



Capa

15 anos de património UNESCO

O Douro por quem o ama

Sobre o Alto Douro Vinhateiro já quase tudo se disse e se escreveu, Fugas incluída. A quatro dias de se celebrarem 15 anos desde a classificação da região como Património da Humanidade pela UNESCO, viramos os holofotes para quem se deixou enamorar por este “poema geológico”, como lhe chamou Miguel Torga, e aqui trabalha diariamente para desenvolver a região. *Mara Gonçalves (texto) e Fábio Augusto (fotos)*

Abílio Tavares da Silva
Quinta Foz Torto

Foi no início dos anos de 1980 que Abílio Tavares da Silva e a mulher visitaram o Douro pela primeira vez. “Ainda nem devíamos ter casado”, recorda. Chegaram numa daquelas tardes quentes de Verão, acima dos 35° C, e o proprietário da unidade de turismo de habitação em Mesão Frio onde ficaram alojados convidou-os a largarem ali as malas e a saltarem de imediato para a piscina sobre a paisagem. “Quando saímos estava uma bolinha acabada de fazer e uns copos de vinho branco sobre a mesa.” “Foi uma epifania na minha vida”, ri-se. A verdade é que estava semeado o feitiço da região. A revelação final chegaria depois de um longo namoro com as encostas de vinhedos sobre o rio. Um dia, já na alvorada do milénio, lançou o desafio à família: “Porque é que não vamos viver para o Douro?”

Naquela altura já só geria uma das empresas que tinha desenvolvido na área da informática e de *software* para *call centers*, a Plurimarketing. Vendeu-a à Teleperformance, onde ainda trabalhou três ou quatro anos durante o período de transição, mas a decisão estava tomada. Iam trocar Lisboa pelo Douro. “Ainda levou



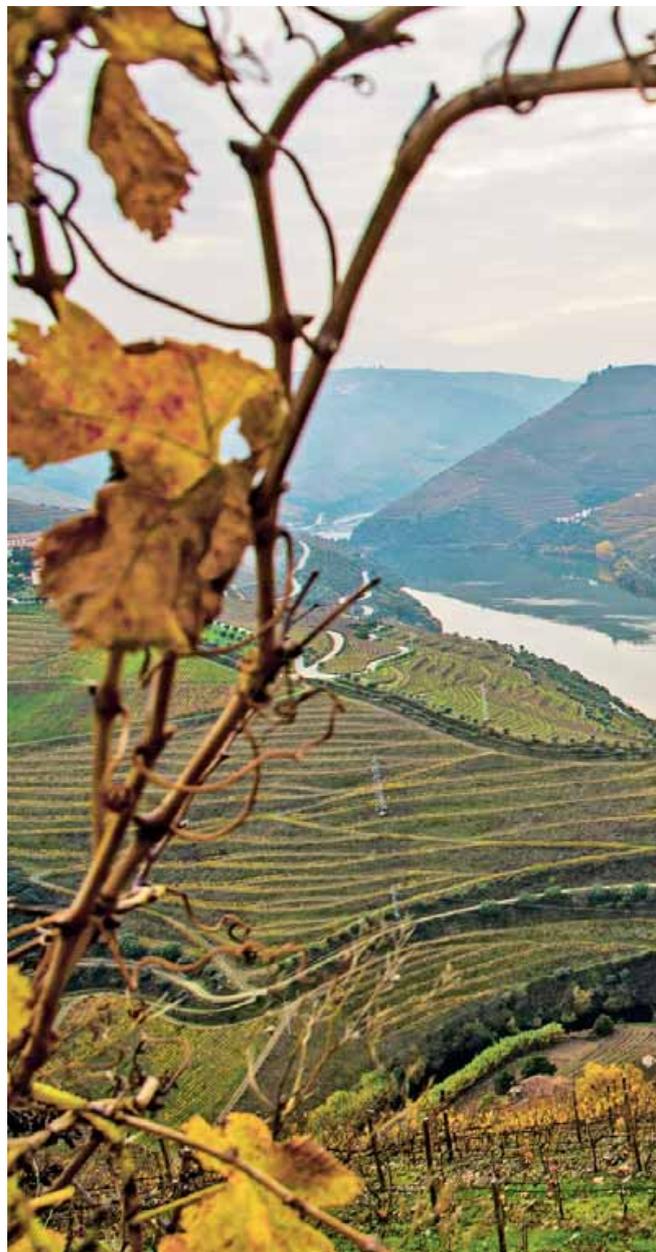
uns cinco anos à procura” da quinta onde agora nos encontramos, mas nunca teria imaginado “um sítio mais bonito”.

O rio Torto contorce-se aos nossos pés antes de cruzar a pequena ponte de arco redondo e desaparecer no caudal lânguido do Douro, hoje da cor das nuvens. Em redor, retalhos de vinhedos amarelos, verdes, laranjas, vermelhos, muitos castanhos, alguns já despidos pela poda que por estes dias ocupa os poucos trabalhadores que se aquecem, aqui e ali, em focos de fumaça pelos montes. “Se estivessem estado cá há quinze

dias”, ouviremos de cada coração duriense. Nos montes em frente, alguns casebres e quintas, um cemitério, um letreiro da Sandeman entre as vinhas da Quinta do Seixo e, no cume, Valença do Douro.

“Há pouco tempo apareceu-me aqui um casal de arquitectos norte-americanos que viviam em Hollywood e a senhora, quando chegou cá acima, começou a chorar. Percebe? É difícil um tipo ficar indiferente a esta paisagem. É do domínio do transcendente.”

Em 1999, Abílio começou a tirar a licenciatura de Enologia na Universi-



dade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), a única a leccionar aquele curso no país, ainda sem saber que daí a 14 anos estaria a lançar os seus dois primeiros vinhos no mercado (embora feitos pela enóloga Sandra Tavares da Silva): um tinto colheita de 2010 e um reserva branco de 2011. “Era só curiosidade intelectual”, conta. “Na faculdade só se bebe cerveja, depois começa-se a ir aos restaurantes, a beber e a apreciar vinho, comecei a fazer uns cursos pequenos para aprender mais até que cheguei a uma altura em que decidi estudar isto a sério.”

“Usava as minhas férias para vir aqui às aulas e aos laboratórios mas era um prazer enorme”, recorda Abílio, com o olhar perdido nas memórias das viagens e um sorriso permanente. “Só tinha dois discos no carro, que eram a viagem: *Felt Mountain*, de Goldfrapp, e o Buena Vista Social Club.” *!Óigame compay! No deje camino por coger la vereda / !Óigame compay! No deje camino por coger la vereda*

“Aquilo já me punha em modo para vir para Vila Real.” Ainda não existiam a A44 nem a A21 – era necessário percorrer a A1 até ao Porto



e continuar pelas curvas do IP4. “Vinha sempre já a imaginar que temperatura fazia no alto de Espinho. Às vezes, em Lisboa, ainda faziam uns 20°C e ali só estavam seis ou sete, já havia lareiras acesas e uma sopinha de couve troncha e feijão à minha espera”, ri-se. “O que me custava era fazer a viagem para baixo.”

A paixão pela agricultura foi a segunda (re)descoberta que a região lhe deu. “Vim para cá por causa do vinho, mas depois comecei a perceber que o Douro tem muita história, cultura, tradição.” E que toda a natureza que vinga neste lugar inóspi-

to “tem uma expressão e uma força que extravasa o vinho”. Aqui comeu os melhores morangos, figos, tomates coração-de-boi (que não descansou enquanto não os promoveu num encontro-concurso-prova em Agosto com outros produtores da região). Na horta, vai caminhando de um lado para o outro enquanto arranca folhas para nos dar a cheirar. Hortelã, alecrim, louro, rosmarinho – até nos deixar nas mãos um intenso *pot-pourri* natural.

“O vinho aqui é bom porque a fruta é boa, como as ervas são particularmente saborosas. E isso,

na minha opinião, tem sido muito desprezado, porque o Douro é muito mais do que o vinho”, defende. “Valorizar convenientemente esses produtos naturais e na época é uma forma de valorizar a região e torná-la ainda mais atractiva.” Para Abílio, o futuro de sucesso do Alto Douro Vinhateiro estaria assente num simples tripé: gastronomia, turismo e vinho. “Aquilo que levamos daqui são memórias e isso é algo irrepetível: não encontram isto em mais lado nenhum, com esta paisagem, esta diversidade e riqueza gastronómica e de produtos regionais. O

Douro é muito mais do que vinho e é isso tudo que nos ajuda a vender o vinho. É isso que nos torna únicos.”

Francisco Abrunhosa Casas e Tradições; Lugar das Letras; Casa de Gouvães

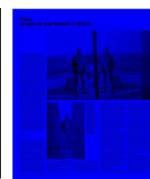
Há muitos anos que Francisco Abrunhosa vinha passar férias ao Douro. No final dos anos de 1990, começou a notar que havia “cada vez mais interesse no Douro como destino de

investimento”. Viu ali a oportunidade de criar uma empresa familiar (a mulher e a cunhada completam a equipa permanente) e mudar de vida. Uma “com qualidade e capacidade de realização e de criatividade diferente da que se tem dentro de uma nave industrial” no Grande Porto, onde era sócio-gerente de uma fábrica de brinquedos.

Na empresa, Casas e Tradições, procura terrenos e ruínas na zona do Pinhão com vistas panorâmicas e boas acessibilidades, que possa complementar com projectos de arquitectura, entre o tradicional e o contemporâneo e, por vezes, até tratar da decoração, da manutenção das casas ou da gestão dos projectos hoteleiros, conforme as necessidades de cada investidor, nacional ou estrangeiro. E para Francisco há razões de sobra para um forasteiro vir investir no Douro: o potencial de valorização da região, as pessoas, as acessibilidades, a pequena distância aos grandes centros urbanos (“hoje em dia estamos a cerca de 1h15 do Porto), o facto de ser Património da Humanidade ou uma região com uma natureza magnífica e mundialmente reconhecida, vai enumerando.

Para Francisco, no entanto, o gozo pessoal está em ver os projectos erguerem-se dos vestígios do passado. “Poder ajudar a criar, a construir e, sobretudo, a reconstruir o património que tanto existe por este Douro fora e que merece que se lhe devolva a alma.” Por isso, quando encontra uma ruína onde um dia gostava de implementar alguma coisa, gosta de “se sentar e conversar com as pedras”. “Houve projectos que começaram porque me entendi muito bem com as pedras.” A Casa de Gouvães, turismo de habitação desde 2008 naquela aldeia de Sabrosa, foi um desses casos.

O edifício estava “num estado lastimável” e “tinha até uma plantação de couves no meio”, recorda. Mas foi “amor à primeira vista”. “Rapidamente cheguei a acordo com aquelas pedras de xisto, fui à procura do proprietário, adquirimos, fizemos um projecto arquitectónico com características destinadas ao uso turístico e depois fui ao encontro de um investidor [francês] que, depois de visitar a ruína e de ver o projecto, decidiu logo avançar”. Hoje tem ►



Capa

15 anos de património UNESCO

três quartos, uma larga sala de móveis clássicos, piscina, sala de jogos e um patamar exterior sobranceiro a toda a casa e vales vinhateiros.

A dois passos fica o Lugar das Letras, na antiga escola primária de Gouvães. De entre os projecto erguidos, para particulares ou turismo, é o segundo que a empresa gere, juntamente com a Casa de Gouvães. Francisco diz que “não gosta de se agarrar sempre ao mesmo projecto”, quer é que “venham por aí mais uns filhos”. Poucos de cada vez, porque pretendem manter o contacto personalizado com os clientes. Mas, como qualquer pai orgulhoso, que não quer eleger preferidos entre a descendência, Francisco lá se descose num “carinho especial” pela escola, como ainda lhe chama. “Agrada-nos o resultado e vive-se aqui muita história do Douro. Tivemos momentos de grande emoção quando, por exemplo, entrou aqui um antigo estudante para nos entregar um brinquedo feito na altura, há uns 40/50 anos”, recorda. “Houve um lado emocional na realização deste projecto que nos traz muito boas memórias.”

Recordações que espera ver replicadas pelos turistas que visitam o Douro. “Sou dos que acreditam que a região ainda vai ter crescimento, mas tem de ser rodeado por um paradigma de qualidade, com uma atitude de muito profissionalismo, dedicação e que transmita sempre afectos a quem nos visita, simpatia, disponibilidade.” Algo que, defende Francisco, por vezes ainda falta.

Paulo Duarte D'Origem

Quando era miúdo, Paulo esgueirava-se para o lagar de azeite, metia-se dentro do carrinho que habitualmente transportava os capachos entalados entre pastas de azeitona e deslizava pelos carris até à prensa. “São meia dúzia de metros, mas naquela altura era quase a montanha-russa”. Agora, o antigo lagar da família, de uso comunitário pela população de Casal de Loivos até 2001, está transformado em museu. É o filho mais velho, Pedro, quinta geração, que acaba por nos fazer parte da visita guiada. Tem jeito e leva a lição bem estudada, mas já não viu nenhuma daquelas máquinas labo-



Em cima, Francisco Abrunhosa, da Casas e Tradições; ao lado, Paulo Duarte, da D'Origem, a empresa que produz e comercializa vinhos DOC Douro, azeite e outros produtos locais com marca própria

rar. Ao contrário do pai, que só saiu da aldeia para estudar na faculdade e regressou. Por isso, tudo aqui lhe traz recordações.

Do tempo em que rebojava em cambalhotas pelas bagaceiras com

os colegas da escola primária (entretanto encerrada). Do tempo em que jogava à cabra cega ou andava a trote nos cavalos que acartavam as uvas nas vinhas mais íngremes. Lembra-se do tempo em que os tra-

balhadores só regressavam a casa no final da vindima e, por isso, sucediam-se os bailes, as músicas e as danças. Lembra-se de entrar muito miúdo para os lagares e participar na pisa da uva. “Sempre estive aqui e como era o mais novo de três filhos e o único rapaz fui habituado desde pequeno a trabalhar e a ajudar, não só na parte agrícola, como na produção de vinho e de azeite”, recorda. “Na altura de estudante, houve uma época em que ia às aulas de manhã e regressava para ajudar o meu pai, que já tinha uma certa idade.”

Daí nasceu o “gosto pela terra” e, mais tarde, a vontade de “dar seguimento àquilo que foi deixado pelos pais, avós e bisavós”, materializada na empresa D'Origem, criada em 2001. “Até então, a família produzia vinho mas vendia-o às grandes empresas.” Agora Paulo produz e comercializa vinhos DOC Douro, azeite e outros produtos locais com marca própria. E consegue homenagear os antepassados em cada garrafa – do tinto de entrada de gama com nome de Herança ao reserva tinto e ao branco Velha Geração, ou o azeite D'Origem, com fotografias antigas dos seis familiares a povoar cada rótulo. Das cabriolices da infância recupera as Fiskas, nome do rosé que produz.

O objectivo, conta Paulo, é “primar pela qualidade em detrimento

da quantidade” – os 10 hectares de terreno também assim o exigem – e, aos poucos, “começar a produzir algum vinho do Porto”, uma vez que continua a vender a produção das vinhas velhas a exportadores.

Em 2007, chegou o sumo de uva – o “vinho dos miúdos” – e, entretanto, começou a comercializar as amêndoas colhidas na propriedade e o mel de um parceiro da região. “Tento diversificar e inovar para ser um pouco diferente do comum das outras empresas.” Só assim um pequeno produtor consegue emergir na luta de tubarões que é o comércio de vinhos DOC Douro e do Porto, defende. Outra forma foi a aposta no turismo, primeiro com a transformação do antigo lagar de azeite (que incluí um pequeno lagar de vinho no final) em espaço museológico, depois com a criação de uma sala de provas com vista sobre o Douro (quase concluída) e, no futuro, “a ideia é passar para a casa-mãe, recuperá-la e transformá-la em turismo rural”.

“Isto acaba por ser uma empresa familiar e eu tenho dois filhos, o Pedro e o Diogo. O mais novo gosta da parte da maquinaria e de pôr a mão na massa e o Pedro acaba por gostar mais do contacto com as pessoas.” Quem sabe, um dia não serão eles a continuar o trabalho deixado por pais, avós, bisavós e trisavós. ▶



Capa

15 anos de património UNESCO

Ricardo Costa Magnífico Douro

Quando fez 50 anos, Ricardo Costa decidiu mudar de vida. Não queria mais trabalhar com computadores, sistemas digitais, sistemas de informação e consultoria na área. Queria “ter o estilo de vida parecido aos rapazes” que via lá fora, a trabalhar de calções e chinelos nos resorts. No Douro, a indumentária com que sonhava cinge-se aos dias tórridos do Verão duriense, mas não se arrepende da escolha.

A família, natural de Oliveira de Azeméis, sempre teve uma lancha e, todos os anos, subiam o rio até Barca D’Alva, na fronteira, e desciam. O Pinhão ficou-lhe “sempre no olho” e, a meio século de vida, foi ali que atracou. Veio “sem conhecer ninguém”, com “a lancha atrelada”, e começou a dar aulas de esqui aquático e a fazer passeios de barco. Foi “um ano sabático”, aquele 2010. A partir daí, “tinha de arranjar o que sustentasse a ideia”. Comprou três barcos rabelo, reconstruiu-os e criou a empresa Magnífico Douro. Entretanto adquiriu outro barco tradicional duriense, uma lancha para os desportos náuticos e, este ano, um barco com capacidade para 250 pessoas, de forma a explorar o segmento *corporate*, dos eventos e das viagens de grupo. Além dos barcos, a empresa faz ainda caminhadas, passeios de bicicleta, de carro ou de caiaque (da foz do Tua ao Pinhão). “Estamos a verificar uma tendência no Douro que é o baixar da idade média dos visitantes e, com isso, temos turistas cada vez mais activos.”

Ao longo dos anos, foi somando “milhares de horas de nageação” no rio Douro mas, garante, nunca se cansa. “Todas as vezes vejo um outro rio Douro: é a luz, os cheiros, a própria paisagem que está sempre a mudar, agora estamos no tempo dos vermelhos, amarelos, castanhos. Passarmos de manhã é diferente de visitar à tarde ou ao pôr do sol. O percurso é o mesmo mas a experiência é sempre diferente.”

Uma mutação natural constante que não vê replicada no panorama urbano, económico e social do Pinhão. Para Ricardo, “pouco ou nada” se alterou com a classificação do Alto Douro Vinhateiro como Pa-



trimónio da Humanidade. “Há um perfil de turista que procura destinos com chancela da UNESCO e de outras denominações de notoriedade e que vêm por isso mesmo, mas, além do maior número de visitantes, não teve um impacto directo no Pinhão”, defende. No entanto, aponta “a diversificação da oferta turística” como o caminho a seguir para desenvolver a região. “Queremos que as pessoas venham para cá e que tenham a possibilidade de preencher todos os dias de estada com actividades diferentes e que esses dias preenchidos sejam cada vez mais.” Ao mesmo tempo, acredita que os programas turísticos de um dia no Douro, com partida do Porto, ainda têm muita margem para crescer e que devem ser uma aposta local. “São bons porque têm um impacto mínimo e podem crescer porque não estão dependentes do número de camas na região.”

Edgar Rocha e Miguel Guedes Gin Cobalto 17 - Douro

O dia acordou quase em Dezembro e a manhã está particularmente fria junto ao Parque Industrial das Aveleiras, à saída de Tabuaço. O vento corta a pele e faz esvoaçar ligeiramente os cabelos de quem passa entre as duas únicas empresas que ali se erguem: a confeitaria Douromel e a recém-chegada destilaria Cobalto Douro. (Ao lado, uma robusta mota desafia as leis da gravidade na vertigem de um terraço, mas já não entra nas contas do parque). Se fosse



Em cima, Ricardo Costa, da Magnífico Douro, e Edgar Rocha e Miguel Guedes, produtores do Cobalto 17; ao lado, a família do restaurante Toca da Raposa

Verão e final de tarde, em frente à primeira produtora de gin da região haveria sofás feitos de paletes e um minibar, música de *sunset* e turistas a aproveitar as férias. Até porque foi mais ou menos assim que nasceu o gin Cobalto 17.

Estávamos em 2014 e Edgar Rocha, enólogo de Vila Real, e Miguel Guedes, engenheiro químico de Cambres (Lamego), estavam numa esplanada a beber gin e a conversar. “Éramos responsáveis pela produção numa destilaria industrial da zona e já trabalhávamos com destilados há vários anos, por isso tínhamos um bocado o hábito de dar a nossa opinião entre nós sobre o que bebíamos”, recorda Miguel. Naquele dia, porém, a conversa foi mais longe e fez-se ideia de negócio, ainda em tom de brincadeira. “Estamos sempre a falar, a falar, temos de fazer um gin a nosso gosto. E assim foi.”



Nas horas livres, ficavam no laboratório a “fazer centenas de microdestilações e a experimentar botânicos diferentes”. “Muitas vezes saíamos do trabalho, íamos jantar os dois e depois íamos para o laboratório até às 24h, 1h, às vezes até às 2h ou aos fins-de-semana”, lembra Miguel. Foram largos meses de experiências até chegarem à receita do Cobalto 17, o primeiro e, até ao momento, único gin produzido na região.

Miguel Torga, poeta maior do Douro, precisou a cor do rio num único azul, cobalto – e assim nasceu o nome da bebida. Dos socos da região vêm as uvas da casta Tinta Amarela, muito utilizada na produção de vinho do Porto. “Dos testes que fizemos, era a que se adaptava melhor, apesar de ser a mais difícil de trabalhar, tanto na vinha como aqui”, descreve Edgar. E ainda as pêras, a hortelã-pimenta e a lúcia-lima, às quais se junta o cardamomo e o zimbardo. Um conjunto de ingredientes que torna o gin “muito aromático e muito suave e subtil de boca”, defende Edgar. “É isso que faz a diferença, além do rótulo e da garrafa”, que uma vez mais ganham inspiração na região.

Não será, no entanto, uma heresia produzir gin na região vinícola demarcada mais antiga do mundo? “Acho que o fazemos por isso mesmo, para quebrar um bocado a linha”, defende Edgar. “É aí que está o engraçado – fazer aquilo que ninguém faz”, completa Miguel. Até porque, para os dois durienses de gema, o nascimento da empresa não podia ser noutra lugar. “Somos de cá, sentimo-nos bem cá e queremos

sempre fazer alguma coisa pelo que é nosso”, enumera Edgar. Quase 95% da produção ruma, no entanto, ao estrangeiro. Este ano, vão ser quase 40 mil garrafas, a maioria com carimbo de saída para países como Angola, Inglaterra, Itália, Austrália, Noruega, Alemanha, Canadá, Colômbia, China, Polónia, Argentina.

Maria da Graça,
Maria do Rosário
e Fernando Gomes
Restaurante
Toca da Raposa

Maria da Graça tinha um sonho antigo: cozinhar para outros os pratos da sua infância, dando a conhecer os sabores tradicionais da gastronomia regional, que hoje raramente se encontram nos restaurantes. A meada de cabrito, os milhos com bacalhau, o ensopado de javali, o cabrito enformado, o arroz de mís-caros, o bolo borrachão. Pratos “que os nossos antepassados nos deixaram, que são riquezas tão grandes e aos quais hoje ninguém dá valor”, defende. Em 2009, dois dos quatro filhos juntaram mãos ao sonho e um ano depois nascia o Toca da Raposa, em Ervedosa do Douro.

O projecto era audacioso: abrir um restaurante fora do principal eixo turístico no Douro (entre Peso da Régua e Pinhão), onde os pratos fossem todos confeccionados na hora, as sobremesas feitas no restaurante, com especial cuidado no empratamento, em que se privilegiasse o vinho a copo e a batata frita só entrasse no menu para as crianças. Uma ►



Capa

15 anos de património UNESCO

Álvaro Martinho Lopes é há 20 anos o agrónomo responsável pela Quinta das Carvalhas; na página ao lado, Celeste Pereira, da Greengrape

aposta que, seis anos depois, parece ganha, embora nenhum queira ficar à sombra do sucesso. “Qualquer negócio tem de reinventar-se a si próprio. Só dessa forma é que, nos dias de hoje, se consegue perpetuar no tempo”, defende Fernando, responsável por desenvolver o conceito, a composição inicial de cada ementa e a carta de vinhos. Recuperar novos pratos e ter cada vez mais uma ementa marcada por ciclos gastronómicos, com produtos locais biológicos e de época, são alguns dos objectivos para o próximo ano. E manter intacto o único “grande segredo”: pôr um “amor incondicional em cada prato que se faz”.

Filha de lavradores e toda a vida comerciante, Maria da Graça sempre gostou de cozinhar (“já nasce um bocadinho connosco”, acredita). Aprendeu a arte ao longo dos anos, a observar os que a rodeavam entre tachos e panelas. “Ninguém me ensinou, eram os meus olhos que viam cozinhar, por isso estava atenta a tudo o que se fazia à minha volta.” Depois, como costuma dizer, “usa e serás mestre”.

Nada, no entanto, lhe dava mais prazer que cozinhar para os filhos quando estavam a estudar fora. “Ficava muito feliz porque eles chegavam a casa na sexta-feira e quando partiam na segunda já iam mais rosados”, recorda. A mesa alarga-se agora a muitos clientes, portugueses e estrangeiros, mas o objectivo é que o restaurante se mantenha na família e que um dia um dos filhos ou dos netos possa manter o legado. “É extremamente importante continuarmos a passar a tradição para as gerações mais novas”, defende Fernando, que dá igualmente os primeiros passos no ramo da cozinha, com a Companhia da Nata. O projecto procura harmonizar dois produtos bem portugueses: o pastel de nata e o vinho do Porto. Quer o prato a acompanhar o copo, quer tudo junto num pastel de nata de vinho fino. O *food truck*, com doces a sair do forno, deve andar agora pelo Porto.

Já na Toca da Raposa, cabe a Maria do Rosário fazer com que cada cliente se sinta em casa e “leve mais além aquilo que é o Douro Património da Humanidade”. Não apenas as paisagens vinhateiras, os socalcos, os monumentos ou os vinhos, mas também a gastronomia, tradicional-



mente “muito rica e saudável” para vencer o clima severo do Douro e dar energia ao trabalho árduo nos campos. “Acontece-nos imensas vezes os clientes dizerem que já não sentiam aqueles sabores desde a infância. Isso é extremamente satisfatório e o nosso trabalho também é esse: fazer as pessoas reviverem experiências passadas”, refere Fernando.

Pela pequena sala do restaurante já passaram vários pedidos de casamento – “escolhem sempre aquela mesa”, aponta Rosário – e são muitos os enólogos da região que ali vão regularmente. Uma noite, um deles criou mesmo um lote de vinho para um amigo em pleno restaurante. “Improvizou-se um laboratório, tinha imensas garrafas e

matéria-prima e aqui se fez um lote de vinho. Não-de ter sido limadas as arestas noutra sítio, mas foi aqui que ele nasceu”, recorda Rosário. E não duvida: “Também são estas humanidades do dia-a-dia que fazem do Douro Património Mundial”.

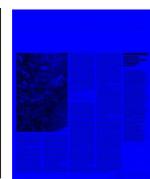
Álvaro Martinho Lopes Quinta das Carvalhas

“Nasci a sete quilómetros daqui, em Covas do Douro, e há 20 anos que sou o agrónomo responsável pela Quinta das Carvalhas, da Real Companhia Velha. Foi o meu primeiro emprego.” A descrição biográfica, feita em jeito de introdução mal iniciamos um passeio rápido pela quin-

ta, impõe-se como uma evidência: o Douro está tão entranhado no ADN de Álvaro Martinho Lopes quanto as raízes das vinhas no solo xistoso. As mesmas que agora nos mostra, empoleirado junto a uma fraga rochosa, não sem antes nomear cada uma das plantas que ali se avistam. É difícil ficar indiferente à forma apaixonada como fala da região, das vinhas, de cada casta e, sobretudo, da natureza, diversa e exuberante. “As uvas do Douro não são boas, são deliciosas”, repetirá várias vezes. E uma das razões está naquele solo pobre, que obriga as plantas a concentrar energia e a exceder-se para garantir a sua preservação. A produção pode ser baixa, mas a qualidade dos produtos sobe acima da média.

Para os humanos, o clima do Douro são “nove meses de Inverno e três meses de inferno”; para as plantas é um “paraíso”, defende.

Filho de caseiros, entre sete irmãos, Álvaro tinha 13 anos quando visitou uma cidade pela primeira vez. Não um grande centro urbano, mas Peso da Régua, a pouco mais de 30 quilómetros de distância de Covas do Douro. “Foi a primeira vez que andei de elevador. Levei o dia inteiro a subir e a descer”, recorda. Dos tempos de miúdo, em que fazia parte das obrigações familiares ajudar nas lides agrícolas, nasceu a paixão pela natureza. Fez o curso técnico-profissional de agricultura e mais tarde a licenciatura em Engenharia Agrónoma. Desde 2008



canções sobre o Douro. Na banda 4Wine, alarga o reportório a “temas e autores que fizeram história nos anos 1980 e 90”, animando jantares vînicos e outros eventos ligados ao vinho e à gastronomia da região. “Não sei música, faço tudo de ouvido, é o vício que tenho”, conta. Sem tempo para um concerto ao vivo, ficamo-nos por uma das canções que Álvaro compôs - o som do telemóvel a embalar a paisagem à janela. “O cheiro da Primavera destas vinhas e olivais / A força da natureza não se esquecerá jamais / Em Setembro tem o mosto, em Janeiro tem o frio / Muita história já se fez nas encostas deste rio / É nesta vinha onde eu vivo / E o vinho que ela fez / E agora não volto atrás / Estou feliz mais uma vez”,

Celeste Pereira Greengrape/alltodouro

Quem olha agora em redor daquela pequena praceta no lugar de Arroios, em Vila Real, dificilmente acredita que há dez anos quase todos os edifícios estavam em ruínas. “Quando vim para cá morar só havia uma casa em bom estado”, recorda Celeste Pereira. Apesar do cenário desolador, foi “amor à primeira vista”. A antiga jornalista, natural de Vila Nova de Famalicão, estava à procura de um lugar na zona de Vila Real, onde vivia há 14 anos, com “horizontes largos” o suficiente para acomodar toda a família, entretanto alargada a quatro filhos. Encontrou “o paraíso” em Arroios. “A primeira vez que aqui vim, fiquei encantada”, lembra-se. Mas o estado de degradação da capela de Nossa Senhora das Dores, de fachada imponente sobre o largo, inquietava-a. “Uma pessoa vê este património abandonado e quer contribuir.” Iniciou um movimento cívico para tentar recuperar o edifício barroco do século XVIII e estava quase a desistir quando, há três anos, a então presidente da junta de freguesia, de saída após 28 anos no cargo, decidiu que aquele seria o seu último legado. Hoje, a praceta - que entretanto recebeu o nome da governante - é uma “pequenina pérola por descobrir”, defende Celeste.

Este ano, como forma de divulgar aquele espaço, foi lançado o Projecto Capella e, durante sete meses, dife-

rentes momentos artísticos foram subindo ao púlpito do edifício no terceiro sábado de cada mês, com um mercado de produtos da região a ocupar a praceta. Um dos objectivos da iniciativa passava por promover o desenvolvimento local através da cultura e, além de ter trazido ali muita gente das redondezas pela primeira vez, teve, para já, outra consequência directa: o padre da freguesia vai começar a rezar missa na capela uma vez por semana - e não apenas uma vez por ano, na festa da família, em Setembro -, devolvendo o pequeno santuário ao quotidiano da comunidade.

O Projecto Capella foi uma iniciativa desenvolvida pela alltodouro, a vertente de animação turística e cultural da Greengrape, empresa fundada por Celeste em 2009 na área de consultoria de comunicação e de assessoria de imprensa. Depois de arcar com a totalidade dos custos destas primeiras sete edições, o projecto só regressará no próximo ano se conseguirem captar investimento e apoios de associações e privados. Mas a iniciativa marcou igualmente uma nova fase da alltodouro, agora transformada essencialmente num portal de reserva de novas experiências no Douro.

“Nasceu como um projecto de agregação, em que o objectivo era trabalhar a união inter-sectorial no Douro, associando diversas empresas na área dos vinhos, do turismo, da cultura e da gastronomia em volta de uma marca única, para criar dimensão e massa crítica suficiente para conseguir viabilizar a exportação.” Mas aquilo que encontrou foi ainda muito individualismo. “O Douro necessita de trabalhar mais o colectivo e de conseguir fazer com que os diferentes *players* se unam em torno da definição de uma estratégia a longo prazo para a região”, defende. Para Celeste, o Douro “está cada vez mais aberto, pujante e afirmado do ponto de vista turístico, não só em território nacional como no estrangeiro”. Mas ainda falta percorrer parte do caminho que os vinhos ali produzidos já lavraram: mostrar-se mais ao mundo e trazer mais mundo à região. E isso, acredita, só será possível com uma estratégia de dinâmica colectiva a médio-longo prazo, concertada entre instituições e empresas locais.

DOURO CELEBRA 15 ANOS DE PATRIMÓNIO DA HUMANIDADE EM VILA REAL

Por estes dias, sucedem-se comemorações em Vila Real com carimbo da UNESCO. Primeiro no final de Novembro, quando a olaria negra de Bisalhães entrou para a lista de Património Cultural Imaterial da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. Agora como epicentro das celebrações dos 15 anos da classificação do Alto Douro Vinhateiro como Património da Humanidade. A cerimónia evocativa decorre no dia 14 de Dezembro e tem como objectivo apresentar um balanço da projecção da região nos últimos anos e demonstrar “como é que o território tem sabido preservar e conciliar os valores fundamentais da região com o seu crescimento”, lê-se na página da CCDR-N. A entidade está a organizar o encontro, através da Missão Douro, em parceria com a autarquia de Vila Real, a Comunidade Intermunicipal do Douro e a Liga dos Amigos do Alto Douro Vinhateiro. Vila Real é um dos 13 concelhos que compõem a região classificada pela UNESCO a 14 de Dezembro de 2001, que integra 24.600 hectares de área no coração da mais antiga região vitícola demarcada e regulamentada do mundo (com cerca de 225 mil hectares).

que produz dois vinhos, o Maquia e o Mafarrico, em parceria com Dirk Niepoort, numa pequena parcela de vinhas velhas na Cumieira. Um projecto de realização pessoal, que combina com o trabalho na Quinta das Carvalhas.

Em 1997, o destino profissional uniu-o à quinta mais emblemática da Real Companhia Velha e por mais convites que lhe façam não se adivinha um divórcio. “Devo tudo a esta empresa. É um projecto com que me identifico.” Álvaro gosta de “olhar a vinha como se fosse um jardim” e há 15 anos que dá forma ao conceito na propriedade, com mais de 250 anos de história. Chama-lhe “quinta de imagem” e a ideia passa por aprimorar todos os espaços

que compõem os 400 hectares da propriedade. Não só a colocação do asfalto que percorre o itinerário principal da quinta, a criação de canteiros, arbustos de flores e quedas de água, mas também a recuperação dos muros de xisto, das oliveiras e amendoeiras, a conversão para uma viticultura sustentável e a manutenção da mata mediterrânica (que ocupa 30% da propriedade). Todo esse trabalho, acredita, ajuda a tornar a quinta (e o Douro) num “produto de elite”, com consequências positivas no enoturismo e na forma como os turistas vêem a região.

Álvaro mantém-se responsável por uma das visitas guiadas à quinta e, por vezes, ainda termina o passeio de guitarra e harmónica, entoando



Os anfitriões do Douro



Fugas
Os 15 anos
do Douro como
Património
da Humanidade

