

**Oficina Vinária**

**Eduardo Pinto Félix**

Proprietário do Museu Oficina Vinária





A vinha, as uvas, o vinho e o seu quotidiano são os elementos, que aqui nos trouxeram para partilhar experiências e momentos de conhecimento, de outra forma seria impossível. Assim, e antes de mais, queria agradecer à Direcção do Museu do Douro pelo convite que me foi formulado, para termos a oportunidade de divulgar, o que temos e oferecemos a quem nos visita.

Após as uvas serem vindimadas, eram levadas para um conjunto de espaços para se proceder à feitoria do vinho. Ao longo do tempo estes espaços têm sido alterados para acompanhar a evolução na produção de vinho. Estas alterações referidas, não se cingem só à estrutura arquitectónica dos edifícios, mas também incluem os equipamentos utilizados e os procedimentos adoptados.

Usufruindo das muitas obras literárias publicadas durante as épocas, que retratam o Douro e os seus povos, o Douro Ilustrado do Visconde Vila Maior proporciona como descrição e nome, o espaço em que hoje se encontra a Oficina Vinária – Museu do Vinho.

“(...) A maior parte das oficinas vinaria do Douro – lagares e adegas – acham-se edificadas sobre os terrenos inclinados das encostas (...) Formam ordinariamente estas oficinas um único edificio rectangular dividido em duas grandes casas contiguas (...) a casa que occupa o plano inferior é a adega, e a do nível superior contém os lagares.”

O Douro Ilustrado. Visconde de Villa Mayor, 1836

A Oficina Vinária – Museu do Vinho encontra-se enquadrada no Núcleo Renascentista da Vila de Torre de Moncorvo, no Douro Superior, junto da imponente Igreja

Matriz. Actualmente uma zona de grande afluência turística, devido ao seu rico património e praça com tradição secular da Região Demarcada do Douro.

Na sua construção foram utilizados materiais locais e possivelmente pedras das próprias torres do Castelo, demolidas antes de 1836. Isto é evidente através das marcações existentes em algumas pedras, no interior dos tanques de pisa. Com a ausência de data de início de laboração, uma prensa de gaiola e parafuso que invoca os finais do século XVIII, serve como indicador. É de salientar que este conjunto de lagar e adega, são os únicos ainda intactos na vila de Torre de Moncorvo, pois muitos outros já foram destruídos para dar espaço a novas construções.

Numa troca entre irmãos, em 1881, o lagar e adega passaram a constitui uma área interligada com a Casa do Rossio, passando a um só proprietário, Dr. Bernardo Doutel.

Com colecta nas finanças, o Lagar laborou utilizando uvas provenientes de várias quintas no termo de Torre de Moncorvo, pertencentes ao mesmo proprietário. Sendo a produção destinada a comercialização de vinho de mesa e vinho generoso e algum para consumo próprio incluindo aguardente.

Durante e após a Segunda Guerra Mundial, o então proprietário, António Carvalho Montenegro, foi um dos grandes impulsionadores para a construção da Adega Cooperativa de Torre de Moncorvo. Assim, dando razão à sua visão, o lagar deixa



de laborar em 1965, trabalhando exclusivamente para o vinho generoso e vinho destinado a celebração eucarística.

Mais tarde a Adega é alugada para armazém, enquanto os Lagares foram definitivamente encerrados. Já na década de 80, mantendo os traços originais, a Adega



é arrendada para a exploração de um restaurante, espaço este interessante, o qual se encontrava praticamente ao abandono.

Com a expansão do Turismo em Espaço Rural na Quinta das Aveleiras, em 1999 os lagares transformam-se num Núcleo Museológico, e mais tarde em Museu do Vinho. As intervenções realizadas nas construções tiveram por base a preservação da estrutura arquitectónica original, de acordo com fotografias de época e também a utilização de peças existentes, que faziam parte do espólio da família. Nesta fase foram corrigidos pequenos problemas, como o telhado em telha vã, que acarretava alguns problemas de conservação.

A temática abordada neste espaço é a vinha e o vinho, todas as peças foram em tempos manuseadas por alguém, que trabalhou na Quinta das Aveleiras. Sendo elas de cariz etnográfico, proporciona ao visitante uma passagem pelo quotidiano de um ano agrícola no Douro Superior, repartido por tarefas a desempenhar e locais.

A simbiose do vinho e aguardente, e a produção de azeite, invocam outras épocas, como num verdadeiro mundo rural.

O espaço é composto por várias salas, com uma exposição permanente, relacionada com o ciclo da vinha, do plantio/cultivo da uva, apresentando o processo de fabrico de vinho e aguardente, todo ele proveniente da Quinta das Aveleiras, devidamente catalogado; trabalho este em colaboração com o Museu do Douro.

Devido ao seu período de laboração coincidir com a campanha do azeite, a qual implicava a partilha de recurso, decidimos incluir um breve apontamento sobre o mesmo neste espaço.

A predominação da madeira e do ferro/chapa zincada na composição das peças, por vez impõe alguns cuidados na sua conservação, sendo a oscilação de temperatura/humidade a mais evidente e tão característica desta Região.

No exterior e dentro do pátio encontra-se um forno, construído à escala e no qual já se procedeu à cozedura de olaria, permite uma breve passagem pelo armazenamento do vinho, que antigamente era guardado em bilhas de barro.

Dado que Torre de Moncorvo tem uma freguesia onde se produzia louça de barro vermelho, o Felgar, tivemos ocasião em colaboração com a Câmara Municipal, de realizar um curso de formação para reavivar esta arte em extinção. Entendemos que seria interessante criar e manter a olaria pelo seu potencial turístico. Concebeu-se um espaço para podermos ter a olaria a funcionar ao vivo.

Infelizmente a experiência durou pouco tempo, umas três semanas, porque os candidatos a fazer olaria depressa se cansaram. O que é de lamentar, porque era tudo oferecido, o espaço, a lenha, o barro, a própria Câmara assumia algumas responsabilidades. O certo é que os formandos não estavam interessados em dar continuidade a essa tarefa.

Em 2006 efectuou-se um investimento interessante, na medida em que criámos uma área maior para a realização de eventos e exposições, ou seja, um espaço de rentabilização do próprio museu. A antiga loja do cavalo, com a sua calçada visível através de dois vidros no soalho, é acolhedora e histórica. Este espaço amplo oferece ao público vários eventos. Por exemplo, no âmbito das Comemorações dos 250 anos da Região Demarcada do Douro, fizemos uma exposição de aguarelas do pintor Adelino Leite. Tivemos oportunidade de apresentar uma exposição "Moncorvo há 100 anos" utilizando fotografias de época.



Como vem sendo hábito comemoramos o Dia do Vinho, do Museu e do Turismo, procurando assim divulgar junto do Público culturalmente, a importância destas datas.

Alem de ser um conjunto de salas de exposição a Oficina Vinária é também o centro administrativo desta empresa, bem como o centro das reservas para o Turismo na



Quinta das Aveleiras. Temos procurado conjugar todos os sectores da nossa exploração museológica, com a exploração do Turismo em Espaço Rural.

A Oficina Vinária foi contemplada como vencedora do Premio Best of Wine Tourism na categoria de Arte e Cultura da Great Wine Capitals.