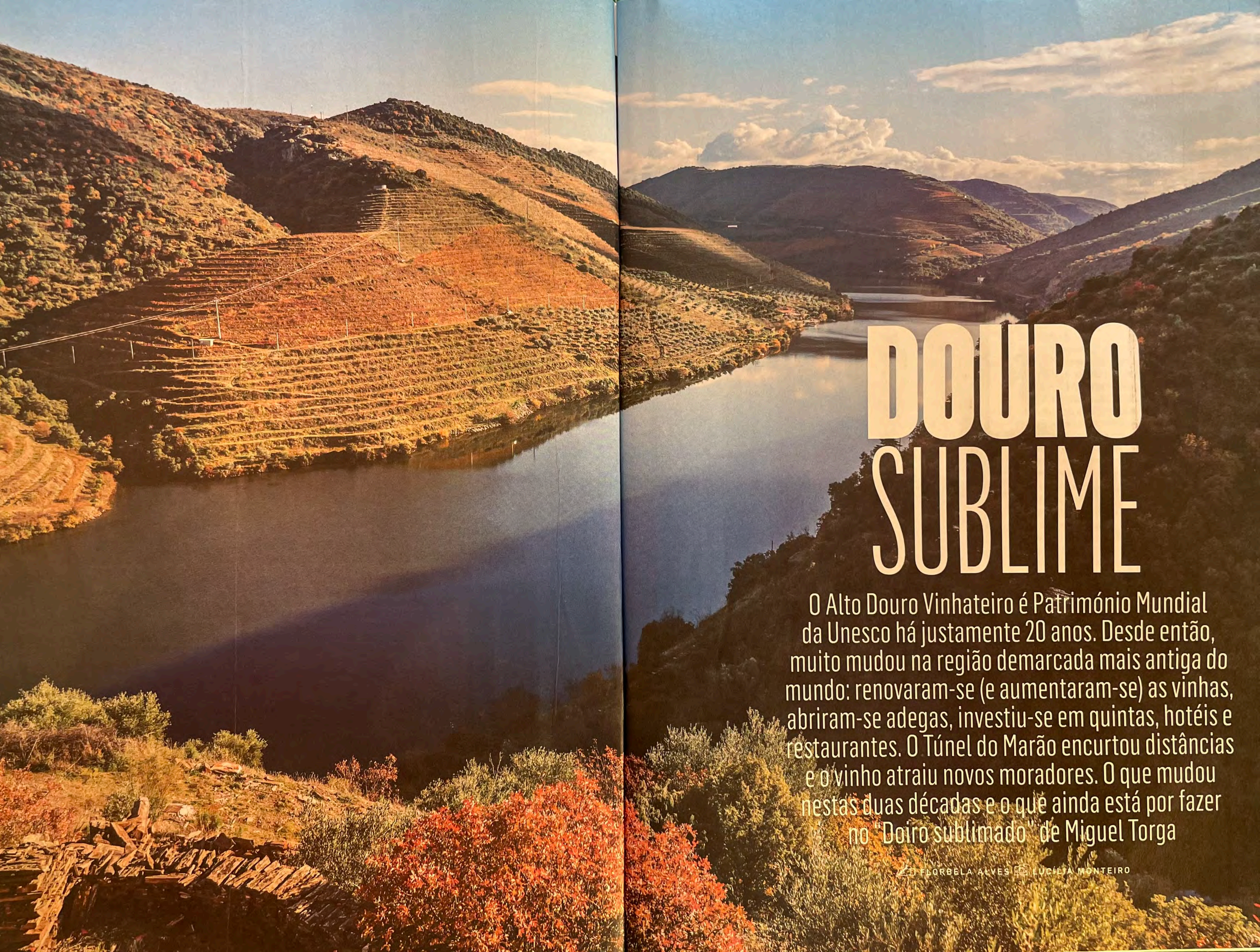




DOURO SUBLIME

O Alto Douro Vinhateiro é Património Mundial da Unesco há justamente 20 anos. Desde então, muito mudou na região demarcada mais antiga do mundo: renovaram-se (e aumentaram-se) as vinhas, abriram-se adegas, investiu-se em quintas, hotéis e restaurantes. O Túnel do Marão encurtou distâncias e o vinho atraiu novos moradores. O que mudou nestas duas décadas e o que ainda está por fazer no "Doiro sublimado" de Miguel Torga

FLORBELA ALVES LUCILIA MONTEIRO

durante as primeiras décadas do século XX, vivia-se muito mal no Douro.”

A falta de mão de obra e a diminuição da população residente – menos 30 mil habitantes (15%) nos últimos 20 anos, sendo que um quarto tem mais de 65 anos – são as questões mais importantes quando se fala no presente (e no futuro) do Douro. Johnny Symington, *chairman* da Symington Family Estates, considera ser esta a prioridade dos próximos anos naquela que é a primeira empresa de vinhos do Porto de origem britânica em Portugal (desde 1882). “É um desafio para a próxima geração. O Governo, as autarquias e as empresas têm de trabalhar em conjunto. Até agora, as pessoas têm pensado na agricultura, mas temos de pensar mais nisto”, assegura o representante da família que é a maior proprietária da região. A Symington Family Estates possui mais de 2 500 hectares de terra e mil de vinha, um portefólio de marcas de vinho do Porto, como Graham’s, Cockburn’s, Dow’s e Warre’s, e de vinhos do Douro, como Quinta do Vesúvio ou Prats & Symington (Chryseia), cuja produção (90%) segue sobretudo para o mercado externo. “Muitos jovens não querem ficar para trabalhar na vinha. O turismo de qualidade desenvolveu-se muito nestes últimos anos, mas a mão de obra prefere o setor do turismo”, nota.

Por seu lado, Adrian Bridge, CEO da The Fladgate Partnership – dona da Taylor’s (1692), Croft, Fonseca e Krohn, e líder na produção de vinhos do Porto de categorias especiais, que exporta para 105 países (sobretudo, Reino Unido, Estados Unidos da América, Canadá, Portugal, França, Holanda e Brasil) – defende uma “diversificação da economia” para que o Douro não dependa “só da parte agrícola”. É preciso “dar prioridade aos investimentos em terra. O turismo é muito mais do que alojamento. Não falo em criar 40, 50 salas de provas de vinho, mas em apostar nos queijos orgânicos, nos chocolates artesanais, nas caminhadas, nas rotas em barcos pequenos”.

MAIS PERTO DO MUNDO

Há 20 anos, a região vinhateira era um sítio longínquo para a maioria das pessoas. “Ninguém vinha ao Douro. Era tão remoto”, recorda a enóloga Sandra Tavares da Silva, 49 anos, ali chegada em 1999. “Lembro-me que demorava oito horas, entre estradas nacionais e centenas de curvas” desde Lisboa, onde vivia, até Sarzedinho, S. João da Pesqueira, para onde tinha ido fazer uma vindima na Quinta Vale D. Maria,



Os rostos do Douro Sandra Tavares da Silva e Jorge Seródio Borges, na Quinta da Manoella, em Vale de Mendiz (em cima); Eric Nurmi e Mafalda Machado, com os dois filhos, na Grape to Bottle, em Santa Marta de Penaguião, e o chefe de cozinha Pedro Cardoso, com a mulher e o filho, na Cozinha da Clara (ao meio); Mateus Nicolau de Almeida e Teresa Ameztoy, na Quinta do Monte Xisto, em Vila Nova de Foz Côa (em baixo)



depois de ter tirado um mestrado em Enologia em Itália. “Era a única região que não conhecia e, mal cheguei, teve em mim um grande impacto. Fiquei fascinada com a beleza. É dramática em termos de topografia, mas as pessoas têm uma força de trabalhar a terra que não se vê noutros sítios”, diz a enóloga eleita pela reputada crítica de vinhos inglesa Jancis Robinson como uma das 24 melhores do mundo (e a única portuguesa).

Sandra Tavares da Silva faz parte de uma geração de enólogos que, nos últimos anos, mudou a produção de vinhos na região. “Tive a sorte de chegar na altura certa, porque estava tudo por descobrir nos vinhos DOC.” Se, durante séculos, as vinhas espalhadas pelos socos esculpidos pelo Homem em comunhão com a Natureza, se destinavam à produção quase exclusiva de vinho do Porto, as últimas décadas vieram provar a sua qualidade também nos vinhos de mesa. Foi o caso do Pintas, o primeiro a ser produzido a partir de vinhas velhas pela Wine & Soul, a empresa que haveria de juntar Sandra ao marido, Jorge Seródio Borges, 48 anos, precisamente em 2001, quando se casaram. “Também nascemos com a Unesco”, brinca o casal, que começou por adquirir uma parcela de três hectares de vinha no vale do Pinhão e que agora

soma 30 hectares, exportando 70% da produção. Esperam, em breve, trocar Vila Real e mudar-se para a Quinta da Manoella, em Vale de Mendiz, Pinhão, com os três filhos. “É muito mais fácil viver hoje no Douro do que era no meu tempo. Se queríamos ver alguma civilização, tínhamos de andar quatro horas de carro até ao Porto,” recorda Jorge, nascido em Fermentões, Sabrosa.

Um dos grandes motores económicos e de aproximação da região terá sido a abertura do Túnel do Marão, em 2016, o maior da Península Ibérica, com 5,6 quilómetros, que prolonga a autoestrada A4 de Amarante até Vila Real. Aproximou o Porto de Peso da Régua em pouco mais de uma hora, pondo fim ao velho ditado: “Para lá do

Marão, mandam os que lá estão.” Mas nem tudo foram boas notícias nas últimas duas décadas. O encerramento de troços de caminho de ferro da Linha do Douro, entre Tua e Cachão, em 2008, na sequência da construção da Barragem do Vale do Tua (obra que chegou a pôr em risco a classificação do Alto Douro Vinhateiro como Património Mundial), e da Linha do Corgo (que ligava Vila Real a Peso da Régua), em 2009, continuam a dificultar o acesso. Já para não falar da polémica ligação entre Pocinho e Barca d’Alva, troço ferroviário de 28 quilómetros encerrado desde 1988, e cuja reabertura se encontra a ser estudada (de novo!) por um grupo de trabalho coordenado pela CCDR-N que, além do estudo técnico e ambiental, da análise económica, definirá o modelo de financiamento e de execução da obra, já apontada por Ana Abrunhosa, ministra da Coesão Territorial, como de importância estratégica “para o Douro, mas também para o País”.

TURISMO E NEGÓCIOS CRESCEM

Nos primeiros meses do ano, com o País ainda confinado, a revista *Forbes* incluía o Douro Vinhateiro na lista de destinos a não perder em 2021. Ainda sem dados oficiais, os dois últimos anos de pandemia indicam que a região tem

“MUITOS JOVENS NÃO QUEREM FICAR PARA TRABALHAR NA VINHA, A MÃO DE OBRA PREFERE O SETOR DO TURISMO”

JOHNNY SYMINGTON, CHAIRMAN DA SYMINGTON FAMILY ESTATES



causa dos portugueses que visitam o Douro e do acréscimo de estrangeiros.” Rui Paula, que desde sempre apostou nos produtos locais (milhos, maçã de Armamar, cabrito), só lamenta a pouca valorização dos produtos da terra. “À exceção do tomate-coração-de-boi, o produtor não está a trabalhar o que é local.” Apesar disso, a cozinha de autor tem crescido. De tal maneira que Pedro Cardoso, 34 anos, chefe do Cozinha da Clara, na Quinta de La Rosa, nem pensou duas vezes em fixar-se na região onde nasceu (é natural de Armamar), depois de ter passado pelo Alentejo. “O grande desafio em estar aqui é o de sermos conhecidos. Precisamos de trabalhar mais para isso.” Mesmo que tenha de conduzir 45 minutos para lá e para cá, entre curvas, desde o Pinhão até casa, em Lamego, onde vive com a mulher, Natália, e o pequeno Isaac, fica orgulhoso quando sabe que há quem venha de propósito de longe para comer o seu arroz caldoso de peixe.

A NOVA GERAÇÃO RESILIENTE

Ainda a Unesco não tinha chegado e já a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), em Vila Real, formava enólogos há quase uma vintena de anos. De 1984 até 2019, manteve-se como a única instituição de Ensino Superior a ter o curso de Enologia e a lançar no mercado cerca de 40 novos produtores de vinho a cada ano. Não foi o caso de Mateus Nicolau de Almeida, 43 anos, filho mais velho do “mestre” João Nicolau de Almeida, que não ten-

ENTREVISTA JORGE DIAS

“Não é sustentável fazermos no Douro o que se fez em Odemira”

Aos 60 anos, o atual diretor-geral do Grupo Gran Cruz, que em 2001 integrou a equipa de candidatura do Alto Douro Vinhateiro a Património Mundial da Unesco, traça o futuro da região: “Temos de ter mais pessoas”

Quais são os desafios para o Douro?

O da sustentabilidade, no sentido de que precisamos de ter uma atividade económica que possa sustentar melhor todos quantos nela trabalham, desde a pessoa que instala a vinha à que comercializa o vinho. Tudo isto acompanhado por uma administração que forneça melhor educação, melhor acesso à saúde, melhores comunicações... Não é de estradas que precisamos, a comunicação não se resume ao alcatrão. Temos de ter mais pessoas no Douro. Cada hectare precisa de muita gente para trabalhar. Há 20 anos, o discurso era quase este. Continua a ser o mesmo.

Não se conseguiu atrair gente...

Não. Abriram-se hotéis, mas temos de ir buscar um chefe de cozinha a Viseu, um chefe de mesa a Bragança, um rececionista ao Porto. Se tivermos de pensar em trabalhadores migrantes de outros continentes, estes não podem ir a casa ao fim de semana... Não é sustentável fazermos no Douro o que se fez em Odemira. É um problema que vai exigir respostas a nível local. Não vejo outra forma: é essencial que pensemos num programa de acolhimento de uma forma integrada.

Mas tem havido desleixo?

É evidente que, quando olhamos para trás, vemos que foi feito muito, mas podia ter sido mais bem planeado. O Douro não é uma cidade, precisa de coisas mais estruturantes. Nesse aspeto, diria que houve alguma omissão por parte do Governo e também das autarquias. Os autarcas não foram proativos, não conseguiram autogerir-se. Tem

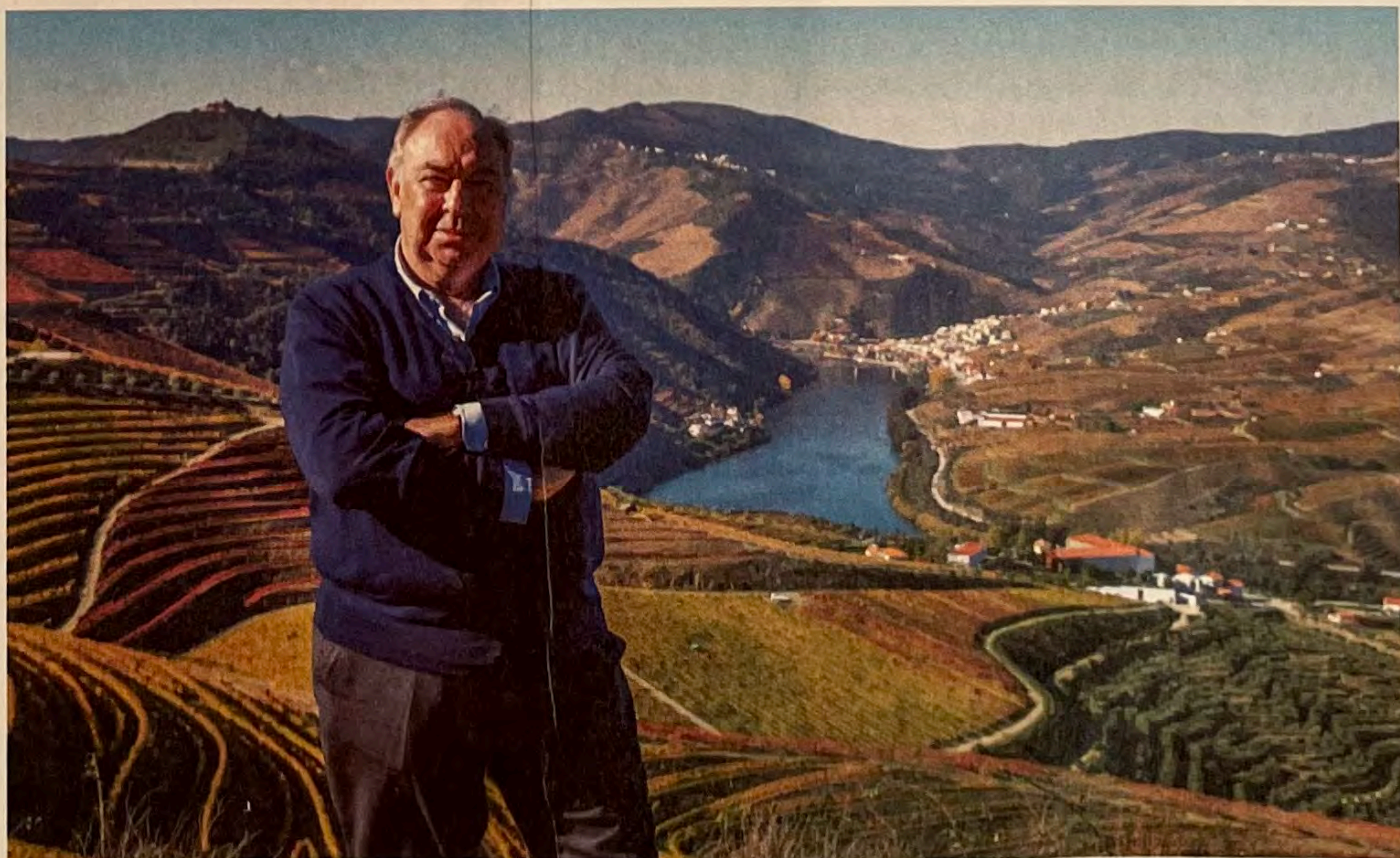
de ser bem sopesado o interesse patrimonial e económico. O Douro existe porque há uma atividade económica que subjaz à manutenção deste bem e que, se não for viável... adeus. Gere-se muito *by the book* [segundo a teoria], não olhando à evolução das circunstâncias que exige ponderações diferentes na resolução dos problemas.

E como vê a evolução dos Douro DOC em relação ao vinho do Porto?

Hoje vendemos, provavelmente, menos 25% do que vendíamos em 2000. A descida do vinho do Porto é quase uma inevitabilidade. O Late Bottle Vintage era o grande vinho que se vendia no Canadá, o nosso maior mercado, mas, nos últimos anos, tem vindo a cair a pique. Porque os canadianos descobriram outras paragens, com menos álcool e menos açúcar. As características do produto não estão de acordo com a moda. O trabalho que as empresas têm feito, de se concentrarem nas categorias especiais, é meritório, mas não é sustentável no curto prazo. A região precisa deste volume que o vinho do Porto faz para sobreviver, enquanto o vinho do Douro não atinge a valorização que seja compensadora para os produtores. Há uma expectativa de que, daqui a cinco anos, as curvas de vinho do Porto e a do Douro se possam cruzar.

Comparando com outras regiões vinhateiras, como gostaria de ver o Douro?

Que tivesse a procura turística da Califórnia, o mesmo respeito pelas aldeias que a Alsácia, a busca pela perfeição da Borgonha e a notoriedade que tem Champanhe. Eles gerem procura, nós gerimos oferta.



do entrado na UTAD foi estudar para Bordéus, onde conheceu a mulher, a basca Teresa Ameztoy, “a lavar cubas”. Na região francesa, na América do Sul e nos Estados Unidos da América, aprendeu a forma biodinâmica de trabalhar a vinha “sem químicos, com a ajuda de plantas como catos, fetos, urtigas, eucaliptos ou flores de castanheiro”, que desde 2005 põe em prática na Quinta de Monte Xisto, em Vila Nova de Foz Côa, onde vive. Mateus, juntamente com os irmãos, Mafalda e João, são a nova geração dos Nicolau de Almeida, que interpretam o terroir do Douro Superior, 60 hectares com uma exposição privilegiada a norte e a sul do rio Douro, em comunhão com a Natureza. “A dificuldade do terreno é um desafio, mas tenho uma ligação familiar tão grande aqui que senti esse apelo”, conta o enólogo, que cedo se habituou a andar com o pai pelas vinhas durienses. “É uma terra difícil de trabalhar. As pessoas consideram o Douro como um todo, mas são muitos Douros cá dentro. Há muito por descobrir e investigar. Apesar de ser a região do mundo mais antiga, ainda é muito imberbe em relação à viticultura”, afirma o também mentor da Adega do Sável, cavada no xisto, onde o vinho vinifica no subterrâneo. Além do clima (“muito frio no inverno, calor brutal no verão”), o maior desafio, tanto para ele como para a mulher e os três filhos, é “a desertificação, a inércia absoluta de tudo”. Apesar da geografia e das dificuldades do Douro Vinhateiro em captar novas gerações, felizmente, Mateus Nicolau de Almeida não é caso único de resiliência.

Houvesse uma estrada em linha reta de Vila Nova de Foz Côa até Santa Marta de Penaguião, e seriam apenas 55 quilómetros. À falta dela, é preciso uma hora e meia para percorrer quase o dobro, entre curvas e contracurvas, até chegar à adega Grape to Bottle, aberta neste verão pela enóloga Mafalda Machado, natural do Porto, e pelo marido, o californiano Eric Nurmi,

“É PRECISO DAR PRIORIDADE AOS INVESTIMENTOS EM TERRA. O TURISMO É MUITO MAIS DO QUE ALOJAMENTO”

ADRIAN BRIDGE,
CEO DA THE FLADGATE PARTNERSHIP



Turismo e lazer Além de um centro de visitas e do Casa dos Ecos, a Quinta do Bomfim, no Pinhão, prepara a abertura de um restaurante na próxima primavera (em cima). Os cruzeiros fluviais de Mário Ferreira foram os primeiros a mostrarem o Douro aos visitantes (em baixo)



ambos com 35 anos. Depois de andarem pela Nova Zelândia, Califórnia e Austrália, Mafalda quis mostrar o Douro a Eric, que depressa se apaixonou “por uma das zonas mais bonitas do mundo”. Uma casa de família e uma adega com 200 anos a precisar de muitas obras (um investimento de 400 mil euros) deram impulso a um negócio pouco comum de vinificação de vinhos do Douro de jovens enólogos em pequenas quantidades. Os seis anos de burocracia quase os levaram “a desistir e a ir embora”, com os dois filhos, Tiago, 4 anos, e Carolina, 15 meses. Resistiram, e acabaram por ficar.

Também foi o vinho, ou melhor, os rótulos, que fizeram com que o designer Gustavo Roseira, 31 anos, largasse um emprego em Lisboa para regressar à terra natal, Covas do Douro. Filho de um produtor da região, pensou: “Porque não juntar o design ao vinho?” E assim fundou a Nauvegar em 2017, a partir da pequena

aldeia do concelho de Sabrosa, onde trabalha para clientes de todo o País que o fez, recentemente, ganhar três prémios no concurso Papies 2020. Curiosamente, a única dificuldade que sente é, segundo conta, a barreira larga de internet. “Estou dependente de um router 4G.” De resto, tudo ultrapassa. Mesmo que a gráfica na próxima esteja no Porto. Tal como Gustavo, também Sandra Dias, 39 anos, e o marido, Nelson Carvalho, 39 anos, regressaram à terra natal uma década, depois de trabalharem no Porto. Ela dirige uma centena de funcionários no hotel Quinta da Pacheca e é responsável pela área informática e de gestão de stocks da empresa. Vivem a dois passos dali, com a filha Rita, 8 anos, e dá gosto ouvir Sandra dizer: “Tenho uma paixão assolapada pela terra onde nasci. É algo que faz parte de mim, está no meu ADN, sabe? Não lhe consigo explicar.” Está explicação agarrou-se às raízes do Douro, tal como as cepas das videiras. **||** falves@visao.p