



Gazeta Rural

CLIGERAL
SERVIÇOS CLÍNICOS ESPECIALIZADOS
CONSULTORES EM MEDICINA NO TRABALHO
CLÍNICA GERAL
SEGURANÇA ALIMENTAR (IACCPT)
www.cligeral.com | medicina@cligeral.com
Contactos
962 052 641 | 961 982 980

www.gazetarural.com

Director: José Luís Araújo | N.º 222 | 15 de Abril de 2014 | Preço 2,00 Euros



Callum:

Um presente com futuro?



MASSEY FERGUSON

Lemos & irmão

Vendas & Peças & Oficina & Assistência Técnica
Tel. 232 430 450 | Avenida da Bélgica - Viseu



Um produto em que o município de Oleiros quer apostar

Jornadas sobre o Vinhos Callum bastante participadas



É um produto único, produzido na região, no qual a Câmara de Oleiros quer apostar. O vinho Callum foi tema de umas jornadas, que contaram com a participação de palestrantes que deram algumas achegas para a sua promoção, mas especialmente para a defesa de um produto único e para o aumento da sua produção.

Para o presidente da Câmara, Fernando Marques Jorge, o vinho Callum faz parte de um conjunto de ofertas que só Oleiros tem, enquanto José Vicente Paulo, presidente da Associação de Vinhos Históricos Portugueses, recebe este vinho de 'braços' abertos, defendendo, contudo, que os produtores se devem associar, numa organização que os represente e que a autarquia de Oleiros se mostra disponível para dinamizar.

Já Virgílio Loureiro é mais cauteloso. O enólogo diz que em Oleiros "não há nem vinhos no mercado, nem vinhas. Só há videiras", defendendo a união do Pinhal Interior em torno deste produto, que considera ser "uma originalidade e um resquício do passado ancestral".

Fernando Marques Jorge: "Temos três coisas que mais ninguém tem em Portugal e quem as quiser provar ou visitar terá que vir a Oleiros"

Gazeta Rural (GR): As jornadas sobre o vinho Callum foram bastante par-

tecipadas. Este foi o primeiro passo para desenvolver um produto que tem possibilidades de crescimento?

Fernando Marques Jorge (FMJ): Queremos, com alguns produtos, que são endógenos, únicos e que mais ninguém tem, trazer pessoas e atrair investimento a Oleiros. É por isso que apostamos na divulgação e na plantação de mais vinho Callum, mas também no cabrito estonado e no Trilho dos Apalaches, três coisas que mais ninguém tem em Portugal, que podem não ser as melhores do mundo, mas quem as quiser provar ou visitar terá que vir a Oleiros. Portanto, uma das nossas apostas passa por aí, mas passa também pelo vinho Callum. As jornadas que promovemos para saber mais sobre este produto entroncam nessa estratégia.

GR: Falou-se na necessidade de associar os produtores para poder crescer e desenvolver este produto?

FMJ: É uma possibilidade que está em estudo, mas também entendemos que é importante criar uma zona de produção de vinho Calum para podermos certificá-lo, assim como a sua integração na Associação de Vinhos Históricos Portugueses. É que para além de um uma fonte de rendimento para as pessoas, pode também projectar o nome de Oleiros para outras paragens.

GR: O vinho Callum é um dos produtos a associar a outros produzidos no conce-

lho para chamar turistas. Numa altura que há um regresso à terra, este pode ser um dos atractivos para o aparecimento de gente nova no sector?

FMJ: Acredito que sim. Aliás, tem que haver um regresso às origens. Se olharmos para os países desenvolvidos vemos que houve uma grande aposta no sector primário. Acho que Portugal tem condições para que quem trabalha no sector primário possa daí tirar dividendos. Agora, nós estamos numa região em que as pessoas ainda vivem de uma agricultura de subsistência e é preciso que deixe de o ser para ser produtiva e lucrativa.

Por exemplo, eu gostaria de apostar na pastorícia e voltarmos a ter os nossos rebanhos, não só para fazer a limpeza das matas, mas também como uma forte fonte de rendimento para o concelho. Estou a pensar nos rebanhos e nos corrais comunitários. Nesse sentido, irei fazer reuniões nas freguesias para promover esta iniciativa, porque sabemos que os próximos fundos estruturais vão apoiar tudo o que for produtivo, tudo o que criar emprego e diminuir a pobreza.

E de facto, estamos numa região do país que é pobre, mas que gostaríamos de inverter, tornando-a numa zona onde já dá gosto viver, que tem bons ares, boas águas e boa comida, mas que tem um índice de rentabilidade baixo, apesar de sermos um concelho excedentário, que contribui para a riqueza do país.

Virgílio Loureiro: "Uma originalidade e um resquício do passado ancestral"

Gazeta Rural — O que vai acrescentar daqui a pouco?

Entrevistado — O melhor e ouvir o que eu tenho para dizer. Mas de facto

Virgílio Loureiro (VL): Isto é uma originalidade e um resquício do passado ancestral, um testemunho do saber transmitido de geração em geração, sem livros, sem ciência, sem técnica, mas que resistiu até o século XXI. E só por isso eu penso que é um tesouro.

Acho, todavia, que não é um tesouro vitivinícola, mas mais do que isso, é um tesouro antropológico, que vale a pena preservar para gerações futuras. Na minha apresentação tentei explicar isso.

Agora, penso que não podemos deslumbrar-nos e pensar que está aqui o melhor vinho do mundo e que já há material para se fazer uma região demarcada. Não. As regiões demarcadas não se fazem com videiras, mas sim com vinhas, muitas, com tradição e vinhos de qualidade, que antes de serem demarcados afirmaram-se no mercado e passaram a ser os preferidos dos consumidores. Aqui não há nem vinhos no mercado, nem vinhas. Só há videiras. Portanto, acho que se tem que relativizar, mas tem que haver a inteligência e o bom senso de não querer pedir o impossível. É relativizar, mostrar o que há e, com base nisso, fazer com o que existe permite.

GR: Não podemos olhar para este tipo de vinhos, como os de regiões como o Dão, Douro e Alentejo, mas olhá-lo mais no seu sentido histórico?

VL: Tal qual o cabrito estonado, não mais que isso. É uma originalidade, a mesma que um turista aqui procura a natureza, as Aldeias do Xisto e resquícios do passado, onde também se encontra o Callum. Agora, não se pense que se vai exportar Calum e, com isso, dar empregos a muita gente desta região. Eu não tenho essa ideia e duvido que isso seja possível fazer.

GR: Há um caminho a ser trilhado ao longo dos próximos anos, no sentido de preservar este vinho, não deixando morrer os poucos produtores que ainda existem?

VL: Acima de tudo é preservar um tesouro antropológico. Lembremo-nos que as sociedades modernas quanto mais evoluídas mais preservam as suas memórias, até porque a globalização tende a acabar com elas e hoje em dia a globalização é uma forte ameaça à nacionalidade e ao individualismo dos países. Portanto, ou preservam as suas memórias através factos evidentes, como é o Calum, ou

qualquer dia estão todos iguais e este é um caso clássico deste tipo.

Estou em profundo desacordo com o presidente da Câmara quando diz que isto é um exclusivo de Oleiros. Não é de todo. Isto é um excluído de Pinhal Interior, que é uma unidade geográfica com identidade quase homogenia. Não é por se atravessar a fronteira do concelho de Oleiros que mudou tudo. É tudo a mesma coisa.

Acho que essa é a pior maneira de começarem a defender o Callum, porque ele existe em Proença-a-Nova, Vila de Rei, na Sertã e, se calhar, a capital é Oleiros. O presidente da Câmara e os seus munícipes devem bater-se por ter todos os concelhos, porque mesmo assim são muito poucos, e bater-se para ser a capital, não mais que isso.

