



{ CONFRARIA DO VINHO DO PORTO }

# JURAMENTO DE FIDELIDADE

*São cancelários, mestres, expertos, infanções e cavaleiros sob a direcção de um chanceler. Estão todos unidos pelo espírito de uma única causa à qual juraram fidelidade e empenho. Não é um pacto de sangue nem um qualquer filme de época medieval, embora o traje que envergamos remeta para o Infante D. Henrique, não por acaso a figura titular da confraria. Tudo, mesmo tudo, em nome do Vinho do Porto.*

TEXTOS JOSÉ JOÃO SANTOS

FOTOS FABRICE DEMOULIN / IMATEXTO / IMTX



## A Chancelaria é o órgão que dirige, administra

*e representa a confraria, sendo ainda formada pelo almoxarife, o copeiro-mor, o almotacé e o fiel das usanças.*

Os mestres e os expertos são os confrades efectivos que elegem, entre si, a Chancelaria.

O grau de mestre é normalmente atribuído a agentes de empresas e a produtores de vinho, enquanto os expertos são, regra geral, quadros de empresas.

**É SÁBADO, 21 DE JUNHO DE 2008.** O relógio do Pátio das Nações, no Palácio da Bolsa, no Porto, marca 19 horas em ponto. Entoa a música e descem a escadaria algumas dezenas de actuais e futuros confrades, envergando já as capas do traje. Começa a cerimónia, uma cerimónia formal que obedece a um rigoroso protocolo. Um a um, os novos confrades vão sendo chamados. Levam consigo o chapéu inspirado no Infante que catapultou os Descobrimentos. São cumprimentados pelo chanceler da confraria ou por outro elemento da “direcção” que ajuda a passar a fita do chapéu em torno do pescoço. Segue-se o retrato, para mais tarde recordar o momento, e a assinatura que confirma o juramento. Um cumprimento final e, no caminho de regresso à fila de cadeiras, os aplausos dos companheiros de causa. O rito cerimonial repete-se. Neste dia foram entronizados cerca de 60 novos confrades. Uma hora e seis minutos depois, a cerimónia de entronização fica concluída, já com direito a um brinde ao Vinho do Porto.

Em fila, por entre as luzes das câmaras de televisão e de fotografia, todos os confrades e restantes convidados saem a pé do Palácio da Bolsa e é também a pé que cumprem o habitual cortejo até ao vizinho Edifício da Alfândega. A distância não será superior a 500 metros, o termómetro rondará os 25 graus. A banda filarmónica segue à frente - não faltando uma escolta, a cavalo, da GNR - e vai chamando a atenção dos habitantes da zona que, de pronto, se chegam às varandas e portas desta histórica zona ribeirinha portuense. Alguns aplausos, alguns piropos e um ar incrédulo dos automobilistas que, entretanto, foram mandados parar e encostar pelos agentes da polícia que acompanham o trajecto. Sabem que terão de aguardar pacientemente e ver a banda e o restante cortejo passar.

Chegados ao Edifício da Alfândega, confrades e convidados são encaminhados para um cocktail onde, claro está, a bebida de eleição é o Vinho do Porto. São 20h30 e é tempo de colocar a conversa em dia e de os jornalistas aproveitarem para efectuar as entrevistas pretendidas. Não tarda será servido o jantar.

É um jantar de gala com todos, mulheres e homens, vestidos a rigor. Já nos primeiros momentos da madrugada cai o pano sobre a festa.

### VINTE E SEIS ANOS DE TRADIÇÃO

A Confraria do Vinho do Porto foi constituída em 1982 com o objectivo de “difundir, promover e consolidar o renome mundial” de um produto que é bem mais que isso sendo, concretamente, um dos maiores estandartes portugueses além fronteiras. A figura máxima de representatividade é o chanceler. O primeiro foi o criador do mítico Barca Velha, Fernando Nicolau de Almeida, seguindo-se António Filipe e, actualmente, Francisco Olazabal, o produtor da Quinta do Vale de Meão. A Chancelaria é o órgão que dirige, administra e representa a confraria, sendo ainda formada pelo almoxarife, o copeiro-mor, o almotacé e o fiel das usanças. Os mestres e os expertos são os confrades efectivos que elegem, entre si, a Chancelaria. O grau de mestre é normalmente atribuído a agentes de empresas e a produtores de vinho, enquanto os expertos são, regra geral, quadros de empresas.

Os cancelários, infanções e cavaleiros são membros convidados e honorários da confraria. O grau de cancelário é o mais prestigiante estando apenas ao alcance de chefes de Estado e de Governo. É, aliás, um dos motivos de maior orgulho da confraria que já soma 43 cancelários, entre eles Alberto Fujimori (Peru), António Guterres, Carlos Menem (Argentina), o rei Juan Carlos (Espanha), Fidel Castro (Cuba), o príncipe Henrik (Dinamarca), Jorge Sampaio, José Maria Aznar (Espanha) e Mário Soares.

O chanceler da confraria, Francisco Olazabal, diz com orgulho que “não haverá no mundo uma outra organização deste género com um tão elevado número de chefes de Estado e de Governo” e explica que todos os anos a confraria “impõe um limite de personalidades a entronizar, que raramente ultrapassa a meia centena de pessoas”, de modo a garantir que qualquer novo confrade sinta orgulho, responsabilidade e um privilégio por ter sido indicado como membro.



ID: 21696483

01-08-2008

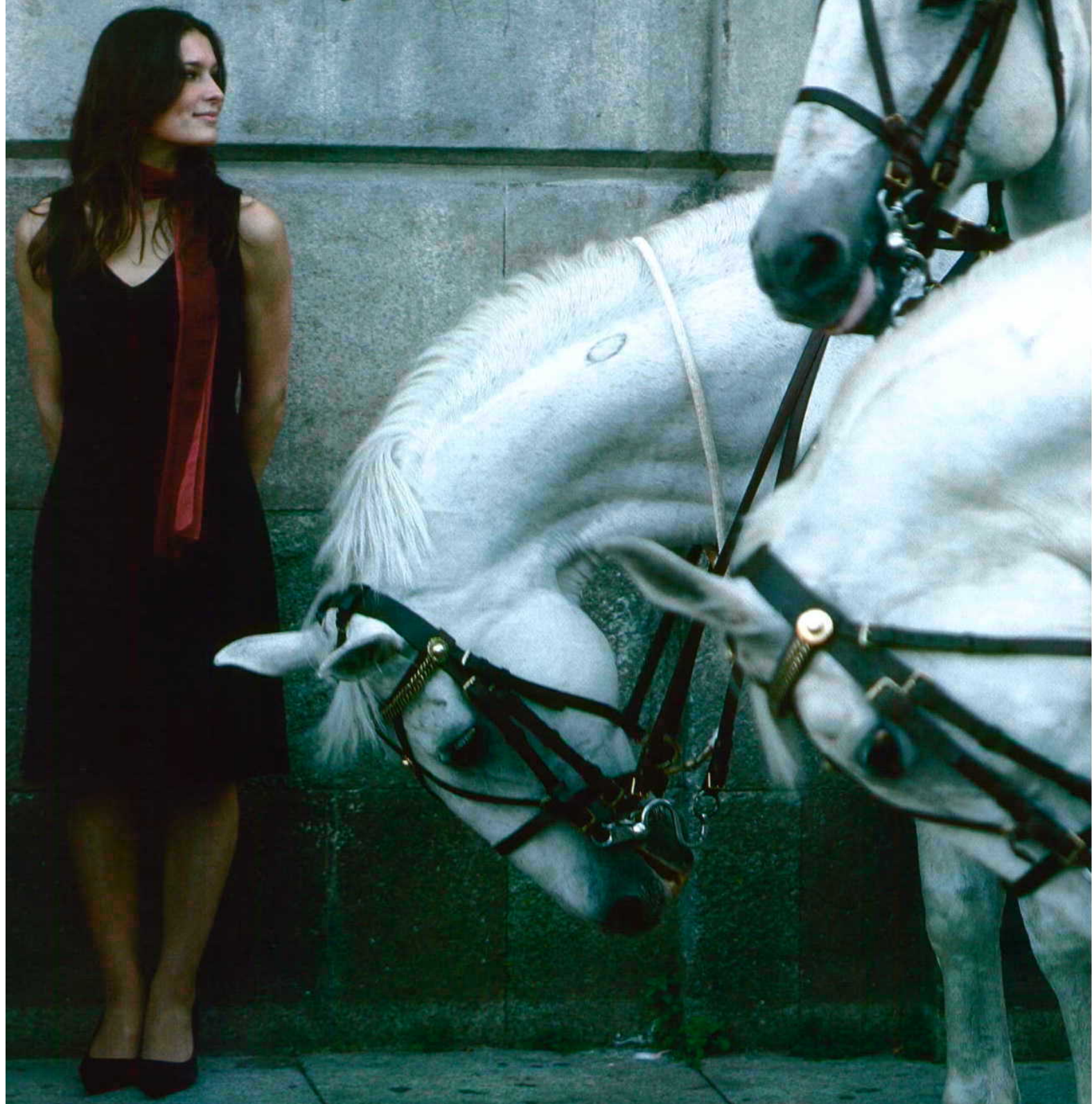


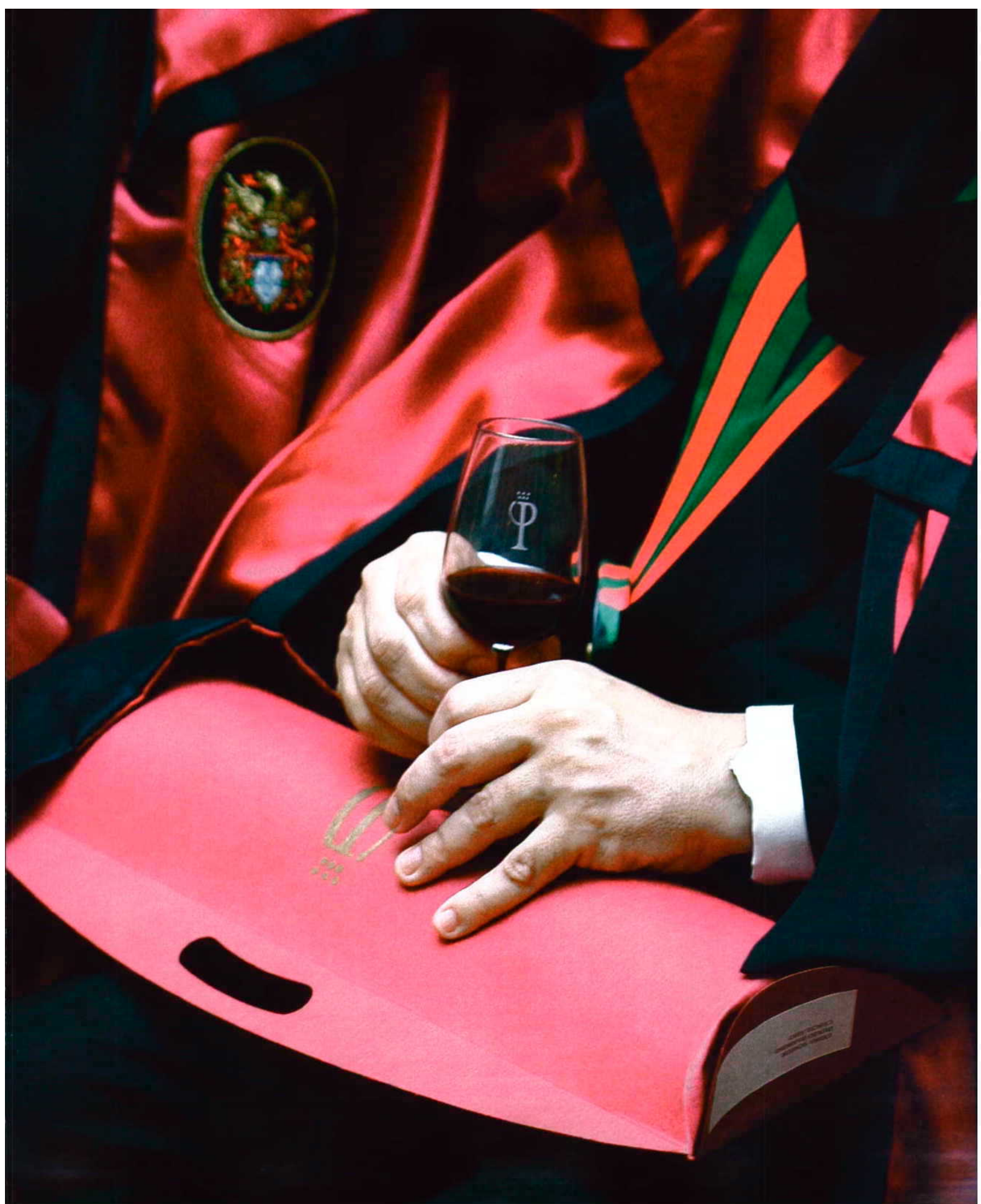
Para o restrito grupo de cancelários da Confraria do Vinho do Porto entraram, este ano, o presidente da Comissão Europeia, Durão Barroso, e o Presidente da Suíça, Pascal Couchepin.





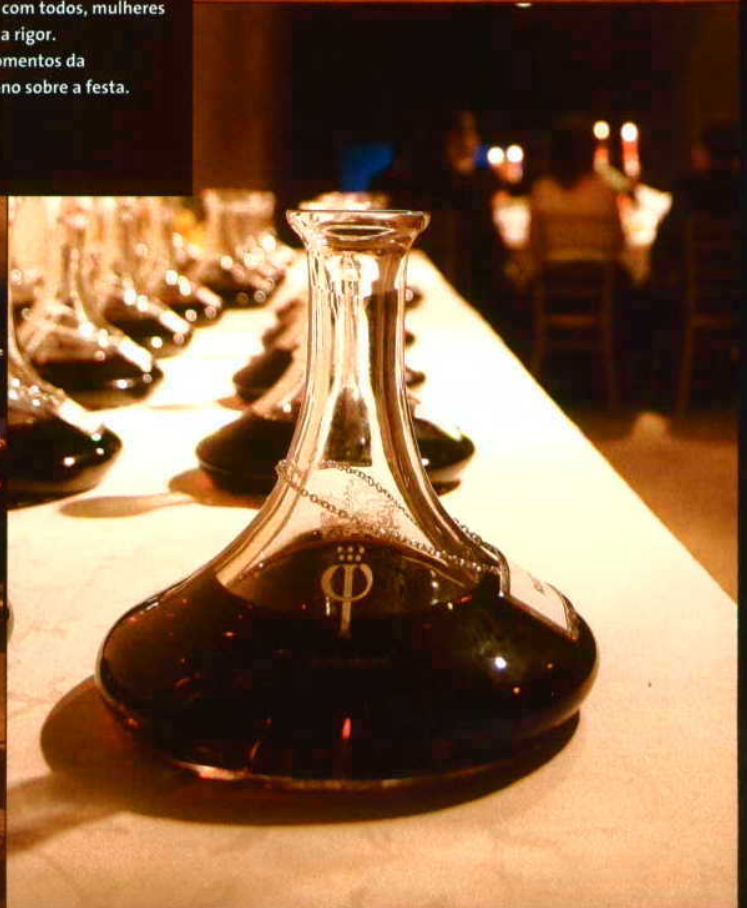
**CRIADA HÁ 26 ANOS**, a Confraria do Vinho do Porto promete continuar pelo reforço e reconhecimento da imagem e da qualidade do Vinho do Porto. Tomou o Infante D. Henrique como figura tutelar por considerar que também o Vinho do Porto partilha da aventura e espírito universais daquele histórico personagem.

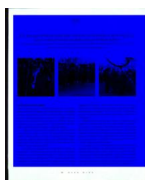






É tempo de colocar a conversa em dia e de os jornalistas aproveitarem para efectuar as entrevistas pretendidas. Não tarda será servido o jantar. É um jantar de gala com todos, mulheres e homens, vestidos a rigor. Já nos primeiros momentos da madrugada cai o pano sobre a festa.





## Em fila, por entre as luzes das câmaras de televisão e de fotografia, *todos os confrades e restantes convidados saem a pé do Palácio da Bolsa*

e é também a pé que cumprem o habitual cortejo até ao vizinho Edifício da Alfândega. A distância não será superior a 500 metros, o termómetro rondará os 25 graus.



### OS NOVOS CANCELÁRIOS

Para o restrito grupo de cancelários entraram, este ano, o presidente da Comissão Europeia (CE), Durão Barroso, e o Presidente da Suíça, Pascal Couchepin. Para o líder europeu, o Vinho do Porto “é um grande produto português” e “o melhor vinho do mundo para acompanhar queijos, doces ou chocolate”. O novo cancelário encarou a distinção como “um privilégio e uma satisfação”, aproveitando para recordar os tempos de infância.

“Lembro-me, em miúdo, em Valpaços, de pisar uvas. Não eram uvas para Vinho do Porto, mas para vinho de Trás-os-Montes. Mesmo assim marcou-me. E a família da minha mulher ainda hoje produz Vinho do Porto. É uma tradição que é importante manter. Por tudo isso, sinto-me muito honrado com este convite”, frisou o presidente da CE.

Foi ainda nessa qualidade que Durão Barroso lembrou as negociações, com diferentes parceiros, de forma a que sejam reconhecidas as denominações de origem. O sector do Vinho do Porto quer proibir a denominação “Port” usada por alguns países produtores de vinho que não o nosso e tenta que a CE seja uma das mais fortes aliadas neste processo. Durão Barroso parece estar

apostado em auxiliar a causa e aproveita para recordar que, mesmo antes de assumir as actuais funções europeias, já “lutava pela promoção e divulgação” do Vinho do Porto “convidando à prova” os interlocutores políticos que recebia, sobretudo os estrangeiros.

Pascal Couchepin recorda que a Suíça “é também um país produtor de vinhos”, mas foi com “muito orgulho e satisfação” que aceitou o convite para ser um distinto confrade. “Gosto muito de Vinho do Porto. Na minha casa de montanha, no Inverno, não dispenso. E também gosto de oferecer aos amigos, no Natal e na Páscoa, por exemplo. O meu país produz bons vinhos, mas tenho de reconhecer que o Vinho do Porto é um grande vinho do mundo”, admitiu o presidente suíço.

Criada há 26 anos, a Confraria do Vinho do Porto promete continuar pelo reforço e reconhecimento da imagem e da qualidade do Vinho do Porto. Tomou o Infante D. Henrique como figura tutelar por considerar que também o Vinho do Porto partilha da aventura e espírito universais daquele histórico personagem. Como refere o chanceler no final de cada nova entronização: “Pelo Vinho do Porto! Pela Confraria! Pelos Confrades”!



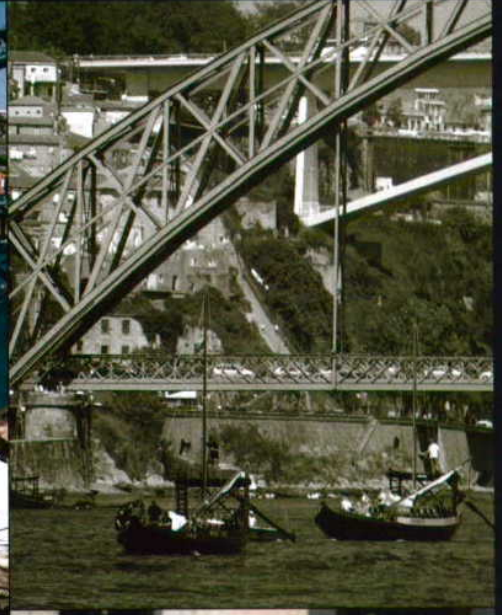
## { A REGATA DOS BARCOS RABELOS }

*A Confraria do Vinho do Porto salta para as páginas dos jornais e tem direito à televisão, pelo menos, duas vezes por ano. Além da entronização promove a Regata dos Barcos Rabelos, um evento capaz de captar a atenção da Comunicação Social e reunir, nas margens de Porto e Gaia, milhares de pessoas que gostam de assistir ao renascer das embarcações intimamente ligadas à história das casas de Vinho do Porto.*

**A REGATA É REALIZADA EM 24 DE JUNHO**, feriado de São João. Quando começou, há 15 anos, não mais que meia dúzia de embarcações estavam recuperadas e aptas para esta autêntica corrida, sempre levada muito a sério pelos participantes até porque tem uma comissão técnica que avalia a prova e, por vezes, desclassifica concorrentes. O sucesso da iniciativa foi crescendo e, este ano, foi já protagonizada por 17 embarcações.

A corrida demora cerca de 40 minutos e espera-se sempre que o vento sopra de feição. A largada é feita junto ao Cabedelo e a meta encontra-se perto da Ponte Luís I – uma distância que de automóvel, sem trânsito, não demora mais do que cinco minutos a percorrer. Com um cenário único proporciona imagens de rara beleza, mesmo que se sucedam algumas peripécias habituais, como “toques” entre os Rabelos ou trajectórias menos conseguidas que desviam os barcos para junto das margens.

Cada embarcação transporta uma tripulação que não excede as seis pessoas. O trabalho em equipa é fundamental para que um bom resultado seja alcançado. Tudo culmina no largo junto às caves da Sandeman, em Gaia, com a atribuição do prémio ao vencedor e música popular à mistura. Quem chega em primeiro faz questão de exhibir o troféu durante um ano, em local bem visível para os visitantes, quase sempre nas caves da respectiva casa de Vinho do Porto. Para que se registe, este ano a vencedora da regata foi a Porto Barros, do grupo Sogevinus. ■



Cada embarcação transporta uma tripulação que não excede as seis pessoas. O trabalho em equipa é fundamental para que um bom resultado seja alcançado. Tudo culmina no largo junto às caves da Sandeman, em Gaia, com a atribuição do prémio ao vencedor e música popular à mistura. Para que se registre, este ano a vencedora da regata foi a Porto Barros, do grupo Sogevinus.



