Tradição milenar pode vir a ser Património da Humanidade

# Grainhas de S. Cucufate enraizadas há mais de 2 mil anos

Dos edifícios apenas restam ruínas, classificadas como Monumento Nacional. Já a arte de transformar um dos produtos da terra resistiu ao evoluir dos tempos. O método de produção do vinho de talha permanece inalterado e pode vir a ser classificado pela UNESCO.

**Texto: Filomena Ricardo**

O local onde foi construída é pouco elevado, podendo passar despercebido aos mais desatentos, mas a sinalética chama à atenção da enormidade arqueológica e patrimonial de uma vila que, edificada no século I depois de Cristo, marcou a cultura do concelho.

Situada junto à Nacional 258, perto de Vila de Frades, no município da Vidigueira, a Vila de S. Cucufate, construída pelos romanos, foi à época um centro de exploração agrícola. Os dados históricos ditam que aí residia o proprietário, e se produziam, transformavam e armazenavam os produtos da terra. Até ao século IV, a casa foi-se monumentalizando, havendo registo de duas marcantes intervenções.

A primeira, no século II, mais tímida, marca o carácter urbano da residência,

e a segunda - já em meados do século IV - revela a rutura com o modelo arquitectónico dos séculos anteriores. A tradicional casa de peristilo - fechada em si e centrada sobre um, ou mais pátios interiores - dá lugar a uma arquitectura aberta ao exterior, onde as fachadas são valorizadas, pela multiplicação dos vãos, como elemento de ligação.

São desta fase os vestígios que, hoje, e conservando apenas parte do piso térreo, testemunham a grandiosidade e riqueza da época romana que, de forma indestrutível, marcou a história deste sítio, mas também a tradição e cultura do Baixo Alentejo e, em particular, do município da Vidigueira.

## Cerca de 60 produtores abraçam a arte de fabricar vinho de talha

Se é verdade que, um pouco, por todo o concelho existem vestígios da produção milenar do vinho de talha, os mais antigos foram encontrados na Vila de S. Cucufate. Durante as escavações realizadas, na década de 80, na zona agrícola correspondente ao lagar de vinho foram achadas grainhas de uva que comprovam a prática de produção em talhas de barro.

O saber atravessou séculos, resistiu à inovação e, atualmente, garantiu à Semmais a técnica da autarquia local, Rosa Trole, existem na Vidigueira cerca de 60 produtores de vinho de talha. O número revela a resistência da arte, mas ainda assim é preciso não esquecer que "a média de idade das pessoas que produz este vinho não é jovem, ao ponto de assegurar a continuidade", explicou.

A tradição continua bem viva em todo o concelho, pois segundo Rosa Trole, após a abertura das talhas, no dia de São Martinho, "os produtores andam de adega em adega a provar os néctares uns dos outros, enquanto petiscam e escutam ou entoam modas de Cante Alentejano".

Por ser o município onde a mancha de vinha milenar é mais expressiva, a Vidigueira tomou para si a responsabilidade de liderar o processo de candidatura do vinho de talha a Património Cultural e Imaterial da Humanidade. A iniciativa envolve 20 concelhos do Alentejo: a Direção Regional de Cultura; a Entidade Regional de Turismo; a Comissão Vitivinícola Regional do Alentejo (CVRA); o Ministério da Agricultura e das Pescas e o Centro de Formação Profissional para o Artesanato e Património e, disse à Semmais o Vice-presidente da autarquia, Luís Pestana, "o reconhecimento pela UNESCO pode ajudar a salvaguardar um método artesanal pulsante no concelho, para além de poder contribuir para o crescimento turístico e económico". A opinião é partilhada pelo Presidente da Entidade Regional de Turismo, Ceia da Silva, para quem o vinho de talha é " um património único".

As investigações necessárias à elaboração do dossier estão em marcha, desde 2016, segue-se a aceitação na Lista Indicativa Nacional e, posteriormente, a aprovação da UNESCO. O processo pode levar mais três ou quatro anos, mas, acredita o professor Arlindo Ruivo, "está no bom caminho, e a prova é que há cada vez mais gente a produzir um vinho distinto, um produto vínico trazido das uvas e transformado de forma artesanal, incomparável aos mais contemporâneos". Os dados fornecidos à Semmais pela CVRA corroboram a afirmação do professor. A partir de 2010, a Comissão Vitivinícola Regional de Alentejo passou a reconhecer o modo de produção como vinho DOC, dando-lhe proteção legal. Até 2017, certificou 127.000 garrafas, mas em 2018, de janeiro a agosto, chegaram às 61.500.

Ainda sem o selo da UNESCO, o vinho de talha está, claramente, a conquistar o interesse dos produtores, o palato dos consumidores e a inspirar novos projetos na região. •

Cella Vinaria Antiqua: um projeto com inspiração secular

# Do velho se faz o novo

O objetivo foi sempre claro: criar um espaço que ajudasse a promover a arte e os sabores milenares. O espaço foi uma surpresa, talvez arquitetada por Baco.

Texto: Filomena Ricardo

"Para expandir a produção dos nossos vinhos, procurámos um espaço e encontrámos um armazém abandonado. Durante as obras, descobrimos que a composição das paredes relembrava as ruínas de S. Cucufate", explicou à Semmais Ruben Honrado. O achado parece uma benção de Baco, ou como disse o jovem empreendedor de Vila de Frades -que em complementaridade ao projeto familiar do restaurante País das Uvas, já com 15 anos, e à criação de uma marca de vinhos focada 100% no vinho de talha artesanal, aposta na preservação de uma arte milenar -, "foi um golpe de sorte".

A data do espaço ainda está por apurar, existem documentos que o colocam no início do século XIX, mas alguns historiadores acreditam que a origem está no século XIII, a data do centro histórico de Vila de Frades. O certo é que, com as escavações, foi descoberto "um lagar de pisa, um poço interno para higiene da adega, um canal de água que funcionava como sistema de refrigeração, e dornas enterradas".

A ideia inicial era funcionar como "oficina de produção" e potenciar a "experiência do que é ser alentejano" dos visitantes - através, por exemplo, da explicação teórica e prática de como se produz vinho artesanal, provas de vinho ou degustações de cinco pratos tradicionais ao som do Cante alentejano - mas, pela 'mão do acaso', a Cella Vinaria Antiqua - Honrado Vineyards acaba por ser também uma adega-museu.

Inaugurada há cerca de dois meses, a adega - que nos tempos modernos podemos chamar de enoturismo - conta a história, a cultura e as tradições de uma vila alentejana que soube preservar a arte de produzir vinho de forma artesanal, através da milenar técnica de fermentar a uva em talhas de barro. •