harmonizando condutos, salteando comidas. O Dão é a mais antiga região demarcada de vinhos de mesa, ou de pasto como crismaram os antigos numa expressão feliz e genuína, numa memória que se fez acontecendo e querendo. Sim, que seria o vinho sem uma bravata, sem um bairrismo, sem um regionalismo. Em bom rigor Francisco Ferreira do Amaral assinou também, nesse dia 18 de setembro de 1908, os decretos dos Verde, Bucelas e Colares. Poderia o bom senso agradecer a escrita e lavar, dizendo, o Dão integra o grupo das mais antigas... Podia e poupava-me o diário ao bordo mas

creio que o Almirante Ferreira do Amaral, fiel ao detalhe da Marinha, terá, também aqui, seguido a navegação do nascente ao poente... deixem o escriba navegar em mar inserto e ao correr do coração. Exacta, como um sextante, é a fama que levou o Dão às quatro partidas do mundo, respondendo à exigência, mostrando brio, esmero e primor, saber nos mestres que o elaboram. Vinhos de qualidade ímpar, que se afirmam, sem pejos ou vãs glórias, no restrito clube da viticultura global. Sim o Dão respira novos ventos de modernidade, um espanto mundial, mas é o mercado quem dita o sucesso. E 2017 foi uma certificação denominada e abalizada. O Villa Oliveira Touriga Nacional 2011, da Casa da Passarella, conquistou o título de melhor vinho português no concurso anual da ViniPortugal, deixando a região de peito inflado de orgulho. Tanto mais que a região conquistou ainda outro prémio, o de melhor blend branco, o Quinta dos Carvalhais Reserva 2012, tornando-se a única a subir por duas vezes a um pódio que só tem seis vagas! A qualidade está em crescendo, o mercado reforça essa certeza. O Dão regressou, indo claramente ao encontro dos consumidores mais exigentes, com novas técnicas e novos agentes. Valorizando e galvanizando a qualidade, acrescentando competitividade num sector complexo e difícil como é o do vinho. Foi, ainda assim, uma longa viagem, mas o Dão concebeu tintos grandiloquentes, com poderoso perfume nos grandes lotes constituídos com Touriga Nacional e Alfrocheiro. Ou valentes brancos, de Malvasia e o sacrossanto Encruzado, mineralidade cítrica e equilíbrio. Sem nunca perder identidades ou endossar semelhanças.

Singulares nas suas características, os vinhos do Dão comparam-se aos melhores. Souberam intervir no momento certo e de forma adequada, a vindima acontece quando os bagos estão completos e a maturação fenólica garantida e depois adegas. Há vindimas à noite, de madrugada, no talhão, na parreira, na parcela.

No Dão o vinho corre nas veias da terra e a terra corre no coração dos homens. A sua nobreza resulta na dedicação apaixonada do seu povo, que vai do lagar de pedra aos modernos inox. Uma relação profunda, antiga, soberba que respeitou a geografia e a ampelografia para fazer um vinho excepcional, com identidade portuguesa e com lugar cativo nas bocas do mundo. O Dão é este privilégio, um anfiteatro, que começa no sopé da Serra da Estrela, e vai decaindo até ao palco, que é Viseu. E isso transmite vinhas em altitude, quase aos 750 metros, ou vinhas no planalto, pouco acima dos 200. E outorgar esse genitor, saber aproveitar as grandes amplitudes térmicas entre a noite e o dia, é conhecimento que é transmitido no vinho. A natureza conferiu à Região Demarcada do Dão esse panorama de felizes coincidências geográficas. Entre zonas profundamente montanhosas, convivem vales com colinas e declives suaves e arredondados.

A estrutura fundiária da região foi e continua a ser de minifúndio, logo milhares de produtores de uvas que despertaram a região, para a necessidade de valorizar a qualidade para garantir nome e competitividade num sector complexo e difícil. Sim, houve um hiato em que parecemos querer dormir, mas chegámos a uma resposta decisiva para a afirmação, nacional e internacional, da denominação Dão. Estatuto e reconhecimento dos mercados, nacional e internacional, que merecem e começam a ser cada vez mais apreciados pelo carácter. E a diferenciação é a nova ordem. A origem a nova procura. No Dão, temos ainda um longo caminho a percorrer, para darmos a conhecer a cada vez mais pessoas estes nossos vinhos de forte e vincada personalidade. Existe hoje uma clara diferenciação entre os vinhos destinados à

moderna distribuição, que têm de ter preços simpáticos e consensuais e vinhos exclusivos, dedicados a nichos de mercado, que são diferentes, diferentes entre iguais, mas de valor acrescentado, numa singeleza só possibilitada por uma imensa ampelografia, um intenso e enorme cardápio de castas. As diversas técnicas de viticultura e de vinificação utilizadas nas diferentes castas brancas e tintas do Dão permitem matizar e modalizar esse portefólio. Assim, podemos obter vinhos jovens, frescos e fáceis, mas também vinhos mais complexos, elegantes e suaves. Todos mantendo longo potencial de guarda. Mas desde sempre que os vinhos do Dão, tanto brancos como tintos, são reconhecidos como dos mais elegantes e sofisticados que se produzem no nosso país. Esse reconhecimento, traduzido na pioneira demarcação e regulamentação da região, deve-se, essencialmente, às excelentes condições naturais para a vinha. A cadeia de montanhas que rodeia quase toda a região proporciona um clima ameno, de pouca influência marítima e alguma continentalidade, que molda o carácter aos vinhos. As chuvas copiosas de Inverno e Primavera, poucas influências exercem sobre as videiras, mas a falta de chuva no pico do Verão fá-las sofrer, estendendo raízes. E vemos, outra vez, largo, compreendendo a plenitude das uvas brancas, retomando saber estudado. A enologia deu um salto fabuloso nos vinhos brancos, em particular, no Dão. Está provado que fazemos grandes tintos, mas os brancos, saem todos os anos, de forma sistemática, consistentes e, de facto, com grande qualidade. Ano após ano, é notório que o Dão está a fazer um percurso de recuperação face ao mercado e à imagem que se erodiu. Esta inversão de tendências está bem evidente no aumento de 42%, incluindo vinhos de denominação de origem e indicação geográfica, na quantidade de vinho certificado nos últimos quatro anos, o que constitui um notável desempenho. O exército é enorme, mas quem toca tambores são os agricultores e em 2018, pelo oitavo ano consecutivo distinguiam-se os produtores. O regulamento do concurso prevê selecionar o Grande Vinho do Dão, dentro dos 5 vinhos com Diploma Ouro mais pontuados, e que em 2018 foi obtido pelo produtor Paço de Santar, com um vinho tinto escolhido das 204 amostras submetidas a prova.

A entrega dos prémios ocorreu a 21 de maio, numa segunda-feira de passarinhos a chilrear e acolitados no paço mandado construir pelo Bispo Alves Martins. No Solar do Dão anunciava-se a investigação das castas regionais, num projeto em torno dos 'Vinhos do Centro', ligando ciência e viticultura. Afinal o que mais distingue o Dão, uma imagem de diferenciação e prestígio por parte da crítica especializada. É um trabalho que se deve aos profissionais do sector na Região: produtores, cooperativas, empresas, enólogos. E que, obviamente irá continuar. As geadas tardias e o granizo, que por vezes surgem em Maio, e as chuvas de Setembro e Outubro, que dão sempre sinal de si, são a preocupação, o leme que dita a condução dos viticultores da região, que frequentemente veem goradas, num ápice, as melhores expectativas. Se chove em Agosto, a colheita pode ser histórica. Se chove muito em Setembro ou no início de Outubro, a colheita é, quase sempre, menos feliz. Mas é o clima incerto quem dita as leis e, de vez em quando, mais choro menos alegria, proporciona o "grande vinho". Mas, como sublinha o enólogo Paulo Nunes, "aquilo que alguns apelidam de sorte, nestas terras chama-se Dão". A colheita de 2017 deixou-o, de forma inequívoca, demonstrado. No concurso da Vini Portugal o Dão inscreveu 9% dos vinhos e aboletou 20% das grandes distinções. Certificar traz valor e o Dão certifica 75% dos vinhos que produz.

- Março é enxertar e fortalecer as videiras, unindo garfos ao cavalo, o forte protegendo o fraco, para que que toda a planta cresça bonita e saudável, quando chegar o mês de Maria.

Chanfrar

As vinhas estão plantadas em várias altitudes, escolhem uma grande diversidade de terroirs, possibilitando vinhos diferentes em cada uma dessas vinhas. Talvez ainda não conheçamos o potencial de cada vinha, cada casta, cada parcela, mas uma coisa sabemos. Nestes 16 concelhos distribuídos por três distritos, o roteiro pelo Dão é feito de vinho, mas também de casas com história dentro, valor patrimonial muitas vezes esquecido, pelo que vale sempre a pena visitar.

As particularidades da cultura da vinha na Região estão relacionadas com o acidentado do relevo. A vinha predomina em zonas de altitude compreendida entre os 200 metros, nos concelhos de Santa Comba Dão, Tábua nos 360, Arganil e Mortágua subindo, e os 700 metros nos concelhos de Aguiar da Beira, Sátão, Penalva do Castelo e Fornos de Algodres. No entanto, a maior área de vinha está entre as cotas de 300 e 500 metros.

As propriedades agrícolas caracterizam-se por ter uma estrutura de minifúndio, sendo a vinha cultivada em consociação com outras culturas e existindo entre manchas de pinheiro bravo e macieiras. A área média das explorações na região, é de 1,6 hectare e a das parcelas que as constituem é de 0,14. Os dados do cadastro vitícola de 1991 mostram que as parreiras do Dão, são vinhas com um sistema de condução muito particular. A maior parte, são conduzidas em manchas contínuas. As vinhas mais antigas não são aramadas e as mais recentes, aramadas. As mais velhas têm compassos muito estreitos que variam entre 1,40 e 1,80 m na entrelinha. Com arames e tratores as vinhas mais novas alargaram o compasso, de 2,30 m a 2,50 metros na entrelinha. Em ambos os casos, o compasso na linha varia entre 1,00 e 1,20 metros. A pouco e pouco o Dão regressa ao lugar que já foi seu algures entre o final do século XIX e os anos 60 do século XX: a região onde, como dizia o geógrafo Orlando Ribeiro, “provavelmente se produzem os melhores vinhos tintos de Portugal”. Até lá, é possível descobrir as suas faces menos conhecidas e talvez, talvez agora, mais interessantes que a gula é um bem inestimável, desde que providenciada pela herança.

As castas do Dão são a grande mais-valia, que a magia da Natureza e a argúcia dos homens souberam selecionar na região. O Encruzado é imperial entre as brancas, mas a aromática Malvasia-Fina, em zonas frescas, o temporão Bical e o ácido Cerceal Branco são excecionais a lotear. A Touriga Nacional quase ofusca as restantes entre as tintas, ainda que injustamente, pois o Jaen é importante para aveludar os vinhos, a Tinta Roriz dá estrutura e longevidade. O Alfrocheiro, um amor de sempre, é reconhecidamente aromático. Há muitas outras castas – brancas e tintas – nas vinhas velhas do Dão que nunca saem do anonimato, mas que actualmente servem para produzir, em pequenas quantidades, alguns dos mais desafiantes e emocionantes vinhos que nos são dados a provar. O ressurgimento do Dão, assim considerado por peritos, nacionais e internacionais, mostra-nos dos vinhos mais emocionantes e inquietos que se produzem em Portugal. E ainda se encontram, e resgatam, castas esquecidas. Todas elas nos sobressaltam o palato, essa inquietude, esse discrepante paladar é enorme vantagem, a gigante mais-valia.

O brilho do vinho branco é, hoje, um fenómeno, uma tendência regular, mas que ensaiámos antes. A vida faz-se de ciclos, de modas, de etapas que consumimos de forma cada vez mais acelerada. Há menos de dez anos poucos perderiam tempo a falar de vinhos brancos, líquido entradeiro, esperando pelo verdadeiro, o vinho tinto. Há

menos de uma grossa de anos poucos topavam os bagos pela casta, quase ninguém reconhecia variedades e ainda menos saberiam a origem, a história, a precedência e a procedência, branco ou tinto, aromas ou vinhos onde dançava, com quem bailava. No Dão mantemos os mesmos valores e princípios, a mesma proveniência que preconiza a perpetuação das tradições e da cultura popular, mas sobretudo da valorização daquela que é das mais importantes atividades agrícolas e económicas da região: o cultivo da vinha e a produção vinícola. Agricultura, sustento amanhado e cultivado. Colhido e guardado.

Tintos, brancos, rosés ou espumantes, são o espelho da região que os vê nascer. Porque a nobreza é uma virtude que vem do berço, que a dedicação apura e que a maturidade comprova. Neste rincão da Beira o vinho corre na alma, bate no coração, alimenta grandezas, provê sustentos. A sua nobreza resulta na dedicação apaixonada do seu povo, que vai do lagar de pedra aos computadores. Sem essa relação profunda não há vinho. E é tão forte, que irmana o fidalgo como o modesto camponês, o plebeu ou agricultor, na mesma linguagem e na mesma sabedoria.

No Dão há vinhas escondidas pelos pinheiros, pelas giestas, pelos silvados, atrás de um muro. Há que partir à desfilada, premiar a descoberta, encontrar os homens, pisar a terra e respirar a magia de uma adega. Ouvir vendo. Depois, não há duas quintas iguais e cada uma é única. Talvez a pequena propriedade seja o santo alforge que mostra como o Dão é maior do que a geografia: gente determinada, paisagem irresistível, tradição e modernidade, culturas milenares, gastronomia soberba, a identidade portuguesa, um coração aberto e um vinho com uma personalidade única no mundo. Estes vinhos são o exemplo perfeito da união entre tradição e modernidade. Só numa região onde o passado e o futuro se completam, e se lembra recordando, é possível encontrar infraestruturas tecnologicamente avançadas, e que muito empurraram a metalurgia nacional ao estrelato, nas cinquentenárias adegas cooperativas, nos centros de vinificação. Fecundidade e fertilidade. E assim fomos fazendo vinhos de qualidade e tipicidade notáveis, fruto de uma relação única e muito especial entre os homens e esta terra. Este rio na mesma terra que ditou o nascimento, o mesmo orgulho que leva a que sejam preservadas as castas autóctones. O moderno sucesso do Dão deve-se ao facto de ter resistido à plantação de castas estrangeiras. Aquilo que a região melhor pode oferecer são os seus vinhos de Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen, Tinta Pinheira, Encruzado, Malvasia Fina, Bical, Cerceal ou Uva Cão, que neste território provaram ter qualidades distintivas e especialíssimas.

Os brancos são cativantes, frescos, de aromas suaves e sabor frutado. Nos brancos, a casta Encruzado é almirante de vasta esquadra e a que mais se destaca. Aliás, é mesmo uma das grandes castas nacionais, capaz de produzir dos melhores vinhos que o mundo conhece, sendo detentora de excelente capacidade de envelhecimento, que pode atingir várias décadas, um rigor quase exclusivo ao Dão e difícil de acontecer noutros brancos portugueses. Foi estudado e valorizado. Consumiu tempo, amor e labor.

Já nos tintos, destaca-se maior número de castas: a Jaen, a Touriga Nacional e o Alfrocheiro. No caso da primeira, supõe-se que terá sido trazida por peregrinos que rumavam a Santiago de Compostela. No Dão teve a sua maior expansão, sendo uma casta de grande produtividade, resistência e excepcional qualidade aromática. Já a Touriga Nacional é a mais reconhecida em Portugal e também a mais admirada além-fronteiras, começando a ocupar cada vez mais espaço nas produções do Velho e do

Novo Mundo. Embora esteja encepada nos vinhedos portugueses, que se estendem desde o Minho até ao Algarve, é no Dão que atinge o seu máximo potencial. Protegemos, incrementámos, investigámos e aconselhamos. Desta casta obtém-se um vinho de grande qualidade, de cor retinta, com teor alcoólico e acidez elevados. Os seus aromas lembram flores e frutos silvestres. Na boca, resulta encorpado, quente, persistente, taninoso. Em jovem, muito frutado. O estágio em barricas de madeira acrescenta macieza e delicadeza. O seu potencial de envelhecimento confere, com o passar do tempo, inconfundível elegância, presente nos aromas e sabores aveludados. Por último, a Alfrocheiro, casta que resulta em vinhos aromáticos, elegantes e com boa graduação alcoólica. Em conjunto com as restantes, contribui para a produção dos mais extraordinários vinhos de Portugal. E a poesia dos nomes destas castas, genuínas e felizes, que surgem como estandarte do Dão pelas suas singulares e insuperáveis qualidades e que, curiosamente, vão buscar chamamento a essa sabedoria antiga, saberes de enxertar e plantar. Abaixo haveremos de compulsar o regulamento, mas correndo o risco de pisar outra parra, expurgo a liturgia e retomo o latim casto, ou casta de puro, característica comum de um conjunto de videiras. A videira é sempre a mesma, diferindo na variedade e nós, no Dão e no país, bem nos podemos orgulhar das nossas castas autóctones, antigas. É a casta que confere ao vinho as suas características mais marcantes. Acontece que em Portugal a mesma casta tem por vezes nomes diferentes, conforme a região onde é plantada e talvez seja preciso fazer essa poda. Restarão cerca de 260 castas de videira antigas com origem provável no território nacional, teoria fundada e esparramada nas videiras silvestres recentemente descobertas em Portugal. Sim sempre cá estiveram e sabemos que o viticultor gosta de identificar parcelas e talhões, videiras e cepas. E não sabendo o nome, dá-lhe ele próprio um, o que talvez justifique a existência de sinónimas, os muitos nomes para designar uma casta, agravado pela seleção de variedades feita pelo lavrador ser, por norma, a clonagem, que introduz maior biodiversidade das espécies cultivadas. Talvez seja preciso encontrar outras sinónimas, através do adn, talvez seja tempo de escrutinar as velhas vinhas e de chamar historiadores e investigadores ao processo. Mesmo assim do levantamento ampelográfico feito em 1867 por António Augusto de Aguiar, só o Escabellado, ou Souzão; a Tinta Francisca e o Moscatel não incorporaram o encepamento ou a regulamentação. Ainda bem, conservamos a genética e a fonética. Como a Uva Cão, ou Tinto Cão, uvas de vinho e não de mastigar, habilmente plantadas nas extremas das vinhas e no bordo dos caminhos e assim não eram arrancadas no apetite do veraneio. Mais extraordinária é a nomenclatura do Bastardo, talvez devido ao facto de serem as primeiras uvas a surgirem nas videiras e as primeiras a serem provadas, deixando antever que mais filhos a parra traria. Já o Alfrocheiro, a Tinta Francesa de Viseu, devido a uma cor profunda, usada para lotear com tintos de cor mais clara. Nos brancos o Borrado das Moscas, Bical, assim apelidado devido às pequenas manchas castanhas que surgem nos bagos maduros... É certo que a legislação foi sendo afinada e foi impondo o encepamento como via para melhorar a qualidade dos vinhos produzidos, mas deixando espaço à defesa dos interesses de maior variedade genética. E com o avanço da ciência têm sido recuperadas castas praticamente esquecidas, como o Alvarelhão que já soma meia centena de hectares ou a Uva Cão que vai em crescendo de novas plantações.

O Estatuto do Dão recupera praticamente todas as castas que foram anteriormente referenciadas como pertencentes ao encepamento do Dão e também aí a visão de quem conduz a barca permite investimentos em castas menos conhecidas. O caminho, diria Drummond, faz-se caminhando e há que mencionar o trabalho de lavradores, viticultores e enólogos no resgate da ampelografia esquecida. Afinal a grande lição que nos deixou o do Centro de Estudos Vitivinícolas do Dão, que tem ensaiado, observado e...distribuído clones!

É este o novo Dão com vinhos diferentes que o mercado está a reconhecer: consumidores, críticos de vinhos, jornalistas especializados e nos mercados internacionais prémios sobre prémios, muito acima daquilo que é a nossa expressão no mundo dos vinhos. Aumenta a atractividade, cativam-se novos investimentos na região; gente de fora que é uma referência no mundo dos vinhos, que começa a vir ao Dão a investir, outros a regressar, aqueles outros atraídos por esta alquimia feliz. Mas há sempre quem sobressaia, quem mostre a estrada, aponte o itinerário, desbrave a vereda. Creio, homenageando este privilégio que me concederam, que podemos falar de duas castas muito nossas, muito únicas e muito expressivas nestas vetustas terras da Beira Alta.

- Nesta vinha de 110 anos é agora tempo de escavar, retirar-se a terra ao redor do pé do bacelo e colocar-lhe um garfo, atado e apto a enxertar, coberto com terra macia, para rebentar no mês de Maria.

Encavilhar

Tourigo é povo antigo e nas Beiras dizem que temos berço. Em dado tempo terá ficado Touriga Nacional, porque foi nacional o trabalho de quem a retomou. Mas a embaixatriz, que tem abundante ampelografia na região e domina fiadas e fiadas de videiras, dá-se bem nesta terra. Pele grossa, aromas profundos e uma cor divinal. Sim no passado, chegou a dominar a região do Dão, tendo sido relevante antes da invasão da filoxera e é a casta de maior notoriedade e mais elogiada em Portugal, estando hoje disseminada, criada e aumentada. O elucidário, publicado pelo Instituto da Vinha e do Vinho, não mostra sinónimos oficiais para Touriga Nacional, mas há tantos nomes que, só por si, atestam a nascitura. Preto Mortágua, Touriga, Touriga Fina, Azal Espanhol. E, claro, o nosso Tourigo. Nosso e de Tondela, quase no topo do Caramulo. E é preciso recuperar património, seja em porta-enxerto ou pé-franco. Mais fruta madura nas primeiras, frescura e acidez nas segundas. É este o tipo de pormenor que distingue o Dão. A Touriga Nacional, o nosso Tourigo, chegou a dominar a região do Dão, com pele grossa, rica em matéria corante, para obter cores intensas e profundas. A abundância dos aromas primários é uma das imagens de marca da casta, apresentando-se simultaneamente floral e frutada, sempre intensa e explosiva. Pouco produtiva, é capaz de produzir vinhos equilibrados, com boas graduações alcoólicas e excelente capacidade de envelhecimento.

A Touriga Nacional foi classificada e caracterizada já em 1790, e são muitos, se não todos, a sustentar que sua origem está no Dão, onde mostra alta diversidade morfológica. Quem defende essa tese cita a aldeia de Tourigo, em Tondela, onde alguns acreditam que o nome da casta se originou. Independentemente da sua origem, já era considerada progenitora dos melhores vinhos de Portugal em 1870. Foi aí que o namoro da Touriga, Nacional que é sempre bom, me assarapantou e esbandalhou. No final do século XIX, esta casta dominava mais de 90% do encepamento das vinhas da região. A segunda casta mais importante era a Alvarelhão. Nessa altura, a Touriga Nacional era plantada sem aramação e produzia bem. Com a filoxera, que arrasou grandes parte dos vinhedos, os viticultores do Dão começaram a substituir os porta-enxertos e as novas videiras tornaram-se menos produtivas. Pouco a pouco, a Touriga Nacional foi sendo preterida por outras castas mais produtivas. Numa primeira fase pela Baga, que se julga ser também originária do Dão. Depois pela Tinta Carvalha, a Moreto, a Tinta Pinheira, o Alfrocheiro, a Jaen e a Roriz. Loteando, mas não esquecendo. Durante o século XIX, a Touriga Nacional era responsável por 100% dos vinhos tintos do Dão e as plantações caíram dramaticamente para apenas 5% nos meados do século 20. O principal motivo dessa queda foi o desafio comercial devido ao baixo rendimento da planta, um fator que foi ampliado por porta-enxertos inadequados, usados para replantar vinhedos após o ataque da filoxera.

Em menos de um século, a que é hoje a principal casta tinta portuguesa passou de variedade hegemónica a casta residual. Bastou uma praga para mudar de forma radical a paisagem vitícola do Dão, onde a filarmónia é banda de muitos maestros, mas com destino alinhado. Mas é também casta, casta e santa, que abençoa a ventura e namora os lábios humedecidos, a goela aspergindo o rosado e a gargantilha sequiosa pelo doce, entaramelando-se na gulodice. Qualidade que foi perdendo viço e produtividade. Desavinhou e em anos em que os humores do clima azedavam era um descabro, com cada cepa a botar pouco mais de 100 gramas de uvas. No Douro José

António Rosas, e o seu sobrinho João Nicolau de Almeida, em finais dos anos 70 do século passado procuravam soluções e foram apurando. Mas em 1980 os investigadores Nuno Magalhães, Antero Martins e Luís Carneiro começaram a seleção genética da videira. Foram anos em que o cadastro estava desconforme e foram necessárias pesquisas para fazer nova seleção de clones. Localizaram 197 estirpes e fizeram a seleção para que as flores se transformassem em fruto. No Centro de Estudos de Nelas, o farol que sinaliza a viticultura do Dão desde meados do século XX, nunca sai menos que uma variedade para as mãos do lavrador. Ensinaamentos deixados por Alberto Vilhena, que sempre procurou reunir os clones com maior qualidade e rendimento e que Jorge Brites e Vanda Pedroso continuaram a desvendar, permitindo com isso, honra e mérito lhes sejam outorgados, perpetuar o extraordinário legado da casta que o Dão reclama, e com razão, como sua. A ciência mostrou o óbvio e hoje a Touriga Nacional recuperou a área plantada, diversificou-se e aumentou a genética com várias espécies, como sucede na Quinta do Vale das Escadinhas, em Silgueiros, onde estão três dezenas de distintos clones da casta. Ou em tantas vinhas onde nunca existe apenas e só uma única variedade. O património genético foi conservado e a oportunidade de realizar uma nova seleção, buscando pura e simplesmente qualidade ainda é, hoje e sempre, possível e desejável. E porque assumo o Dão como “berço da Touriga Nacional”? Alguns estudiosos dizem que ela provém do Dão, apoiando essa afirmação em antigos relatos. Regressemos a 1900 e a Cincinnato da Costa que escreveu nesse “Portugal Vinícola”, que no século XIX 90% dos vinhedos do Dão eram plantados com esta uva - ali chamada de Tourigo ou pelos sinónimos Mortágua, Preto Mortágua ou Elvatoiriga.

Touriga Nacional é sem dúvida o nosso melhor exemplar nos tintos, reclamamos, aduzimos, sustentamos e provamos a origem. Uma coisa é certa: conservar a enorme diversidade de castas que existe hoje em Portugal é um trunfo sem preço num sector tão competitivo e imprevisível como é o do vinho. Foi isso que o Dão demonstrou saber fazer com a Touriga Nacional. Capaz de aguentar o passar dos anos, nobre, elegante. Refeição, generosa com cardápios elaborados, ementas simples. É companheira fiel de petisqueiros e lambuzadores.

Os ventos estão a mudar e o Dão, enquanto berço da Touriga Nacional, está em crescendo. Não pela quantidade, mas pela qualidade. Aqui consegue viver sozinha, graças à natureza dos terrenos, em boa parte de granito, e à altitude, o que torna os vinhos mais frescos, mais ácidos e menos alcoólicos

- Volto à vinha sonhando com cebolas e pedras de sal antevendo o precioso néctar que sairá da cuba ou da barrica. Mas ainda é só o tempo de proteger, combatendo nóctuas e pulgões, prevenindo míldio e oídio.

Arrunhar

Inicialmente chamou-se Salgueirinho, depois, olhando às gavinhas, ficou Encruzado. Encruzado e esquecido, Encruzado e jovem, este é o velho branco da velha Europa. Um viajante, de fresca data e de pés soltos, mas que demonstra todo o potencial no Dão para a feitura de vinhos brancos. Tomamo-lo como embaixador, um senhor vinho que se bebe novo, velho ou muito velho. Espera por nós. Compreendemos a paciência, saudamos a impertinência.

Malvasia para cá, Cerceal para lá, sôfregas as goelas, soltas as conversas e eu, reles enófilo, lá rasuro mais uma escrita da memória. As tecnologias na viticultura fizeram quase esquecer o Barcelo e alcandoraram o Encruzado ao novo fulgor da ampelografia; o Salgueirinho, primeiro nome de baptismo, será mais recente do que a Touriga Nacional, embora também originário do Dão. Foi Alberto Vilhena quem primeiro se enamorou da Encruzado e a começou a utilizar nas suas vinificações. Até aí, a Assario Branco e a Barcelo eram mais populares. Em 1985, o Encruzado já surgia em primeiro lugar na lista oficial de castas recomendadas, com sugestão para entrar numa percentagem de, no mínimo, 20% no lote dos vinhos brancos, e nos anos seguintes começou a expandir-se fortemente, graças, sobretudo, ao trabalho de enólogos como Manuel Vieira, na altura responsável pela Quinta dos Carvalhais, da Sogrape. O Fernando Brites, em Tondela, loteava com Cerceal, ou Malvasia.

Sabemos ainda pouco, muito pouco, da uva branca mais famosa do Dão, mas sabemos que o primeiro vinho estreme comercializado como Encruzado foi o Quinta dos Carvalhais, colheita de 1992. A vida de uma casta, a sua adaptação natural às condições específicas de cada região, a aquisição de conhecimentos sobre o seu comportamento, na vinha e na adega, é algo que se mede, normalmente, em séculos. Nesta perspetiva, a Encruzado é das variedades menos conhecidas em Portugal, mas muito do saber reunido, aqui foi encontrado. Segundo o Grande Livro das Castas, coordenado por Jorge Bohm e para o qual contribuíram diversos investigadores nacionais, a primeira menção escrita a uma casta identificada como Encruzado ocorreu apenas em 1942. Estirpe de elevado valor, habituada às manias do clima, destaca-se pelas gavinhas nos entrenós superiores, o que a torna facilmente identificável nas vinhas da região. De maturação média e produção regular, resistente aos soluços meteorológicos, é quase exclusiva da região do Dão, variedade brilhante, estirpe de elogio obrigatório, reconhecimento desbravado no Centro de Estudos Vinícolas, em Nelas, pelo nariz de Alberto Vilhena, que deixou vinhos que ainda hoje se provam. O Encruzado é o verdadeiro branco, mas só a partir de meados dos anos 90 é que começou a ganhar visibilidade e foros de autonomia. Nas quintas de Carvalhais, Cabriz, Roques, Pellada, Pedra Cancela, Mouraz, Marias. Produtores que souberam ver largo, como Álvaro de Castro, João Paulo Gouveia, Júlia Kemper, Peter Eckert, não querendo esquecer quem não lembrei do rol, que aumentaram a visibilidade dos brancos do Dão.

Sim Encruzado é um fabuloso fenómeno, saltando décadas, de ignorado a anos memoráveis. Sabe-se que surgiu no Dão, região por onde mais se expandiu, sendo no final do século XX e início do século XXI que ganhou maior fulgor. No seu potencial máximo, os vinhos apresentam um aroma elegante e complexo, de onde sobressaem

notas minerais e citrinas. Com o envelhecimento o aroma desenvolve-se sugerindo frutos secos e resina de pinheiro. A cor deixa o leve verde e toca um doirado suave. E só no Dão é possível, pelos maciços de granito e quartzo que compõem os solos onde as vinhas estão desde há décadas plantadas. Chamem as ovelhas, aparem o leite, cortem fatias generosas de queijo e encruzem. A carne, o peixe, o doce, toda a toalha num copo.

- Na vinha é agora abril das águas mil, correm regatos, galgam ribeiros, água leva-a o Dão, tão necessária para alimentar as vinhas cansadas; olho nos fungos e atento aos inimigos das videiras, que chegam com os primeiros verdes das videiras.

Espargimento

O “grande vinho” pode ser uma demanda, uma cata, uma diligência, uma temerosa quimera, um desejo, uma certeza. A Região do Dão é uma das mais antigas regiões demarcadas de Portugal, cheia de história, de tradições e hábitos seculares que a engradecem. Ainda não extraímos todas as virtudes das dezenas de castas aqui cultivadas, algumas delas cheias de história e o potencial do património vitícola da região poderá ser essa demanda. No Dão planta-se uma grande variedade de cepas e é notável o facto de a região ser rica em espécies autóctones. A maior parte dos vinhos é, todavia, produzido a partir de Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro e Encruzado. De fato, dados coligidos apontam para que 80% da produção da região seja de tintos, sendo que pelo menos 20% desses rótulos leva Touriga Nacional. A Encruzado é a principal cepa branca, por vezes combinada com Malvasia Fina e Bical. Os tintos do Dão são geralmente vermelho-rubi, com aromas frutados delicados e maduros, além de taninos finos, balanceados com boa acidez e, assim, apresentam bom potencial de envelhecimento. Os brancos, por sua vez, regularmente apresentam médio corpo e acidez refrescante, sendo cheios de carácter, em especial quando levam Encruzado nos lotes.

Esses rótulos de qualidade superior podem receber a denominação ‘Dão Nobre’. Os tintos que apresentem no mínimo 12,5% de álcool e passem pelo menos dois anos envelhecendo em barricas levam a designação ‘Garrafeira’. No caso dos brancos, a graduação mínima exigida é de 11,5% e o período de maturação em madeira de seis meses. De qualquer forma se exige que a produção seja de no máximo 80 hectolitros para os tintos e de 100 hectolitros para brancos e rosados.

A certificação DOC Dão envolve a prática de determinados métodos de produção e, especialmente, o uso de castas autorizadas e recomendadas. Os tintos são cintilantes, de cor rubi, encorpados, de aroma e sabor delicados. Com o envelhecimento tornam-se suaves e aveludados.

Os brancos, de cor amarela citrina, aroma suave e sabor frutado, são leves e frescos. Mas, como acontece em qualquer outra região com Denominação de Origem Controlada, nem todas as castas permitem o fabrico de vinhos do Dão.

Na região, as castas tintas recomendadas são: Alfrocheiro-Preto, Alvarelhão, Aragonez ou Tinta-Roriz, Bastardo, Jaen, Rufete ou Tinta-Pinheira, Tinto-Cão, Touriga-Nacional e Trincadeira-Preta ou Tinta-Amarela e autorizadas as Água-Santa, Baga, Camarate ou Negro-Mouro, Campanário, Cidreiro, Cornifesto-Tinto ou Cornifesto-do-Dão, Malvasia-Preta ou Moreto, Marufo ou Mourisco, Monvedro, Periquita, Tinta-Carvalha, Touriga-Brasileira ou Touriga-Fêmea e Tourigo ou Tourigo-do-Douro.

As Brancas recomendadas são Barcelo, Bical, Cercial, Encruzado, Malvasia Fina, Rabo de Ovelha, Terrantez, Uva Cão e Verdelho e autorizadas Arinto-de-Trás-os-Montes ou Arinto-do-Douro, Assaraky, Dona-Branca ou Dona-Branca-do-Dão, Douradinha, Esgana-Cão, Fernão-Pires, Jampal, Luzidio, Malvasia-Fina-Roxa ou Assario-Roxo, Malvasia-Rei, Síria ou Alvadurão-do-Dão, Tamarez ou Arinto-Gordo e Verdial.

Tudo encepado em vinha em forma baixa e cordão, com densidade de plantação superior a 3000 plantas por hectare e rega só com autorização.

Todos estes vinhos podem usar outras menções, acrescentando ao Doc Dão, se passarem por um período de estágio, cuja duração varia de acordo com a menção utilizada: 8

meses para os tintos e 9 meses para os espumantes. Os brancos e rosados tranquilos não têm que ter estágio.

O Dão Nobre apenas é concedido quando a pontuação atinge os noventa pontos nos anos em que a qualidade da colheita seja oficialmente reconhecida. O estágio obrigatório para este tipo de vinho é de quatro anos e só podem ser utilizadas castas recomendadas. Nas tintas Touriga-Nacional num mínimo de 15%, Alfrocheiro-Preto, Aragonez ou Tinta-Roriz, Jaen e Rufete ou Tinta-Pinheira, no conjunto ou em separado, até 85%. Nas Castas brancas Encruzado num mínimo de 15%, Bical ou Borrado-das-Moscas, Cercial, Malvasia-Fina ou Arinto-do-Dão e Verdelho no conjunto ou em separado, até 85%.

Mas para se ser Nobre, branco ou tinto, é sobretudo necessário que a Câmara de Provedores o pontue, no mínimo, com 90 pontos em 100. São os provedores oficiais quem ditam a qualidade. Nariz e boca, ergonomia da prova num contexto imperioso a um Dão que retomou o estatuto de grande região produtora de vinho. Após décadas de esquecimento e abandono, o Dão ressurgiu nos últimos anos aproveitando a revolução vitivinícola portuguesa e destacando-se através da produção de vinhos de grande qualidade e elegância. O Dão é uma terra de história e de contrastes, mas também de vinhos oriundos de vinhas implantadas em terrenos graníticos e acidentados, circundados por um conjunto de grandes serras que o protegem das influências exteriores e que constituem uma importante barreira às massas húmidas do litoral e aos agrestes ventos continentais. O renascer do Dão trouxe os grandes vinhos de volta. Mas a Região também soube operar minúcias regulatórias que atrasavam reconhecidos vinhos, burocratizavam apelações, aduzindo provas. Em 2013 a clareza estatuiu-se e o resultado chegou. Somos a única região demarcada com classificativo 'Nobre'. Um Nobre é linhagem.

Em 2016, a Casa de Santar submeteu à aprovação da câmara de provedores da Comissão Vitivinícola da Região do Dão um lote de vinho tinto de 2013, resultante da seleção das 15 melhores barricas de um conjunto de 75 pipos novos e 25 de segundo uso. Este vinho foi reconhecido como "Nobre", a mais alta distinção do Dão, que requer a atribuição, no mínimo, de 90 pontos em 100. Nunca um vinho tinto do Dão havia conseguido superar essa barreira, e a marca da Global Wines passou a ser a primeira empresa no Dão a ter um vinho com a designação "Nobre", categoria retomada em 2014. Um vinho produzido numa vinha de 100 hectares, a maior mancha contínua do Dão, assinado por Osvaldo Amado.

O branco Fonte do Ouro 2015, de Nuno Cancela de Abreu, é o outro "Nobre".

Produzido pela Sociedade Agrícola Boas Quintas o vinho Fonte de Ouro Dão Nobre Branco 2015 encheu 1200 garrafas. A designação "Nobre" só existe na região do Dão e constitui o designativo mais alto da qualidade de todos os vinhos, estando acima do Reserva e do Grande Reserva. Também com pontuação acima dos noventa pontos nas provas granjeou, pela primeira vez na história dos vinhos do Dão a designação especial, de Dão Nobre Branco.

Esta designação qualitativa mais ambicionada da região demarcada do Dão, criada em 2014 tem como objetivo destacar os vinhos de excelência produzidos na região, um passo mais na afirmação desta qualidade única.

- A vinha tem agora calendário em junho, já desponta e desfolha, é preciso podar em verde, limpar as gavinhas, chega de abraços. Caldas e esladramento antes da

desfolha, basta de mamão. Empar os bardos nas ramadas ou latadas, não cortar as pontas das varas!

Rabotar

E o dia, o tal dia, foi este que o vinho é como nós, a mim, tu, e eles, nós todos e os outros. “Com o tempo os maus azedam e os bons apuram”. E tem Guardão, Cabeço do Velho e um Monte ao São João. Uma Castanheira ao fundo da Ladeira e percebemos. O Lá e o Cá.

Conhecer o Dão é referenciar excelentes vinhos, produzidos numa região preñe de história, cultura e autenticidade, onde o principal é o vinho. Sempre cá esteve. Ancestral, palavra de boca cheia e palato sensibilizado. Pendurado nas cepas, plantado nos bacelos, escorreito nas parreiras e vides. As montanhas protegem as uvas, os rios alimentam os solos, o planalto transborda de paisagens cheias, nobres casas, palácios grandiosos, vinhas a entornar, adegas a extravasar, história que se verte, estórias que se derramam, gente hospitaleira, mãos trabalhadeiras. Um proémio tomado orgulho do lavrador nesta superfície de 20 mil hectares de bons vinhedos, sim o cadastro será o que foi, mas não andaremos, entre plantios novos e reconversões antigas, da frisa em que começámos e onde hoje colhemos milhões de litros de vinho, predominantemente tintos, mas onde os brancos já soltam foros, e grandes, de independência produtiva.

Alva, Besteiros, Castendo, serra da Estrela, Silgueiros, Terras de Azurara e Terras de Senhorim são diversas, mas comungam dessa identidade, e não só administrativa. Essa unidade começa na produção e, apesar das diferenças que justificam cada uma das sub-regiões, os vinhos do Dão conservam em toda a área as características que lhe conferem uma circunstância própria. E não foram sempre assim? Talvez, mas é inegável a progressão no Dão, o rio da grande curva, 92 quilómetros a correr do Nordeste ao Sudoeste, água intrigante e sedutora, riachos, ribeiros e ribeiras que perfumam vales, socalcos e planaltos e tudo fecundam, tudo pintam, tudo escorrem num infinito colorido, deste Dão que se empenha e auspicia a cada vindima que a uva há muito pintou na cepa e já deixa ver os cachos, empoleirados e garbosos nas videiras, rechonchudos, roliços que nem bagos de mel.

Estas uvas são almanaque antigo em chão venerável, plantado à enxada na surriba, vinhas feitas por homens que nos aconchegam estômago e espírito.

Mas antes, antes de colher, foi preciso fazer. Fazer a poda que antecede a brotação, feita pelo minguante, com o luar de janeiro em cima e a mão em baixo, golpes de corte, acima do olho, por entre os garfos. Esladroar que antes do inverno acabar é preciso fresar e adubar. E em Abril, quando as águas são mil, surgem verdes nos cachos, e aí, aí o melhor é abrir as videiras, arejar o fruto que em Agosto já vimos o succulento que lá vem. E agora, encontrada a natureza, é este Setembro dos dias frescos, Outono que se anuncia, Verão que abala, Inverno de prenuncio, adega de núncio. Sumos e mostos num empreendimento que tem sido levado a cabo em várias frentes. Agricultores, na origem e no farol, Comissão para regular e orientar, comércio que é preciso vender para pagar à imensa prole que vive do vinho e para o vinho. A Denominação de Origem, a Indicação Geográfica, pedem meças, pugnam pelo valor, pela constitutivo, pelo típico, pelo genuíno.

Na região percebemos o novo paradigma, nas vinhas e nas adegas, todos entendem o caminho que foi feito, diria o poeta, caminhando e com escolhos. Mas o Dão é, tal como os vinhos, região única para a afirmação do enoturismo nacional.

É tempo de vindima, mãos ágeis a surripiar o bago, esmagar e prensar até ao grande borbulhar, ao levedar dos aromas adocicados que se escapam por ruelas e vielas, anunciando no ar ao que viemos. E antes dos frios os pipos, essas envaidecidas aduelas, deixarão a languidez do pousio para se enfrascarem no mosto, afinal o que corre das uvas, tão doce quanto mel. Preparem a curiosidade, abram as papilas, escancarem o coração e subam às serranias, atravessem caminhos, corram veredas e sendas, escapem-se aos verdejantes vales.

Antes do calendário, antes da grande azafama faz-se a festa, para o velho dar lugar ao novo. É isso que o Dão faz todos os anos, mantendo a herança que é o nosso orgulho, refletindo os gostos modernos. Temos chão antigo e essa prece foi merecida.

O Dão é hoje o grande destino português de enoturismo, sobrevivendo a altos, o seu baixo, a crises de meia-idade, mas soube retomar caminho, apontou a bussola e nada voltou a ser como dantes. Menos as parreiras, cepas e vides. O que sempre foi e nunca deixou de ser. Mais qualidade, menos quantidade, ou vice-versa, a paciência dos feitores do vinho nunca ausentou nenhuma vindima de distinção. Por pior que fosse a outonalidade. O Dão é a região demarcada de vinhos de mesa mais antiga do país, fundada em 1908, e ao longo destes centos e dez anos passou por muito, ganhou vetustez, mas não perdeu jovialidade. E a identidade, essa está cada vez mais firmada, em tintos elegantes e encorpados, brancos complexos e delicados, e o olhar dos produtores fixado no horizonte da longevidade.

Os números atestam a sintonia destes 110 anos. Em 2017 foram certificados 18 milhões de litros de vinho, um crescimento de 32% face a 2016; e de 42% face a 2015! O Vinho do Dão hoje bebe-se em 53 países fora da UE e 23 países no espaço comunitário! Uma longa viagem que ainda mal começou, apesar destas 110 vindimas. O Dão pede atenção, olhos de ver, pernas para descobrir vinhas escondidas por entre pinhas e pedraria. Seja por que caminhos for, é hora de descobrir o Dão com olhos de beber e boca de ver.

A vinha e o vinho na região demarcada do Dão são hoje uma âncora na atracção de visitantes, um polo exportador e funcionam como locomotiva na notoriedade e economia da região. Entremos no rio, a honra brinda o Dão, reputeamos a vaidade e concedamos. A pequena vinha, as vides topadas na leira, as cepas feitas arrimo, as parreiras no sustentáculo da lavoura. Saciados na alma, abeberados e dessedentados na barriguinha regressemos ao granito e ao sopro da montanha. De ano para ano aumentam o lote dos escolhidos, os ungidos são cada vez mais, em provas cegas, em provas provadas, em concursos e mostras. A qualidade é o sino que badala. Ao longe reconhecemos a liturgia.

Os solos e o clima, a altitude e a orientação tornam-nos capazes de extrair o melhor de muitas castas, como o Jaen, que viajou pelo Caminho de Santiago até fixar raízes em Sangemil. É no Dão que a casta melhor se propaga e dá origem a vinhos macios, de cor intensa, perfumados. Esta casta, vigorosa e produtiva, pede mondas e pode até ser entendida como pouco rústica, adoro a palavra embora os pruridos dos leitores compulsem agrário ou bucólico seja mais sensato. Não empalidece, lustra, empolga e pede demora no trago. A diferenciação que temos no Dão, a volúpia de termos tons, tipos e sinfonias diferentes fazem de nós versáteis. E é uma enologia capaz de mostrar o fulgor de vinhos ligados ao lugar e à tradição. Misticismo, religião que se me secam as goelas, mas olheiros e rendeiros os lavradores.

E daqui em diante? Talvez esse Jaen, que aqui chegou e até tem história no Mosteiro do Santo Sepulcro e taninos suaves. Ou a Tinta Pinheira. A Uva Cão que já cresce em área de vinha nova. O Roriz, que como o Tourigo tem casa na aldeia. O Alvarelhão que soma hectares.

Um Dão 'novo', capaz de acompanhar as castanhas de Novembro, ou brindar ao solstício de Inverno é aguilhoadada para ser bebida a temperaturas mais baixas que o habitual, e pode mesmo ser apelidado de tinto de Verão, ou de rolha saltada logo poucos meses após dançar em garrafa. Sim o meu emborco mantém o Alfrocheiro, mas fujo também ao vinho novo, a esse Jaen se bem que também tenho boca de Malvasia...E os velhos...pejados de sabedoria feita alegoria em gargantilha escancarada! Coisas e momentos, vinhos e pratos, refeições e pingas.

Hoje em dia, e depois das melhorias introduzidas na viticultura e nas técnicas de vinificação e estágio por um conjunto cada vez maior de produtores empenhados e conhecedores, os vinhos do Dão podem tornar-se de ainda maior espectro, uma amplitude pantagruélica. Penso que ainda há todo um universo à espera no Dão para ser explorado, dada a diversidade de castas e de solos, terroir como se diz no jargão, de que a Beira é tão rica. Acabaram os dogmas, toquem a epiglote, surpreendam-se. O Dão é isso mesmo, e ainda bem, mesmo que no futuro próximo ainda se continue a falar da Touriga e do Encruzado. E que bom a velhice traz sagesa, a juventude viço, mas impõe-se abandonar conservadorismos, adubar criatividade, promover conhecimento. Os novos sempre trouxeram acrescento. Os velhos sempre deram alento.

Os Jaen do Dão representam, creio e desejo, essa nova tendência. Caminho, portanto, desafios à enologia com álcool moderado e expressão genuína da terra. A aclamação dos chamados vinhos naturais está em crescendo, a procura, a busca, a cata, é pelo verdadeiro, lastro que só a nossa ancestralidade outorga. E que foi prevista, como vimos acima, regulamentadamente.

Os vinhos vendem-se, mas também se comem e, sobretudo, contam histórias. O Dão, percebeu perfeitamente isso. Há que saber escutar o vento a soprar nas vides, compreender as lides e ousar. Hoje o vinho é um dos valores mais importantes da região e um dos sectores económicos mais pujantes da economia nacional. Ano após ano, antigas e novas adegas produzem mais e melhor, avaliando a expressão dos prémios nacionais e internacionais que vão conquistando. Sempre diferentes, sempre excepcionais, sempre únicos. Com origem. Originais, portanto.

Hoje as Festas das Vindimas, quem as cá dera, são montra para o que de melhor a região tem para vender, o vinho. Séculos de gente, muita gente que sonha, realiza, falha, persiste e prospera. Muita prole conhecida, mas tanta, tanta malta anónima que, estação após estação, ano após ano, planta para agradecer e celebrar, cada uma das colheitas, cada uma das vindimas. Tragam a turma, o bando, a comandita e a multidão. Venham todos apreciar, aquilatar e saborear, autenticidade, rosto e alma que se traduz, também, nos vinhos de lote. Mas o segredo está em trazer os consumidores, para ouvirem as histórias que a região canta.

O Dão sempre teve grandes vinhos, o que quer dizer que iremos, com tamanha certeza, fazer muito melhor. Que assim seja.

- A caminho da vindima chegámos a agosto, há que executar a desparra, que não deve ser excessiva, para que a maturação das uvas se faça nas melhores condições. Não

deixar de tratar e inspecionar os enxertos, amarrando-os, esladroando-os e olhando aos céus, que a meteorologia haverá de ser amiga. Marquemos, antes da colheita, as melhores cepas da vinha para o fornecimento dos garfos para as enxertias.

Alheta

Nascemos à beira de um rio. E vinificamos desde então. Bem vos disse que a viagem era longa e que seria acompanhada por um punhado de homens bons e milhares de pares de mãos. Esqueci muitos, terei esquecido todos e disso me penitencio. Nem sempre a mente nos dá o discernimento necessário, nem sempre o coração nos dita o afastamento possível.

Há festa nas vindimas, tractores cheios, corrupios, cores e cheiros. De mosto, de folhas, de petiscaria e felicidade. A vindima é isso, pé a dançar, braço a levantar e escorropicha que foram muitos dias a olhar os céus, esperando a chuva, desejando o sol que vinho é festa e suor e moedas, tantas moedas com que se sustenta uma região que corre feliz, de tesoura na mão, cortando, depositando, entregando e pisando. Embotelhando, vendendo, correndo e crescendo, nós e eles, eles e as tourigas, os encruzados, os jaens mai-los rorizes e os alfrocheiros. Vozes claras do viver da gente que a terra é fértil, a alma rude, as mãos generosas. Pão e vinho que a terra é de quem a trabalha e temos muitos, tantos e genuínos, senhores. Eu vi alguns, nestes dias de azáfama, engrandecendo e fazendo um dos vinhos mais sumptuosos que se tragam que todos são bons, mas o nosso, o de casa, é sempre o melhor porque é daqui, é daqui que o fomos vendo fixar raízes, alampando cepas, correndo ao tonel e ao pipo. E por isso fazemos a festa, concupiscente, dionisiaca, buliçosa até, que estamos felizes, cheios que nem um odre e contentes que este ano além de muito é muito bom. Um hino, uma ode, um opíparo chamamento à pertença destes socialcos que nos alimentam o olhar; coçam palatos, esfregam barriguinhas. Saúde! Saúde. Saúde e força nos pés e frio na adega. E castanhas, nozes e marmeladas, cabritos e trutas que o palhete é de estalo e leva-nos de três em pipa. Tragam o acordeão e a concertina, os pés e vamos ao baile. Escorropichem-se. Dancem e celebrem. Porra a Beira está feliz. Feliz e Alta. Mas permanece fiel à essência num Dão que mudou muito, um novo Dão feito todos os dias, há 40 150 dias, e mais alguns. Vejo vinhas floridas, carregadas de cachos cheios, tintos e dourados que prometem dias longos. O fim do Verão e o início do Outono trazem o tempo de colher as uvas, festa e convício que haverá de produzir o vinho do ano.

Entre 18 de setembro de 1908, data da primeira delimitação da região e 25 de maio de 1910, data de regulamentação, foi exercida intensa pressão social e política pelas forças vivas da região. Jornais, cortes, congressos e reuniões mostraram o que conseguimos em pisando juntos. Mais tarde, de planeamento, mas sempre de vontade, acrescentámos adegas, surribamos terras, plantámos bacelos, enxertámos cepas. Produzindo cada vez mais vinhos com identidade, com história, lastro e legado. O Dão em primeiro lugar. A terra, a origem, a pertença. Sim os vinhos do Dão, sempre bons, são os melhores de Portugal. Não vejo razão para que o progresso dos últimos anos não possa ser igualado e replicado idêntico conseguinte nos próximos anos. Temos o dever de continuar a descer este rio, mas olhando ao colectivo. A esta marca que nos legaram. E essa é herança, pecúlio, que nos deixaram os antigos. Os

agricultores da Beira Alta. Valorizando o Dão ganhamos todos, região e protagonistas incluídos. O vinho é trabalho, não é vaidade. É orgulho e suor. Cansaço afadigado, labuta preocupada.

Estamos a plantar vinha para os próximos 110 anos e há muito que o Dão precisava de dar a volta para chegar à notoriedade de outras regiões portuguesas. E se é verdade que todas as condições foram criadas para alcançar essa meta, também é certo que a região tem sabido aproveitá-las, tendo já chegado a um patamar de enorme visibilidade. Festas, eventos, acontecimentos, fazedores e favorecedores. Não atingimos o promontório, mas daqui já vejo a capela.

Mas queremos, desejamos e precisamos de outros cento e dez anos assim, felizes e proveitosos, sorridentes e alegres.

Seja por que caminhos for, é hora de descobrir o Dão com olhos de ver e lábios de beber. Beber esta terra de vinhos, de história e de contrastes. A região é um autêntico museu da vinha e do vinho a céu aberto, pois nela ainda se podem encontrar a cada passo vestígios do passado. Entre o fascínio do granito e a magia do xisto, entre a imponência da montanha e a frugalidade do rio, entre o silêncio da história e a memória que dela guardam os vinhos, nos seus tonéis sem tempo nem idade.

As referências à vinha e ao vinho nos forais de quase todos os 16 concelhos que preenchem a geografia da Denominação de Origem Controlada do Dão, e nas posturas e brasões municipais, atestam a tremenda importância social, económica e religiosa ao longo da nossa história. Esta foi região pioneira, nos vinhos comuns, nos de pasto, nos denominados, nos tranquilos. Saibamos assumir isso e manter a curiosidade de nos perder nos caminhos e paisagens do Dão e contemplar o que esta terra nos leva ao copo. O Dão é esse prazer, perdurando e procurando, enorme catálogo de oportunidades para todos os paladares que gostem de vinhos fiéis à natureza, de extrema qualidade e a preços cordatos, capaz de enxugar suores, providenciando amanhã.

Há famílias de produtores que vivem das parreiras há várias gerações, há adegas tão antigas como a região. Há quem faça o que sempre fez. Vinho. Do bom. Do bom e muito.

Dar a conhecer o que tem de original e preservar o que merece ser mantido é esse o meu desejo. Comi uma bucha. Uma merenda ao meio da manhã que vivo feliz, saiu pinga e um pão de rilhar a dentição, deslumbrado com as coisas simples que quase se nos escapa quando ansiamos ver alvissara. A regedoria impõe maestro que reclama instrumentos de filarmónia. Mas o Dão pode ser o solo, prolongado e audível, da viticultura portuguesa, rimando a estratégia a mãos abertas e pés juntos, usando a tática para a criação colectiva. Valor para todos, num projeto que a região aplaude. Sempre aplaudiu e apreciou estes vinhos, que aramam a economia e a lavoura, mantendo elegância e equilíbrio, taninos mais afirmativos e maior personalização do carácter do terroir. São esses os nossos vinhos, a dissimilitude das castas, a dissemelhança dos enólogos, a diferença nas parcelas e courelas. Todos feitos e tornados interpretes desta desigualdade, introdutores e indutores de personalidade. Uma orquestra de sopros, percussão e percussão, mas uma sinfonia e filarmónia. É um novo Dão? Não o creio, sempre cá estive, mas são novas gerações de enólogos e viticultores, novas técnicas, mas é o mesmo sol e o mesmo chão. Foi uma grande caminhada, mas sobra muito que fazer. Temos a gesta.

Viticultores desta terra firme, deste chão de pedras, destas leigas e córregos. E venha outra vindima neste Setembro, embrenhado na paisagem da alma e das coisas do vinho, neste Dão onde os cenários se convertem em pinturas e ficamos embevecidos com a riqueza que os nossos olhos recebem, bebido em lábios que por tostão e meio vamos de três em pipa, com coisas mastigadas e pausadas, rincadas e namoradeiras, pinga que nos deixa memória.

Lembro-me como afora hoje. Pouco depois de uma visita aos Fornos Eléctricos, naquele tempo escrevia-se assim, o Américo abriu um Dão de 1983. E ainda hoje o lembro. Hoje é dia de são tabelário, o adegueiro escreveu-me! E mais vinho? Ah...Isso é esperar andando, e louvando, quem lavra a bondade da terra. Afinal são estes 'Os dias do Dão'.

- O tempo mais fresco anuncia a proximidade do Outono, o Verão em jeito de despedida, já vai acenando ao longe, os cachos dourados, colhidos por ágeis mãos, encaminham-se agora para as adegas, é a vindima que regressa, tornando o ritual dos dias cheios e alegres.

Bibliografia:

Reis, Batalha (1873), "A Vinha e o Vinho em 1872". Imprensa Nacional.

Costa, B. C. Cincinnato da (1900) – "O Portugal vinícola". Imprensa Nacional.

Loureiro, Virgílio C. (1949). "La region delimitada des vins du Dão". Federação dos Vinicultores do Dão.

Loureiro, Virgílio C. e Miguel, Américo da Conceição (1956). "Planificação de uma rede de adegas cooperativas para a Região Demarcada dos Vinhos do Dão".

Ferreira, A. De Brum (1978). "Planaltos e Montanhas do Norte da Beira. Estudo de Geomorfologia". Centro de Estudos Geográficos.

Simões, Orlando (1991). "Oitenta anos de produção e comercialização dos vinhos do Dão". Universidade Técnica de Lisboa.

Simões, Orlando (1994), "As Inovações Tecnológicas na Vitivinicultura do Dão: dos anos 50 à Integração Europeia", in "O Vinho, a História e a Cultura Popular: Atas do Congresso". Instituto Superior de Agronomia.

Pato, Octávio (1998), "O Livro do Vinho: sua preparação e conservação". Clássica Editora.

Amaro, António Rafael (2004). "As elites do mundo rural e as suas reivindicações junto do poder central: o caso da Beira Alta (1890-1939)". Revista de História Económica e Social.

Afonso, João (2004). "Anuário de Vinho 2004". Edições Cotovia

Fonseca, Ângelo Sebastião de Almeida (2004). "As origens da Região Demarcada do Dão: política administrativa e ordenamento territorial do espaço beirão (1907-1912)". Universidade Portucalense.

Pereira, Maria da Conceição Freire de Brito (2007), "Ação e património da Junta Nacional do Vinho". Universidade Aberta.

Silva, Carlos (2008). "A base de dados da CVR Dão". Universidade Técnica de Lisboa.

Freire, Dulce (2010). "Produzir e Beber: a questão do vinho no Estado Novo (1929-1939)". Âncora Editora.

Oliveira, João Nunes de (2010). "Entre a tradição e a inovação: a agricultura da Beira Alta nos séculos XVIII e XIX". Instituto de História Económica e Social.

Pinto, Fernanda Maria Reis da Fonseca Ferreira (2011). "A Integração de Portugal nas Comunidades Europeias". Universidade de Coimbra.

André, Carlos (2015). "Dão, Rota dos Vinhos". Comissão Vitivinícola Regional.

Amaro, António (2017), "O Estado, o interesse nacional e o poder de pressão das elites regionais: a institucionalização da região vinícola do Dão, 1907-1910". Ler História.

Figueiredo, Vitor Manuel Pinto (2017). "As Cooperativas como Alianças Estratégicas: Fatores de sucesso para a satisfação dos cooperadores vitivinícolas da região do Dão". Universidade da Beira Interior

Índice:

Um índice é remissão, apontamento para localizar, mas é também, nestes Dias que nos Dão, lembrança, prelo e homenagem. No final aos tanoeiros, arte antiga, a minha deriva nessa procura de que a memória não se nos apague. No Dão temos, desde 2013, uma das mais extraordinárias criações artísticas que homenageiam esses artifices. A peça “entre aduelas” mostra o valor da criatividade. Bebi aí para a remissão destes passos para o pipo, capítulos para contar uma história que ao baixo do rodapé, sendo que ao alto é o beber, tem a vindima. Há sempre lastro em todas as vidas.

A madeira, de castanho ou carvalho, é cortada em aduelas. **Aduelas** é o proémio de Arlindo Cunha, presidente da Comissão Vitivinícola Regional do Dão.

Destrinca, destinar as aduelas aos pipos e aos tampos. O contexto e a geografia.

Compasso, definir as coordenadas do pipo. Origens e primórdios da viticultura no Dão.

Fundagem, o alisamento da madeira. As razões para a demarcação.

Isquir, enlombar, dar corpo ao pipo. O fomento, a quantidade e o despontar.

Pareia, cálculo das aduelas necessárias ao pipo. Entrada na CEE, fundos e o Parker.

Bastição, malhar o encaixe das aduelas em torno do encosto. Qualidade e quintas.

Armar, colocar em pé as aduelas, dentro do primeiro arco de bastição. Centenário.

Esquivir, a raspilha que estreita as aduelas, do centro para as pontas. Enoturismo e estratégia.

Chanfrar, cortar os arcos, cravar e repuxar. Castas e notoriedade dos vinhos.

Encavilhar, riscar e rodear os tampos, empalhando os juntos. O Encruzado.

Arrunhar, fazer a cunha com a enxó, parejar e alisar. A Touriga Nacional.

Rabotar, acertar a toda a circunferência. Dão Nobre e regulação.

Espargimento, os pipos vão ao fogareiro para apertar os arcos. O Dão no ano 110.

Alheta, a ajuda para colocar os arcos, antes de vedar o pipo. Desejos de futuro.

Só me resta agradecer à tanoaria, a ajuda a que não esqueça todos aqueles viticultores a quem não lembrei, escrevendo, aduzindo e memorando.

Contracapa