

# Vinho Callum

OLEIROS

“um emocionante  
vinho histórico”

“um arcaísmo  
vitivinícola”

“um tesouro  
antropológico”





# Vinho Callum

Este é um vinho branco genuíno de Oleiros, proveniente da casta Callum, a qual aparece referenciada em 1889, na *Lista de Castas de Videiras Portuguezas*



identificadas pelos *Serviços Ampelográficos e Enológicos*, publicada em maio desse ano no Diário do Governo. A casta Callum aparece a integrar a 6.ª Região Agronómica e é atribuída ao concelho de Oleiros.

Em todo o caso, documentos da Ordem de Malta, do final do século XVI, já referiam "altas videiras em salgueiros e amieiros", o que indicia talvez, sem certeza, a presença das videiras "caluas" em Oleiros por esta altura (muito anterior ao ataque de filoxera em Portugal).

A origem etimológica desta casta provém, muito provavelmente do latim "*Callum*" - "pele dura, crosta" ou "*Callosus*" - "caloso duro".

**Callum. — Oleiros.**



Desconhece-se a origem desta casta, há quem diga que foi trazida pelos Celtas, outros defendem que foi trazida por monges, certo é que há marcas de *medievalidade* na forma de condução das videiras desta região.

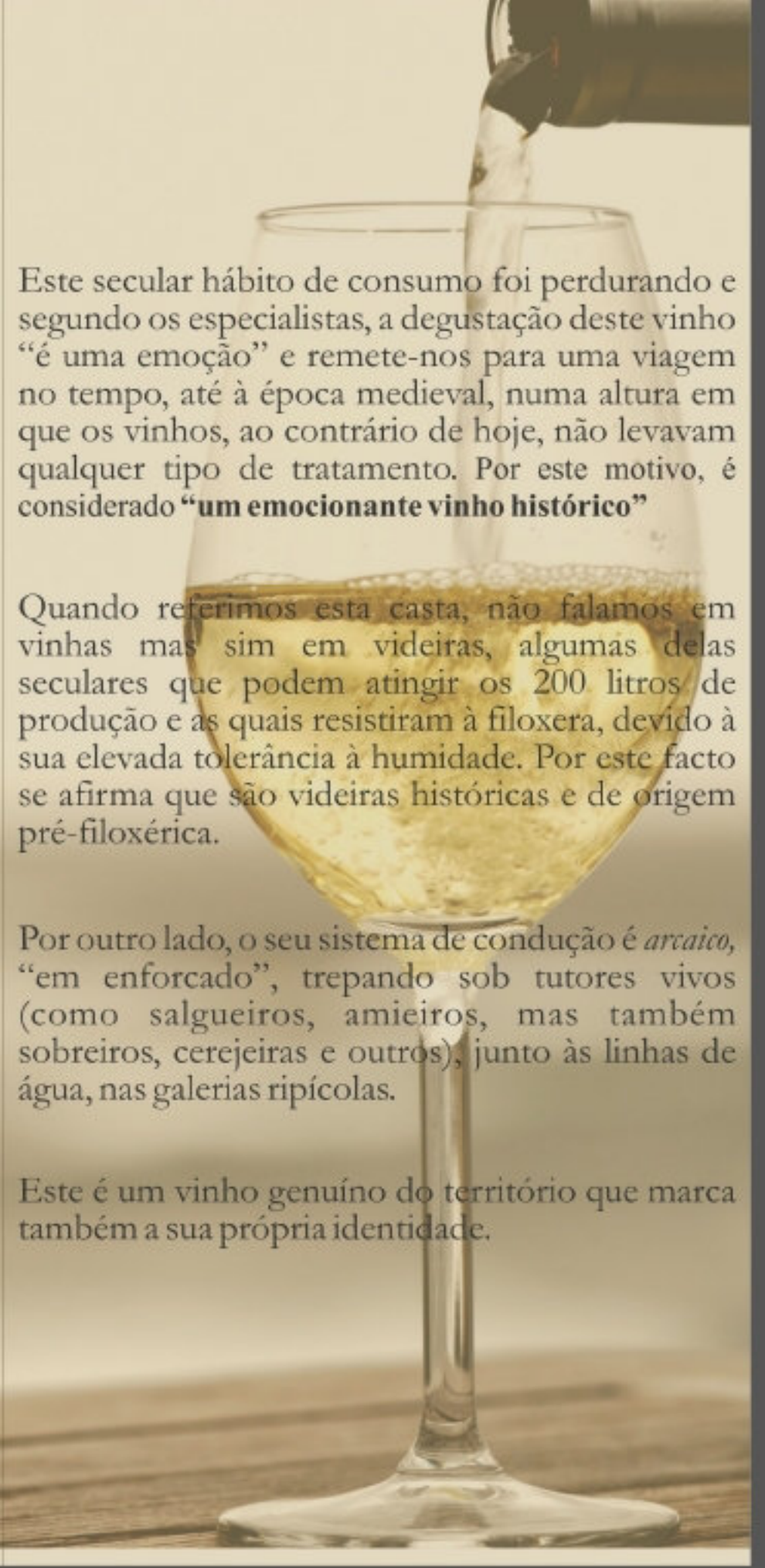
Um exemplo disso é a existência de espaldares de madeira a sustentar as videiras nas bordaduras das propriedades, os quais foram divulgados pelos monges da Idade Média e ainda persistem na paisagem contemporânea da região. Estes são referenciados pelo Bispo de Angra, nas Memórias da Villa de Oleiros (1881):

*“Grande abundância de mosto provinha antigamente das videiras que circundavam as propriedades em terra baixa e forte, as quais eram elevadas em toscas grades de paus de castanheiro e varas de pinheiro, que chamavam “jangadas”, produzindo assim muitas uvas, mas nunca amadureciam perfeitamente”.*



As próprias adegas do território evidenciam inspiração medieval, comprovada pela presença dos barris de madeira.

Também à boa moda medieval, o vinho vermelho (“clarete” ou “palhete”) seria o de todos os dias e o Callum (branco) era bebido em dias de festa.



Este secular hábito de consumo foi perdurando e segundo os especialistas, a degustação deste vinho “é uma emoção” e remete-nos para uma viagem no tempo, até à época medieval, numa altura em que os vinhos, ao contrário de hoje, não levavam qualquer tipo de tratamento. Por este motivo, é considerado **“um emocionante vinho histórico”**

Quando referimos esta casta, não falamos em vinhas mas sim em videiras, algumas delas seculares que podem atingir os 200 litros de produção e as quais resistiram à filoxera, devido à sua elevada tolerância à humidade. Por este facto se afirma que são videiras históricas e de origem pré-filoxérica.

Por outro lado, o seu sistema de condução é *arcaico*, “em enforcado”, trepando sob tutores vivos (como salgueiros, amieiros, mas também sobreiros, cerejeiras e outros), junto às linhas de água, nas galerias ripícolas.

Este é um vinho genuíno do território que marca também a sua própria identidade.



# Vinho Callum

Para além da casta Callum ou do sistema “enforcado”, existem muitos mais arcaísmos que importa preservar, como a história que tem para nos revelar, a tipicidade das adegas ou os espaldares de madeira, por exemplo.



Por todos os motivos, este vinho, sendo biológico na sua essência, pode também ser caracterizado como: histórico, um **arcaísmo vitivinícola** e segundo o Professor Virgílio Loureiro “um **tesouro antropológico**”.

O Callum é um vinho único, de elevada originalidade e que deve ser apreciado *in loco*, preferencialmente nas típicas adegas em xisto que existem no território, algumas das quais ainda exibem os seus ancestrais lagares em pedra, com a famosa prensa de Catão (vara e fuso), introduzida pelos romanos e divulgada pelos monges da Idade Média.



## Geleia de Callum, uma inovação

Depois da Sangria de Callum, apresentada na penúltima edição da Feira do Pinhal, no stand da Câmara Municipal, o Município de Oleiros promove agora mais uma inovação associada a este vinho histórico de Oleiros: a Geleia de Callum (uma geleia vínica, neste caso feita a partir de um vinho branco (o Callum) que apresenta um aspeto semitransparente e uma consistência gelatinosa garantida pelas pectinas).



Conclui-se que três das especialidades endógenas de Oleiros (Vinho Callum, Cabrito Estonado e Maranhão) eram consumidas apenas em épocas festivas, pelo que vale a pena vir até Oleiros nesta Páscoa para poder apreciá-las *in loco*.

