

## Vinhas velhas no Alto Douro Vinhateiro.

### 1. Nota introdutória.

A Região Demarcada do Douro é, no panorama mundial dos vinhos, uma das Regiões vitícolas com mais singularidade. É um vale acidentado definido pelo rio Douro de Este a Oeste e juntamente com os seus afluentes caracteriza um território sobretudo em encosta mais ou menos declivosa. Tem um clima de “feição” mediterrânica que se caracteriza essencialmente por ter verões quentes e secos. Os solos, maioritariamente originários de xisto são “magros”, ricos em alguns minerais mas com baixo teor de matéria orgânica. São permeáveis retendo grande parte da humidade em profundidade conferindo a todas as plantas um baixo nível de conforto. Apesar disso, elas prosperam e parece que “gostam” concentrando nas Sub-Regiões do Baixo Corgo e no Cima Corgo das mais espetaculares, ricas e diversas espécies de plantas arbustivas a que hoje se chama Biodiversidade. A videira é um arbusto e, tal como as outras plantas que prosperam neste território, ela apresenta-se abundante na sua expressão genética, pois são mais de uma centena de castas nativas aqui presentes.

A cultura da vinha em Portugal é ancestral, mas no Douro ela ganha desde muito cedo uma aptidão tão evidente que vai definir de uma forma peculiar toda a história deste território, nomeadamente nos últimos três séculos. A sua conceção resulta de uma interpretação ímpar das condições naturais (o clima e a biogeografia) e a produção de vinhos de elevada qualidade e longevidade. Além disso, esses vinhos refletem a evidência do lugar por serem produzidos por uma panóplia de castas nativas.

### 2. Vinha velha no Alto Douro Vinhateiro – ameaças!

Hoje, a atividade vitícola, à semelhança de outras atividades, tende a modernizar-se e por vezes a padronizar-se pois possui instrumentos como a mecanização, a ciência, a informática e o digital ao seu serviço. Contudo, esta modernização reflete em certa medida uma certa incapacidade de interpretar, conviver e preservar as vinhas velhas em virtude de:

- Ser difícil entender uma mistura aleatória de 40 castas;
- Ser difícil planear as tarefas nestas vinhas tendo em conta que o consumo seja em média cerca de 600 hora/ha/ano de mão de obra;
- Ser quase impenetrável à mecanização e os acessos aos diferentes talhões ou não existirem ou serem pouco eficientes;
- O nível de produção ser baixo a muito baixo e a manutenção dos muros (quando existem) ser muito onerosa.

Por força da modernização e mesmo devido a diretivas governamentais, a viticultura atual introduz um conceito de área e abandona o conceito de milheiro ou pé de vinha – para mim um erro!

Foram estes os principais fatores que levaram à destruição de milhares de hectares de vinha seguindo uma orientação focada na uniformização das castas e da sistematização dos terrenos com alguma possibilidade de mecanização, mas que em grande medida descaracteriza a Região.

A preservação das vinhas velhas no Alto Douro Vinhateiro tem e teve no passado recente uma “ameaça” sem precedentes. Por um lado, todo o processo de modernização disponível, a agravante escassez de mão de obra, mas também os *Projetos Vitis* que de uma forma inconsciente subsidia a destruição de algumas vinhas velhas que representam um valioso património arquitetónico e genético. Entende-se que este tipo de projetos tenha como objetivo central na melhoria da rentabilidade do viticultor, pois as novas plantações apresentam uma redução dos custos de produção e um acréscimo de produtividade. Entendo que estes fatores são válidos quando as vinhas velhas apresentam um nível de degradação irrecuperável, contudo não entendo a destruição de milhares de hectares de vinhas velhas com rendimentos razoáveis e com uma complexa mistura de castas. Não entendo por que razão estas vinhas são representantes vivos da nossa história, da nossa identidade e singularidade num sector cada vez mais global e igual. Assim, penso ser urgente pôr travão à sua destruição, não pela via da imposição ao viticultor, mas sim acrescentando valor e desta forma conferindo “margem” económica. Se assim não for, temo

que as duas décadas seguintes representarão a sua completa destruição. A valorização destas vinhas deverá ser feita no pressuposto de que toda a Região poderá ganhar em termos paisagísticos e arquitetónicos, mas também na preservação da diversidade genética das nossas castas e na produção de vinhos ímpares.

### 3. Vinha velha no Alto Douro Vinhateiro – a necessidade de criar uma categoria especial

A criação de uma categoria especial para as vinhas velhas é a solução mais eficaz para travar a sua destruição. Mas para isso é necessário **em primeiro lugar** entender a conceção destas vinhas: **onde** e **como** os nossos antepassados plantaram as vinhas? **Em segundo lugar é necessário validar** em termos estratégicos a sua preservação, isto é: são de facto estas vinhas elementos intrínsecos na preservação da atual paisagem? São estas vinhas importantes na preservação das castas e na produção de uvas de qualidade genuína originando vinhos singulares?

#### 3.1. Onde se localizam maioritariamente estas vinhas?

Quando se observa o Alto Douro Vinhateiro de uma forma genérica observamos uma maior densidade de vinhas nas Regiões do Baixo Corgo e no Cima Corgo. Aliás, é aqui que a Região nasce e faz história. É fácil perceber que elas se localizavam maioritariamente nas encostas mais próximas do Rio Douro e nos seus afluentes, nomeadamente entre o Rio Corgo e o Rio Tua e entre o Rio Tedo e Rio Torto. Haverá pelos menos **dois fatores** razoáveis e um **terceiro** de sabedoria empírica para que isto tenha sucedido:

**Um:** as encostas do Douro e seus afluentes oferecem diferentes localizações originando diferentes perfis de vinhos. Contudo a maior parte destas vinhas estão plantadas em cotas mais baixas. Aqui obtém um maior gradiente de temperatura atingindo maturações mais profundas que é uma condição essencial para a produção de Vinho do Porto.

**Dois** – são vinhas plantadas próximas do Rio Douro. Única via para transporte dos vinhos para Gaia. Não devemos esquecer que estas vinhas que hoje designamos de “vinhas velhas” foram plantadas há mais de 60-90 anos. Abordamos um tempo em que praticamente não havia qualquer tipo de mecanização nem de redes viárias e a proximidade do rio Douro e do caminho de ferro era uma mais valia.

**Três** – se observarmos atentos toda a vegetação espontânea, nomeadamente arbustiva, iremos constatar que existe uma maior concentração de arbustos à medida que vamos descendo dos pontos mais altos para as encostas próximas do Rio Douro e alguns afluentes. Esta riqueza arbustiva demonstra a criatividade da natureza na sua mais pura diversidade, mesmo em condições que teimosamente consideramos extremas (solos inclinados, magros e num micro-clima “sufocante”). Aqui as plantas sobrevivem décadas/centenas de anos perpetuando a espécie aproveitando os recursos nutritivos e hídricos pela prática de um metabolismo altamente “criativo” e defensivo. Esta constatação permitiu aos antigos viticultores fazer paralelismo com as videiras, pois sendo elas também arbustos teriam o mesmo comportamento.

#### 3.2. Como foram construídas. Que critérios usavam?

##### A arquitetura na paisagem

Grande parte destas vinhas estão implantadas em terrenos mais ou menos declivosos. Assim, os antigos viticultores usavam a pedra que extraíam da surriba para construir muros de suporte com o intuito de reduzir localmente a inclinação do terreno. Além disso, esta pedra era usada para construir linhas de água tão necessárias para a drenagem superficial das chuvas. Também usavam a pedra para construir acessos, escadas e rampas por forma a facilitar a locomoção de pessoas e animais (machos). Este trabalho árduo e de grande “engenharia empírica” é hoje um marco histórico e real da persistência e resiliência das civilizações que construíram este território.

## A densidade de plantação

A viticultura implementada nesse tempo perdurou até aos anos 70. A partir desta data iniciou um novo programa...os PDRITM's. Até esse tempo as vinhas eram contabilizadas ao pé de videira, isto é, a densidade era um fator importante e havia um aproveitamento máximo de toda a área disponível. Os cálculos eram feitos "ao milheiro" e por isso havia uma preocupação quase urgente em manter toda a área em produção. Esta modalidade, ainda visível atualmente em muitas vinhas velhas, é o sistema que melhor se enquadra na paisagem. A elevada densidade procura ocupar melhor o solo protegendo-o da erosão; além disso, promove uma competição radicular promovendo o seu crescimento em profundidade razão pelo qual as vinhas velhas e de boa densidade conseguem resistir melhor aos excessos do verão. Com densidades razoáveis poderemos ter níveis de produção também mais razoáveis.

## As castas utilizadas

Estas vinhas eram plantadas com o recurso ao maior número de castas possível e misturadas de uma forma aleatória. Esta característica, na minha opinião, deverá ser das mais peculiares pois reflete a verdadeira essência da nossa viticultura. A pergunta é: **porquê misturar tanta casta e de uma forma aleatória?! Na minha opinião, há três razões pelas quais isto sucede:**

### **1ª razão: misturamos as castas simplesmente porque "POSSUIMOS AS CASTAS".**

E isso faz toda a diferença. São conhecidas mais de 120 castas autóctones. A questão é: de onde vem esta riqueza? Quais os fatores conhecidos que levaram a esta enorme diversidade de castas? A enorme diversidade de castas na nossa Região surge numa complexa conjugação de fatores naturais (biológicos, climatéricos e geográficos) e humanos. **A grande diversidade é reflexo da antiguidade da cultura na região, tendo desta forma tido oportunidade e tempo para se "transformar", ou seja, naturalmente ter acumulado alterações/mutações que localmente lhe permitem uma maior robustez e adaptação às condições da região.**

**2ª razão: Misturamos as castas porque ao fazê-lo há uma evidente divisão de risco** no que se refere à quantidade da produção. Embora isto possa parecer muito teórico, o que se passa é que analisando o nível de produção de uma boa vinha velha existe uma menor oscilação ao longo dos anos em contraponto com parcelas de vinha mono varietais. Estamos numa Região que se caracteriza pela monocultura e por isso o grau de dependência desta atividade era máxima. Os meios de intervenção do homem no passado eram muito reduzidos e por isso estavam muito sujeitos "à mãe natureza" e a mistura das castas seria a forma mais prática para contornar esta dependência.

**3ª razão: A mistura de castas estaria no pressuposto que estas vinhas eram concebidas para a produção de Vinho do Porto.** Este tipo de vinho (principalmente nas categorias especiais) exige maturações profundas e o máximo de complexidade. O vinho do Porto é por excelência um vinho com uma invejável longevidade, mas sobretudo define um perfil que reflete com rigor o lugar onde é produzido. As diferentes castas aportam ao vinho a sua individualidade através da sua rusticidade e metabolismo próprios.

## **4. Validar a sua preservação.**

É um erro assistirmos à destruição deste Património. Hoje, mais do que nunca, assistimos a uma globalização massiva e a uma padronização de quase tudo: castas, tipo de vinhas, perfis de vinhos, modelo de máquinas, arquitetura de adegas, barricas, etc, etc. A nossa viticultura tem algumas características que aparentemente nos colocam em desvantagem: vinhas maioritariamente em encosta, custos de produção muito elevados, elevada dependência da mão de obra, baixos índices de mecanização e baixos rendimentos.

É por isso necessário exibir as nossas características intrínsecas pela expressão do lugar e alavancar a "diferença". Pressinto que uma vinha com 80 anos e com uma mistura de castas autóctones resista mais eficazmente às alterações climáticas e no vinho deverá expressar melhor o lugar por via da sua complexidade e idade da vinha. A preservação destas vinhas tem um claro objetivo de admiração e respeito pelos nossos antepassados, mas tem

para o futuro um papel importantíssimo na preservação do património arquitetónico e genético. Além disso, produz vinhos que dificilmente se podem fazer ou imitar noutra lugar do mundo.

Álvaro Martinho Dias Lopes