



CONFRARIA DO VINHO VERDE

Newsletter nº 71

Outubro de 2023 – RELATO DA ENTRONIZAÇÃO EM LOUSADA

RUA DA RESTAURAÇÃO, 318 - 4050-301 PORTO

WWW.confrariadovinhoverde.com / telem: 912 227 670

A grande entronização anual de 2023, da Confraria do Vinho Verde, realizou-se em 14 de outubro de 2023, sábado

(Esteve marcada para o dia 16 de Maio de 2022, mas teve de ser adiada por causa da pandemia)

FOI ESTE O PROGRAMA da entronização do dia 14 de outubro de 2023:

- 10 horas– Ponto de encontro de todos os confrades no edifício do Centro de Interpretação do Românico (CIR). A partir desta hora e até às 11:30 h, houve uma visita ao Centro e um verde de honra oferecido pela Câmara Municipal.

11:30h– Os confrades desfilaram até ao auditório do edifício da CopAgri (Cooperativa Agrícola de Lousada- Rua Palmira Meireles, 346- Lousada– TELEF: 225 810 370) onde se realizou a cerimónia da entronização.

O desfile foi precedido por um conjunto típico musical.

- Na sessão foi apresentado o Caderno da Confraria nº 4 , da autoria dos professores António Barros Cardoso, José Maia Marques e Gonçalo Maia Marques e cujo título é “Lousada e o Vinho. Região dos vinhos verdes; algumas nótulas históricas”.
- Foi assinado um protocolo de cooperação entre a Confraria do Vinho Verde e a Real Confraria Gastronómica das Cebolas, do Castelo da Maia.
- Usou da palavra, a encerrar a sessão, o Senhor Presidente da Câmara Municipal de Lousada, Dr. Pedro Machado.

- Antes e durante a cerimónia de entronização houve momentos musicais. No exterior foi tirada uma foto de família.

- Após a sessão cada confrade foi buscar a sua viatura para se dirigir até ao lugar do almoço na Quinta Dom Nunes, a qual tem parque de estacionamento privativo.

Tudo começou no Centro de Interpretação do Românico (CIR)

No amplo átrio central os confrades confraternizaram durante uma hora e ali foi servido um verde de honra, gentileza da Câmara Municipal.

O Centro de Interpretação do Românico (CIR), promovido pela Rota do Românico, abriu ao público no dia 27 de setembro de 2018, na vila de Lousada.

A Rota do Românico reúne, atualmente, 58 monumentos, distribuídos por 12 municípios dos vales do Sousa, Douro e Tamega (Amarante, Baião, Castelo de Paiva, Celorico de Basto, Cinfães, Felgueiras, Lousada, Marco de Canaveses, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel e Resende).





O D E S F I L E



A ENTRONIZAÇÃO REALIZOU-SE NO AUDITÓRIA DA COPAGRI



NOVOS CONFRADES

Honorários

Dr. Pedro Machado, Presidente do Município de Lousada

Prof. Doutor Emídio Ferreira dos Santos Gomes

(Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

Mestres

Sr. Carlos António França Garri-do Wehdorn (Empresário)

Dr. Filipe Manuel Cunha Ferreira - (Proprietário de Adoramus Conventual).

Dra. Glória de Maria Archer Leite de Carvalho (Professora do 3º Ciclo e Secundário)

Sr. Paulo Manuel Rodrigues Mendanha (Empresário)

Oficial

Engº Jaime Fernando Miguel da Silva Quendera (Enólogo)

Enófilo

Engº Adélio Gomes- (Empresário)

Sr. João Paulo Aguiar Ribeiro (Diretor Administrativo do Hospital da Luz – Oiã)

Dra. Maria Artemísia Martins Ramos Marques

Professora do Ensino Secundário (Português-Inglês) Aposentada.

Professora Doutora Olga Maria Pinto de Matos

(Professora Adjunta do Ensino Politécnico)

Dr. Paulo Miguel Labrincha de Azevedo (Analista de Sistemas)

Dra. Regina Maria da Cruz Bezerra (Tradutora e Consultora Cultural)

Sr. Rui Miguel Magalhães e Sousa (Formador técnico de restauração, bar e vinhos)

Dra. Sara Margarida Vieira Martins (Médica Dentista)





Foto do grupo



QUINTA DOM NUNES- LOUSADA- FOI NESTA QUINTA QUE SE REALIZOU O ALMOÇO





E ASSIM TERMI-
NOU A GRANDE
ENTRONIZAÇÃO
ANUAL EM
LOUSADA

O Vinho Verde Com Lousada em fundo

António Barros Cardoso
José Augusto Maia Marques
Gonçalo Maia Marques



José Augusto Maia Marques
Gonçalo Maia Marques

Entre nós, tal como por toda a Europa e Oriente, o vinho também é elemento fundamental desde muito cedo na história. A Arqueologia e a documentação histórica dão desde um testemunho.

A cultura do vinho no nosso território é muito antiga¹. Será, provavelmente, pré-romana como refere Leite de Vasconcelos² (p. 10). O Abade de Beja³ cita Polbio (120-128) que, ao falar da Lusitânia, indica o preço de uma metreta⁴ de vinho desta região, que se vendia por um dracma.

Em vários forais velhos, e em outros documentos medievais, encontramos também referências a vinho, às vindimas e à produção vinícola.

Para o espaço geográfico que nos interessa, o Noroeste peninsular, a referência mais antiga a vindimas creio que será a contida no prebendário do Testamento do bispo Odorário (Testamentum episcopi domini Odorarii), (Fig. 17) documento de meados do século VIII, mas que está contido no "Tombo Velho" de Lago, compilação do século XIII⁵.

Até se refere que com a imenso moedreira o bispo abandonou África juntamente com a sua "família" (os servos), desambulando por terras despojavadas, até que se fixa em Lago, onde edifica a catedral e desde onde dirige o "repovoamento" de toda a Galécia repartindo territórios por todos os membros da sua "família".



Fig. 16. Leite de Vasconcelos retratado pelo Pintor Gregório Godard (pinto: Wikipedia)

De todo o modo, mesmo não sabendo nós a que casta(s) pertenciam as «vidas» referidas no «testamento», este religioso apareceu sempre como o reintrodutor do vinho nesta região após as razias árabes.

E, diamas reintrodutor porque é sabido, que de estudos de arqueobotânica, que de arqueologia que a videira era usada nesta região e as suas uvas aproveitadas.

Prova física conhecida do facto são os lagares escavados na rocha, (Fig. 18), tão característicos do



Fig. 17. Fragmento do Testamento do Odorário (Testamento de Lago)

¹ José Augusto Maia Marques, "Bastões um concelho de vinho também em PISA. Escuro histórico" Comunicação apresentada no Simpósio de Galiza do Vinho - Vinho Património Cultural e Económico, 2016, No. 960.
² José Leite de Vasconcelos, Embragu Português Vol. V Lisboa: INCM, Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1904.
³ Francisco Manuel Álvares, Abade de Beja (1763-1780) director: volubilis antiquarior, historiar, ethnographi et philographos, Regia Imprensa de Douro, 1838.
⁴ Antiga medida para líquidos, de origem grega, equivalente a cerca de 40 litros.
⁵ Arquivo Histórico Nacional, Códice 1043, folio 12

lória de Portugal, mormente na sua vertente Regional e Local.

São documentos estruturados para as povoações que abrangem (novas ou já existentes) e condicionam profundamente as gentes que nelas habitam. Alguns Portugal não era independente e já consideram a ser dadas cartas de foral. Durante toda a Idade Média foi prática comum.

Com a passagem dos anos, os forais foram-se desatualizando. Primeiro, sendo escritos em latim, causavam muitos problemas na interpretação das suas normas, e depois, porque os tempos mudaram muito a economia, e nomeadamente, a circulação de pessoas e bens, a sociedade e o quotidiano foram evoluindo. Até os principais sistemas de pesos e medidas se alteraram.

É neste contexto que Lousada recebeu o seu foral em 17 de janeiro de 1514, dado em Lisboa por D. Manuel I. (Fig. 19)

Este importante documento está arquivado no Livro dos Forais Novos de Vila Verde de Raia.

No Foral Municipal de Lousada há bastantes referências ao vinho, como meio de pagamento. O utilizado como tal, é porque a sua produção ciente para o consumo do produtor, para pagar direitos e, ainda, para comercializar.

Citamos de seguida apenas dois ou três pontos para contextualizar.

"E o casal reguengo da rainha, de cent alqueires, e de milho trinta alqueires, e de trinta quintos de vinho, e de dezessete almudes, das as direitas 371 reais." (Fig. 20)

"E do meu reguengo de Alvarenga, de cent alqueires e de milho dez alqueires e de vinho, almudes e em dinheiro cento e oitenta reais."



Fig. 18. Vista de alguns dos lagares escavados na rocha de Vila Verde de Raia

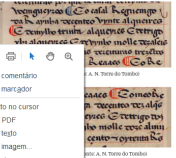


Fig. 19. Vista de alguns dos lagares escavados na rocha de Vila Verde de Raia

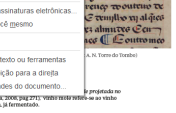


Fig. 20. Vista de alguns dos lagares escavados na rocha de Vila Verde de Raia



Fig. 10. Manoel Pedro Gardes da Silva da Fonseca



Fig. 11. António do Lago Cerqueira

simas arte de podar, cujos contornos já estão descritos no Novo Testamento:

Jesus intitulou-se a ele próprio "a videira verdadeira" ao dizer "Todo o ramo que em mim não tem fruto, ele o toma; e todo o ramo que der fruto, ele o corta para que possa dar mais...". Implicitamente está a definir uma poda...

Ou seja, desde a Antiguidade Pré-Clássica que a Poda é operação importante na viticultura. Consiste no corte total ou parcial de certos órgãos da planta e o objetivo era e é de regularizar o crescimento vegetativo e reprodutivo de acordo com um dado potencial de crescimento genético e ambiental de forma a assegurar:

- 1. Produção suficiente de uvas de qualidade
- 2. Perenidade da planta através de
 - Formação e manutenção de um tronco
 - Regularização do potencial vegetativo da cepa
 - Regularização da produção
 - Distribuição dos ramos para defesa sanitária da planta e melhor captação da energia solar através de melhor exposição das folhas

Por isso, exige-se no passado como hoje ao podador saber olhar para as videiras com o objetivo de:

- Diferenciar varas do ano de varas com mais anos
- Diferenciar ramos ladrões
- Caracterizar a carga da videira
- Observar se as varas e/ou os talões a selecionar, verificando se estão bem inseridos e se têm o diâmetro e comprimento pretendidos

Só depois se deve proceder ao corte das varas e a partir delas fazer a enxertia, processo que consiste em unir tecidos de duas plantas passando a formar uma planta com duas partes: o enxerto ou "garfo" e o porta-enxerto ou "cavalo". O garfo, cavaleiro ou enxerto é a parte de cima, que vai produzir os frutos da variedade desejada e o cavalo ou porta-enxerto é o sistema radicular, que tem como funções básicas o suporte da planta, fornecimento de água e demais nutrientes adaptando a planta às condições do solo, do clima e às moléstias.



Fig. 21. Retrato do Marquês de Pombal, 1766 (Pinto: Palácio do Marquês de Pombal, Oeiras)



Fig. 22. Fábrica e venda de vinho (Pinto: Galiza - Inef)

Esta documentação tem sido sistematicamente compilada e tratada pelo Prof. José Viriato Capela e pela sua equipa ao abrigo do projeto "A Descrição do Território Português do Século XVIII", tendo produzido já uma série de edições respeitantes aos distritos do norte e centro.

Não é nossa intenção um exame detalhado à fonte em questão. O que quisemos trazer aqui foi tão só um exercício histórico, que bem podemos incluir naquilo que mais temos investigado e publicado nos últimos tempos no que à História, nomeadamente à História Regional e Local diz respeito, e que podemos epigrafar como "tornar o passado presente". (Fig. 23)

Deste modo construímos uma matriz em que nos interessava analisar a importância que cada pároco dava ao vinho nas respostas ao questionário.

No questionário nº 15, procurava saber-se "Quais são os frutos da terra que os moradores recolhem com maior abundância?"

José Viriato Capela e os seus colaboradores, traçam-nos a sua perspectiva geral das culturas agrícolas "no seu vasto território, o actual Distrito do Porto, não apresenta grandes disparidades no que diz respeito ao seu património cultural agrícola e seu equilíbrio interno por toda a Província minhota. Apresenta as culturas típicas desta área atlântica do território nacional que a meados do século XVIII significa já o claro predomínio do milho mais face aos demais milhos miúdos e marcação do seu ascedente sobre o trigo e o centeio; o largo predomínio do vinho verde de enforcada, face a algumas produções de vindas baixas de maduros; as tradicionais árvores de fruto mais alargadas e comuns ao Noroeste". (Fig. 23)

Segundo a obra citada, Lousada, que pertencera à comarca de Barcelos, compreendia 19 freguesias no todo ou em parte. Tinha 12 paróquias e 8 ramos de freguesias na freguesia de Alvarenga, Cornadão, Lousada e Nogueira do concelho de União, e a aldeia de Vila Pouca, da freguesia de Matadão, 4 ligares de Bitarões. Integrava parte da freguesia de S. Tiago de Penafiel (ou Santiago de Subarrifana) com o concelho de Penafiel, parte da freguesia de Novelas que reparte com o couto de Bustelo; parte de Bitarões e



Fig. 23. Vinha de enforcada (Foto: C. M. Lousada)

⁶ CAPELA, José Viriato; MATOS, Henrique; BOBBALHEIRO, Rogério (2009). At. Apresentação do Distrito do Porto nos Memorários Paroquiais de 1758 - Memórias, História e Património. Braga: Barbas & Xavier, P. 67



Fig. 24. Vista de alguns dos lagares escavados na rocha de Vila Verde de Raia