

Pequeno Livro do



*"Subi ao céu e sentei-me,
Duma nuvem fiz encosto,
Dei um beijo numa estrela
Julgando ser o teu rosto"*

*"Um beijo, um beijo
Um beijo de lábios teus,
Um beijo vale mais que a vida,
Mais que a terra e que os céus."*

Dança de Roda de Valhelhas

Boas vindas

Escrever um texto sobre a Vinha e sobre o Vinho da Ordem, é tentar descrever o que a natureza construiu ao longo de Séculos em harmonia com o persistente trabalho do Homem.

Este pequeno projecto familiar em torno do Vinho da Ordem surge com o objectivo de dar a conhecer, partilhar e preservar a história os hábitos bem como o património social e ambiental a ele associado e que remontam ao século XII desde a Fundação de Portugal.

Este livro integrado Projecto Vinho da Ordem pretende fazer um resumo da “Vinha da Ordem” e do Vinho aqui produzido e da história que lhe está associada.

A tarefa não é fácil, mas tentaremos fazê-lo de forma simples, descrevendo o local a suas características, baseando nos registos históricos mais importantes, nos hábitos ainda existentes que passaram de geração em geração, bem como um variado conjunto de informação que chegou até aos dias de hoje e outra que continua a ser desvendada.

Obrigado por dedicarem tempo a lerem este pequeno livro.

“Oh luar que de noite espelhas

O caudal das águas do rio,

Vem com o povo de Valhelhas

Cantar o vira ao desafio”

Quadra do Vira de Valhelhas

In Monografia de Valhelhas - Alípio Rocha

Agradecimentos

O nosso Bem-haja a toda a família e amigos que tanto têm contribuído para a construção deste projecto.

Edição de
Lisboa 2013

Índice

1. Boas Vindas
2. Nota introdutória
3. A história da Vinha de Ordem em Portugal e em Valhelhas.

4. A descrição da Vinha de Ordem
 - a. Descrição Geral
 - b. Flora
 - c. Fauna
 - d. A Casa da Vinha de Ordem
5. As castas existentes na Vinha da Ordem
6. Caracterização do Vinho da Ordem
7. A importância da preservação do património histórico material e imaterial.
8. A recuperação da Vinha de Ordem
9. Gastronomia



De construção tradicional, a casa da Vinha da Ordem traduz o tipo de arquitectura da Beira Interior. Construção com elementos da Região, em pedra de xisto e granito, com janelas portas e soalhos em madeira de castanheiro. Constituída de dois pisos, um inferior para guardar o gado, e um piso superior para habitação. Esta casa data do final do século XIX.

Nota Introdutória

A Vinha da Ordem é uma pequena vinha situada num escondido vale junto do Rio Zêzere e de onde das cepas centenárias se produz um tipo de vinho que em Portugal e na Europa se bebeu durante muitos séculos – os vinhos vermelhos ou rosados.

A recuperação da Vinha começou no ano de 2012, após o encontro na Ordem dos Engenheiros “Conversa em torno do Vinho” organizado pelo Eng.º Fernando Mouzinho e onde o Professor Virgílio Loureiro fez uma descrição do extraordinário trabalho que tem vindo a desenvolver para a recuperação e preservação do património vinícola de pequenas vinhas quase extintas em Portugal (SWOP – Secret Wines of Portugal).

Deste encontro e aliado à vontade da família Jerónimo preservar o património e dar a conhecê-lo, surgiu a ideia de, recuperar a Vinha da Ordem bem como o legado que as gerações antigas nos deixaram e reproduzir o Vinho que durante séculos seria a matriz dos antigos vinhos da antiga Europa, os vinhos rosados. O elemento central deste legado, é o Vinho da Ordem, produzido nesta vinha com cepas com mais de 80 anos (Ver registos do Ministério da Economia e Registos pessoais do Avô Roque).



A preservação de uma vinha tão antiga, num contexto ambiental tão rico e diversificado como o do Parque Natural da Serra da Estrela, é um desafio que não se consegue sem o conhecimento exaustivo do património existente, quer material quer imaterial, bem como com ajuda da família, amigos e profissionais das diversas especialidades.

A Vinha de Ordem tem sido ao longo de gerações, o suporte para a produção de Vinho mas também a base de desenvolvimento de um pequeno biótopo com inúmeras espécies vegetais e animais características desta região.

As visitas dos javalis são recorrentes na época das vindimas, a presença de abelhas polinizadoras é ainda possível devido ao esforço que vizinhos fazem para manter estas espécies e o seu mel.

Espécies vegetais, como Carvalho, Cerejeira, Castanheiro, Amieiros, Rosmaninho, Amoras, Medronho, Poejo, Apericão, a esteva e a Giesta...estão presentes no espaço também pertencente a esta propriedade.

A Ribeira de São Miguel fonte de vida natural e cristalina é o afluente do Rio Zêzere, que atravessa a Vinha da Ordem, permitindo a existência sazonal de alguns peixes que sobem o rio e de pequenos répteis e insectos, como cobras, rãs, libelinhas, borboletas, joaninhas, alfaiates, que apenas sobrevivem a locais protegidos e naturais como o é este local.



Um rico lameiro alimentado pelas chuvas de Inverno e pelas águas da Ribeira que em tempos eram retidas em represas artesanais com a arte e o engenho de pedras e sistemas de comportas ainda existentes, permite alimentar o lençol freático onde em tempos eram plantadas leguminosas ou pasto para animais. A existência já há mais de 100 anos de um poço artesanal em pedra onde antigamente funcionava com apoio de uma nora de tracção animal é outra atracção desta pequena propriedade.

A propriedade é toda ela em socalcos trabalhados pela mão do Homem, à semelhança das Vinhas do Douro e Dão. Pedra sobre pedra este trabalho de milhares de horas, num trabalho que nunca tem fim, foi-se construindo um património material muito difícil de manter devido à escassez de mão-de-obra e dos elevados custos que acarreta tal trabalho.

A Vinha da Ordem é pois toda ela, um espaço de harmonia com a Natureza e da preservação de costumes e vivências antigas.

A história da Vinha de Ordem em Portugal e em Valhelhas.



Fonte: “Ilustração do Livro dos Cavaleiros de Santiago”
Catedral de Burgos

Após as violentas com os Mouros, Valhelhas sofreu os efeitos devastadores com perdas elevadas de população. Foram então por alturas do sec. XII e numa tentativa de incentivar a fixação atraindo novos povoadores, que foram concedidos grandes privilégios aos respectivos habitantes, consignados em cartas régias (forais) a esta Vila.

Apesar de dizimado pelas lutas com os Sarracenos, o agregado populacional de Valhelhas devia ser considerável, visto que lhe foi dada a categoria de Vila.

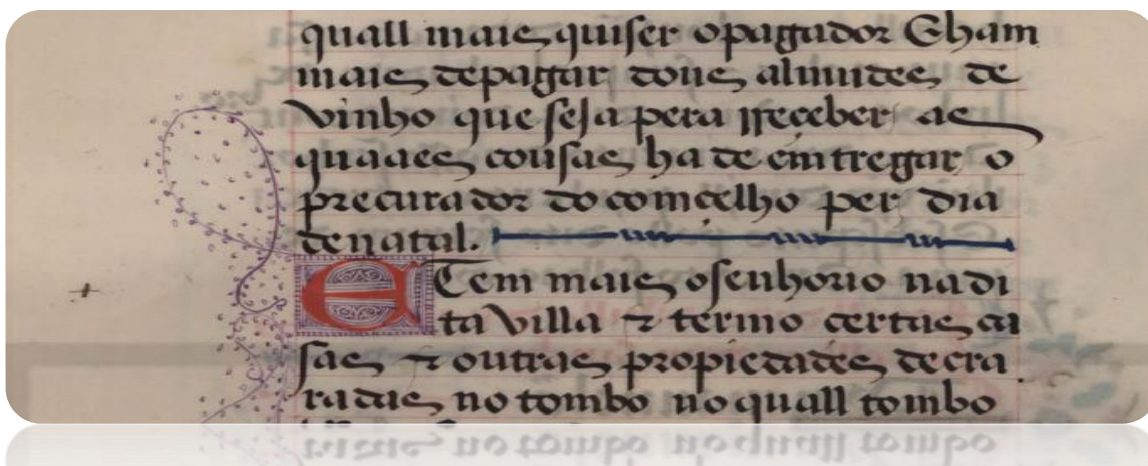
Os primeiros registos da existência destes privilégios e da existência de vinho em Valhelhas remontam ao início da Fundação de Portugal, quando no início do século XII, pela mão do 2.º Rei de Portugal, D. Sancho I – O Povoador, foi atribuído o Foral à Vila de Valhelhas, concedendo a sua tutela à Ordem do Templo e seus frades, que desde sempre produziram consumiram o vinho no culto religioso e no seu dia-a-dia.

A freguesia de Valhelhas conheceu grande prestígio ao longo dos séculos, tendo chegado a ser concelho apenas extinto em 1855. Recebeu o primeiro foral de **D. Sancho I em 1188**, na mesma data que o Rei terá ordenado o restauro da fortaleza no antigo castro de Valhelhas, na sequência da formação de uma linha defensiva fronteiriça destinada a travar os avanços inimigos sobre os recentemente conquistados territórios em torno de Coimbra. O foral de Valhelhas, assim como a imediata **doação da vila a D. Gomes Ramires, Mestre da Ordem dos Templários**, vinha reconhecer a implantação estratégica desta comunidade, contribuindo para reforçar o seu importante papel militar e económico.

Posteriormente, o Foral foi confirmado por D. Afonso II em Outubro de 1217.

Eliminada a Ordem do Templo em 1311, a gestão da Vila passou à Coroa que, poucos anos depois (cerca de 1318), pôde transferi-la à Ordem de Cristo.

O terceiro e último Foral atribuído por D. Manuel I em Lisboa a 20 de Maio de 1514 veio rever o Foral de D. Sancho I e de D. Afonso II, onde é referida a existência de vinho em Valhelhas, que inclusivamente era utilizado por altura do Natal como uma das formas de pagamento de taxas da Vila ao Reino.

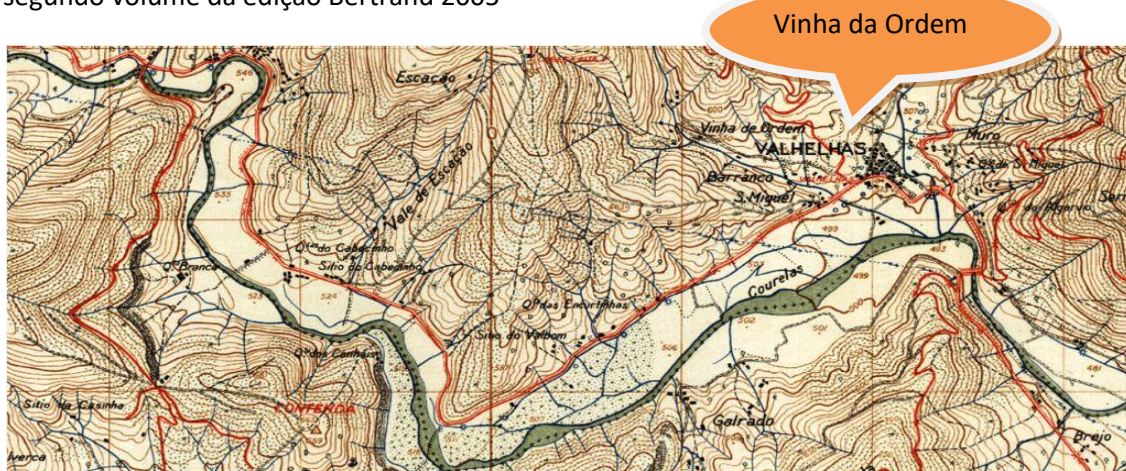


Estrato do Foral atribuído em 1514 por D. Manuel I à Vila de Valhelhas

A Vila de Valhelhas recebeu assim três Forais, e teve a sua gestão atribuída a diversas Ordens Religiosas e Militares, daí se possa presumir que o nome desta Vinha seja cartograficamente reconhecido na Carta Militar como a “Vinha de Ordem”, pois seria este o local onde eram plantadas as Vinhas.

Existem outras referências ao Vinho de Valhelhas ao longo da História de Portugal, nomeadamente, num documento de 1439 (“Carta De Quitação Passada Ao Almojarife Da Guarda 1439”) que refere que através do almojarife da Guarda, se pagava em vinho de Valhelhas aos ferreiros de Ceuta no Norte de África.

Fortunato de Almeida nos seus trabalhos de investigação conclui ainda que, *“Segundo a tradição, em tempos remotos, existiu um mosteiro de frades beneditinos (ou agostinianos) a Oeste da villa, no sítio das Vinhas...outros dizem que nas Vinhas é que os templários tinham a sua casa de residência, e que os vestígios que alli aparecem, são restos da tal casa. [...]”* Fonte: HISTÓRIA DE PORTUGAL DE FORTUNATO DE ALMEIDA (escrita entre 1922-29), página 649 do segundo volume da edição Bertrand 2005



Primeira Carta Militar de Valhelhas 1943 (Fonte Instituto do Exército Português)

A Vinha da Ordem é atravessada pela Ribeira de S. Miguel (sendo que no Cristianismo medieval, São Miguel, juntamente com São Jorge, se tornaram Santos patronos da cavalaria medieval), um importante Santo ligado à defesa da Religião Católica e do Território.



História recente da Vinha de Ordem (1800-2013):

Um dos aspectos mais interessantes desta vinha, prende-se com a sua história “recente” e a passagem de legado cultural, conhecimentos e técnicas sobre vinho e vinha utilizadas de geração em geração, que remontam em dados escritos desde início de 1900.

Recuando ainda um pouco mais, até em 1834, chegamos ao ano em que o Governo liberal, pela mão do Ministro Silva Carvalho, dá início à venda dos Bens Nacionais. Venda esta que foi precedida de um importante processo de incorporações que atingiu os bens da Igreja, da Família Real e parte dos da Coroa, e que levou à distribuição, feita por intermédio do Estado, de toda essa enorme riqueza móvel e imóvel.

Presume-se que à semelhança de muitas das propriedades integradas durante este processo no património nacional e posteriormente vendidas, estas Vinhas, tenham sido vendidas em hasta pública entre os anos de 1834 e 1844. Desta forma a Vinha de Ordem terá passado das mãos do Reino e Igreja para proprietários privados, e assim se terá mantido até à presente data.

Breve Cronologia da História recente da Vinha (1800-2013)

(1950-2013-....) - Maria Augusta dos Santos Saraiva Jerónimo e Armando Rafael da C. Jerónimo herdaram a Vinha de Ordem são actuais proprietários desde o ano de 2003;

(1917-2002) - António Saraiva (Roque) e Maria Stela dos Santos Horta (foram os proprietários por testamento de 1957, herança de 1968 da Vinha de Ordem);

(1888-1968) – Padrinho António Correia da Silva comprou ao Sr. Mouzinho de Albuquerque em data anterior a 1944, pois já neste ano o Padrinho António Correia faz um pedido de plantio de 2500 bacelos, existindo já nessa data cerca de 400 cepas anteriores a 1931 (documentos do Ministério da Economia e notas pessoais do Avô Roque) e 460 cepas anteriores a 1932 (na Vinha do Quintal – notas pessoais e registos da DGA Covilhã);

(1870-?) - Mouzinho (filho) herdou/comprou a Vinha (tinha familiares em Taveiro). Desconhece-se a forma e data de aquisição da Vinha por parte da família Mouzinho, mas poderá ter sido durante a venda de Bens Nacionais.

Principais apontamentos Históricos de Valhelhas:

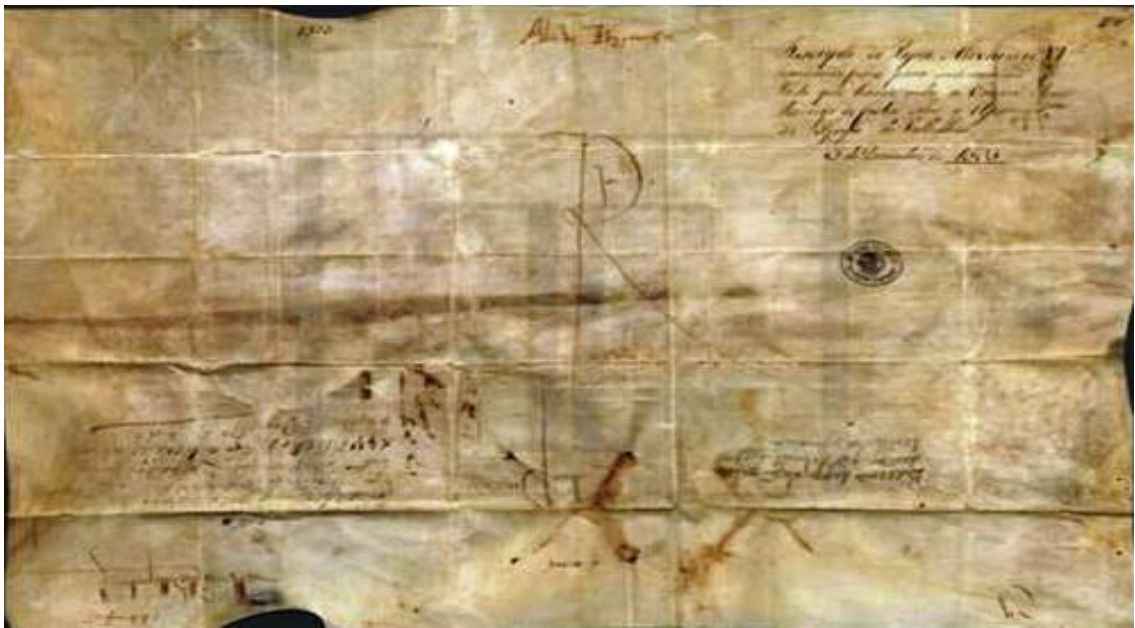
O termo de **Valhelhas permaneceu durante muito tempo ligado às ordens militares**, tendo pertencido ainda a D. Gonçalo Peres, mestre da Ordem de São Julião do Pereiro (mais tarde Ordem de Alcântara) (http://pt.wikipedia.org/wiki/Ordem_de_Alc%C3%A2ntara), até ao reinado de D. João I (1357-1433).

Carta de doação de D. João I, rei de Portugal, a D. Fernão Álvares de Queirós, da vila de Valhelhas ano de 1386 (<http://digitalq.dgarq.gov.pt/details?id=4640521>).

Mais tarde, o senhor de Valhelhas foi D. Rodrigo de Castro (http://www.myheritage.com.pt/person-1002071_250541_250541/d-rodrigo-de-castro-senhor-de-valhelhas-e-almendra#!info, Alcaide-mor da Covilhã (1440), e pai de D. Cristóvão de Castro, bispo da Guarda (doação das Terras de Valhelhas e Castelo Melhor à filha de D. Rodrigo de Castro à data de 1520 - <http://digitalq.dgarq.gov.pt/details?id=3875778>)

Bula Papal de 1503 dirigida a Valhelhas para nomeação de um conjunto de juizes de forma a resolver um diferendo entre Rodrigo de Castro e Ordem de Avis.

Fonte (<http://digitalq.dgarq.gov.pt/details?id=4633715>)



Atribuição do Foral de D. Sancho I com doação da Villa de Valhelhas à Ordem do Templo	Confirmação do Foral por D. Afonso II.	Eliminada a Ordem em 1311, passou à Coroa que, poucos anos depois pôde transferi-la	Valhelhas permaneceu ligado às ordens militares, tendo pertencido ainda a D. Gonçalo Peres, mestre da	Carta de doação de D. João I, rei de Portugal, a D. Fernão Álvares de Queirós, da	Mais tarde, o senhor de Valhelhas foi D. Rodrigo de	Bula Papal a para nomeação de juizes para resolver diferendo entre	Novo Foral dado em Lisboa por D. Manue I	Doação das Terras de Valhelhas e Castelo Melhor à filha de D. Rodrigo de Castro	Conde castello melhor
---	--	---	---	---	---	--	--	---	-----------------------

		à Ordem de Cristo.	Ordem de São Julião do Pereiro (mais tarde Ordem de Alcântara)	Vila de Valhelhas	Castro, alcaide-mor da Covilhã	Rodrigo de Castro e Ordem de Avis			
1188	1217	1318	??	1386	1440	1503	1514	1520	1758
SELO DE D. SANCHO I									Pesquisar casa de castelo melhor torre tombo

Quadro com Resumo Cronológico

Caracterização do Vinho da Ordem

Vinho Vermelho

O Vinho da Ordem é de cor vermelha ou rosada à semelhança dos vinhos antigos da Idade Média, procura retratar a matriz dos antigos vinhos da Europa e proporcionar uma experiência original, que varia ligeiramente de ano para ano, em função das dezenas de diferentes castas de uvas antigas que melhor se adaptaram ao ano agrícola.

Este vinho é o resultado do esforço e empenho de sucessivas gerações e que agora pela primeira vez é colocado à disposição oferecendo a possibilidade de “provar” este pedaço da História e tradição.

O método de produção tem passado de geração em geração estando já desde pelo menos inícios de 1900.

O Vinho da Ordem é um vinho singular e que traduz a possível matriz dos vinhos antigos precursores dos actuais vinhos. Mistura de castas brancas e tintas obtém-se uma cor rosada.

A prova deste vinho deve remeter ao ambiente e à data dos vinhos antigos, devendo para este efeito o provador estar preparado para que o palato tenha uma diferente experiência proporcionada por cepas com mais de 80 anos.

A casa

“... é uma casa rural, que serve de abrigo nocturno e típica da zona. Na Beira Alta, ao contrário da Beira Baixa, estas casas eram construídas de preferência em lugares altos, pedregosos e de acesso difícil;

- A maneira de emparelhar (colocação) a pedra que é de alvenaria seca, o granito e o xisto são materiais correntes nesta região. Pois a pedra e a madeira são extraídos das vizinhanças;

-possivelmente o muro de xisto serviria como eixo murado onde circulava a criação de gado;

- Divida em dois pisos, o primeiro deveria servir para habitação e o inferior para animais - curral (guardar fertilizante e como emanavam calor e o ar quente tende a subir aquecia o piso superior - habitação), ou guardar mantimentos e produtos e materiais agrícolas;

- A tipologia é muito comum tal como a madeira do pavimento (sendo sustentada pelas vigas de madeira) que faz a divisão entre os dois pisos, dos séculos XVIII-XX.

- Apontar para finais século XVIII, início do século XIX.”- Mafalda Castro Rosa

Anexos

Metodologia de recolha de informação recolhida

Para melhor organização foi necessário dividir a pesquisa em três fases temporais:	
I.	<u>História recente da Vinha</u> , que nos faz recuar no tempo até 1890, data até à qual existem documentos, registos ou referências orais da vinha e de memória dos proprietários, famílias e habitantes da aldeia.
II.	Uma segunda fase que tenta abranger ainda algum rasto ou referência à Vinha e que corresponde a data entre 1800 e 1900, abrangendo o ano de 1834, correspondente à data de <u>Venda de Bens Nacionais</u> .
III.	Finalmente uma terceira fase, onde já não se encontram referências directas à vinha, mas sim à existência de vinhas e de vinho em Valhelhas, e que agrega o período desde a <u>Fundação de Portugal séc. XII até ao final do séc. XVI</u> . Onde predominam as

Notícia



ORDEM
DOS
ENGENHEIROS



Você está aqui: [Início](#) [Atualidade](#) [Notícias](#) "Vinho da Ordem" apresentado na Região Sul

Atualidade

[Pesquisa de Membros](#)
[Porquê ser Membro](#)
[Regalias para Membros](#)
[Loja](#)
[Fórum](#)
[Estágios](#)
[Bolsa de Emprego](#)
[Concursos Públicos](#)
[Área Internacional](#)
[Newsletter Nacional](#)
[Clipping](#)
[Contactos](#)

ética Revista Ingenium
114 Ambiente
quotas membro
sénior forma

"Vinho da Ordem" apresentado na Região Sul

19 de setembro de 2013 | Engenharia Agronómica

No passado dia 19 de setembro, organizada pelo Conselho Regional Sul do Colégio de Engenharia Agronómica, decorreu uma sessão de apresentação do "Vinho da Ordem", na sede da Ordem dos Engenheiros, com uma enorme adesão por parte dos membros, tendo aliás sido ultrapassada a lotação prevista.

O produtor do vinho, Eng.º Pedro Jerónimo, acompanhado pelos Professores Virgílio Loureiro e José Sobral, fez uma descrição do projeto de recuperação da "Vinha da Ordem" situada na aldeia de Valhelhas, no Parque Natural da Serra da Estrela, num escondido vale na margem esquerda do Rio Zêzere.



Este projeto nasceu numa das "Conversas à volta do Vinho" realizadas na Região Sul, que incentivaram o produtor e a família a recuperarem uma vinha, em tempos explorada por diversas ordens religiosas, como a Ordem do Templo, que produziam vinho desde o início da Fundação de Portugal, preservando assim uma pequena parte da História e Cultura de Portugal.

Houve oportunidade de degustar o vinho da colheita de 2012 o qual apresenta uma cor clara e rosada, típica dos vinhos vermelhos da Idade Média, muito suave mas de aroma intenso, pleno de personalidade e que agradou a todos os presentes.

Esta sessão contou com a presença de mais de cinco dezenas de participantes.