

A História da Vinha da Ordem



Edição 2026 revista

Maria Augusta dos Santos Saraiva Jerónimo (mãe)

Pedro Rafael S. Jerónimo (filho, irmão)

Rita Isabel S. Jerónimo (filha, irmã)

Boas vindas

Escrever sobre a Vinha e o Vinho da Ordem, é descrever o que a natureza construiu ao longo dos séculos em harmonia com o persistente trabalho do ser humano.

Este projecto familiar, em torno do Vinho da Ordem, surgiu com o objectivo de preservar e partilhar a história, os hábitos e costumes que aqui existem e que remontam ao século XII, à Fundação de Portugal, bem como dar a conhecer o património social, material e ambiental a eles associados.

Este livro, vai dar a conhecer a história da vinha denominada em carta militar por “Vinha de Ordem” e o vinho aí produzido, de onde vai buscar seu nome.

A tarefa não foi fácil, mas tentámos fazê-lo de forma simples, descrevendo o local e as suas características, baseando-nos em registos históricos, em hábitos ainda existente que foram transmitidos de geração em geração, bem como num variado conjunto de informações que chegaram até aos dias de hoje, a par de muitas outras curiosidades que vão sendo desvendadas.

Bem-vindos a esta aventura e obrigado por dedicarem o vosso tempo a esta leitura.

Pedro Jerónimo

Roterdão, 10 de fevereiro de 2026

“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

Compete-nos começar este livro, por agradecer a todos os que nos têm acompanhado nesta aventura.

Um bem-haja à família e aos amigos que tanto têm contribuído para a construção deste projecto.

Ao Professor Virgílio Loureiro, que com o seu vasto estudo, conhecimento e abertura de espírito, se tem disponibilizado desde o primeiro momento, para ser o nosso mentor. Por todo o seu empenho incondicional na caracterização e definição da enologia do Vinho da Ordem, à semelhança dos históricos vinhos medievais, mas sem nunca perder a visão de futuro contribuindo assim para uma enologia inovadora e à luz dos exigentes tempos modernos.

Ao Professor José Sobral, que com domínio total dos aspectos históricos e antropológicos, nomeadamente ligados à alimentação, pela condução de pesquisas documentais e históricas, nas várias épocas alvo deste estudo, desde o século XII passando pelos movimentos liberais, até aos dias de hoje.

Ao Professor Manuel Malfeito Ferreira, com domínio da ciência enológica, pelo seu apoio e aperfeiçoamento da caracterização e análise do vinho.

Ao Engenheiro Fernando Mouzinho, pela apresentação do projecto aos colegas da Ordem dos Engenheiros, bem como a sua presença nas várias etapas iniciais do relançamento do Vinho da Ordem, nomeadamente nas apresentações públicas.

Ao Engenheiro Luís Vaz, pelo trabalho de identificação das diferentes castas e organização das parcelas da vinha e preservação das castas que a constituem.

Ao nosso querido amigo Carlos Oliveira por se disponibilizar a sero embaixador incondicional.

O Sr. João Teixeira pela sua amizade e disponibilidade nos trabalhos agrícolas.

Ao Designer Marco Balsinha, pelo trabalho integrador de design e imagem da marca Vinho da Ordem, com elevada consistência, metodologia e profissionalismo.

À Mafalda Santos e a toda a sua família, pelo apoio, entusiasmo e confiança, desde o primeiro momento e da primeira garrafa.

Ao Geopark Estrela toda a sua equipe e ao Dr. Emanuel Castro pelo reconhecimento do valor deste projecto enquanto recurso endógeno parceiro da UNESCO e da Geofood.

Ao Tiago Rodrigues da Costa pela revisão do presente livro e ideias que servem e servirão ao desenvolvimento do presente projecto.

À Aline Badilho, pelo apoio na comunicação online, nomeadamente nas redes sociais.

Ao João Santos da Associação Amigos de Valhelhas, pelo trabalho incansável e dedicação a Valhelhas e amigos de Valhelhas.

A todos os que mais recentemente nos têm acompanhado e que, com amizade e vocação, apesar de não referirmos os seus nomes, decidiram apoiar este projecto e que estão também na base da construção desta aventura que a todos pertence.

À família:

À avó Stela que com a sua energia ajudou a criar oito irmãos. A ela, uma mulher forte e com um grande coração, também dedicamos este livro.

Ao avô Roque, que sempre cuidou do património agrícola como se da sua casa se tratasse.

Ao nosso querido pai, que com carinho dedicou muito do seu tempo e energia a Valhelhas e aos valores que sentiu que nos poderia legar.

À prima Agostinha e Miguel, que após os grandes incêndios de 2022, nos dedicaram as primeiras palavras de conforto e de motivação para nunca desistir e reerguer com visão de futuro e modernidade o que havíamos perdido nas chamas.

Aos padrinhos Sampaio pela permanente disponibilidade para ajudarem de forma incansável.

Aos amigos de Valhelhas que sempre nos apoiaram e mostraram carinho por este projecto ao longo dos tempos.

Se ficar alguém por mencionar neste introito, certo é que não deixa de estar presente em nossos corações sendo assim igualmente importante.

Índice

1. Boas Vindas
2. Agradecimentos
3. Prefácio por Professor Virgílio Loureiro
4. Enquadramento
5. Metodologia de recolha de informação
6. A história da Vinha de Ordem em Portugal e em Valhelhas
 - i. A antiga História
 - ii. O período transitório
 - iii. A recente História
7. A descrição da Vinha de Ordem
 - i. Localização
 - ii. Flora e fauna
 - iii. A Casa da Vinha de Ordem
8. O reconhecimento UNESCO
9. Caracterização do Vinho da Ordem
10. Identificação e caracterização das antigas castas existentes na Vinha de Ordem
11. O Folgosão Roxo
12. O grande incêndio de 2022
13. A recuperação da Vinha de Ordem
14. Vinificação e Notas de Prova dos vinhos da Ordem
15. O futuro da Vinha da Ordem
16. Anexos e curiosidades finais

Prefácio

Quando uma família dedica um livro à história da sua vinha e do vinho que faz com as suas próprias mãos é uma prova de amor. Testemunha o apego à terra das suas raízes, a homenagem aos seus antepassados vinhateiros, a determinação de continuar a obra feita e o reconhecimento do símbolo cultural e civilizacional que é o vinho. Assim aconteceu com a Família Jerónimo, que, em 2012, decidiu deitar mãos à obra e restituir à Vinha da Ordem, na longínqua vila de Valhelhas, o esplendor de séculos passados.

Tive o privilégio de fazer parte do projeto, quando Pedro Jerónimo, numa sessão cultural da Ordem dos Engenheiros, em Lisboa, me ouviu falar sobre a importância das vinhas centenárias portuguesas e da necessidade de as preservar para as gerações futuras. No final da sessão veio falar comigo e dizer-me que a Família tinha uma vinha dessas, muito antiga, com cepas de castas brancas e tintas todas misturadas, herdada dos seus antecessores. Fiquei entusiasmado com a notícia e prontifiquei-me a visitá-la logo que possível. Quando a vi fiquei encantado, pois era uma vinha no mais puro estilo medieval, num local de paisagem incólume e de encantar. Sugeri-lhe que tratasse bem das cepas, que retanchasse as falhas com garfos das videiras mais robustas da vinha e que fizesse vinho em sintonia com a paisagem e o estilo medieval de condução das videiras. Por outras palavras, dei-lhe a entender que a melhor forma de homenagear os seus antepassados seria fazendo o vinho como eles faziam, para recuperar os aromas e sabores de que tanto gostavam. Ia começar a aventura da Vinha e do Vinho da Ordem.

As primeiras vindimas e vinificações foram de descoberta, emoções fortes e aprendizagem constante. Os vinhos corresponderam às expectativas e o clarete medieval – símbolo do Sangue de Cristo – tornou a ser feito em Valhelhas no século XXI. O seu aroma e sabor são diferentes dos vinhos de hoje, mas era essa a intenção. Ao princípio estranha-se, tal a sua rusticidade, mas logo que se conhece a sua história entranha-se e emociona qualquer consumidor sensível e conhecedor da história do vinho.

Mais do que um projeto económico é um desafio cultural que, para ter sucesso tem de pagar os seus custos. Assim era no passado, em que a maior compensação dos pequenos vinhateiros era o orgulho supremo de beber, juntamente com a família, o vinho feito com o suor dos seus rostos.

À medida que o projeto e a confiança nas capacidades técnicas da Família Jerónimo foram crescendo os vinhos diversificaram-se. Depois do clarete, surgiu o tinto, o branco e, finalmente, um rosete ao melhor estilo medieval, feito com uma das castas portuguesas mais raras e antigas – o Folgasão – que os beirões levaram para a Madeira no século XVI e passou a chamar-se Terrantez. Mas o Folgasão da Vinha da Ordem, em vez de branco, é um mutante roxo, muito mais raro, que torna o vinho literalmente único.

Como qualquer vinhateiro que se preze, também a Família Jerónimo sofre as agruras de quem cultiva a terra. Os javalis reclamam parte das uvas, logo que estão maduras, a inconstância do clima facilita a vida aos fungos da vinha e reduz, por vezes devastadoramente, a produção, e um fogo incontável, igual a tantos outros que afetam atualmente o país despovoado e sem

agricultura, destruiu, em 2022, parte da Vinha da Ordem. Nenhuma destas adversidades demoveu a Família Jerónimo, que continua, decidida, a materializar o seu sonho.

Estou certo que o Vinho da Ordem será cada vez mais conhecido e apreciado, podendo considerar-se, desde já, um património cultural da histórica vila de Valhelhas e do Geopark Estrela, da UNESCO. Espero que em breve possa ser servido como “Clarete de Honra” a todas as personalidades que visitem a região.

Virgílio Loureiro

Enquadramento

A Vinha de Ordem é uma pequena vinha, reconhecida em Carta Militar, situada num escondido vale junto ao Rio Zêzere e de onde, de cepas centenárias, se produz um tipo de vinho único que em Portugal e na Europa se bebeu durante muitos séculos – o vinho vermelho ou rosado.

A recuperação da Vinha de Ordem começou no ano de 2012, após o encontro “Conversa em Torno do Vinho”, realizado na Ordem dos Engenheiros em Lisboa, organizado pelo Eng.º Fernando Mouzinho. Nesse encontro, o Professor Virgílio Loureiro fez uma descrição do extraordinário trabalho que tinha vindo a desenvolver para a recuperação e preservação do património vitivinícola nacional, especificamente de pequenas vinhas quase extintas (SWOP – Secret Wines of Portugal). Deste encontro, e aliado à vontade da família Jerónimo em preservar o património e de dá-lo a conhecer ao mundo, surgiu a ideia de recuperar a Vinha de Ordem, bem como do legado deixado pelas gerações antigas.

Durante séculos, a produção de vinhos rosados, claretes e palhetes terá sido a matriz dos vinhos da antiga Europa e o elemento central deste legado é o vinho, produzido nesta vinha a partir de cepas com idade média superior a 80 anos (de acordo com registos do Ministério da Economia 1945 e registos pessoais do Avô Roque).



Foto de Joana Madeira: Casta Rufete vinha da Ordem no ano 2013, cepa centenária

Metodologia de recolha de informação

Antes de iniciarmos o relato da nossa história cumpre-nos partilhar os leitores, qual a metodologia que seguimos para a recolha de informação.

Sob a orientação do Professor José Sobral fomos instruídos a seguir uma pesquisa organizada da seguinte maneira: do tempo presente ir recuando até onde a memória nos leva e simultaneamente, precisamente o oposto, ou seja, pesquisar desde os mais antigos registos históricos até ao tempo moderno.

Dos primórdios do século XII até aos dias modernos de hoje, a certa altura estes dois pontos da linha temporal se iriam encontrar. E assim foi! Esse ponto de confluência, foi o do período temporal correspondente aos movimentos liberais de 1834. As linhas temporais encontram-se!

Entre pesquisas na Torre do Tombo, na Biblioteca Municipal da Guarda, nos registos escritos da família e amigos, em minuciosos cadernos actas escritos pelo nosso avô Roque, passando por testemunhos locais vivos por entrevista, chegámos a esta edificação imaterial que agora partilhamos.

As três fases temporais:	
I.	Uma primeira fase muito antiga (séc. XII - séc. XVIII), da história, onde não se encontram referências directas a esta vinha, mas sim à existência de vinhas e de vinho em Valhelhas. Esta fase agrega todo o período desde a Fundação de Portugal no séc. XII até ao final do séc. XVIII. Aqui predominam, essencialmente, referências escritas a Valhelhas, em Forais, Bulas Papais, cartas e documentação escrita a pedido do Rei.
II.	Uma segunda fase transitória (séc. XIX- séc. XX)) que vai abranger já algum rasto ou referência directa à vinha da Ordem entre 1800 e 1900, com especial destaque para o ano de 1834, correspondente à data de Venda de Bens Nacionais.
III.	Uma terceira fase (que designamos por tempos modernos). Que corresponde à história recente da vinha, que nos faz recuar desde os dias de hoje até 1890, data até à qual existem documentos na família, registos ou referências orais directas sobre a vinha, bem como memórias dos proprietários, famílias e habitantes da aldeia.

A história da Vinha da Ordem em Portugal e Valhelhas

A antiga História

A história da Vinha de Ordem remonta à Fundação de Portugal, ao início do século XII.

Após as longas e violentas lutas de reconquista da Península Ibérica aos Mouros, grande parte do território recuperado, incluindo Valhelhas, sofrera os efeitos devastadores com perdas elevadas de população.

Assim sendo, logo após estabilizados estes territórios e numa tentativa de incentivar a fixação de novos povoadores, foram concedidos pelo Rei de Portugal, privilégios, consignados em cartas régias, designadas de Forais.



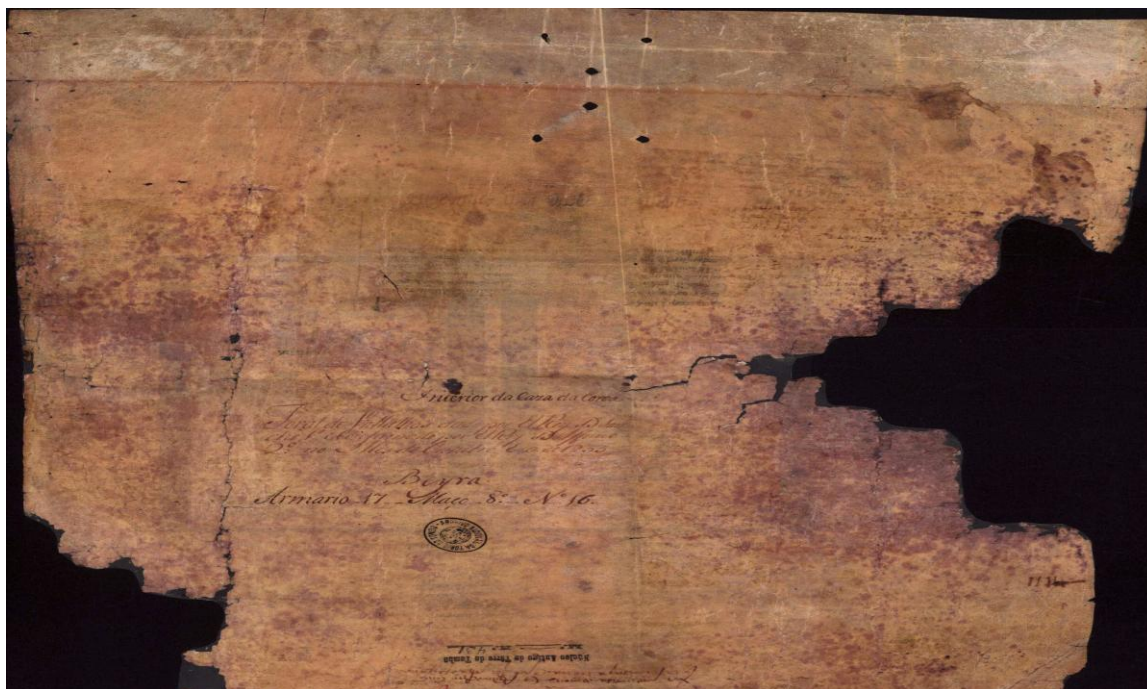
Fonte: "Ilustração do Livro dos Cavaleiros de Santiago"
Catedral de Burgos

Nos forais atribuídos à estratégica Vila de Valhelhas, incluindo o da fase ainda inicial da Fundação de Portugal, Foral do ano de 1188, surgem os primeiros registos indiretos da existência de vinha e vinho em Valhelhas. Ou seja, há mais de 837 anos.

Pela mão do Segundo Rei de Portugal, D. Sancho I, O Povoador, neste ano de 1188, foi concedida por Foral, a tutela da Vila de Valhelhas à Ordem do Templo e seus frades. O Rei terá igualmente 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.

Deste Foral, assim como da imediata doação da vila a D. Gomes Ramires, Mestre da Ordem dos Templários, depreende-se que aqui se produziram vinhos pelos então monges da Ordem do Templo no local denominado ainda hoje em carta militar de "Vinha de Ordem".



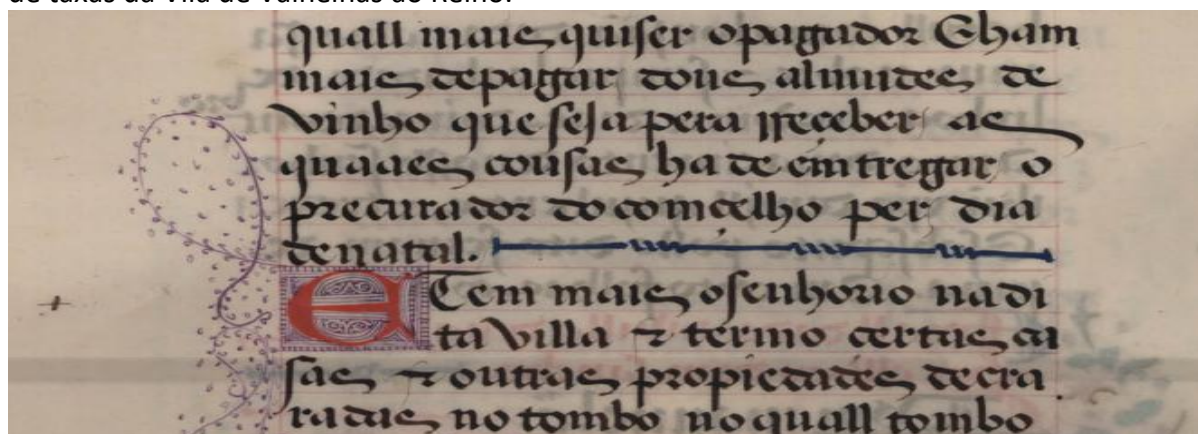
Foral do Rei Dom Sancho I de Portugal atribuído à Vila de Valhelhas no ano de 1188.

Fonte, Torre do Tombo.

Este Foral do século XII, foi posteriormente renovado no século XIII, precisamente no ano de 1217 por D. Afonso II Rei de Portugal.

Após eliminada a Ordem do Templo em 1311, passou a gestão da Vila, transitoriamente à Coroa, mas rapidamente, poucos anos depois, em 1318, a Coroa pode transferi-la à Ordem de Cristo.

Surge finalmente o terceiro e último Foral atribuído pela mão do Rei D. Manuel à Vila de Valhelhas, no ano de 1514, onde é referido textualmente a existência de vinhos em Valhelhas. Vinhos estes que seriam utilizados por altura do Natal como uma das formas de pagamento de taxas da Vila de Valhelhas ao Reino.



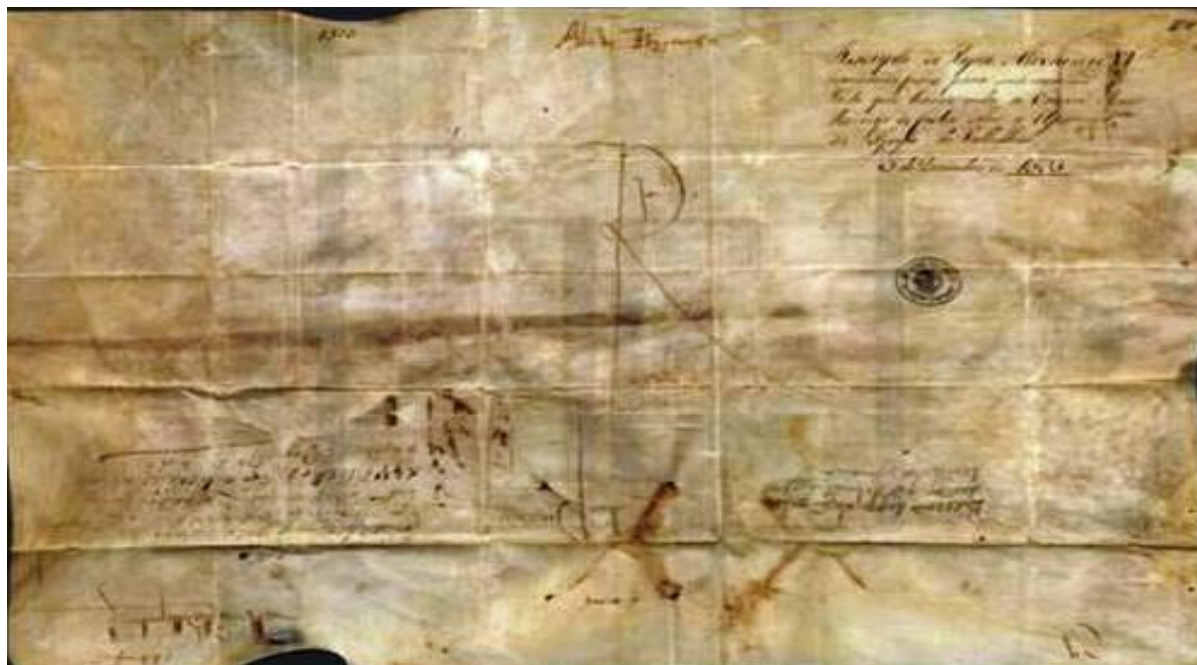
Neste texto podemos destacar a referência aos vinhos de Valhelhas “...**pagar dois almudes de vinho...pelo dia de natal...**”

This is a detailed topographic map of the Vale de Escalvão region in Portugal. The map features brown contour lines indicating elevation, with major peaks reaching over 600 meters. A prominent red line, likely a railway or main road, runs through the center of the map. The town of Valhelhas is a central feature, with several smaller settlements and hamlets nearby, including Barranco, S. Miguel, Muro, and Galrado. The Rio Escalvão is shown flowing through the valley. Other geographical features include the Vale de Escalvão, the Serra do Valbon, and the Serra do Caminho. The map also shows various roads, paths, and smaller landmarks like the Sítio da Casinha and Sítio do Cabecinho. The overall terrain is hilly and mountainous.

Muitas outras referências aos vinhos de Valhelhas podem ser elencadas e que demonstram a importância que esta vila e os seus vinhos tinham à data, nomeadamente, num documento de 1439 ("Carta De Quitação Passada Ao Almojarife Da Guarda 1439") que refere que através do almoxarife da Guarda, se pagava em vinho de Valhelhas aos ferreiros de Ceuta no Norte de África.

11

É ainda de referir a existência de um importante convento Franciscano a 4 km de Valhelhas, onde chegaram a viver 25 frades no séc. XVIII. Local pouco conhecido, mas de beleza ímpar e de nome Mosteiro do Bom Jesus de Valhelhas. Ficava assim mais uma vez evidenciada a importância que Valhelhas tinha.



Bula Papal de 1503 dirigida a Valhelhas (fonte - Torre do Tombo)

Podemos ainda recuar mais no tempo e na história dos vinhos desta região, como por exemplo a evidência encontrada na Villa da Quinta da Fórnea: Localizado em Belmonte, sendo um notável complexo monumental romano que remonta ao século II d.C. As estruturas identificadas nas ruínas incluem várias divisões bem definidas, como lagares para azeite e vinho.

Percorremos assim o vasto período entre os séculos XII e XVIII.

1188	1217	1312	1318	1386	1440	1503	1514	1520	1750
Atribuição do Foral de D. Sancho I com doação da Villa de Valhelhas à Ordem do Templo	Confirmação do Foral por D. Afonso II	Valhelhas passou a D. Gonçalo Peres, mestre da Ordem de São Julião do Pereiro (mais tarde Ordem de Alcântara)	Eliminada a Ordem em 1311, passou à Coroa que, poucos anos depois pôde transferi-la à Ordem de Cristo	Carta de doação de D. João I, rei de Portugal, a D. Fernão Álvares de Queirós, da Vila de Valhelhas	Mais tarde, o senhor de Valhelhas foi D. Rodrigo de Castro, alcaide-mor da Covilhã	Bula Papal a para nomeação de juizes para resolver diferendo entre Rodrigo de Castro e a Ordem de Avis	Renovação do Foral de Valhelhas, atrobuido em Lisboa por D. Manuel, Rei de Portugal	Doação das Terras de Valhelhas e Castelo Melhor à filha de D. Rodrigo de Castro	Conde castello melhor senhor de Valhelhas concedido por D. José I Rei de Portugal
									

Quadro 1. resumo do autor com evolução cronológica dos títulos de Valhelhas

O período transitório

Um dos aspectos mais interessantes da história da Vinha da Ordem, prende-se com a sua "recente" história, referente aos últimos 150 anos, e a transmissão do legado cultural, conhecimentos e técnicas sobre vinha e vinho, que passaram de geração em geração, muitas vezes por descrição oral ou escrita e aprendendo a fazer.

A questão central que se nos surgiu no decorrer deste estudo, foi a seguinte:

Como terá uma vinha pertencente a Ordens Religiosas, passado para o domínio privado?
Como se deu esta transição do domínio público e religioso para o privado?

A resposta estava nos Movimentos Liberais. Recuando até 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 estas vinhas, à semelhança de muitas outras propriedades integradas durante este processo no património nacional, posteriormente tenham sido vendidas em hasta pública entre os anos de 1834 e 1844.

Desta forma a Vinha de Ordem terá transitado das mãos do Reino e da Igreja para domínio privado, e assim se mantém até à presente data.

A resposta a esta questão central, era também o momento temporal, que juntava a antiga história à recente. Estava completa a linha temporal, e unificada na passagem ao domínio privado que tinha decorrido dos movimentos liberais do século XIX.

A recente história da Vinha da Ordem 1800-2025

Este período corresponde ao tempo decorrido desde movimentos liberais de 1834 até aos dias de hoje, em que a vinha da Ordem se encontra em título privado. De referir ainda que a vinha se encontra dentro da mesma família desde início de 1900.

Cronologia recente da Vinha da Ordem (1800-2013)

(1950-2025) - 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 de videira, 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 e tinha familiares em Taveiro. Desconhece-se a forma e data de aquisição da Vinha por parte da família Mouzinho, mas poderá ter sido durante ou logo após a venda de Bens Nacionais.

A descrição da Vinha da Ordem

A localização

Situada na Região Centro de Portugal, mais precisamente na Beira Interior, equidistante 20km entre Covilhã, Belmonte, Guarda e Manteigas, fica a aldeia de Valhelhas e a pequena Vinha da Ordem.

Na carta militar pode facilmente identificar-se a aldeia de Valhelhas, as várias localidades, o rio Zêzere, seus afluentes e as diferentes cotas de altitude, estando a Vinha da Ordem a uma cota de cerca de 600 metros.

É nesta pequena vinha situada num escondido vale junto do Rio Zêzere de onde de cepas centenárias se produz um tipo de vinho que em Portugal e na Europa se bebeu durante muitos séculos o vinho vermelho, clarete ou rosado. É este o elemento central deste legado, o vinho da Ordem, produzido nesta vinha com cepas com idade média superior a 80 anos.

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

A Vinha da Ordem é atravessada pela Ribeira de S. Miguel, afluente do Zêzere, (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.

Na ribeira existe um pequeno açude que suporta o lameiro e que permite alagar em tempos os terrenos fundeiros da propriedade. Era esta, uma técnica agrícola utilizada em tempos antigos e que permitia no inverno enriquecer de água o lençol freático e restabelecer o nível de água do poço artesanal, bem como hidratar os solos para os longos quentes verões.

A flora e a fauna

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

As visitas dos javalis e raposas, são recorrentes, bem como a presença de abelhas polinizadoras, ainda possível devido ao esforço que vizinhos fazem para manter estas espécies e produzir o seu delicioso mel. Abelhas estas principais aliadas e indispensáveis ao processo de polinização.

Espécies vegetais, como Carvalho, Cerejeira, Castanheiro, Amieiro, Rosmaninho, Amoreira, Medronho, Poejo, Apericão, a Esteva e a Giesta estão presentes nesta propriedade onde se encontra a vinha.

A Ribeira de São Miguel que atravessa a propriedade, é fonte de vida natural e cristalina e afluente do Rio Zêzere, permitindo a existência sazonal de alguns peixes que sobem o rio e de pequenos répteis e insectos, como cobras, rãs, libelinhas, borboletas, joaninhas, alfaíates, todos eles muito sensíveis que apenas sobrevivem em locais protegidos e despoluídos como este.



Existe também 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), permitindo alimentar o lençol freático e onde em tempos eram plantadas leguminosas ou o pasto para animais.

A existência já há mais de 100 anos de um poço artesanal em pedra que funcionava com apoio de uma nora de tracção animal é outra atracção desta pequena propriedade. A propriedade toda em socalcos trabalhados pela mão do Homem, à semelhança das Vinhas do Douro. Pedra sobre pedra num trabalho de milhares de horas, que nunca tem fim, foi-se construindo um património material muito difícil de manter devido à escassez de mão-de-obra.

A casa da Vinha da Ordem



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

A casa da Vinha da Ordem é uma casa rural, que serve de abrigo nocturno e típico desta zona. Na Beira Alta, ao contrário da Beira Baixa, estas casas eram construídas de preferência em lugares altos, pedregosos e de difícil acesso.

A maneira de emparelhar (colocação) a pedra é de alvenaria seca. O granito e o xisto sendo materiais correntes nesta região são também eles utilizados em pontos estruturantes, pois esta pedra e a madeira de castanheiro são extraídos das vizinhanças.

Possivelmente o muro principal de xisto serviria como eixo murado onde circulava a criação de gado.

A casa é dividida em dois pisos, o primeiro deveria servir para habitação e o inferior para animais - curral (guardar fertilizante e como emanava calor e o ar quente tende a subir

aquecia o piso superior - habitação), ou para guardar mantimentos, produtos e materiais agrícolas.

Nesta tipologia dos séculos XVIII-XX, é muito comum a madeira de castanheiro no pavimento (sendo sustentada pelas vigas de madeira) que faz a divisão entre os dois pisos. Apontar a data desta casa para finais do século XVIII, início do século XIX.

Reconhecimento da Vinha de Ordem pela UNESCO Geopark Estrela

Em 2020, após um longo período de avaliação, a Serra da Estrela é reconhecida como um dos GEOPARK da UNESCO, integrando assim a reconhecida e protegida rede de Parque Geológicos da UNESCO.

A Vinha da Ordem que se encontra neste território, veio a ser reconhecida como parceira do Estrela Geopark UNESCO Geopark sendo assim reconhecida como um exemplo vivo dos valores protegidos pela UNESCO:



Este reconhecimento, foi uma alavanca de valorização do imenso património, que foi assim reconhecido o valor geológico, material, bem como imaterial, seus produtos endógenos, como o vinho, o azeite, o vinagre e outros diversos produtos agrícolas.

Vários produtos da Vinha de Vindo adquiriram, entretanto, o selo Geofood:



Um importante reconhecimento de produtos dos Geopark UNESCO.

A Vinha da Ordem é, pois toda ela, um espaço de harmonia com a Natureza e património edificado, de preservação de costumes e vivências antigas, agora reconhecido pela UNESCO.

A caracterização do Vinho da Ordem

“Os monges de várias ordens religiosas aqui produziram vinho, ao longo dos séculos, desde a fundação de Portugal no século XII, justificando o nome por que é conhecida a "Vinha da Ordem" que deu origem a um vinho peculiar.

Inspirado na tradição do processo de fabrico dos vinhos vermelhos da Idade Média e utilizando uvas de cepas centenárias de castas antigas, produziu-se um vinho clarete, fruto de um desejo familiar de preservar a história, de manter o património e de acarinhar e partilhar o conhecimento que os nossos antepassados nos legaram.



Foto de Marco Balsinha

O Vinho da Ordem é feito com uma mistura de castas brancas e tintas previamente definida na altura de plantação da vinha, há muitas décadas atrás, segundo tradições seculares que foram passando de geração em geração. As uvas são vinificadas com curtimenta de modo que o vinho final fique clarete, que na Idade Média era conhecido por vinho vermelho e tinha um profundo significado religioso, dado ter a cor do "sangue de Cristo".

As castas utilizadas neste vinho de antanho, são as representativas do encepamento antigo da Beira Interior e incluem Rufete, Jaen, Bastardinho, Marouco e Baga, entre as tintas, e Fonte Cal, Síria e Folgasão Rosado, entre as brancas e rosadas. Muitas outras são desconhecidas, aguardando evolução de um estudo para a sua eventual identificação.

A utilização de castas tão diversificadas brancas, tintas e rosadas, precoces e tardias, temporãs e serôdias deve-se ao facto de uma vinha com maior variedade de castas ficar mais protegida das intempéries e pragas, pois se num ano se salvam umas no seguinte salvar-se-ão outras.

Esta era uma forma simples e sábia que os antepassados usavam para prevenir perdas significativas de produção motivadas pela instabilidade climática. As vantagens traduzem-se em menos tratamentos e num vinho sempre diferente, em função das castas que melhor resistem às geadas, granizo e trovoadas, permitindo uma experiência distinta em cada colheita ``. - **Professor Virgílio Loureiro.**

Em 2016 iniciámos a vinificação do vinho laranja, um vinho branco de maceração pelicular. Um branco feito como se de um tinto se tratasse, obtendo-se assim uma cor laranja, de uma estrutura complexa e com evidentes taninos que permitem um excelente envelhecimento em garrafa.

Igualmente mantivemos desde sempre a produção do tinto, o clássico vinho tinto da Beira Alta e Serra da Estrela, que acompanhava o dia a dia da vida dos nossos avós, amigos, familiares e gentes da Beira.

Queremos deixar um especial agradecimento ao Professor Virgílio Loureiro e Professor Manuel Malfeito Ferreira que com o seu conhecimento, entusiasmo e persistência, têm vindo a recuperar e a manter vivos os raros e autênticos vinhos dos nossos antepassados, como é exemplo o Vinho da Ordem.

Identificação e caracterização das antigas castas existentes na Vinha da Ordem

Os mistérios da vinha não estavam ainda todos desvendados e o tempo viria a ser o melhor aliado para os ir descobrindo. Quais as castas presentes e qual o seu passado e ainda mais importante qual o futuro que lhes estaria reservado?

Foi então que iniciámos um estudo de pesquisa e identificação de castas integrado num programa de âmbito nacional, que no caso da Vinha de Ordem foi levado a cabo pelo Eng. Luís Vaz da Direcção Regional da Agricultura e Desenvolvimento Rural da Região Centro.

Deste estudo concluiu-se que, antes de 1985 o encepamento na Beira Interior era composto maioritariamente por castas regionais, todas elas misturadas, desconhecendo-se na maior parte das vezes qual o nome das mesmas e suas características.

Nas vinhas mais antigas, que tiveram primazia no presente estudo, encontraram-se uma enorme diversidade de castas!

A vinha da Ordem é um dos exemplos vivos destas vinhas muito antigas com grande diversidade de castas.

Na vinha da Ordem o trabalho foi iniciado a 13 de Junho de 2013 pelo Eng. Luís Vaz, por observação directa das folhas e caules das videiras.










Foi posteriormente efectuada nova observação, no dia 9 de Setembro de 2013 quando já eram evidentes os frutos (uvas).

Foi possível a identificação de cerca de 17 diferentes castas nacionais, e 3 estrangeiras.

Algumas das castas e respectivas cepas, cerca de 6 castas, não nos foram ainda possível de identificar ou conhecidos os resultados laboratoriais, uma vez que a premissa máxima do estudo foi a de salvar o maior número de castas possível e sua variabilidade genética muitas das vezes dentro da mesma casta. Garantindo assim um contributo para o bem da viticultura nacional e internacional e consequentemente para todas as vinhas onde a nossa se inclui.

Em resumo, este levantamento foi integrado, num estudo mais alargado de identificação de castas portuguesas e sua protecção, posterior classificação, e eventual recuperação dependendo do seu interesse e potencial, tudo devidamente realizado em estação vitivinícola, de forma a preservar a variabilidade genética e de espécies raras e únicas em Portugal.

No nosso caso desta caracterização foi possível identificar muitas das castas raras, que agora se podem reproduzir dentro da própria vinha, por processo de enxertia. Desta forma é garantida a diversidade genética da vinha e a especificidade do vinho da Ordem para as futuras gerações.

	Casta	Foto	Descrição	Cor	Influência no vinho
1	Baga				Usada em espumantes
2	Grand noir				
3	Síria / Roupeiro / Códega				
4	Castelão da Cova da Beira (Camarate)				
5	Jaen/Mencia (Casta do Peregrino)		Folha Brilhante nas duas faces		
6	Bastardo (Bastardinho)				Mais grau
7	Rufete/Tinta pinheira (Pai dos Pobres)		Folha típica		Uva generosa (cepas dão grandes quantidades de uva)
8	Folgosão Branca				
9	Folgosão Roxo (rosado)				
10	Marufo / Mourisco Roxo (Marouco)				Junto da casa Muito usada em valhelhas
11	Trincadeira / Tinta Amarela / Trincadeira Preta				Muito usada no alentejo e douro para vinho do porto
12	Pé Tenro				
13	Moscatel				Uma ou duas cepas
14	Diagalves				Tb usada como uva de mesa, baixo álcool baixa acidez
15	Tinta barroca				
16					
17					

Vinha Velha e Vinha nova do Quintal – Valhelhas:

	Casta	Foto	Descrição	Cor	Influência no vinho
1	Bastardinho				
2	Baga Tinta		Muito resistente a fungos		Usada nos Espumantes da Anadia
3	Rufete				
4	Síria / Roupeiro / Códega			Branca	
5	Marufo				
6	Folha de Figueira				
7	Pé Tenro				
8	Rabo de Ovelha Tinto				
9	Folgosão Branco				
10	Bastardo				
11	Fonte Cal			branca	
12,1 3,14	Não identificáveis à vista desarmada				

A casta Folgasão Roxo ou Rosado

No decorrer deste estudo concluímos que uma das castas existentes, e reconhecida no catálogo do IVV era o Folgasão Roxo, designação oficial do IVV. Casta quase extinta.

Estava assim identificado o mote para mais uma grande aventura, a conservação e replicação desta casta nas nossas vinhas, contribuindo assim para a manutenção e preservação do património genético desta casta quase extinta e com interessante potencial vínico. Após um par de anos de vinificação, não nos restava, dúvidas que estávamos perante uma belíssima casta capaz de reproduzir um vinho de elevado gabarito monocasta.

Localmente chamado Folgasão Rosado, é uma mutação da famosa casta branca portuguesa Folgasão, mas que apresenta bagos de coloração rosada/roxinha em vez do tradicional branco. Essa variante é muito rara, mas reconhecida.

O que se sabe sobre o Folgasão Rosado?

Trata-se de uma mutação somática da casta branca Folgasão, que gera bagos rosados .

Estudos genéticos confirmam que tem pigmentação diferenciada, influenciada pelo locus de cor, igual a outros casos raros como Malvasia ou Malvasia Fina Roxa.

Aparecendo em registos europeus como casta distinta: “Folgasão-Roxo”. Está listado como variedade rosada em catálogos da UE. Embora pouco difundida, há vinhos feitos com esta casta, especialmente em regiões como Beira Interior, com projetos de recuperação após incêndios.

Um exemplo é o produtor “Vinho da Ordem” em Valhelhas, que recupera a casta e produz um comercial monovarietal 100%rosado:

<https://garrafeiracampodeourique.blogspot.com/2025/05/folgasao-roxo-casta-com-personalidade.html> (Mafalda Santos - Garrafeira de Campo de Ourique)

Nas videiras, as mutações somáticas podem surgir num único ramo ou cacho de uvas. Se a mutação afetar genes relacionados à cor, acidez, ou resistência a doenças, pode surgir uma variante única da planta. Foi assim que apareceram nos seguintes casos: Folgasão Rosado (mutação somática do Folgasão branco); Pinot Gris (mutação do Pinot Noir); Tempranillo Blanco (mutação branca do Tempranillo tinto).

Se um produtor perceber essa diferença e propagar a planta por enxertia, essa mutação vira uma nova casta “clonada” com características únicas.

Em Portugal estima-se que em 20216 existissem apenas um total de 18 hectares de Folgasão Roxo (Kym Anderson).

O grande incêndio de 2022

Como expectável um grande e cíclico incêndio haveria de chegar à Serra da Estrela. Habitados infelizmente a viver com estes incêndios, seria este o terceiro que eu assistia. Um primeiro ainda enquanto menino de colo, outro na minha adolescência e agora este já em vida adulta, com uma cadência entre a cada 15-20 anos. Coincidências? Infelizmente a profecia estava certa.



Foto: Largo do Pelourinho, Valhelhas foto de autor desconhecido, fonte online.

Já sabendo de que o Verão vinha quente e seco, havia um cuidado redobrado na limpeza das áreas em redor do perímetro urbano, o que permitiu salvar a quase totalidade das habitações. Ainda assim, e dada a violência das chamas e a monocultura dominante nas serras forradas de Pinheiro Bravo, uma resinosa altamente inflamável especialmente quando em monocultura, a tragédia aconteceu. Milhares de hectares de floresta e terrenos agrícolas foram lavrados pelas chamas em 2022.

Nós não fomos exceção. O efeito devastador entre nossos olivais e vinhas. Com perdas acima dos 60% das cepas e árvores centenárias.

Numa nota internacional simples e resumida fizemos em 2022 uma declaração após o trágico incêndio de que fomos vítimas e onde na época pedimos apoio de todos para o esforço de recuperação e que agora partilhamos:

“On the 15th of August 2022, we were severely hit by the Serra da Estrela Forest fire, which has been punishing Portugal for several days and has unfortunately reached our vineyards.

What has now turned into ashes were not only plants but also part of the history. The vineyards have been part of our family history for over 100 years and are known for the typical grapes from Portugal and specifically the Beira Interior Region. For the last 10 years we have been trying to improve the vineyard to its original status.

Vinho da Ordem is a natural wine, made as much as possible with the elements of nature. Sustainability is a daily topic for us.

We are sharing our small wine stock and asking you for additional contributions to rebuild our lovely vineyard. We appreciate everyone's support and hope to be able to drink a good glass of wine in some years!

Pedro Jerónimo &
Vinho da Ordem family.”



Fotos, Rita Jerónimo

A recuperação após o grande incêndio

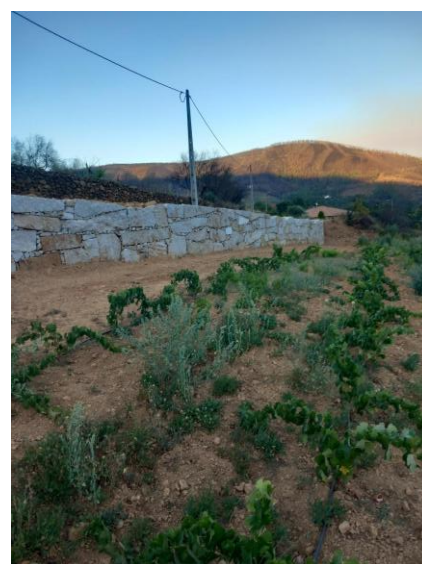
Com a ajuda de familiares, amigos e da administração local, fizemos um grande esforço para recuperar o que foi perdido durante o incêndio.

Agora, queremos compartilhar em palavras, os passos que demos e o que conseguimos alcançar com a sua ajuda.

Por via de mais de 400 enxertos recuperamos castas antigas como o folgasão roxo e a fonte cal.

Conseguimos ainda recuperamos parte dos muros de pedra ruidos após as primeiras chuvas depois dos incêndios, com ajuda da câmara municipal da Guarda, bem como equipes locais os muros de alvenaria

Sobre a calamidade e mediante as parcelas que não seriam recuperáveis, replantámos 0,7 hectares de vinha com castas locais que já existiam no local, jaen, rufete, bastardo, alfrocheiro, síria, entre outras. Mantendo a diversidade de castas típicas das vinhas medievais como a da vinha de Ordem sempre teve.



Fotos João Teixeira

Foto1 - nova plantação de área ardida da Vinha da Ordem, casta Síria

Foto2, trabalho de enxertia em porta enxerto Americano, de casta local Folgasão Roxo

Foto 3 Recuperação do muro do caminho municipal pela Câmara Municipal da Guarda

Vinificação e Notas de prova dos Vinhos da Ordem



VINHO ROSADO

a) Vinificação

À boa maneira medieval, este vinho resulta da mistura de castas brancas, rosadas e tintas definida na plantação da vinha e vindimadas todas no mesmo dia. As uvas, após esmagamento e remoção dos engaços, são vinificadas com breve curtimenta, através de fermentação espontânea. Desta forma o vinho final fica pouco adstringente e tem uma cor vermelha clara, que simboliza o sangue de Cristo, de profundo significado religioso na Idade Média. Segundo a legislação atual, tem de se chamar rosado, mas o seu nome medieval era vermelho ou clarete.

b) Nota de prova

Para um consumidor do século XXI a cor esmaecida não será muito atraente, baixando a expectativa para o resto da prova. Quando se cheira a primeira vez o aroma é muito discreto, devido ao processo de vinificação medieval. O estágio que é sempre feito em cuba de inox vai por sua vez permitir preservar o sabor das uvas, que não é mascarado pela madeira. Ao primeiro gole sobressaem a rusticidade e a boa acidez, de que se aprende a gostar com o hábito. Como dizia o poeta “primeiro estranha-se, depois entranha-se”.

VINHO DE FOLGASÃO ROXO

a) Vinificação

Do sonho de recuperar castas antigas praticamente extintas, surgiu a oportunidade de fazer um vinho com uvas de uma única casta, a histórica Folgasão Roxo. A técnica de vinificação foi a de fermentação espontânea com curtimenta durante uma semana, após esmagamento e desengace das uvas. Dada a pouca cor das uvas, foi possível conseguir um vinho encorpado, mas de cor rosada clara, que na Idade Média se chamava rosete.

b) Nota de prova

A sua cor rosa claro é enganadora, pois o vinho é bastante encorpado na boca, em resultado da técnica de vinificação com curtimenta. Não apresenta um aspeto cristalino, pois a sua

clarificação foi natural, sem filtração, como se fazia na Idade Média. O aroma é delicado e revela o carácter da casta, que é muito aromática. Na boca, ao primeiro gole, surpreende pelo corpo e boa acidez, embora revele a sua incontornável rusticidade, própria do estilo.

VINHO BRANCO

a) Vinificação

Como era tradição na Idade Média, o vinho branco foi feito com curtimenta durante toda a fermentação, após esmagamento e desengace das uvas de uma mistura de castas brancas regionais antigas, como Síria, Fonte Cal, Folha de Figueira e Diagalves. Após a fermentação e trasfega, para separar o vinho das borras grossas, o vinho clarificou naturalmente por ação da gravidade e do frio gélido do inverno.

b) Nota de prova

Apresenta uma bela cor âmbar, em resultado da vinificação com curtimenta. O aroma é muito discreto, fruto da vinificação oxidativa. Na boca, surpreende pela notória adstringência, acidez e corpo, que o tornam muito parecido com os tintos atuais e de grande sentido gastronómico. Hoje, este estilo de brancos é conhecido internacionalmente por “orange wine”, mas já era feito em Valhelhas há 500 anos e chamavam-lhe “alambreado”.

VINHO TINTO

a) Vinificação

Na Idade Média não se bebia vinho tinto, mas fazia-se a “tinta” para tingir o branco e fazer o clarete, segundo a técnica dos monges de Cister. Por isso, este tinto foi feito com tal técnica, a partir das típicas castas da região da Beira: Jaen, Rufete, Marufo, Baga, Castelão da Beira entre muitas outras. A fermentação foi espontânea e a curtimenta de uma semana, usando-se uma dose mínima de sulfitos. Após a transformação maloláctica, o vinho clarificou naturalmente, em cuba de inox, e foi engarrafado cerca de um ano depois.

b) Nota de prova

Apresenta uma bonita cor vermelha rubi e um aroma discreto, desafiante e algo enigmático, que cria expectativa para a prova de boca. Na boca, surpreende pela boa acidez, irreverente adstringência e elegância, própria dos vinhos de montanha. Enquanto novo é um pouco agressivo para os palatos sensíveis, mas, com a escolha da comida certa, torna-se viciante. Após uns anos de estágio em garrafa, ganha complexidade e torna-se a companhia perfeita para acompanhar os pratos de forno da região. É o vinho de estilo mais ao gosto do consumidor do século XXI, que se bebia nas grandes casas senhoriais da Beira desde o século XIX

O futuro da Vinha da Ordem

A recuperação da Vinha da Ordem tem sido um trabalho árduo, iniciado no ano de 2012, após um encontro na Ordem dos Engenheiros "Conversa em torno do Vinho".

Encontro este, organizado pelo Eng. Fernando Mouzinho e onde a convite, o Professor Virgílio Loureiro fez uma descrição do trabalho de recuperação e preservação do património vitícola e vinícola em Portugal.

Deste encontro e aliada à vontade da família Jerónimo de preservar o património e dar a conhecê-lo, sobre tutela do Professor Virgílio Loureiro, surgiu a ideia de recuperar a Vinha da Ordem nos seus moldes originais, uma vez que estávamos perante um fóssil vivo, preservando o legado que as gerações antigas nos deixaram, as ancestrais castas e reproduzindo o vinho que durante séculos seria a matriz dos vinhos da antiga Europa, os vinhos rosados, claretes ou palhetos.

No futuro muitos desafios nos esperam, nomeadamente na vinha. A adaptação a uma constante subida das temperaturas e uma redução e imprevisibilidade dos índices de precipitação.

O futuro passa pela preservação e respeito dos valores ambientais, sociais e culturais com base numa abordagem do uso eficiente dos recursos, bem como na implementação de uma economia circular.

Um dos nossos pilares de atuação passa por uma optimização dos processos e consequente mitigação e compensação das emissões de carbono associadas.

Concluimos as emissões de CO₂ associadas a cada processo e material, bem como a desenvolvemos e colocamos em curso, um conjunto de medidas objetivas e mensuráveis para reduzir as emissões.

Assim sendo, esperamos conseguir, não só preservar o passado como contribuir para um futuro melhor.

ANEXOS e curiosidades finais:

A recolha documental de informações foi realizada em diversos locais de onde destacamos:

Instituto Cartográfico do Exército - Carta Militar Valhelhas

Torre do Tombo, pesquisas presenciais dos documentos originais e microfilmados, Forais, Cartas régias, entre outros.

Torre do Tombo online: Autos da Inquisição.

Biblioteca Municipal da Guarda: Documentos paroquiais, Listagens de óbitos e nados, baptizados, entre outros afetos a antropologia, presenças de filoxera na região, e dados socioeconômicos.

Documentos na posse da família, Manuscritos, registos oficiais de Ministério da Economia à data de 1943 e 45, Monografia de Valhelhas, Alípio Rocha. Anotações pessoais do Avô Roque e do primo Fortunato.

Algumas notas detalhadas de 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), 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.

Mais tarde, o senhor de Valhelhas foi D. Rodrigo de Castro, 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.

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