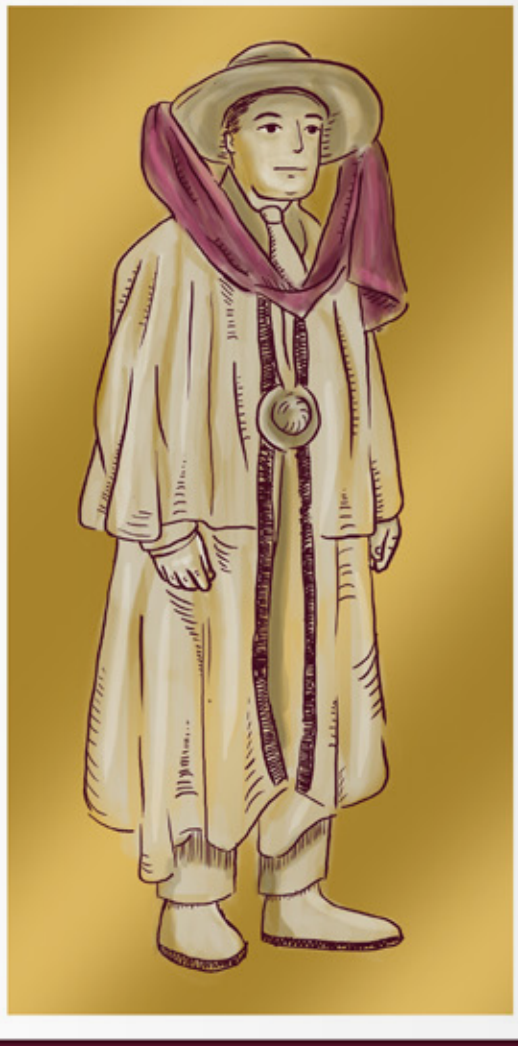
Manuel Igreja



A CONFRARIA DOS ENÓFILOS DO DOURO

Vinte Anos a Servir a Região

ARÇA editores

A CONFRARIA DOS ENÓFILOS DO DOURO

Vinte Anos a Servir a Região

Manuel Igreja

Ficha Técnica

EDIÇÃO

Garça Editores, Lda Copyright © 2012 Garça Editores, Lda

Av. da Galiza - Ed. Miradouro - Loja BM 5050-251 Peso da Régua

Tel. 254 321 020

www.garcaeditores.com

TÍTULO

A Confraria dos Enófilos do Douro - Vinte anos a Servir a Região

AUTORIA

Manuel Igreja

REVISÃO

Do autor e Garça Editores

PAGINAÇÃO, DESIGN E ILUSTRAÇÕES

Ideias com Pernas, Lda

ISBN

978-989-8211-09-5

DURIUS DULCIS

Depois de me sentir envelhecer,
Passo horas e horas no meu lar,
De janela em janela, a espreitar
O breve mundo que me viu nascer.

Tem montes que não deixam de crescer,
Videiras que ninguém pode contar,
Oliveiras que vivem a rezar
E um rio que não para de correr.

Este pedaço de viril beleza,
Este painel de rica natureza
Irá comigo para o além

Sempre lhe quis e sempre o defendi.
Fui eu até que um dia o descobri…
Não o posso deixar a mais ninguém.

João de Araújo Correia

20 anos
Tanto e Tão Pouco

Já duas décadas volvidas desde a criação da Confraria dos Enófilos do Douro; tanto e tão pouco.

Tanto, porquanto, por iniciativa de umas dezenas de Confrades Fundadores foi possível dar corpo à Confraria dos Enófilos da Região Demarcada do Douro; foi possível ainda aliciar tantos outros Confrades que bem entenderam o papel fulcral que ela deveria desempenhar, não apenas na defesa dos princípios da dignidade dos viticultores, mas ainda dos usos, costumes e tradições desta atividade que, na nossa Região, abrange mais de 30 mil famílias.

Tão pouco, se considerarmos que, sem prejuízo do profícuo trabalho desenvolvido pelas sucessivas Câmaras Dionisíacas, quer nas iniciativas (e tantas elas foram) que desenvolveram, quer na gestão criteriosa que fizeram dessas atividades, quer ainda pelo reconhecimento que procuraram tributar, criteriosamente, a imensas personalidades a que o Douro, por uma ou outra razão, tanto deve e que são hoje nossos Confrades Honorários; apesar de tudo isso e tanto foi, ainda muito ficou por fazer.

Parafraseando Laborinho Lúcio, aquando da nossa visita aos Açores no âmbito daquela atividade, "num mundo cada vez mais globalizado e igual é importante a ação de espaços de diferenciação cultural, como é o caso das Confrarias, como espaços de afirmação cultural que vão muito para além da simples promoção dos produtos regionais".

Este, não pode deixar de ser o nosso lema para o futuro; e estou certo de que vai sê-lo.

António José Borges Mesquita Montes
Mestre Patrão Principal

20 ANOS PASSADOS

A vida do ser humano é sempre curta e, por mais longa que seja, acaba sempre por ser insuficiente, curta e rápida. Passa com uma velocidade estonteante e indesejada. Não lhe dá, na maioria das vezes, tempo para fazer tudo aquilo que deseja, sonha ou necessita.

Leva consigo a memória: momentos, recordações e imagens. Normalmente, acaba por não ter tido tempo de as registar, de as escrever, ou muito menos, de as publicar para memória futura.

Foi esta a nossa primeira razão ao reunirmos imagens, textos e documentos dos primeiros vinte anos de vida da nossa Confraria.

A Camara Dionisíaca, à qual tenho a honra de presidir, regozija-se de ter conseguido um documento base, para uma possível publicação histórica da nossa Confraria.

Consola-nos, por isso, saber que os primeiros "20 Anos" desta instituição perdurarão, para sempre, graças a este livro digitalizado, que permitirá condensar numa simples "pen" ou "cd", as nossas tristezas e alegrias, as nossas preocupações e anseios e as nossas intervenções sempre em defesa do Douro e dos seus vinhos.

José António Tojeiro
Mestre Procurador

ORIGEM DO VINHO

A História e a Lenda

O vinho existe há pelo menos dez mil anos, comprovado por material arqueológico encontrado na Ásia Menor, na região do Cáucaso e do Irão. Mas alguns especialistas dizem que as uvas já existiam há dois milhões de anos e, consequentemente, o homem primitivo, tendo fácil acesso a elas, não poderia ter deixado de produzir vinho. Escavações encontraram sementes de uvas em Catal Hüyük, na Turquia, uma das primeiras cidades da humanidade.

Para muitos historiadores, o vinho surgiu das mãos de camponeses que espremiam uvas em recipientes para tirar o seu sumo. De alguma forma - talvez esquecido em qualquer lugar - o que era para ser um sumo de uva acabou fermentado, transformando-se em vinho.

Na Bíblia Sagrada - do Gênesis ao Apocalipse, a bebida é citada 192 vezes no singular e 2 no plural: "...Que os seus beijos sejam como o melhor vinho, suave e doce, o vinho que faz acordar e falar os que estão dormindo." (Cânticos 7:9 - Rei Salomão).

Segundo a mitologia grega, a origem do vinho é atribuída a Dionísio, filho de Zeus, que o descobriu a partir de uma fórmula que dava prazer e alegria aos homens. A lenda mais contada, porém, foi que, na Pérsia Antiga, um rei chamado Jamshid mantinha as uvas que colhia em enormes jarras para que fossem consumidas fora da estação. Uma dessas jarras foi esquecida num canto do palácio e, após vários dias, as uvas começaram a espumar e a exalar um cheiro forte.

A jarra foi então descartada, mas não jogada fora, porque o conteúdo poderia ser um veneno mortal para quem o consumisse. Certo dia, uma das mulheres do harém do rei, descontente com a vida, pretendendo suicidar-se, ingeriu a "bebida venenosa". Ao invés de morrer, sentiu grande alegria. A notícia chegou até ao rei, que resolveu prová-la. Gostou tanto que ordenou que fosse feita uma grande quantidade da maravilhosa bebida. Através do Mediterrâneo, espalhou-se até Europa o lugar onde hoje se encontram as melhores castas de todo o mundo.

Dionísio, Deus do Vinho

O VINHO AO LONGO DOS TEMPOS

Entre os Egípcios

Os egípcios foram os primeiros a registar em pinturas e documentos - datados de 1000 a 3000 a.C. - o processo da vinificação e o uso do vinho em celebrações. Os Faraós ofereciam vinhos e queimavam vinhedos aos deuses; os sacerdotes usavam-nos em rituais; os nobres, em festas de todos os tipos; as outras classes eram financeiramente impossibilitadas de sua compra. O consumo de vinho aumentou com o passar do tempo e, juntamente com o azeite, foi de grande importância para o desenvolvimento comercial egípcio. Foram egípcios os primeiros enólogos.

A partir de 2500 a.C. os vinhos egípcios foram exportados para a Europa, Mediterrânea, África Central e reinos asiáticos, divulgados e transportados pelos fenícios, povo oriundo da Ásia Antiga e natos comerciantes marítimos.

Na Grécia

Cultivado ao longo da costa mediterrânica, o vinho seria cultural e economicamente vital para o desenvolvimento grego.

No mundo mitológico, Dionísio, filho de Zeus, era o deus das belas artes, do teatro e do vinho. A bebida tornou-se apreciada por todas as classes.

A partir de 1000 a.C., os gregos começam a plantar videiras noutras regiões europeias. A bebida chegou à Itália, e depois à Península Ibérica.

Os gregos fundaram Marselha e comercializaram o vinho com os nativos, sendo este o primeiro contacto entre a bebida e a futura França.

Para o gosto contemporâneo, o vinho daquela época era bastante incomum. Homero descreveu-o como delicado e suave mas, apesar do romantismo e das tradições festivas que a bebida evocou na época, o vinho da Antiguidade "era ingerido com água do mar e reduzido a um xarope tão espesso e turvo que tinha que ser coado num pano e dissolvido em água quente", afirma o historiador inglês e enólogo Hugh Johnson, autor do livro A História do Vinho.

Em Roma

Fundada em 753 a.C. Roma era inicialmente uma vila de pastores e agricultores, que a partir do século VI a.C. começou a expandir-se. Em 146 a.C. a península Itálica, o Mediterrâneo e a Grécia já estavam anexados ao seu território.

Os vinhedos eram cultivados em áreas locais mas também nas regiões conquistadas. Os romanos impunham os seus usos e a sua cultura nos territórios que conquistavam, tendo o vinho representado um especial papel nessa ação. Com os romanos, os vinhedos chegaram à Grã-Bretanha, à Germânia e, por fim, à Gália, a atual França.

A predileção da época era o vinho doce, razão porque os romanos colhiam as uvas o mais tarde possível, ou utilizavam um antigo método, colhendo-as imaturas e deixando-as secar ao sol para concentrar o açúcar.

Diferente dos gregos, que armazenavam a bebida em ânforas, o processo romano de envelhecimento era moderno. O vinho era guardado em barris de madeira, o que aprimorava o seu sabor. Como o Império, o vinho atingiu o seu apogeu nos séculos I e II.

Na Idade Média

Após a queda do Império Romano, no ano 476 da nossa era, uma grande crise abateu-se sobre a Europa. Províncias foram reduzidas a reinos de futuro impreciso que se relacionavam mal, causando grande instabilidade económica. A produção do vinho sofreu então um retrocesso neste continente. Deixou de envelhecer em barris de boa madeira, que permitiam o aumento do tempo de oxidação da bebida e, como consequência, o seu consumo tinha de ser imediato, perdendo a áurea de fineza dos vinhos antigos.

A vinicultura somente voltaria a ser beneficiada com o surgimento de um grande poder religioso: a Igreja Católica. Desde o século IV quando o imperador romano Constantino, se converteu ao cristianismo, a Igreja fortaleceu-se como instituição. O simbolismo do vinho na liturgia católica não poderia ter enfoque maior: era o sangue de Cristo. A Igreja começou a estabelecer-se como proprietária de extensos vinhedos nos mosteiros das principais ordens religiosas da Europa. Estes eram recantos de paz, onde o vinho era produzido para o sacramento da eucarística e para o próprio sustento dos monges. Mas a bebida também se valorizou na medicina, acreditando-se que vinho aromatizado possuía propriedades curativas contra diversas doenças. Por volta do século XIII, as cruzadas católicas livraram o Mar Mediterrâneo do monopólio árabe, possibilitando a exportação do vinho pela via marítima.

Nos tempos Atuais

Com a Revolução Industrial, no século XVIII, o vinho perdeu muito em qualidade, uma vez que passou a ser fabricado com técnicas bem menos rústicas, para possibilitar a sua produção em massa e a venda barata. Embora as antigas tradições tentassem ser preservadas nas regiões francesas, italianas e alemãs, a produção vinícola sofreu modificações irremediáveis para se adaptar ao mundo industrializado.

No século XX, a vitivinicultura evoluiu muito, acompanhando os avanços da tecnologia e da genética. O cruzamento genético das cepas das uvas, a formação de leveduras transgénicas e a produção mecanizada elevaram substancialmente a qualidade e o sabor do vinho, feito sob medida para agradar os mais diversos paladares.

Em Portugal

A introdução da produção vinícola em Portugal continua encoberta por questões ainda não resolvidas em termos de investigação. A primeira referência ao consumo desta bebida, no território em que hoje está localizado Portugal, é de Estrabão que, na sua obra Geographia, observa que os habitantes do noroeste da Península Ibérica já consumiam vinho, embora de forma bárbara. A primeira referência à produção vinícola em Portugal é de 989, provindo do Livro de Datas do Convento de Fiães.

A história do vinho em Portugal vai pois, para além da fundação da nacionalidade, considerando-se que a vinha foi plantada pela primeira vez, na Península Ibérica, no vale do Tejo e no vale do Sado, cerca 2000 a.C. pelos Tartessos. Os Fenícios introduziram novas castas de uvas e tomaram conta do comércio do vinho dos Tartessos cerca do século X a.C. Os Gregos, que se instalaram na Península Ibérica no século VII a.C., desenvolveram a cultura da vinha e trouxeram progressos nos métodos de fazer o vinho. No século VI a.C. os Celtas introduziram novas castas de uvas na Península Ibérica. Aqui chegaram os Romanos no século II a.C. contribuindo para a modernização da cultura da vinha. Com a queda do Império Romano o vinho continuou a ser produzido pelas civilizações que lhe sucederam.

Com a fundação da nacionalidade, o vinho tornou-se no produto mais exportado. Um grande aumento nas exportações de vinho começou na segunda metade do século XIV. Nos séculos XV e XVI, com as descobertas Portuguesas, as caravelas carregavam sempre vinho. Com o tratado de Methwen, em 1703, privilegiando o comércio entre Portugal e Inglaterra, estabelecendo condições especiais para a penetração do vinho português nesse País, as exportações de vinho tiveram um considerável incremento. Em 1756 o vinho do Porto era já tão famoso que, no sentido de regular o comércio e a sua produção da região, foi criada a primeira região demarcada e regulamentada

do mundo, a região produtora do vinho do Porto: o Alto Douro Vinhateiro. No século XIX a praga da filoxera dizimou largas áreas de vinhas portuguesas. No final desse século a produção de vinho começou uma lenta recuperação. No princípio do século XX várias regiões vinícolas foram demarcadas e, em 1986, as regiões vinícolas foram redefinidas, e criadas novas, depois da adesão de Portugal à União Europeia.

O Alto Douro Vinhateiro

O Início

As origens da cultura da vinha onde hoje é o Douro são ainda muito pouco claras, pois as informações disponíveis são raras e pouco consistentes, deixando-nos mais perguntas do que respostas, segundo escreve o professor Gaspar Martins Pereira no livro "O Vinho do Porto" editado pelo então Instituto do Vinho do Porto. As descobertas arqueológicas não nos garantem totalmente, ainda segundo o mesmo autor, que há 3 ou 4 mil anos a videira fosse cultivada pelo homem aqui e, muito menos, que se procedesse a qualquer

forma de vinificação. O mesmo se poderá dizer ao longo do período que antecedeu a romanização do vale do Douro.

Somente com a romanização, e principalmente nos séculos III e IV, a viticultura parece ter-se implantado em muitos pontos do vale duriense, conforme atestam, por exemplo, os vestígios encontrados nas ruínas romanas da Fonte do Milho, em Canelas do Douro, concelho do Peso da Régua. Este e outros achados, revelam um alargado cultivo da vinha e a consequente vinificação.

Fonte do Milho em Canelas do Douro

Mesmo nos tempos revoltos da Alta Idade Média, quando o vale do Douro foi cenário de sucessivas invasões por parte dos suevos, visigodos e muçulmanos, não parece que se tenha posto fim à vocação vinhateira das populações locais, pelas múltiplas referências a vinho que aparecem nas cartas de foral de então.

No início da nacionalidade, enquanto se tentavam preservar as fronteiras a leste do novo reino, o espalhar de vinhedos, em especial na Beira-Douro, envolveu interesses conjuntos de senhores e camponeses, destacando-se a ação dos poderosos conventos da região ou das suas proximidades, especialmente os da ordem de Cister, nomeadamente, os de Santa Maria de Salzedas, S. João de Tarouca e S. Pedro das Águias.

Convento de santa Maria de Salzedas

Os vinhos de cheiro de Lamego

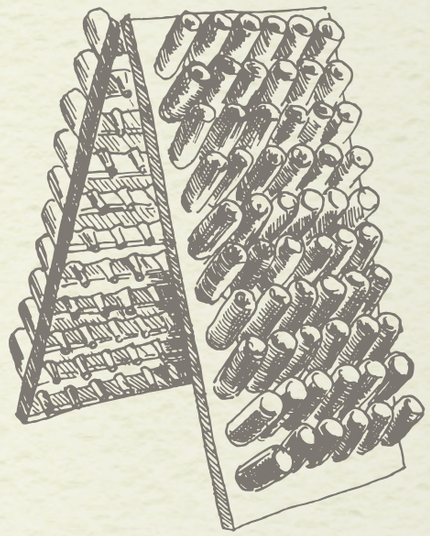
Nos primeiros anos do século XVI, a viticultura dominava já a paisagem na região em volta de Lamego, principalmente nas encostas viradas para o Douro. Na sua célebre descrição do terreno em redor daquele burgo, escrita em 1531, o cronista Rui Fernandes diz-nos que "se colhe de lavrança no dito compasso 306.700 almudes, e são os mais excelentes vinhos e de mais dura que no reino se podem achar e mais cheirantes, porque há vinhos de 4, 5, 6 anos e de quantos mais anos é tanto mais excelente e mais cheiroso". Não era o vinho do Porto conforme atualmente o conhecemos, pois ainda

se não utilizava a aguardente na fermentação do mosto, mas, era antes, um vinho seco e aromático preparado com uvas bem maduras, com maceração prolongada e fermentação completa, com características e qualidades suficientes para que fosse envelhecido.

No entanto, no início do século XVII recorria-se já, por vezes, à introdução da aguardente nos vinhos "de carregação", antes do embarque, para os fortificar e pudessem suportar melhor o longo tempo das viagens. Nesses anos, verificou-se então a valorização crescente dos vinhos de Riba-Douro, com a entrada de mercadores portuenses e estrangeiros a investirem no negócio. No último terço da centúria, em dias de rivalidades entre os impérios marítimos do Norte, flamengos e ingleses aumentaram a procura de vinhos ibéricos, em troca dos de Bordéus e de outras regiões francesas.

A Inglaterra passou a importar crescentemente vinho do Porto. De pouco mais de 400 pipas em 1678, pulou-se para quase 8000, no período da Guerra da Liga de Augsburgo (1688-1697). O tratado de Methwen de 1703, viria consagrar esse florescente fluxo mercantil. Na década de 1720, a exportação de vinho rondava as 20 000 pipas. O negócio corria de "vento em popa" mas, como sempre quando assim sucede, não tardou que se instalassem interesses rivais e se registassem abusos e fraudes. A partir dos anos quarenta de setecentos, as exportações estagnaram, ao mesmo tempo que a produção vinhateira continuava a crescer. Os preços baixaram em flecha. Em meados do século, a crise instalada nos vinhos do

Douro agravou-se. Em 1754, os negociantes ingleses, que já na altura dominavam o comércio exportador do Porto, decidiram não comprar mais vinhos, acusando os lavradores de praticarem adulterações. As péssimas vindimas de 1753 e 1754 acabariam por levar à venda de vinhos ao desbarato.

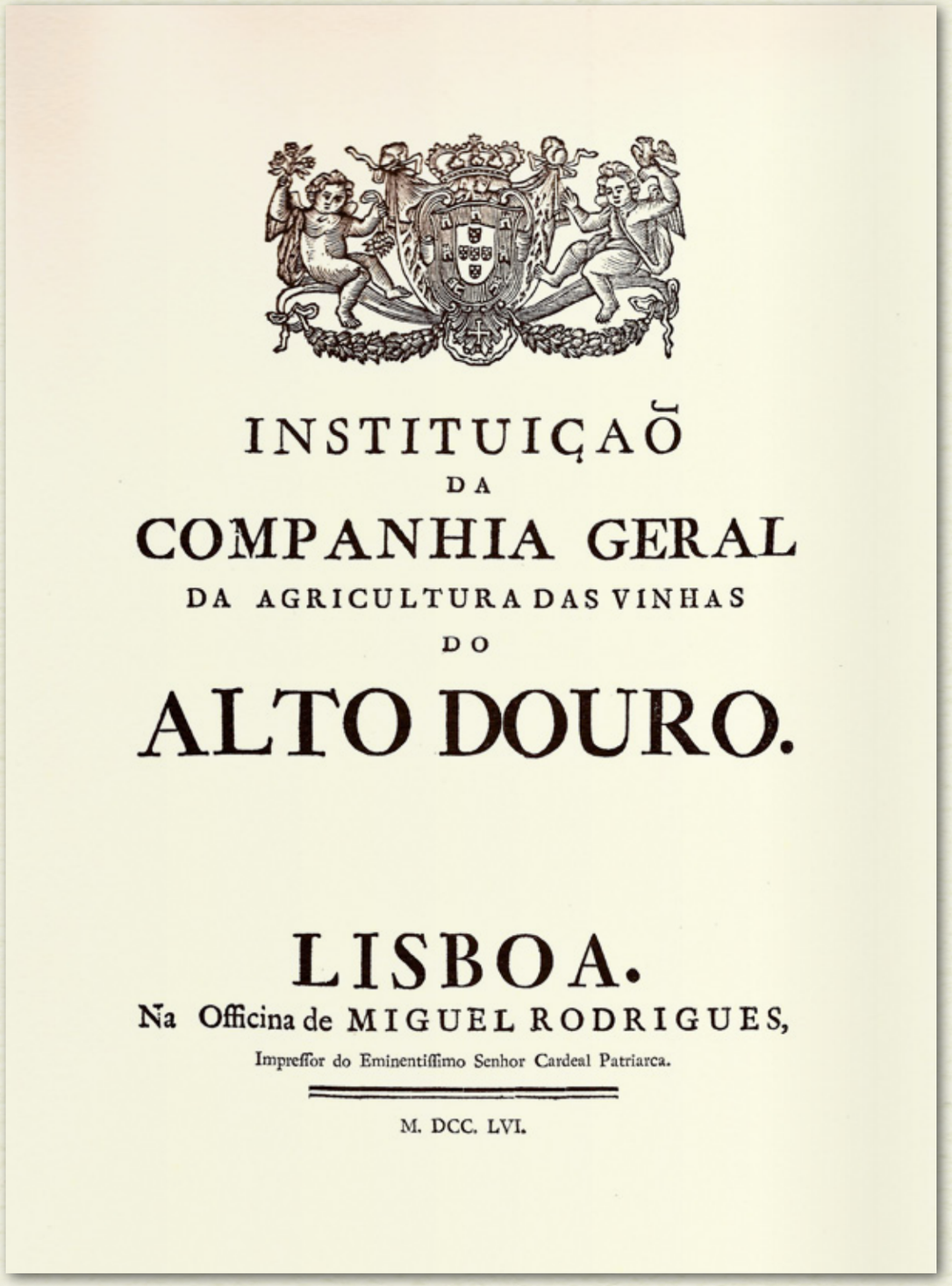


A Demarcação e a Regulamentação

Organizaram-se, então, os comerciantes do Porto e os grandes vinhateiros do Douro, para pressionaram o poder central sob mando de Sebastião José de Carvalho e Melo, primeiro-ministro do rei D. José I e futuro marquês de Pombal, no sentido deste intervir. Fê-lo criando, por Alvará Régio de 10 de Setembro de 1756, a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. Pretendendo-se, por essa via, "sustentar a reputação do vinho, o granjeio da vinha, de modo que, remunerado o comércio, recompensasse a lavoura, e tudo previsto com tanta ponderação, que se não

impossibilitasse o consumo pela carestia, nem pelo barateio se abandonasse a cultura".

A demarcação pombalina configurada por esta forma, introduziu na história mundial do vinho a ideia moderna de "denominação de origem controlada". Incluía, não só, a definição de limites de uma região vitícola mas, também, a elaboração de um cadastro e de uma classificação de parcelas dos respetivos vinhos, tendo em conta a complexidade do espaço regional. Paralelamente, criavam-se os mecanismos institucionais de controle e certificação do produto, apoiados num vasto e complexo corpo legislativo. Entre 1757 e 1761, foram estabelecidos os limites da região produtora, assinalados por marcos de granito com a designação "Feitoria". Estas primeiras demarcações da zona de "vinhos de feitoria" abarcavam uma área muito menor que a atual, valorizando a sub-região



INSTITUIÇAÕ
DA
COMPANHIA GERAL
DA AGRICULTURA DAS VINHAS
DO
ALTO DOURO.

LISBOA.
Na Officina de MIGUEL RODRIGUES,
Impreſſor do Eminentiſſimo Senhor Cardeal Patriarca.

M. DCC. LVI.

do Baixo-Corgo, especialmente entre Penaguião e Cambres, estendendo-se, apenas, até ao vale do Pinhão.

No findar do século das luzes, a prosperidade do vinho do Porto estimulava uma nova fase de expansão dos vinhedos regionais. A destruição do Cachão da Valeira em 1792, limite da navegabilidade do rio e da área da demarcação pombalina, criou condições para o alargamento da área vitícola, com objetivos comerciais, ao Douro Superior. No entanto, somente por volta de 1820 aí arrancaram, ainda que isoladamente, os grandes investimentos em novos vinhedos.

Seria preciso que surgissem as grandes doenças das videiras na segunda metade do século XIX, conjuntamente com o lançamento da linha de caminho-de-ferro e com o regime de liberdade de comércio, para que se verificasse a real expansão das vinhas a leste do rio Tua.

Em 1852, a legislação liberalizadora de Fontes Pereira de Melo reduziu os direitos de exportação de vinho do Porto de 12 000 para 2 400 réis, após as destruições provocadas, nos anos cinquenta, pelo oídio e pela filoxera na década seguinte. Foi este governante, que retirou à Companhia todas as atribuições oficiais, quem criou a Comissão Reguladora da Agricultura e Comércio dos Vinhos do Alto Douro, constituída paritariamente por negociantes e viticultores. Em 1865, seriam extintos todos os organismos de regulação, nomeadamente o exclusivo da barra do Douro, a demarcação da zona produtora, a fiscalização e certificação dos vinhos, instaurando-se um regime de liberdade comercial.

Marco Pombalino

Na década de oitenta, o comboio permitiu a deslocação mais rápida de gentes e produtos, ao mesmo tempo que facilitou os movimentos até à fronteira e as idas e vindas ao Porto. Foi nesse tempo que se assistiu a um gigantesco esforço, das gentes do Douro, no combate à filoxera, utilizando-se o sulfureto de carbono nas vinhas contaminadas e porta-enxertos americanos nas novas plantações. Apareceram novas práticas de preparação de terreno, com surribas mais fundas e construção de socalcos mais largos, com calços sólidos e retilíneos.

Utilizaram-se racionalmente os adubos e os fitossanitários, e aperfeiçoaram-se os processos de vinificação. Apesar das reações na defesa dos vinhos secos primitivos, em que, nos anos quarenta, se destacou o barão de Forrester, generalizou-se o atual sistema de vinificação. No decorrer do sé-

culo XIX, a quantidade de aguardente adicionada ao mosto, durante a fermentação, aumentou progressivamente até níveis próximos dos atuais.

No surgir do século XIX era bem visível o impacto da filoxera no espaço regional vitícola, que entretanto se reorganizou e estendeu por uma área muito maior. Contudo, no Douro vinhateiro entrava, então, um outro inimigo sob a forma de mais uma crise comercial, ao mesmo tempo que se multiplicavam as falsificações. As imitações de vinho do Porto, nos principais mercados, tornaram-se frequentes. Esgotada, a região tornou-se o retrato da miséria com as adegas repletas de vinhos por vender. A "questão do Douro" tornou-se uma das grandes questões nacionais no fim da Monarquia.

Logo no início do seu governo, a 10 de março de 1907, João Franco assinou um decreto

regulador da produção, venda, exportação e fiscalização do vinho do Porto. Foi o regresso ao intervencionismo e aos princípios do tempo do marquês de Pombal, na defesa da marca, 150 anos antes. A região produtora foi de novo demarcada, mas de uma forma excessiva, pois foi alargada a 600 mil hectares, dado terem sido tomados, como base, os limites dos concelhos. A fiscalização e proteção ficaram a cargo da Comissão de Viticultura da Região do Douro. O alargamento exagerado do território demarcado originou entrementes viva contestação e, no ano seguinte, num decreto de 27 de Novembro, o governo do Almirante Ferreira do Amaral optou pela demarcação por freguesias, reduzindo a área produtora de vinho do Porto praticamente para a sua configuração atual.

No entanto, grassou a miséria pelas aldeias do Douro nos últimos anos da Monarquia e nos primeiros da República. A agitação política e social na região no primeiro quartel do século XX marcou um dos períodos mais turbulentos da história do Douro. Manifestações, comícios, motins, incêndios de comboios com aguardente do sul do país, assaltos a Câmaras Municipais e repartições públicas. Em 1914-1915 os protestos durienses subiram de tom mercê do artigo 6º, do Tratado de Comércio e Navegação com a Grã-Bretanha, que considerava como vinho do Porto qualquer vinho produzido em Portugal. No motim de Lamego a 20 de Julho, forças policiais e civis armados pertencentes à "formiga branca", investiram a tiro e à bomba, contra os manifestantes, matando 12 pessoas.

As Grandes Figuras Do Douro

D. ANTÓNIA ADELAIDE FERREIRA
(a Ferreirinha)

Filha de José Bernardo Ferreira, Antónia Adelaide Ferreira, que ficou imortalizada como a Ferreirinha, nasceu em Godim, em 1811. Casada com o seu primo direito, António Bernardo Ferreira, teve dois filhos: António Bernardo Ferreira e Maria d'Assunção Bernardo Ferreira que viria a ser condessa de Azambuja.

Aos trinta e três anos ficou viúva e quase falida assumindo a gestão das propriedades que herdou. Com a ajuda do seu administrador e secretário Francisco José da Silva Torres, com quem mais tarde viria a casar em segundas núpcias, geriu, com mão de ferro e ampliou um património que, em 1849, possuía cerca de trinta quintas e produzia mais de 700 pipas de vinho.

Quando os ingleses, por excesso de produção, se preparavam para pagar o vinho aos agricultores durienses a preços de miséria, D. Antónia comprou e armazenou todos os excedentes. Alguns anos depois, quando a filoxera destruiu todas as vinhas do Douro, D. Antónia vendeu os vinhos armazenados aos ingleses a bom preço e, perante a adversidade da praga que lhe destruía os vinhedos, parte para a plantação de novas vinhas com cepas mais robustas, chegando a ter ao

seu serviço mil trabalhadores que a respeitavam e admiravam.

O seu poder e coragem foram tais que, quando o Duque de Saldanha quis casar, à força, o seu filho com a filha de D. Antónia, esta fez-lhe frente, enviando-a para Inglaterra e impedindo o enlace.

Para além das quintas que possuiu no Douro e do número de pessoas a quem deu trabalho, D. Antónia foi uma grande benfeitora pública.

Em 1896, depois de prolongada doença, faleceu na Casa das Nogueiras, em Godim, lugar onde nasceu, perante a consternação do povo por quem tanto fez.

JOSEPH JAMES FORRESTER
O Barão De Forrester

Tendo nascido na Escócia, veio criança para a cidade do Porto, onde cresceu e se radicou. De uma família de negociantes de vinhos, o escocês Joseph James Forrester foi um admirador do Douro que estudou, retratou e pintou como fotógrafo conhecedor e aguarelista ímpar.

Os seus mapas, O Douro Português e o País Vinhateiro, que distribuiu e divulgou por toda a parte, são o corolário do seu amor a estas terras e ao rio que lhe haveria de servir de sepultura.

Dono de um barco rabelo com todas as comodidades, que mandou construir e equipar para melhor conhecer e estudar o rio e as suas margens, navegando por todo o seu leito, não foi contudo nele que naufragou.

O seu mapa, O Douro Português, assinalava todos os pontos perigosos da navegabilidade do Douro naquela época. O pior e mais perigoso obstáculo era o Cachão da Valeira onde, em 12 de março de 1861, quando regressava de uma visita à Quinta do Vesúvio, viajando no barco de D. Antónia Adelaide Ferreira, acompanhado desta, seus familiares e alguns amigos, o barco se virou e todos os seus ocupantes caíram às águas do rio caudaloso. Todos se salvaram com a exceção da cozinheira de D. Antónia, Gertrudes, e do Barão de Forrester. Este, embora se dissesse ser bom nadador, nunca mais apareceu. Ficou para a história a hipótese lendária de isso se poder dever ao peso das libras de ouro que habitualmente transportava no interior do seu cinto e a umas botas de cano alto, que trajava, e que, cheias de água, o teriam arrastado para o fundo.

OS PALADINOS

Depois da segunda metade do século XX, as exportações aumentaram a um excelente ritmo, atingindo-se em 1924/1925, para cima de cem mil pipas anuais, quantidade que só viria a ser alcançada de novo em finais da década de 1970. No entanto, pouco durou a "era da prosperidade". Em 1926 a produção desceu vertiginosamente, não impedindo que os negociantes baixassem as compras de vinhos do Douro e os preços pagos à lavoura.

De novo a agitação tomou conta da região. Sucederam-se os comícios liderados pelos "paladinos do Douro" (Antão de Carvalho, Amílcar de Sousa, Júlio Vasques, Torcato de Magalhães, Vítor Macedo Pinto, Amâncio de Queirós e outros). Nesse ano, o ministro

da Agricultura do novo governo instaurado pelo ditadura militar, Alves Pedrosa, criou o Entreposto "único e privativo dos vinhos do Douro" em Vila Nova de Gaia, como extensão da região demarcada, obrigando a que ali fossem armazenados os vinhos destinados ao comércio. Continuavam negros os anos no Douro, com os preços pagos aos viticultores a serem inferiores aos custos de produção. Em 1931 a pipa de venho generoso descia a 900$00, e os mostos a beneficiar a 400$00, depois de por exemplo em 1924 os preços para vinhos generosos terem variado entre os 900$00 e os 2 500$00.

Em meados de julho de 1932, a Comissão de Defesa do Douro, propôs ao Presidente do Conselho de Ministros, António de Oliveira Salazar, a criação de uma "Casa do Douro", que deveria ser " formada por um cartel, constituído por lavradores e negociantes,

Antão de Carvalho um dos Paladinos do Douro

com a superior direção do Estado, a quem fosse confiada a fiscalização das aguardentes e dos vinhos de exportação". Esta solução interprofissional iria ser rapidamente ultrapassada. Em 31 de julho, uma reunião de representantes de municípios, de associações agrícolas e de viticultores aprovaria, por aclamação, uma moção que iria estar na base da formação da Casa do Douro como organismo regulador da lavoura duriense. Com base nesta, Antão de Carvalho, Camilo de Morais Bernardes Pereira e José Joaquim da Costa Lima elaboraram o projeto de Estatutos da Federação Sindical dos Viticultores da Região do Douro – Casa do Douro, que foi apresentado a 21 de agosto em Alijó. A 18 de novembro de 1932, foi publicado o decreto que instituiu a Casa do Douro.

Em 1933 completou-se a organização corporativa do sector com a criação do Grémio dos Exportadores de Vinho do Porto e do Instituto do Vinho do Porto. Nos anos quarenta (1945-1949), apoiado nos dados do cadastro elaborado pela Casa do Douro, foi aperfeiçoado e colocado em prática um novo sistema de "benefício", com base no "método de pontuação" definido por Álvaro Baltazar Moreira da Fonseca.

AS COOPERATIVAS

Procurando minimizar as dificuldades da vitivinicultura duriense, o governo estimulou o movimento cooperativo. Em 1949, a Casa do Douro elaborou o documento "Bases de fomento e constituição das adegas cooperativas". Em 1950 foi fundada a

Adega Cooperativa de Mesão Frio e, em 1951, a do Peso da Régua. Depois de meados da década, e na sequência da aprovação em 1955, do "Plano das adegas cooperativas para a Região Demarcada do Douro", de novo elaborado pela Casa do Douro, verificou-se a expansão do movimento cooperativo na região.

A partir da primeira metade dos anos sessenta, acompanhando a conjuntura geral do crescimento económico, o vinho do Porto conheceu uma notável expansão comercial, através de um aumento significativo dos volumes comercializados. Depois de cerca de 280 mil hectolitros vendidos em 1960-1964, passou-se a quase 470 mil em 1970-1974. O rendimento do negócio aumentou, também, através da subida dos preços, já que o valor das exportações quase triplicou, entre 1960-1964 e 1970-1974, subindo de cerca de 380 mil contos para mais de um milhão de contos anuais.

Atualmente, e voltando ao sector cooperativo, este passa por momentos extremamente difíceis em termos de equilíbrio financeiro. Para ultrapassar a crise, há quem aponte a fusão entre adegas para que se ganhe escala. Esse caminho já foi seguido por algumas cooperativas, como as Caves Santa Marta que resultaram da fusão das Adegas de Santa Marta de Penaguião, Medrões e Cumieira. Mais tarde surgiram as Caves Vale do Rodo, pela fusão das Adegas do Peso da Régua, Armamar e Tabuaço, estratégia também seguida pelas adegas de Alijó, Pegarinhos e Sanfins do Douro, que também se associaram.

A EVOLUÇÃO RECENTE

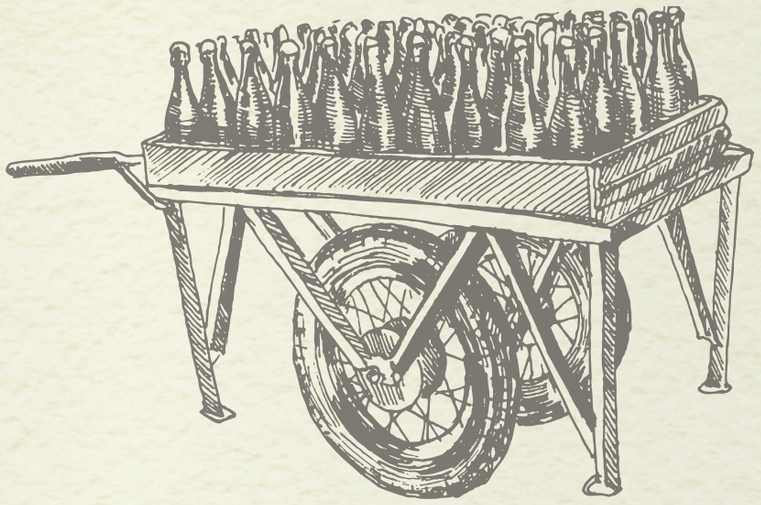
Apesar de extinta a organização corporativa do Estado Novo, a Casa do Douro foi exceção a par com a Com-

panhia Lezírias. A Casa do Douro e o Instituto do Vinho do Porto mantiveram as suas funções oficiais, tendo-as perdido em 1995.

Entre as empresas exportadoras verificou-se, nas últimas décadas, uma tendência para a concentração e para a associação a grupos internacionais ligados ao comércio de vinhos e outras bebidas alcoólicas. Paralelamente, verificam-se hoje, por parte de grandes empresários exteriores à região, mas também de alguns, a ela, historicamente ligados, grandes investimentos na área da produção, com a aquisição de quintas onde, atualmente, se fazem enormes renovações nas áreas de plantio. Em movimento de certo modo inverso, vários produtores durienses lançaram-se no circuito da comercialização direta, após a possibilidade legal, surgida em 1986, de se exportar diretamente da região. Nesse ano, foi fundada a AVEPOD – Associação dos Viticultores e Engarrafadores dos Vinhos do Porto e Douro.

Em 1995, a Região Demarcada do Douro viu alterado o seu quadro institucional, ao ser instituída a Comissão Interprofissional da Região Demarcada do Douro – CIRDD, que integrava em situação de paridade, representantes da Lavoura e do Comércio. Os seus objetivos, eram controlar a produção e a comercialização dos vinhos da região com direito a denominação de origem. Ao mesmo tempo, a instalação deste novo organismo, levou a que fossem alterados os Estatutos da Casa do Douro assim como a Lei Orgânica do Instituto do Vinho do Porto. Este modelo, veio a sofrer nova alteração em 2003, com a substituição da CIRDD por um Conselho Interprofissional integrado, agora, no Instituto dos Vinhos do Douro e Porto – IVDP que substituiu o Instituto do Vinho do Porto – IVP.

Nos últimos anos, a par da continuidade do vinho do Porto como produto de excelência, conhecido a nível mundial, surgiram na região vinhos de mesa que ombreiam com os melhores do mundo. Os vinhos tranquilos do Douro estão em franca afirmação, numa atividade economicamente sustentável que contudo não é globalmente verificada.



CONFRARIA DOS ENÓFILOS DA REGIÃO DEMARCADA DO DOURO

Vinte Anos a Defender e a Promover os Vinhos do Douro

No dia 14 de julho de 1990, no Salão Nobre da Casa do Douro, perante o Notário do concelho do Peso da Régua, licenciado João Gonçalves Moreira da Silva, compareceram os cidadãos, Abel Araújo, Abel José Maria de Carvalho Osório Almeida, Adolfo Aníbal de Andrade Sequeira, Alfredo Augusto Vaz de Castro Meireles, António Alberto de Campos, António Augusto Martins, António José Borges Mesquita Montes, António José Teixeira de Lemos Mesquita, António Júlio da Silva Monteiro, Belmiro dos Anjos de Sá Pires, Daniel Vaz

Nicolau, Ernesto Correia de Magalhães, José Manuel Lopes Leonardo, Joaquim Gonçalves de Moura, José Augusto Serafim de Carvalho, José Fernando Teixeira de Figueiredo, José Gomes Castanheira Pelotas, José Monteiro Maria, José Monteiro Ribeiro, Manuel António Nogueira, Manuel Hernâni Correia da Silva, Manuel Maria Valente Meneses, Manuel dos Santos Teixeira, Silvério Ferreira de Sousa, Álvaro Manuel Rodrigues de Queiroz, António Joaquim Magalhães Cabral, António Manuel de Sousa Pinto, António Matias Pereira Moreira, Eduardo Mendia Freire de Serpa Pimentel, Eduardo Natividade de Jesus, José António da Fonseca Augusto Guedes, Luís da Encarnação Figueiredo Lopes, Luís Inácio Woodhouse Ferreira, Manuel António Cruzio Saraiva, Manuel Vaz Simão, Marco Aurélio Nogueira Peixoto, Marco Aurélio Rebelo de Figueiredo Peixoto, Maria Isabel Sousa Rebelo Figueiredo Peixoto,

Jantar comemorativo da escritura da Confraria

Jantar comemorativo da escritura da Confraria

António Joaquim Veríssimo, Ana do Céu Saraiva, e Luís da Silva Lopes Roseira, para constituírem a associação denominada Confraria dos Enófilos da Região Demarcada do Douro, a qual tem como objeto principal, a defesa, valorização e promoção de todos os vinhos e seus derivados da região, conforme estipulado nos seus Estatutos.

Salão Nobre da Casa do Douro na Régua

Ainda mediante os mesmos, os associados são designados por Confrades, não podendo ser em número inferior a 25, nem superior a 250, pelo menos até que surja nesse sentido alteração estatutária. Os Confrades entronizados anualmente, em Capítulo a ter lugar no Salão Nobre da Casa do Douro, dividem-se em duas categorias: Confrades Efetivos e Confrades Honorários, estes com os graus de Confrades Arrais, Confrades Carreiros e Confrades Mareantes, devendo os primeiros obrigatoriamente ser produtores ou comerciantes com mais de 18 anos de idade, e que tenham revelado empenho ou dado contributo para a promoção, e valorização do vinho da região do Douro.

Os órgãos sociais da Confraria, denominam-se: Capítulo – que funciona como Assembleia Geral, Câmara Dionisíaca – que funciona como Direção e a Provadoria – que tem as funções de Conselho Fiscal.

O Capítulo, é presidido pelo Mestre Patrão Principal, coadjuvado pelo Primeiro – Mestre Patrão (primeiro – secretário), e pelo Segundo – Mestre Patrão (segundo – secretário).

A Câmara Dionisíaca, é liderada pelo Mestre Procurador (presidente), coadjuvado pelos Mestre Caseiro (secretário), Mestre Feitor (tesoureiro), Mestre Rogador (mestre de cerimónias), e Mestre Jornaleiro (porta – estandarte).

A Provadoria, tem o Mestre Provador Principal (presidente), o Primeiro – Mestre Provador (primeiro -vogal) e o Segundo - Mestre Provador (segundo vogal).

Ao longo dos seus vinte anos de existência, a Confraria dos Enófilos do Douro tem desenvolvido esforços na defesa e na promoção dos vinhos da Região em que se insere, procurando tudo fazer para que a sustentabilidade da mancha social e territorial que, em 2011, foi reconhecida pela Unesco como Património da Humanidade, seja garantida.

Um Capítulo no Museu do Douro

Tem estabelecido parcerias de atuação com as mais diversas entidades, tais como o IVDP – Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, o Museu do Douro, a Casa do Douro, e as diversas autarquias locais.

Procura interagir e aproveitar o seu potencial, bem como o dos seus confrades, na criação de dinâmicas através das quais o sector do vinho e da vinha se revejam, para que este, por sua vez, a encare como um parceiro a considerar. Curso de Vinhos, Provas de Sabores, Palestras, Passeios a locais intrinsecamente vínicos, e o intercâmbio com outras Confrarias, estão entre as suas atividades ao longo de duas décadas.

Merecem contudo destaque a sua comparticipação na Festa das Vindimas que anualmente se celebra no Douro, costumadamente no mês de setembro, num conjunto de eventos onde há a realçar a Missa das Vindimas e a Bênção do Mosto, transmitidas pela televisão para todo o país.

Missa das Vindimas

Benção do Mosto

De há seis anos a esta parte, a Confraria dos Enófilos do Douro é parceira da Meia Maratona do Alto Douro Vinhateiro, "a mais bela corrida do mundo" que, anualmente, pelo mês de maio, trás à cidade do Peso da Régua e ao Douro, milhares de atletas participantes.

Ao longo das suas duas décadas de vida, a Confraria tem sempre procurado recrutar para o seu seio, pessoas de reconhecido valor e entrega às coisas da região do Douro. A sua lista de Confrades Efetivos e de Confrades Honorários, será a prova mais cabal desta realidade. Do mesmo modo, nos seus órgãos sociais, pontuam durienses de referência. É o seguinte o quadro dos seus Mestres Patrões Principais ao longo do tempo:

1991 a 1994 – António José B. Mesquita Montes
1994 a 1998 – António José B. Mesquita Montes
1998 a 1999 – António José B. Mesquita Montes
2000 a 2003 – Joaquim Gonçalves de Moura
2003 a 2005 – Joaquim Gonçalves de Moura
2005 a 2008 – António José B. Mesquita Montes
2008 a 2008 – António José B. Mesquita Montes
2009 a 2012 – António José B. Mesquita Montes

Os Mestres PatrõesPrincipais

António José B. Mesquita Montes

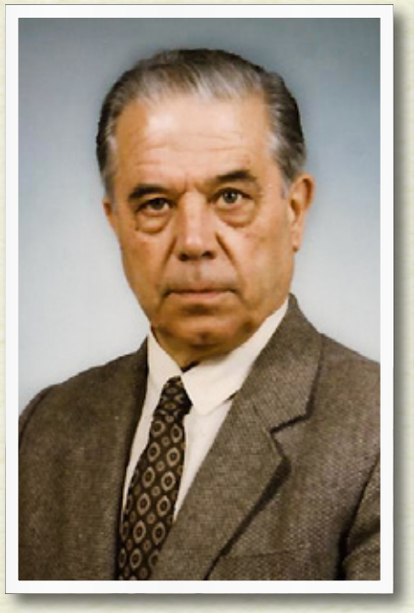
Joaquim Gonçalves de Moura

Os Mestres Procuradores da Confraria

Eduardo M. Freire Serpa Pimentel

No mesmo espaço temporal foram Mestres Procuradores os Confrades:

1991 a 1994 – Eduardo M. Freire Serpa Pimentel
1994 a 1998 – Abel Osório de Carvalho Almeida
1998 a 1999 – Marco Aurélio Rebelo Peixoto
2000 a 2003 – António José B. Mesquita Montes
2003 a 2005 – António José B. Mesquita Montes
2005 a 2008 – José Manuel Lopes dos Santos
2008 a 2008 – Alberto Santiago Rodrigues de Sousa
2009 a 2012 - José António Pinto de Gouveia Tojeiro



Abel Osório de Carvalho Almeida

Marco Aurélio Rebelo Peixoto

António José B. Mesquita Montes

José Manuel Lopes dos Santos

Alberto Santiago Rodrigues de Sousa

José António Pinto de Gouveia Tojeiro

No desenrolar da vida das organizações, ou até mesmo no nosso quotidiano individual, nem sempre existe a noção da importância dos momentos que passam. Quantas coisas imediatamente simples, se revelam mais tarde como de primordial importância e, de todo em todo, merecedoras de registos testemunhais, quando num dia futuro, se pretenda dar corpo às memórias das obras que se foram edificando.

Frequentemente, quem deita mão a organizar processos que materializem as ideias do que se fez, dando preito aos obreiros do passado e do presente, para que melhor se definam os caminhos do futuro, logo depara com a falta de registos.

Na elaboração deste livro, principalmente no período até 1997, sentimos essa lacuna. Havia no entanto alguns registos fotográficos. Então, e porque inequivocamente, uma imagem vale por mil palavras, não hesitamos na opção de publicarmos algumas fotografias desses anos sem outros registos documentais encontrados.

Assim, em 1995 podemos ver através do registo fotográfico a entronização, como confrade honorário, do Professor Doutor Barbosa de Melo, que foi Presidente da Assembleia da República.

Entronização do Prof. Dr. Barbosa de Melo

Entrada da confraria no Salão Nobre da Casa do Douro

Em 1997 foram entronizados os seguintes novos confrades:

Joaquim Gonçalves de Moura, António Moreira B. Rebelo, Adolfo Sequeira, António Luís Rodrigues Breia, Avelino Gomes Ferreira Amaral, Ilda Pinto Ribeiro, José Afonso Bulas Cruz, José Manuel Lopes dos Santos, Manuel Pinto, Maria Amélia Martins Nogueira, Aníbal Ferreira Meireles, Maria de La Sallete Gonçalves de Moura.

No dia 20 de março de 1998, reuniu-se o Capítulo para eleger e empossar os elementos dos órgãos sociais da Confraria. Para além das duas primeiras figuras institucionais referidas atrás, nos respetivos quadros, foram empossados os seguintes Confrades nos respetivos cargos:

António José Lemos Teixeira Mesquita –

Primeiro Mestre Patrão; Marco Aurélio Nogueira Peixoto – Segundo Mestre Patrão; António Matias Pereira Moreira – Mestre Caseiro; António Luís Rodrigues Breia – Mestre Feitor; António Joaquim Magalhães Cabral – Mestre Rogador; Daniel Vaz Nicolau – Mestre Jornaleiro; José Manuel Lopes dos Santos – Mestre Provador Principal; Ilda Pinto Ribeiro – Primeiro Mestre Patrão e Joaquim Gonçalves Moura – Segundo Mestre Patrão.

Na missiva enviada aos Confrades a dar conta desta eleição, dá-se-lhes também conta da realização do 35º. Congresso Mundial das Confrarias Báquicas projetado para o final do mês de Junho seguinte na cidade da Régua, motivando-os para a colaboração necessária nas diversas tarefas atribuídas.

No dia 16 de abril, reuniu-se a Câmara Dionisíaca, para entre outros assuntos, resolver encomendar as bandeiras de Portugal, da União Europeia e da Confraria a fim de serem colocadas na sede. A hipótese de se transferir a sede da agremiação para um novo local, a reedição do "Jantar das Quintas". A criação de um troféu da Confraria, a ser entregue anualmente a personalidades que se distingam na defesa da região e dos seus produtos, foram tratados igualmente nesta reunião.

No dia 7 de maio, realizou-se o "Jantar das Quintas", no restaurante "Varanda da Régua", que teve como particularidade o facto de nele ter sido integrada a conferência " O Douro na Internet", proferida pelo Prof. Dr. João Orvalho.

O dia 22 de junho, foi dia grande para a Confraria, pois acolheu na cidade do Peso da Régua as diversas congéneres nacionais e internacionais que vieram participar no 35º. Congresso Mundial das Confrarias Báquicas. De referir que, a meio da tarde, depois dos trabalhos e das cerimónias protocolares no Douro, os convidados embarcaram numa viagem fluvial rumo à cidade do Porto.

Confrarias Báquicas na Régua

A Confraria desfila frente aos Jerónimos durante a Expo 98

Neste ano, como se sabe, teve lugar a Expo 98, evento nacionalmente grandioso, no qual a Confraria participou integrada no desfile das Confrarias Báquicas Mundiais. Pelas 12:00 horas do dia 27 de

junho, a Confraria apresentou cumprimentos ao presidente da República no Palácio de Belém, antes do almoço no Centro Cultural de Belém, conforme constava do programa oficial.

No dia 28 de julho, reuniu-se o Capítulo, para entre outros assuntos, escolher os trajes da Confraria.

No dia 30 de setembro, aconteceu o Grande Capítulo de Entronização integrado na Festa das Vindimas, ao tempo um acontecimento de relevante projeção nacional.

Missa Campal das vindimas na Régua

A 20 de novembro foram entronizados como confrades honorários nos diversos graus, conforme os estatutos da confraria, as seguintes personalidades:

Marquês de Pombal como Confrade Arrais, António Ferreira Filipe, António Maria Ferreira Morais de Castro e José Manuel Gaspar Torres Pereira como Confrades Carreiros e José Guedes Osório Augusto Eduardo José Micaelo Abade como Confrade Mareantes

Na mesma data foram entronizados como Confrades efetivos:

Daniel Abílio Ferreira Bastos, Domingos Guilhermino Alves de Sousa, Jorge Manuel Alves Dias, José Van Zeller de Serpa Pimentel, Orlando de Castro Lourenço, Paulo Correia Oliveira Dolores.

No dia 13 de março de 1999, foi organizado um passeio a Vila Flor, vila onde, na parte da tarde, se visitaram as Caves e o Museu.

No Capítulo de 27 de maio, o Mestre Patrão Principal deu conta do que se havia tratado no Congresso das Confrarias Báquicas ocorrido nos finais do mês de abril, imediatamente anterior, na cidade de Évora e no qual a Confraria se fez representar pelos Confrades, Mesquita Montes, Marco Aurélio Peixoto, Paulo Dolores e Sousa Pinto. Foi marcado nova reunião para o dia 9 de julho. Pela Câmara Dionisíaca, foi dado conhecimento do programa elaborado pela Rota do Vinho do Porto, recentemente criada, para a Festa das Vindimas, evento em que a Confraria era parceira.

A 22 de julho, o Mestre Patrão Principal enviou uma convocatória para um Capítulo a realizar no dia 30 desse mês. Na Ordem de Trabalhos, estavam a análise das propostas para a entronização de novos Confrades, e dava-se conhecimento do pedido de demissão que tinha sido apresentado pelo Mestre Procurador.

Na reunião de 14 de julho da Câmara Dionisíaca, foi deliberado que se deviam cumprir os Hábitos no que respeita à aceitação de novos Confrades e que seria levada a Capítulo a proposta de não se realizarem entronizações nesse ano, isto, sem prejuízo da participação da Confraria na Festa das Vindimas.

No Capítulo de 30 de julho, esta proposta não foi aprovada por se entender que tal facto, prejudicaria o programa das Festa das Vindimas. Nesta reunião, foi aprovado que não fosse condição essencial ter-se cartão de viticultor para se poder ser Confrade.

Em carta datada de 01 de agosto, enviada ao Diretor do Jornal de Notícias, os confrades António Matias e Daniel Vaz Nicolau, ao abrigo do direito de resposta, responderem a uma notícia que aquele diário tinha publicado com o título "Enófilos do Douro andam à deriva". Nesta abordava-se o assunto apontando motivos políticos para a demissão do Mestre Procurador a 14 de julho. Rebateram isto os subscritores, afirmando que o conflito que levou à rotura, havido sido tão-somente a aceitação, ou não, como Confrades Efetivos de pessoas não produtoras de vinho, conforme estipulado nos Hábitos da Confraria.

Em 23 de setembro foram entronizados como confrades honorários Ricardo Magalhães, Gaspar Martins Pereira, Agostinho Ribeiro e Elisa Ferreira e como confrades efetivos António Alves Martinho, António Januário Bezelga Lobão e António Luis de Sousa Pinto.

Dra. Elisa Ferreira, Eng. Ricardo de Magalhães, Prof. Gaspar Martins Pereira e Dr. Agostinho Fernandes

A Confraria posa na escadaria da Casa do Douro (1999)

A 10 de novembro, o Mestre Patrão Principal, enviou uma carta os Confrades, nos quais referia que tendo-se em conta os diversos pedidos de demissão de elementos da Câmara Dionisíaca, se decidiram dar início a um processo eleitoral. As listas tinham de ser apresentadas até ao dia 3 de dezembro, sendo 7 de janeiro o dia das eleições.

Nesse ano, a Ceia de Natal ocorreu no Restaurante Cantinflas em S. João da Pesqueira no dia 18 de dezembro.

No Capítulo de 7 de janeiro de 2000, foram aprovadas as contas do ano anterior e foram eleitos os elementos dos novos órgãos sociais. Havia então alguma urgência nisso, pois tinha sido fundada a Federação Nacional das Confrarias Báquicas, organismo para o qual a Confraria dos Enófilos do Douro tinha sido convidada para ser membro fundador.

Os órgãos sociais da Confraria passaram então a ter a seguinte constituição:

Joaquim Gonçalves de Moura – Mestre Patrão Principal; Daniel Ferreira Bastos – Primeiro Mestre Patrão; Marco Aurélio Peixoto – Segundo Mestre Patrão; António José B. Mesquita Montes – Mestre Procurador; Domingos Alves de Sousa – Mestre Caseiro; José Manuel Lopes dos Santos – Mestre Feitor; António Joaquim Cabral – Mestre Rogador; José Serpa Pimentel – Mestre Jornaleiro; José Monteiro Ribeiro – Mestre Provador Principal; Ilda Pinto Ribeiro – Primeiro Mestre Provador; Manuel Hernâni Correia da Silva – Segundo Mestre Provador.

No Plano de Atividades deste ano, era proposto que os Capítulos passassem a ter uma regularidade mensal e que ocorressem em diversos pontos da região, ou até mesmo

fora dela, mas sempre associados a iniciativas de interesse cultural.

Começar-se-ia em janeiro nas Caves da Murganheira, seguindo-se o Museu de Vila Flor, as Gravuras de Foz Côa, a Casa da Cumieira, a Confraria Gastronómica de Trás-os-Montes, a Casa de Trás-os-Montes em Lisboa e no Porto, a Tapada do Chaves em Portalegre, a iniciativa "Noites do Douro" em junho e julho, e as Festas das Vindimas e de S. Martinho.

Em carta datada de 6 de abril desse ano, o Mestre Patrão Principal anunciou a realização do 1º. Jantar Vínico do Douro, a levar a efeito no Restaurante Varanda da Régua, no dia 14 desse mesmo mês. No evento estaria presente a Confraria Gastronómica de Lafões.

No Capítulo de 14 de abril, tratou-se de introduzir algumas alterações aos Estatutos

da Confraria. Resumidamente, considerou-se que não deveria ficar expresso o número máximo de Confrades e só poderem ser Confrades Efetivos os Produtores e Produtores-Comerciantes da Região Demarcada do Douro com mais de 18 anos, bem assim como os respetivos cônjuges.

Neste ano, Maria Isabel Figueiredo Reis Rola, Maria Manuel de Sousa Ribeiro da Quinta, Maria Manuela Rebelo Figueiredo Reis Garcez, José Ulisses Pereira Magalhães, Sotero Francisco Mariano Ribeiro e Victor Manuel Fernandes de Almeida foram entronizados como confrades efetivos.

A Ceia de Natal aconteceu no Restaurante Cantinflas em S. João da Pesqueira no dia 18 de dezembro.

Interagindo com outras Confrarias, no dia 12 de maio do ano de 2001, a Confraria dos

Enófilos da Região Demarcada do Douro, participou num convívio anual de Confrarias em Vouzela, durante o qual decorreu uma Prova Cega de Vinhos e uma Conferência proferida pelo enólogo Mário Louro.

Em 23 de setembro deste ano foram entronizados como confrades efetivos Cláudia Beatriz Morais Quevedo, Cláudia Maria Aguiar de Carvalho, Maria da Glória G. Aguiar de Carvalho, Maria Isabel Silva Ventura Nogueira, João Manuel Agostinho Lopes Nogueira, Mário Nuno Ferreira, Próspero Vila Verde e, como confrades honorários, nos diversos graus estabelecidos pelos estatutos as seguintes entidades e personalidades: A Casa do Douro como Confrade Arrais, Mário Manuel Fernandes, Monsenhor Ilídio Fernandes dos Santos e a Direção Regional da Agricultura de Trás-os-Montes como Confrades

Carreiros e Mário de Oliveira Figueiredo, José Luís Soveral Andrade e Carlos Leitão Veiga como Confrades Mareantes.

Entronização do
Eng. Mário Fernandes (2001)

Entronização do Dr. José Luís Soveral de Andrade (2001)

No dia 11 de novembro, o S. Martinho foi celebrado em Lamego constando no Programa, visita à Exposição à Bienal da Prata no Museu de Lamego, com a apresentação e prova na Adega de Lamego do vinho D. Caio 1999.

No dia 14 de dezembro realizou-se mais um Capítulo, desta vez seguido da Ceia de Natal no Restaurante Varanda da Régua. No mesmo acontecimento, houve ainda tempo para uma conferência subordinada ao tema " Reorganização Institucional da Região Demarcada do Douro", na sequência de um desafio que havia sido lançado pela CIRDD-Comissão Interprofissional da Região Demarcada do Douro.

Ainda nesta reunião, foi apresentada pelo Mestre Procurador, António José Mesquita Montes, uma proposta preparada por um grupo de técnicos da região, sobre a reorganização institucional que o Governo se preparava para levar a termo no Douro.

Em carta enviada aos Confrades com data de 1 de abril de 2002, informou-se que o Capítulo de Entronização ocorreria no dia 22 de setembro. Do programa, constava também um cruzeiro no rio Douro com almoço a bordo e o lançamento de um livro de poesia da Confreira Ilda Pinto Ribeiro.

Nesse ano, a Confraria organizou uma viagem ao Açores.

No Capítulo de 24 de maio, entre outros assuntos, organizou-se a jornada em que participaram 14 Confrades e respetivos acompanhantes.

Entretanto, no dia 19 de julho, em Capítulo, falou-se do que se fez e se viu na deslocação às Ilhas, preparou-se a Festa das Vindimas e a receção à Confraria do Verdelho dos Biscoitos dos Açores. A Adega de Alijó, disponibilizou-se para receber os convidados insulares nas suas instalações.

Em 22 de setembro foram entronizados como confrades efetivos Alfredo António Augusto Glória Correia, Camilo António Lopes Nogueira, Carlos Alberto Pereira Gonçalves de Moura, Herondina Alzira Cadavez Sá Pires, Isa Amarilis Correia Cardoso da

Silva, Luciano Vilhena Pereira, Luís Miguel Pires Paiva Cardoso Pinto, Maria José Félix Galhardo Lopes dos Santos, Maria Manuela Canelas Ribeiro, Rosa Conceição Ferreira Lobão, Victor Manuel Pereira Gonçalves de Moura, Virgínia Maria do Nascimento Parente Rodrigues e como confrades honorários Fernando Bianchi Aguiar e Daniel Santos Pinto Serrão como confrades Arrais, Padre Luís Marçal Monteiro, Câmara Municipal de Lamego, Câmara Municipal de Madalena do Pico – Açores, Câmara Municipal de Lagoa – Açores, Confraria do Vinho Verdelho dos Biscoitos – Faial – Açores, como Confrades Carreiros, o Jornal "Notícias do Douro e o Jornal " A Voz de Trás-os-Montes" como Confrade Mareantes.

Entronização do Jornal "Notícias do Douro" na pessoa do seu diretor Dr. Armando Mansilha

A Confraria no hall da Casa do Douro

No dia 13 de março de 2003, em Capítulo, realizado na Adega Cooperativa de Lamego, tratou-se de assuntos relativos ao ato eleitoral. Dado não aparecer qualquer lista a concurso, foi decidido fazer ali mesmo uma que foi colocada a votação, tendo sido aprovada.

Relativamente à viagem anual, foram estudadas três hipóteses: a Ilha da Madeira, Cabo Verde e as Ilhas Canárias. Para esse fim, foi decidido pedirem-se diversas propostas para comparação de preços e programas para as épocas altas e baixas. Também, nesta reunião, foi decidido elaborar um estudo para alteração e melhoria dos Hábitos da Confraria. Já antes, em carta de 10 de fevereiro, o Confrade António Matias tinha feito proposta nesse sentido.

Como se disse, procedeu-se nesta reunião a mais um ato eleitoral, tendo os órgãos sociais passado a ter a constituição seguinte:

Mestre Patrão Principal – Joaquim Gonçalves de Moura; Primeiro Mestre Patrão Principal – Virgínia Maria Rodrigues; Segundo Mestre Patrão Principal – Marco Aurélio Nogueira Peixoto.

Mestre Procurador – António José B. Mesquita Montes; Mestre Caseiro – António Matias; Mestre Feitor – José Manuel Lopes dos Santos; Mestre Rogador – Belmiro Sá Pires; Mestre Jornaleiro – José Serpa Pimentel.

Mestre Provador Principal – José Monteiro Ribeiro - Primeiro Mestre Provador – Ilda Pinto Ribeiro; Segundo Mestre Provador – José Augusto Serafim Carvalho.

Por iniciativa do Confrade António Matias, foi apresentada uma proposta de alteração dos Hábitos. Ele e o Confrade Alfredo Correia, ficaram com a incumbência de redigirem um novo texto.

No dia 13 de junho em Capítulo reunido na Quinta do Sairrão em S. João da Pesqueira, foi aprovado que a viagem anual fosse à Ilha da Madeira com partida a 22 ou 23 e regresso a 29 ou 30 desse mês. A ida ficava apenas dependente do número de inscrições.

Neste ano, foram entronizados, como Confrades efetivos, Alberto Santiago Rodrigues de Sousa, António José Lima Costa, António Manuel Sousa Magalhães Barbedo Pinto, Eurico de Figueiredo, José Pedro da Silveira Cyrne de Vasconcelos, Manuel dos Santos Costa,

Maria Guimarães de Serpa Pimentel, Maria Manuel F. Vasconcelos de Souza Cyrne, Maria Margarida Sousa Magalhães Barbedo Pinto, Mário Artur Correia Lopes, António Augusto Fernandes e como Confrades honorários D. Ximenes Belo – Bispo de Díli, D. Manuel Jaime C. Henriquez – Alcaide de Ourense e Fernando Monteiro do Amaral como Confrades Arrais, José Fernandes Pereira e Joaquim Manuel Pinto Ferreira como Confrades Carreiros e Fátima Campos Ferreira e Rui Manuel da Silva Sá como Confrades Mareantes.

Os Confrades honorários entronizados

A 14 de novembro, ocorreu mais um Capítulo, desta vez na magnífica Pousada do Solar da Rede, cedida para o efeito pelo Confrade Mário Ferreira. Foi apresentada a proposta de alteração dos hábitos, mas foi deliberado que a mesma fosse discutida no Capítulo seguinte, em fevereiro, juntamente com a apreciação das contas. Ainda nesta reunião, houve lugar para se apreciar uma carta enviada pelo Confrade Alfredo Correia, na qual era proposta a expulsão do Confrade Arrais, Fernando Bianchi de Aguiar, responsável enquanto secretário de Estado da Agricultura, pelo novo Quadro Institucional da Região Demarcada do Douro.

A mesma foi recusada, uma vez que a entronização daquela personalidade, se devia ao seu papel enquanto Coordenador do

Processo Douro Património Mundial.

A Ceia de Natal, decorreu no Restaurante "O Lagar", em Queimada – Armamar no dia 12 de dezembro.

No Capítulo de 27 de fevereiro de 2004, foi discutida e votada a proposta de alteração dos Hábitos que foi aprovada por unanimidade. O Mestre Procurador, referiu a disponibilidade demonstrada pelo IVDP para que, em conjunto, se realizassem ações diversas. Informou ainda que de 21 a 25 de abril seguinte, se realizaria o Colóquio das Confrarias Báquicas em Angra do Heroísmo. O Confrade António José Lima Costa, propôs a realização de um leilão de vinhos em S. João da Pesqueira, para se obterem fundos que custeassem essa deslocação.

Durante o Capítulo de 15 de maio, decorrido no Solar do Vinho do Porto, na Régua, no âmbito do Colóquio da Primavera, sucederam duas exposições, uma do Mestre Procurador sobre "Proposta para uma nova forma para a distribuição do benefício", e uma outra do Confrade Vilhena Pereira, sobre "A Viticultura de Montanha ou em Forte Declive".

No mês de junho, a Confraria marcou presença nas II Jornadas da Vinha e do Vinho na vila de Tabuaço, em parceria com a respetiva autarquia e o IVDP.

Nas várias palestras foram abordados diversos assuntos todos relacionados com questões próprias do vinho e da vinha e dos produtos regionais do Douro.

Em carta de 30 de outubro de 2004, foi dado a saber aos Confrades, que a Federação das Confrarias Báquicas de Portugal iria organizar de 8 a 13 de junho de 2005, uma viagem aos Estados Unidos da América, fazendo-se, assim, convite aos interessados.

A 20 de novembro realizou-se um Capítulo. Do programa, para além dos pontos habituais, constou um Colóquio em que palestraram David Guimaraens e o Presidente da Câmara Municipal de S. João da Pesqueira. De referir que também nesta reunião, foi deliberado homenagear o deputado Lino de Carvalho, que tinha recentemente falecido. Também, nessa reunião, foi abordada a proposta da Federação das Confrarias Báquicas de Portugal, para a preparação de uma viagem no ano seguinte aos Estados Unidos da América, à cidade de Newark.

Foram entronizados neste ano como confrades efetivos João Reinaldo Sobral, Jorge Manuel Figueiredo Sá e José António Pinto de Gouveia Tojeiro e como confrades honorários o IVDP – Instituto dos Vinhos do Douro e Porto e a Câmara Municipal de Vila Real como Confrades Arrais, a Filandorra – Teatro do Nordeste como Confrade Carreiro e Jean Layard como Confrade Mareante a título póstumo.

Os entronizados fazendo a saudação da Confraria

No Plano de Atividades para o ano de 2005, nota-se uma situação de alguma desmotivação por parte de muitos Confrades. No entanto, é igualmente notória a vontade de se continuar a participar na organização e na participação de eventos tendo sempre em mente a defesa e a promoção dos vinhos do Douro.

Comemorando-se, neste ano, a passagem dos 90 anos dos trágicos acontecimentos de 20 de julho de 1915, dia em que, na cidade de Lamego, foram mortos 15 durienses que ali se manifestavam em defesa da vitivinicultura regional, a Confraria dos Enófilos da Região Demarcada do Douro decidiu, conjuntamente com a Câmara Municipal de Lamego, prestar-lhes a devida e sentida homenagem.

Com o ano já muito para lá do seu meio, a 25 de outubro, foi enviada uma carta aos Confrades, na qual se indicava o regulamento para o ato eleitoral previsto para o dia 19 do mês seguinte.

Nesse dia, ocorreu uma reunião do Capítulo, que aprovou por unanimidade as contas apresentadas e nomeou a Mesa Eleitoral que foi constituída pela Confreira Dr.ª. Virgínia Rodrigues, pelo Inspetor Moura e pelo Confrade Marco Aurélio Peixoto para que se procedesse ao ato eleitoral.

Lamego - cidade onde em 1915 foram mortos 15 viticultores durienses

Por unanimidade, foi eleita a seguinte lista única:

Mestre Patrão Principal – António José B. Mesquita Montes; Primeiro Mestre Patrão – Virgínia Maria N. Parente Rodrigues; Segundo Mestre Patrão – Alberto Santiago Rodrigues de Sousa.

Mestre Procurador – José Manuel Lopes dos Santos; Mestre Caseiro – José António P. Gouveia Tojeiro; Mestre Feitor – António Manuel Sousa Pinto; Mestre Rogador – António Matias P Moreira; Mestre Jornaleiro – Eduardo Natividade de Jesus.

Mestre Provador Principal – Luciano Vilhena Pereira; Primeiro Mestre Provador – Luís Miguel P Cardoso Pinto; Segundo Mestre Provador – José Alberto Parente Rodrigues.

No período antes da Ordem do Dia, António Mesquita Montes discursou para apelar

à renovação da Confraria, atraindo-se mais e novos elementos. Nesse sentido, apelou ao esforço de todos para que assim acontecesse.

Fazendo um balanço na sua mera qualidade de confrade e não falando em nome da Direção, teceu algumas considerações acerca daquilo que de positivo se havia feito nos últimos três anos, não deixando se referir no entanto "… algumas situações negativas mormente as que dizem respeito às criticas aos órgãos sociais e às birras de alguns, que nem sempre souberam ou quiseram entender o exercício das funções de cada um e a separação de poderes no seu desempenho efetivo (...) gostaria neste momento de transmitir aquilo que para mim é obvio: A Confraria não é de alguns nem tão pouco de todos. A Confraria somos todos nós".Porque nesse dia se procederia a um ato eleitoral disse que

“ O dia de hoje pode e deve ser um dia histórico na vida da nossa Confraria (...) Defendo de forma intransigente a renovação, com inclusão de gente nova, com novas ideias e com novos projetos, que aliados á experiência de uns outros mais velhos, possam constituir uma equipa dinâmica, trabalhadora e homogénea…”

Dando-se o facto de, no ano seguinte, se irem comemorar os 250 anos da demarcação da região, referiu que a Confraria deveria ter nesse contexto “…inevitavelmente, um papel activo e empenhado, apesar dos seus limitados recursos. È pois importante que estejamos todos do mesmo lado, pois irá ser necessário um grande poder de mobilização e disponibilidade para estarmos presentes nos vários eventos que se perspetivam”.

Como confrades efetivos foram entro-

nizados Julieta Avelans Canotilho Teixeira Ribeiro, Manuela Barreto Vasques de Carvalho, Maria Isabel Rebelo Teixeira Soares, Alcides Saraiva Aguiar, Alfredo Manuel Sousa Botelho Meireles, João Carlos Constantino P. Teixeira Bessa, João Gouveia Ferreira, José António Bessa, José Fernando Ramos Figueiredo, Manuel António Cordeiro Moras, Rui Carlos Pereira Magalhães, Victor Manuel Oliveira Cardoso, José Carlos Silva Dias, José Manuel Alves Teixeira e como confrades honorários Lino António Marques Carvalho como Confrade Arrais, a título póstumo, a Câmara Municipal de Santa Marta de Penaguião, Manuel Gouveia, Albertino Azevedo do Fundo e Ernesto da Silva Rodrigues como Confrades Carreiros e António Vasco Fonseca Lima Figueira como Confrade Mareante.

Neste ano a Ceia de Natal realizou-se a 15 de

dezembro no complexo turístico da Serra das Meadas, em Lamego. O evento foi complementado e enriquecido com uma palestra proferida pelo Padre Sérgio, de Murça, subordinada ao tema " Se eu fosse Natal, tudo podia acontecer». No decurso do repasto foram apresentados vinhos pelos técnicos respetivos.

No ano de 2006, em março, o Capítulo reuniu-se em Murça, vila onde os confrades foram recebidos solenemente pelo Presidente da Câmara Municipal, imediatamente antes de prosseguirem uma visita á Cooperativa dos Olivicultores. Após o almoço no Restaurante Vitorino durante o qual se procedeu a provas de vinhos e de azeites ofertados pela Cooperativa dos Olivicultores e pela Adega Cooperativa de Murça, seguiu-se uma visita á zona turística da vila e, depois, à Adega Cooperativa local.

O ano de 2006, foi o ano das comemorações dos 250 anos da publicação do Alvará Régio que instituiu a demarcação da região. Em parceria com outras instituições, a Confraria participou nelas, havendo complementarmente eventos de organização própria, como uma conferência a 11 de março em Freixo de Espada-à-Cinta subordinada ao tema "Guerra Junqueiro e a Paisagem Duriense", proferida pelo professor doutor Silas Granjo da Universidade de Aveiro, tendo-se contado com o apoio da Câmara Municipal local e da Adega Cooperativa.

Nesse ano, a Confraria encetou esforços para, a par das suas participações no âmbito das comemorações, ganhar uma cada vez maior e melhor visibilidade. Tal intenção é visível num convite endereçado aos confrades no qual se afirma ser "... propósito da

Câmara Dionisíaca promover um conjunto de iniciativas que proporcionem uma maior visibilidade à nossa Confraria. Outro aspeto que entendemos dever valorizar é a formação profissional que sendo numa primeira fase mais voltada para curso de prova simples, aproveitando também os nossos recursos humanos disponíveis; e numa segunda fase em parceria com uma empresa de formação, levaremos a efeito, outras ações de carácter técnico tendo sempre como lema: a exaltação da Região Demarcada do Douro e dos seus Vinhos".

Reforçando e incentivando, no documento refere-se ainda que este conjunto de propostas deverão "... ser assumidas por todos como projeto coletivo, para que acima de tudo, o vinho não seja como dizia Pasteur, a mais sã e higiénica das bebidas, mas também

uma bebida que tem o poder mágico de reunir pessoas, provocar a conversa inteligente, e fundamentalmente promover a amizade".

Digno de registo, neste ano de 2006, foi a aprovação no capítulo de 9 de agosto o estabelecimento de uma parceria com a empresa Global Sport, através da qual a Confraria surge como promotora da Meia Maratona do Alto Douro Vinhateiro, prova que, desde então e anualmente, trás ao Douro milhares de atletas, seus familiares e acompanhantes, para participarem no acontecimento tido como a "mais bela corrida do mundo", não decorresse ela na EN 222 entre o Pinhão e a Régua.

Partida da Mini maratona integrada na Meia maratona do Alto Douro Vinhateiro

Parceira da organização das comemorações dos 250 Anos da Região Demarcada, a Confraria marcou notória presença, cabendo-lhe a organização e a participação em alguns eventos. Nesse ano, todos, mesmo os habitualmente realizados pela Confraria, foram inseridos nesse contexto.

No dia 9 de setembro, teve lugar o Capítulo de Entronização, no Salão Nobre da Casa do Douro, tendo sido entronizados os seguintes confrades efetivos Euclides da Cunha Lázaro, Francisco José Sequeira Moreira, Jorge Manuel Monteiro Almeida, José Luís Pinto Guimarães Barros, José António Moreira Meireles Monteiro, José Manuel Caldeira Santos, Nuno Eduardo Lemos Salta, Nuno Miguel Gonçalves Lopes Osório, Nuno Miguel Morais Ferreira Borges e como confrades honorários António Manuel Morais Barreto e a

Câmara Municipal de Tabuaço como Confrades Arrais, Francisco Xavier Mesquita Montes, a título póstumo, Alijandro Rubin Carbalho, e José Posada como Confrades Carreiros e Fernando Manuel Coelho Franco Martins e Tiago Vagaroso da Costa Monteiro como Confrades Mareantes.

Capítulo de Entronização integrado nas comemorações dos 250 Anos da Região Demarcada

Confrades honorários
após a entronização

No dia seguinte, a Confraria marcou presença na Missa de Ação de Graças na Sé Catedral de Lamego, pela manhã, para, à tarde, pontuar na cerimónia presidida pelo Presidente da República no Salão Nobre da Casa do Douro.

No dia 17 desse mesmo mês de setembro, foi a vez da Missa das Vindimas e Bênção do Mosto celebrada na Alameda dos Capitães na cidade da Régua, e transmitida pela RTP. Continuando em Setembro, no dia 19, a Confraria deslocou-se a Lisboa para marcar presença em vários eventos alusivos ocorridos na Assembleia da República. Entre estes, aconteceram exposições, documentários e um concerto musical pela Tuna de Carvalhais. A este conjunto de iniciativas concretizadas no palácio de S. Bento, deu-se o nome de " O Douro no Tejo".

No dia 14 de outubro, a Confraria organizou no Solar do Vinho do Porto, na Régua, um jantar/debate no qual participou como principal orador convidado o sociólogo duriense António Barreto, seu Confrade Honorário.

Nas atividades das comemorações, foi organizado nos dias 13, 14 e 15 de outubro o I Passeio Todo o Terreno em parceria com a Global Sport. Dentro deste acontecimento, no dia 15, teve lugar um jantar no armazém da Quinta de Santa Maria, em Godim, então propriedade da firma Cockbuns Smith, no qual estiveram presentes os participantes no passeio. Durante o jantar, teve lugar uma conferência subordinada ao tema " Nos 250 anos da Demarcação da Região", proferida pelo então Mestre Provador Luciano Vilhena Pereira.

A 24 de novembro, no contexto das comemorações, a Confraria organizou um jantar/debate no restaurante "Tábua" em Tabuaço. No evento, foi proferida a palestra com o tema " Vinhos do Douro, 250 ano de História" em que o orador, foi o Prof. Dr. Gaspar Martins Pereira. Ainda nesse dia, pelo final da tarde e naquela vila, foi apresentado o livro " O Douro Contemporâneo", editado pelo GEHVID – Grupo de Estudos de História Duriense e do Vinho do Porto.

Não esperando por oportunidade oficiais e/ou oficiosas para promover, debater e defender a região, no dia 20 de maio, a Confraria organizou um dia de jornada em Santa Marta de Penaguião. No Salão de Reuniões da Adega Cooperativa, fez uma homenagem a Francisco Dolores de Oliveira, e levou a termo a conferência proferida pelo Confrade

Daniel Bastos, sob o tema " Os 250 anos da Região Demarcada do Douro e o contributo do Penaguiense Frei João de Mansilha no seu Quadro Organizativo".

No dia 28 de julho, a Confraria promoveu uma mesa redonda subordinada ao tema " Douro, Presente e Futuro", que aconteceu no Solar do Vinho do Porto na Régua e teve como oradores, o Eng.º. Jorge Monteiro, então presidente do IVDP, a Dr.ª Isabel Marrana, da AEVP, e o Dr. Jorge Almeida da AVEPOD.

A Ceia de Natal de 2006, decorreu no dia 8 de dezembro no Hotel Miracorgo em Vila Real, e teve como "prato principal" a conferência proferida pelo Dr. António Barreto, que dissertou sobre o tema " Testemunho de um Duriense – Recordações e Perspetivas".

No ano de 2007 depois ter sido acordado em Capítulo havido no dia 20 de abril, na Quinta das Carvalhas, da Real Companhia Velha, no Pinhão, a Confraria organizou o I Curso de Iniciação à Prova. Aconteceu no dia 2 de junho e foi o primeiro Concurso concretizado pelos Enófilo do Douro.

Até ao dia 30 de maio, estiveram abertas as inscrições para o Passeio à Galiza, feito com a colaboração da Irmandade dos Vinhos Galegos, constando do mesmo, a presença na cerimónia de tomada de posse do seu Presidente, D. Manuel Posada. A jornada decorreu com saída a 29 de junho e regresso a 1 de julho.

No dia 15 de setembro decorreu no Salão Nobre da Casa do Douro o Capítulo de

Entronização que entronizou como confrades efetivos Adriano Martins Aires, Carlos Manuel Carmo Carvalho, Eduardo Manuel F. Almeida Natividade de Jesus, Fernando Augusto Borges Alonso, João Batista Castro Girão Azeredo Leme, Jorge Manuel Matias Rodrigues, José da Fonseca Alves, José Luís Ramos Gonçalves, José Manuel Oliveira Costa Rodrigues, José Maria Paixão Afonso Andrade, Luís Filipe Bastos Alves Teixeira e Rita Galante Sequeira. Como confrades honorários a Irmandade dos Vinhos Galegos – Orense – Espanha e a Câmara Municipal do Peso da Régua como Confrades Arrais, Laureano Riba Tua como Confrade Carreiro e Arlindo da Fonte Simões de Matos como Confrade Mareante.

No Capítulo de 29 de fevereiro de 2008, porque eventualmente se sentia a necessidade de se darem sinais fortes aos Confrades usualmente ausentes das atividades da Confraria, levou-se à consideração dos presentes essa realidade. Como se não decidiu nada de concreto e consensual, foi a Câmara Dionisíaca mandatada para escrever a esses Confrades alertando-os e incentivando a sua participação ativa.

Ainda nesta reunião, procedeu-se ao ato eleitoral, tendo resultado a seguinte composição nos órgãos sociais:

Mestre Patrão Principal – António José B. Mesquita Montes; Primeiro Mestre Patrão – Daniel Ferreira Bastos; Segundo Mestre Patrão – António Matias P. Moreira.

Mestre Procurador – Alberto Santiago Rodrigues de Sousa; Mestre Caseiro – Manuel António Cardoso Moras; Mestre Feitor – José Luís Ramos Gonçalves; Mestre Rogador – Luís Miguel P. Cardoso Pinto; Mestre Jornaleiro – António José N. Sousa Pinto.

Mestre Provador Principal – Luciano Vilhena Pereira; Primeiro Mestre Provador – José António P. Gouveia Tojeiro; Segundo Mestre Provador – Cláudia Quevedo.

No Relatório do Exercício deste ano, pode constatar-se que por falta de condições de trabalho da Sede da Confraria, a funcionar no edifício da antiga cantina da Casa do Douro, na rua João de Lemos, na Régua, as reuniões foram levadas a termo na Régua e em Vila Real. No mesmo documento, pode igualmente ver-se que nesse ano, o Mestre Procurador representou a Confraria em deslocação ao Parlamento Europeu a convite do IVDP. Ainda neste documento, faz-se referência ao facto de durante uma deslocação a Murça, se terem verificado atitudes agressivas e críticas, sem fundamento, por parte de alguns Confrades, naquilo que podia pronunciar comportamentos futuros.

Continuando, neste documento, dá-se conta que em 2008, a Confraria fez-se representar nas festas da Confraria do Leitão da Bairrada, e nas cerimónias de entronização da Confraria dos Vinhos de Felgueiras.

Pontuou ainda, no Programa da RTP " Bom dia Portugal" transmitido diretamente da Quinta de Ventozelo, e na cerimónia de posse do novo Presidente do IVDP, o seu Confrade Luciano Vilhena Pereira.

Mas nem tudo correu bem em 2008. Refere-se no documento que "o Mestre Procurador, Dr. Alberto Santiago, tinha uma vontade do tamanho do mundo de levar o mandato até ao fim, mas a restante tropa não aguentou. Pelos motivos que cada um caracterizou, a Câmara Dionisíaca, aproveitou a Ceia de Natal, realizada no Restaurante da Senhora dos Remédios, em Lamego, para anunciar a sua demissão".

Em 6 de setembro foram entronizados como confrades efetivos António Alfredo Teixeira de Sousa, Álvaro Martinho Dias Lopes, Cristiano Cândido Teixeira, Delfim Mendes e Luís Eduardo Pereira Pinto e como confrades honorários Fausto de Magalhães Pinto Ribeiro como Confrade Arrais, José Esteves Rei como Confrade Carreiro e José António Romão como Confrade Mareante.

No dia 18 de março de 2009, entre a Confraria e a CIM – Douro, Comunidade Intermunicipal do Douro, foi estabelecido um Protocolo através do qual se definem os termos de cooperação entre ambas no sentido da realização da 4ª. Meia Maratona do Douro Vinhateiro.

No dia 2 de abril, após pedido de demissão coletivo apresentado na Ceia de Natal de 2008, foram eleitos os novos órgãos sociais da Confraria, os quais foram empossados em

sessão do Capitulo ocorrida no dia 30 desse mesmo mês de abril.

Passaram então a ter a seguinte composição os órgãos sociais da Confraria dos Enófilos do Douro:

Mestre Patrão Principal – António José B. Mesquita Montes; Primeiro Mestre Patrão – Virgínia Maria Rodrigues; Segundo Mestre Patrão – José Luís Guimarães de Barros.

Mestre Procurador – José António P. de Gouveia Tojeiro; Mestre Caseiro – João Girão Azeredo; Mestre Feitor – Rita Sequeira; Mestre Rogador – Maria Manuela Vasques de Carvalho; Mestre Jornaleiro – José da Fonseca Alves. Mestre Provador Principal – António Matias Pereira Moreira; Primeiro Mestre Provador – José Alberto Parente Rodrigues; Segundo Mestre Provador – Camilo António Nogueira.

No Capítulo realizado no dia 25 de junho, foi deliberado atribuir ao Jornal " Notícias do Douro", a Medalha de Mérito e Excelência da Confraria.

Nessa data, firmou-se o Protocolo entre a Confraria e o Museu do Douro, através do qual o Museu cedeu graciosamente uma sala para Sede da Confraria que, por essa via, se transfere do Solar do Vinho do Porto, para a Casa da Companhia, hoje Museu.

Assinatura do Protocolo entre a Confraria e o Museu do Douro

Pormenor do Solar do Vinho do Porto na Régua

No dia 5 de setembro, foi assinado o Protocolo com o IVDP – Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, pelo qual é cedido à Confraria o uso da nave exterior do edifício onde está instalado o Solar do Vinho do Porto.

Aqui funcionou a Sede da Confraria, o Gabinete de Apoio Técnico, e uma sala em que estiveram expostos e à venda, produtos de artesanato regional e vinhos.

Capítulo de Entronização de novos confrades

Neste dia foram entronizados como confrades efetivos Eduardo Cassiano Nogueira Pinto Miranda, Fernando Adriano Pinto, Francisco José Márcia Rodrigues, José Luís Rebelo Afonso, José Pedro Teixeira Alves Leite Pires, Manuel Arnaldo Ferreira Coutinho, Manuel Sebastião Vasques Mesquita e como confrades honorários José Manuel Durão Barroso e a Câmara Municipal de São João da Pesqueira como Confrades Arrais, o Futebol Clube do Porto, o Museu do Douro e o NERVIR – Associação Empresarial como Confrades Carreiros, e Frei Victor José Milícias e António José Bastos Oliveira Martinho como Confrades Mareantes.

Momento das entronizações

I Curso de Prova de Vinhos

Nos dias 30 de janeiro, 6 e 12 de fevereiro de 2010, organizou-se no Solar do Vinho do Porto, o I Curso de Prova de Vinhos – Castas, Técnicas/ Práticas Enológicas e Defeitos. Com esta ação, desenvolvidas por técnicos de reconhecida craveira, pretendeu-se aprofundar os conhecimentos na análise sensorial de vinhos, bem como na produção e vinificação.

No Capítulo de 25 de março de 2010, sendo discutido o Plano de Atividades e Orçamento para esse ano, foi dada a conhecer a criação do Gabinete de Apoio Técnico, um projeto a ser desenvolvido por um colaborador externo a tempo inteiro. Sendo uma ideia ambiciosa, foram lançados alertas acerca das possibilidades da sua concretização, mas unanimemente foi acordado ir-se para diante com ela.

Estando a exploração do Solar do Vinho do Porto, por parte da Confraria, a revelar-se como pouco lucrativa, foi colocada a hipótese de se rever o respetivo Protocolo. Em ata ficou registado um agradecimento ao Museu do Douro pela colaboração prestada.

No dia 18 de abril o Gabinete de Apoio Técnico em parceria com a Câmara Municipal de Resende, promoveu naquela vila, uma

ação de promocional de pedagógica, inserida na "Festa das Cavacas de Resende", como se pode ver na notícia seguinte que foi publicada nos jornais regionais:

Harmonização de Vinho do Porto e Moscatel do Douro com as Cavacas de Resende

Ação inovadora e pioneira na IV Festa das Cavacas, em Resende

A Confraria dos Enófilos do Douro, em parceria com o Município de Resende, realizou uma Harmonização de Vinho do Porto e Moscatel do Douro com as Cavacas de Resende. Esta ação, que se realizou durante a Festa das Cavacas, decorreu no Pavilhão Multiusos de Caldas de Aregos (Resende), no dia 18 de Abril.

Harmonização do Vinho do Porto e do Moscatel do Douro com as Cavacas de Resende

Em linhas gerais, esta Harmonização de Vinhos com as Cavacas de Resende compreendeu uma prova de vinhos com o intuito de verificar, junto do consumidor, qual o tipo de Vinho (Porto ou Moscatel) que melhor serve para acompanhar as Cavacas de Resende, tornando, por conseguinte, ambos os produtos inseparáveis na boa mesa. Esta arte de harmonizar o Vinho do Porto com as Cavacas de Resende tenciona potenciar esses produtos para os tornar numa experiência gastronómica muito mais rica, realizando uma verdadeira viagem pelos prazeres gustativos.

A Harmonização de Vinhos com Cavacas de Resende, levada a cabo por Filipe José Carvalho, contou com a presença de 22 participantes, tendo sido precedida por um pequeno "Curso de Iniciação à Prova", pensado para todos os interessados pela temática dos Vinhos e da Doçaria Regional.

Em maio, foi estabelecido um Protocolo com o Agrupamento de Escolas de Mesão Frio, através do qual se estabeleciam atividades a desenvolver os saberes adquiridos pelos alunos do Curso de Técnico de Turismo.

Ainda neste mês, no dia 8, Confraria foi parceira no evento em que se apresentou o documentário " As Horas do Douro", de António Barreto.

No dia 20 de maio, entre a Confraria e a Fundação EDP, foi celebrado um Protocolo

de colaboração e parceria, através do qual esta se compromete a apoiar financeiramente a Confraria na produção e distribuição de Tomboladerias que servirão de medalhas a oferecer aos atletas participantes na 5 ª. Meia Maratona do Douro Vinhateiro.

A 17 de junho, deliberou-se que nesse ano fossem aceites todas as propostas para novos Confrades, num total de treze, uma vez que no ano anterior, haviam sido unicamente entronizados oito Confrades. A qualidade dos nomes propostos, quer para Confrades Efetivos, que para Confrades Honorários, contribuiu significativamente para a aprovação desta iniciativa do Mestre Procurador.

As dificuldades sentidas na exploração do Solar do Vinho do Porto, foram de novo afloradas, informando o Mestre Procurador que

estavam em curso negociações para que, por parte do IVDP, não fossem exigidos encargos relativos à energia elétrica e à água. A hipótese de se conseguir uma comparticipação de 500 euros mensais para pagar o salário da colaboradora ali alocada por parte do IVDP, estava igualmente a ser negociada.

A alteração do modo de funcionamento do Solar de forma a ali se prestarem serviços, se promoverem e venderem vinhos do Douro, a par de outras eventuais atividades complementares, foi aludido como algo a tentar conseguir-se apesar das dificuldades.

Nos dias 9 e 10 de julho, a Confraria organizou o II Curso Técnico de Vinhos com a colaboração do IVDP e do CEVD – Centro de Estudos Vitivinícolas do Douro. Através de inscrição participativa, os interessados

puderam aprofundar os conhecimentos na análise sensorial de vinhos e conhecerem melhor as diferentes técnicas e utensílios usados na produção, no armazenamento e no engarrafamento. Também, as Castas do Douro, os apoios ao Empreendedorismo, e o marketing, foram abordados.

O Curso foi ministrado no Solar do Vinho do Porto, e teve a participação de reputados técnicos da matéria.

II Curso técnico de vinhos

No Capítulo, realizado no dia 11 de setembro no Salão Nobre da Casa do Douro foram entronizados como confrades efetivos Ana Paula M. Filipe Castro, António Augusto Vasques Mesquita, António Fernando Cunha Saraiva, António Lencastre Menezes Cruz, Cátia Tão Barbosa, Jorge Bernardo Lacerda de Queiroz, José Eugénio Taveira Pinto, José Nuno C. Sousa Pinto de Gouveia, Luciano Domingos Nogueira Madureira, Maria Alzira Lima Viseu de

Carvalho, Pedro Miguel Sousa Botelho do Souto, Rui Duarte Reboredo Castro Madeira, Zulmira Maria S. Matos Cardoso Pinto e como confrades honorários a Câmara Municipal de Sabrosa, a CIM Douro – Comunidade Intermunicipal do Douro e a Fundação EDP como Confrades Arrais, Alberta Marques Fernandes, Francisco José Viegas e Hélio Loureiro como Confrades Carreiros e Arlindo Cunha e Peter Symington como Confrades Mareantes.

O Mestre Patrão Principal
no uso da palavra

Os Confrades honorários entronizados

No dia 5 de novembro, entre a Confraria e o Museu Municipal de Vila Pouca de Aguiar, foi celebrado um acordo através do qual foi cedido um Traje completo para ser exposto temporariamente naquele Museu.

Apesar de se ter chegado a uma situação em que teve de se dar por finda a exploração do Solar do Vinho do Porto pela Confraria, revelou esta alguma atividade enquanto durou.

Por ali passaram a provar e a conhecer os vinhos da região, grupos nacionais e estrangeiros entre os quais se podem destacar o Grupo Mutuel da Suíça, o British Group, e o Grupo Sénior em abril de 2010, o Grupo Hochschule Rheinmain em Maio. Por parte do Grupo Rozès, foram utilizadas as instalações do Solar duas vezes em e maio e uma vez em junho de 2010. Ainda no mês de maio, o Solar foi palco para a apresentação do livro " Breve História de uma centenária Associação" editado pela ACIR – Associação Comercial e Em-

presarial dos Concelhos do Peso da Régua, Santa Marta de Penaguião e Mesão Frio.

O ano de 2011 foi referenciado como ano de muitas dificuldades quer em termos regionais quer nacionais. Foi igualmente o ano, segundo o Relatório de Atividades, de piores relações entre a Confraria e o IVDP. Isto, a saída do responsável pelo GAT, e os fracos proventos da exploração do Solar do Vinho do Porto, levou a que se entregassem as chaves.

Foi um ano em que obrigatoriamente as atividades se ficaram pela base de ação da Confraria, nomeadamente a Entronização e Missa das Vindimas, a celebração do S. Martinho e a parceria com a Meia Maratona do Douro Vinhateiro. Houve contudo alento para uma deslocação a Ourense, para participação no Xantar da Expourense no âmbito do " VII Encuentro de Cofradías Gastronómicas Y Enófilas de Espana Y Portugal Xantar 2011", e obviamente a Ceia de Natal.

Festa de S. Martinho

A Confraria na deslocação a Ourense

A Confraria desfila em Ourense

O Mestre Procurador discursa em Ourense

No dia 4 de abril de 2011, renovou-se o Protocolo com a CIM – Douro, desta vez para a parceria na organização da 6ª. Meia Maratona do Douro Vinhateiro, prova que em crescendo se afirmou como evento desportivo, mas também como instrumento de promoção da região.

No dia 13 de abril, foi a vez de ser assinado um Protocolo com o CNEMA – Centro Nacional de Exposições e Mercados Agrícolas, S.A., através do qual se organizou o I Concurso da Confraria de Vinhos DOC - Douro, que decorreu em simultâneo e paralelamente com o Concurso Nacional de Vinhos promovido por aquele organismo no Centro Nacional de Exposições em Santarém. Os prémios foram entregues no decurso da programação da Entronização deste ano.

I Concurso da Confraria de Vinhos DOC

Entrega de Prémios do
I Concurso de Vinhos DOC

Entrega de Prémios do
I Concurso de Vinhos DOC

No Capítulo de 7 de junho, o Mestre Procurador lamentou a falta de empenhamento do IVDP e a forma como haviam decorrido as negociações no contexto da exploração do Solar do Vinho do Porto.

Foram nesta reunião apresentadas propostas de alteração aos Hábitos. Entre estas, assentou-se na falta de obrigatoriedade na restituição do valor dos trajes aos Confrades que abandonam a Confraria, a nomeação de Delegados Regionais que representem a Confraria em atos oficiais e oficiosos, em caso de necessidade, e possibilitar aos familiares de confrades falecidos, a possibilidade

de colocarem a bandeira da Confraria sobre a urna do finado. Foi discutida ainda a alteração da cor dos lenços e decidido manterem-se as atuais duas cores.

Atenta ao sector da vinha e do vinho, nesta reunião magna da Confraria, foi abordada pelo Confrade António Saraiva, presidente da AEVP – Associação de Empresas de Vinho do Porto, a eventual necessidade de envolver a Confraria na demanda judicial que se ira colocar contra o "desvio" de uma avultada verba dos cofres do IVDP para os do Governo nacional. Foi unânime o apoio a esta iniciativa por parte dos Confrades.

Iniciando o que foi pensado em parceria com a Revista Tribuna Douro, de levar a efeito uma série de Conferências sobre os assuntos da região do Douro, no dia 30 de agosto, o Mestre Procurador moderou a mesa da palestra subordinada ao tema " Causas e Consequências do Corte no Benefício".

Na mesa, estiveram Manuel António dos Santos, presidente da Casa do Douro, António Saraiva, presidente da AEVDP, Luciano Vilhena Pereira, presidente do IVDP, e Jorge de Almeida, presidente da A.G. da AVEPOD – Associação dos Viticultores e Engarrafadores dos Vinhos do Porto e Douro.

Debate sobre o Corte no Benefício em 2011

No Capítulo de 10 de setembro, realizado no Salão Nobre da Casa do Douro, foram entronizados como confrades efetivos Diogo Ponce Leão Frey Ramos, Fernando Manuel Sousa Morgado, Mário Joaquim Mendonça Abreu Lima, Paulo F. Pestana Vasconcelos dos Santos Silva e Tiago Alves de Sousa e como confrades honorários José Joaquim Gomes Canotilho como Confrade Arrais e a Cooperativa Agrícola de São João da Pesqueira como Confrade Carreiro.

No dia 9 de novembro, teve lugar a Conferência, seguida de debate, em que se abor-

dou o tema "Aguardentes do Douro – Uma mais-valia para a região – Um benefício para o País". A mesa moderada pelo Mestre Procurador, José António Tojeiro e por Paulo Costa, da empresa Douro Life, aqui, parceira com a revista Tribuna Douro e a Confraria. Mesquita Montes e Arlindo Castro, usaram a palavra como mentores do projeto, neste momento em discussão, acerca da exclusividade do uso de aguardentes obtidas da destilação de vinhos do Douro, na beneficiação de mostos para o fabrico de vinho do Porto.

OPORTUNIDADES DE DESENVOLVIMENTO

AGUARDENTES NO DOURO

UMA MAIS VALIA PARA A REGIÃO – UM BENEFÍCIO PARA O PAÍS

QUARTA-FEIRA | 09-11-2011 | 21.00 HORAS | MUSEU DO DOURO

ORADORES

DR. ARLINDO DE CASTRO | ENGº MESQUITA MONTES

Parceiros
RÁDIO ARMAMAR

Organização:
DOUROLIFE | TRIBUNA DOURO

Conferência e debate "Aguardentes no Douro"

Comemoração do 10º aniversário do Douro Património Mundial

No dia 15 de dezembro, celebrou-se o 10º. Aniversário do reconhecimento da Unesco do Alto Douro Vinhateiro como Património Mundial. O assinalar da efeméride contou com a presença do secretário de Estado da Cultura, na cerimónia ocorrida no Museu do Douro, marcando a Confraria relevante presença.

Vinte anos passados, a Confraria ganhou espaço na região duriense e nacional contando com o respeito que todos lhe reconhecem.

Este livro é uma homenagem a todos os que contribuíram para a sua existência e serve de testemunho futuro para a História da Região.

Nesse contexto não podia deixar de ser mencionada a listagem dos atuais sócios efetivos e honorários que constituem a Confraria:

O secretário de Estado da Cultura no uso da palavra

Confrades Efetivos:

Adriano Martins Aires; Alberto Santiago Rodrigues de Sousa; Alcides Saraiva de Aguiar; Alfredo Augusto Vaz de Castro Meireles; Alfredo Manuel Sousa Botelho Meireles; Álvaro Rodrigues de Queiroz; Álvaro Martinho Dias Lopes; Ana Isabel Machado A. Ramos Vieira; Ana Paula Moreira Filipe Castro; António Alfredo Teixeira de Sousa; António Alves Martinho; António Augusto Vasques Mesquita; António Fernando Cunha

Saraiva; António José Borges Mesquita Montes; António José Lemos Teixeira Mesquita; António José Lima Costa; António José Nunes Sousa Pinto; António Júlio Silva Monteiro; António Lencastre de Meneses e Cruz; António Manuel Sousa Magalhães Barbedo Pinto, António Manuel Sousa Pinto; António Matias Pereira Moreira; Camilo António Lopes Nogueira; Carlos Alberto Pereira Gonçalves de Moura; Carlos Manuel Cardoso Almeida, Carlos Miguel do Carmo Chaves de Carvalho; Cátia Tão Barbosa; Cláudia Beatriz Morais Quevedo; Cláudia Maria Aguiar de Carvalho; Cristiano Cândido Teixeira; Daniel Abílio Ferreira Bastos; Daniel Vaz Nicolau; Delfim Mendes; Diogo João Adrego Pião; Diogo Ponce de Leão Frey Ramos; Domingos Guilhermino Alves de Sousa; Eduardo Cassiano Nogueira Pinto Miranda;

Eduardo da Natividade de Jesus; Eduardo Manuel F A da Natividade de Jesus; Euclides da Cunha Lázaro; Fernando Adriano Pinto; Fernando Augusto Borges Alonso; Fernando Manuel de Sousa Morgado; Francisco José Ferreira Monteiro; Francisco José Márcia Rodrigues; Francisco José Sequeira Moreira; Francisco Manuel da Mota Monteiro; Ilda Rosa Lopes Correia Pinto Ribeiro; João Batista de Castro Girão de Azeredo Leme; João Carlos Constantino P Teixeira Bessa; João Manuel Agostinho Lopes Nogueira; João Reinaldo Gingeira Sobral; Joaquim Gonçalves de Moura; Jorge Bernardo Lacerda de Queiroz; Jorge Manuel Figueiredo de Sá; José Manuel Matias Rodrigues; Jorge Manuel Monteiro Almeida; José Afonso Moreno Bulas Cruz; José Alberto Parente Rodrigues; José António Bessa; José António da Fonseca Augusto Guedes; José António Meireles Moreira Mon-

teiro; José António Pinto de Gouveia Tojeiro; José Augusto Serafim Carvalho; José Carlos Silva Dias; José Eugénio Taveira Pinto; José da Fonseca Alves; José Fernando Teixeira de Figueiredo; José Fernando Ramos de Figueiredo; José Luís Pinto Guimarães de Barros; José Luís Ramos Gonçalves; José Luís Rebelo Afonso; José Manuel Alves Teixeira; José Manuel Caldeira Santos; José Manuel Oliveira Costa Rodrigues; José Manuel Lopes Santos; José Manuel Nunes Sousa Pinto; José Maria Paixão Afonso Andrade; José Monteiro Ribeiro; José Nuno C S Pinto Gouveia; José Pedro S Cyrne Vasconcelos; José Pedro T Alves Leite Pires; José Ulisses Pereira Magalhães; Julieta Avelans Canotilho Teixeira Ribeiro; Luciano Augusto Bastos Vilhena Pereira; Luciano Domingos Nogueira Madureira; Luís André Campos Meneses; Luís Miguel Pires P Cardoso Pinto; Luís Filipe Bastos;

Luís Gonçalves; Manuel António Correia Moras; Manuel António Nogueira; Manuel Cardoso Pinto; Manuel dos Santos Costa; Manuel dos Santos Teixeira; Manuel Maria Valente Meneses; Manuel Sebastião Vasques Mesquita; Manuela Barreto Vasques de Carvalho; Marco Aurélio Nogueira Peixoto; Maria Alzira Lima Carvalho Viseu; Maria Amélia Martins Nogueira; Maria de La Salette Pereira Gonçalves de Moura; Maria Guimarães S Pimentel Corte-Real; Maria Isabel S Ventura Nogueira; Maria Isabel Sousa R Figueiredo Peixoto; Maria José Félix Galhardo Lopes Santos; Maria José Ferreira Costa; Maria Manuel V Souza Cyrne; Maria Manuela Canelas Ribeiro; Maria Margarida S Magalhães Barbedo Pinto; Mário Artur Correia Lopes; Mário

Joaquim Mendonça de Abreu Lima; Mário Nuno Santos Ferreira; Nuno Miguel Gonçalves Lopes Osório; Nuno Miguel Morais Ferreira Borges; Orlando da Costa Lourenço; Paulo Augusto Breia Fonseca Calvão; Paulo Correia de Oliveira Dolores; Paulo Costa; Paulo F. P. Vasconcelos dos Santos Silva; Paulo Jorge Monteiro Duarte; Pedro Miguel Botelho do Souto; Rita Alexandra Galante Sequeira; Rui Carlos Pereira Magalhães; Rui Duarte Roboredo e Castro Madeira; Sotero Francisco Mariano Ribeiro; Tiago Alves de Sousa; Virgínia Maria Nascimento Ferreira Rodrigues; Vítor Manuel Oliveira Cardoso; Vítor Manuel Pereira Gonçalves de Moura; Vítor Manuel Ribeiro Fernandes de Almeida; Zulmira Maria S. Matos Cardoso Pinto.

Confrades Honorários:

Confrades Arrais

Sebastião José de Carvalho e Melo – Marquês de Pombal; Casa do Douro; Fernando Bianchi de Aguiar; Daniel dos Santos Pinto Serrão; Câmara Municipal de Lamego; D. Ximenes Belo – Bispo de Timor; D. Manuel Jaime Cabezas Henriques; Fernando Monteiro Amaral; Gaspar Martins Pereira; Ricardo de Magalhães; Jean Cayard (a título póstumo); Filandorra – Teatro do Nordeste; Câmara Municipal de Vila Real; IVDP – Instituto dos Vinhos

do Douro e do Porto; Lino António Marques de Carvalho; Câmara Municipal de Sta. Marta de Penaguião; António Miguel Morais Barreto; Câmara Municipal de Tabuaço; Irmandade dos Vinhos Galegos – Ourense-Espanha; Câmara Municipal do Peso da Régua; Fausto de Magalhães Pinto Ribeiro; José Manuel Durão Barroso; Câmara Municipal de S. João da Pesqueira; Fundação EDP; Câmara Municipal de Sabrosa; CIM – Douro Comunidade Intermunicipal do Douro; José Joaquim Gomes Canotilho; Maria Carmen Pardo Lópes; Manuel Pedro Cunha da Silva Pereira; João Nuno de Lacerda Teixeira de Melo; Manuel Novaes Cabral; Câmara Municipal de Armamar; Câmara Municipal de Vila Nova de Gaia.

Confrades Carreiro

José Manuel Gaspar Torres Pereira; António Maria Terreiro de Morais e Castro; António Jorge Ferreira Filipe; Direção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes; Monsenhor Ilídio Fernandes dos Santos; Mário Manuel Fernandes; Confraria do Vinho Verdelho dos Biscoitos – Faial; Câmara Municipal de Lagoa – Açores; Jaime da Silveira Jorge; Arcipreste Luís Marçal; Joaquim Manuel Pinto Ferreira; José Fernandes Pereira; Ernesto da Silva Ro-

drigues; António Vasco Fonseca Lima; Albertino Azevedo do Fundo; Manuel Gouveia; José Domingo Posada Gonzalez; Alejandro Rubin Carballo; Francisco Xavier de Mesquita Montes (título póstumo); Laureano Ribatua; José Esteves Rei; Nervir – Associação Empresarial de Vila Real; Museu do Douro; Futebol Clube do Porto; Hélio Loureiro; Alberta Marques Fernandes; Francisco José Viegas; Adega Cooperativa de S. João da Pesqueira.

Confrades Mareante

Eduardo José Micaelo Abade; Jorge Guedes Osório Augusto; Carlos Leitão da Veiga; José Luís Soveral Andrade; Mário de Oliveira Figueiredo; Jornal " A Voz de Trás-os-Montes"; Jornal "Notícias do Douro"; Rui Manuel da Silva Sá; Fátima Campos Ferreira; Tiago Vagaroso da Costa Monteiro; Fernando Manuel Coelho Franco Martins; Arlindo da Fonte Simões de Matos; José António de Arez Romão; António José Bastos de Oliveira Martinho; Frei Vítor José Melícias Lopes; Peter Ronald Symington; Arlindo Cunha; Global Sport e José António Ferreira Lima.

Manuel Igreja

Índice

20 Anos - Tanto e Tão Pouco
António José Borges Mesquita Montes 06

20 Anos Passados
José António Tojeiro 08

ORIGEM DO VINHO
A História e a Lenda 10

O VINHO AO LONGO DOS TEMPOS 14
- Entre os Egípcios 15
- Na Grécia 16
- Em Roma 16
- Na Idade Média 19
- Nos Tempos Atuais 21
- Em Portugal 22

O ALTO DOURO VINHATEIRO 26
- O Início 28
- Vinhos de cheiro de Lamego 34
- A Demarcação e a Regulamentação 36

AS GRANDES FIGURAS DO DOURO 49
- D. Antónia Adelaide Ferreira (a Ferreirinha) 49
- JOSEPH JAMES FORRESTER - O Barão De Forrester 52
- Os Paladinos 54
- As Cooperativas 58
- Evolução Recentes 60

CONFRARIA DOS ENÓFILOS DA REGIÃO DEMARCADA DO DOURO 65
- Vinte Anos a Defender e a Promover os Vinhos do Douro 66
- Os Mestres Patrões Principais 83
- Os Mestres Procuradores da Confraria 84

CONFRADES EFETIVOS 230

CONFRADES HONORÁRIOS 236
- Confrades Arrais 236
- Confrades Carreiro 238
- Confrades Mareante 240

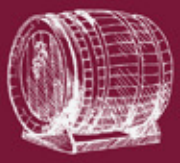
Bibliografia

Arquivos da Confraria dos Enófilos do Douro;

“O Vinho do Porto”, Autor: Gaspar Martins Pereira, edição do IVDP.

“Douro - Estudos e Documentos”, Autora: Carla Sequeira, edição do GEHVID.

GARÇA editores



A CONFRARIA DOS ENÓFILOS DO DOURO

Vinte Anos a Servir a Região