

O VINHO DO PÔRTO

Seu passado, presente e futuro

DO AUTOR

A seguir:

O Vol. 1 dos

Cantares e danças estilizadas sôbre motivos agrícolas para os alunos das escolas agrícolas e crianças das escolas primárias.

Cantos a uma, duas, três e quatro vozes.

O

VINHO DO PÔRTO

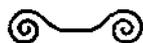
SEU PASSADO, PRESENTE E FUTURO

:: Produção :: Comér-
cio :: Estatística ::

POR

JÚLIO EDUARDO DOS SANTOS

Representante do Sindicato Agrícola de Alijó (região duriense) no Conselho Consultivo
da União da Agricultura, Comércio e Indústria



LISBOA — MCMXVI

Composto e impresso na TIPOGRAFIA UNIVERSAL—R. do Diário de Notícias, 110

Fotogravuras de BORDALLO PINHEIRO, LALLEMANT, LIM.A

Dissertação inaugural do curso de engenheiro
agrônomo, apresentada ao Conselho Escolar
do Instituto Superior de Agronomia.

ÍNDICE

	Pag.
PREFÁCIO	9
PARTE I— <i>Notas sobre o Rio Douro e a Região Vinhateira</i>	13
CAPÍTULO I—O Rio Douro. Geologia e Climatologia da Região Vinhateira. Sua divisão	13
O percurso do Douro. A navegação no passado e na actualidade. Os barcos rabelos e as barcas de passagem. Os <i>pontos</i> . O Cachão da Valeira. O melhoramento das condições de navegabilidade do rio. O Douro, segundo Serpa Pimentel.	
Constituição geológica do vale do Douro. Sua bacia hidrográfica. Hipóteses sobre a sua formação. Os calcários. Diferença de constituição entre a antiga e a moderna demarcação.	
A temperatura. Sua oscilação. Dados termométricos de Moncorvo e da Costa do Castedo. Chuvas. Classificação pluviométrica de Moncorvo. Inutilidade do seu posto.	
CAPÍTULO II—A propriedade e a população. As culturas	41
Divisão da propriedade. Os <i>Chateaux</i> do Douro. As quintas; os seus administradores. Carácter dos seus habitantes. Dados demográficos.	
As culturas. Sua expansão e aperfeiçoamento. Oliveira; amendoeira; figueira; laranjeira; ameixeira; cereais; garoba; uvas de mesa; tabaco; etc.	
Silvicultura. Agricultura, caça, pesca. A Vilarça e as suas culturas. Correções na ribeira da Vilarça e no Sabor.	
Diferentes divisões da região vinhateira. Os trabalhos do barão de Forrester. Dados sobre a sua obra.	
PARTE II— <i>Viticultura</i>	57
CAPÍTULO I—Castas da região do Douro	57
Influência das castas durienses na vinificação. Descrição sumária das principais. Análises. Percentagens sacarina e ácida. Os trabalhos do Prof. Cincinato da Costa.	
CAPÍTULO II—Trabalhos culturais	69
Modos de plantação no Douro. A armação do terreno. Seu custo. Pilheiros.	
Diferentes trabalhos culturais; sua descrição. As plantações com videiras americanas. A filoxera. Outras doenças; seus tratamentos.	
Modificações na viticultura duriense. A flora espontânea das vinhas.	
PARTE III— <i>Vinificação</i>	87
CAPÍTULO I—Trabalhos no Douro	87
O antigo processo de vinificar; sua descrição.	
Vindima sua época. Desengace, esmagamento, pisa.	
Descrição das diferentes operações. O trabalho nas quintas. Aguardentação.	
As instalações vinícolas do Douro. Plantas dalguns dos seus lagares.	

	Pag.
CAPÍTULO II—Trabalhos nos armazens.	112
A importância dos armazens. As madeiras empregadas na cascaria. Operações de tanoaria. Avinhação. Nomenclatura do vasilhame. Forma seguida na exportação do vinho para os vários mercados.	
Os diferentes trabalhos dos armazens. Sua técnica. As garrafeiras.	
CAPÍTULO III—Estado do vinho do Pôrto	123
O mosto e os seus elementos. Sua normalisação. A côr. A acidez e a açucaragem.	
A evolução do vinho. Aguardente e álcool industrial.	
Análises. Trabalhos portugueses, alemães e ingleses.	
Colheitas célebres. O vinho do Pôrto em medicina. Sua acção terapêutica.	
O Pôrto rei dos vinhos.	
PARTE IV— <i>O vinho do Pôrto na história</i>	143
CAPÍTULO I—O seu passado	143
Época anterior ao tratado de Methwen. Influência d'êste. O estabelecimento das feitorias. As relações dos exportadores ingleses e dos produtores portugueses. Origem da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. História do Douro vinícola até à liberdade de Comércio, em 1865. A filoxera. Crises várias, suas causas e soluções propostas.	
A legislação de 1907. A nova demarcação.	
CAPÍTULO II—Os mercados actuais	175
A Alemanha, o Brasil e a Inglaterra. A evolução d'êses mercados, suas características, etc. Outros mercados. Dados estatísticos.	
A exportação de vinhos do Douro desde 1678 à actualidade.	
Gráficos detalhados da exportação vinícola portuguesa desde 1865, para estudo comparativo.	
PARTE V— <i>O futuro do Douro e do vinho do Pôrto</i>	191
CAPÍTULO I—Protecção ao vinho do Pôrto no País e no estrangeiro. Comércio.	191
Importância da exportação do vinho do Pôrto na economia nacional. Necessidade duma nova demarcação.	
Tratados de comércio. Direitos de exportação, prêmios, etc. A marca oficial.	
CAPÍTULO II—A Associação dos Viticultores Durienses.	198
Sua necessidade. A opinião de Moraes Soares. A Liga dos Lavradores do Douro.	
Características da futura associação.	
CAPÍTULO III—Futuras medidas de fomento no Douro.—Legislação.	211
Novas culturas na futura zona e na parte da actual a excluir. Contribuições e revisão das matizes. Emigração, instrucção, etc., etc.	
PARTE VI— <i>Sinopse da bibliografia e da legislação sobre o Douro e o vinho do Pôrto</i>	219
CAPÍTULO I—Bibliografia	219
Obras manuscritas e impressas sobre a agricultura e a economia do Douro.	
Artigos de jornais e revistas científicas portuguesas.	
CAPÍTULO II—Legislação	247
CONCLUSÕES	248
APENDICE	254

DESENHOS DO AUTOR

A todas as pessoas que se dignaram prestar-lhe informações sôbre os variados assuntos de que trata o presente volume, quer durante a sua permanência no Douro, na Cidade do Pôrto e em Vila Nova de Gaia, onde foi no intuito de colher elementos para a sua confecção, quer após o seu regresso a Lisboa, aqui deixa o autor consignada a expressão da sua muita simpatia e reconhecimento.

O vinho do Porto, bem feito, bem velho e bem conservado, é o primeiro do mundo. Confessam-n'o até os humildes que não entendem de vinhos.

A. A. d'AQUIAR. — *Conferencias sobre vinhos.*

O VULGO procede muitas vezes assim: eleva qualquer pessoa ou coisa a culminâncias, mas desconhece-as no íntimo. A excelência dos seus actos ou a beleza da sua forma bastam-lhe para que as venere ou aprecie, continuando a ignorar as suas tendências e o seu passado, isto é, quasi sempre as suas feições mais características. Assim tem sucedido ao vinho do Pôrto. Proclamado admirável até por aqueles para quem são enigmas os mais ínfimos conhecimentos enológicos, é contudo desconhecido nas particularidades da sua nascença e evolução, nas grandezas e desalentos do seu passado.

Não é exagêro o que afirmo. Para provar essa ignorância, existente sobretudo no sul do País, basta citar o facto de não ser difficil encontrar quem afirme que o fabrico do vinho do Pôrto é misterioso, como se os viticultores durienses em vez de processos racionais mais ou menos aperfeiçoados empregassem manejos quiméricos de alquímia, e muito mais fácil ainda deparar-se-nos quem nada saiba da sua história ainda não excessivamente longa mas muito movimentada, em que vemos alternarem-se períodos áureos e situações de desespêro.

O primeiro facto é vulgaríssimo até entre muitos viticultores, pois que no congresso vitícola nacional em 1895 após a leitura do interessante relatório sôbre o fabrico e preparacão dos vinhos generosos, trabalho que apenas se referia ao vinho do Pôrto ¹, foi affirmado por mais

¹ Foi relator o engenheiro Sr. Afonso do Vale Coelho Pereira Cabral.

dum congressista que matéria desconhecida para elles ali se encontrava; quanto ao segundo está bem exemplificado nas seguintes palavras, insertas num livro sôbre agricultura, comércio e navegação de Portugal publicado há muito poucos anos por um nosso distinto economista, livro em que se encontram, é certo, passagens úteis e criteriosamente versadas: «Durante a administração pombalina, por sugestão do governo inglez, foi incumbido o barão de Forrester de estudar a região productora dos genuinos vinhos do Porto e foi, n'essa occasião, publicado na Inglaterra o resultado d'esse estudo com um mappa do curso do Douro indicando a area do vinho licoroso que n'essa epocha se limitava propriamente ás vertentes directas e mais inferiores do valle d'esse rio». A verdade é que essa demarcação fez-se tendo em atençaõ factos diversos adeante desenvolvimento referidos e não por sugestão do govêrno britânico, mas mais interessante é saber-se que o Barão de Forrester nasceu vinte e um anos após a morte do famoso ministro de D. José I.

Sob o ponto de vista económico actual do vinho do Pôrto muito se tem dito e escrito, mas para a perfeita comprehensão da famosa questão duriense é necessário conhecer bem a feição agrícola do país vinhateiro. Ora especialmente sôbre a sua técnica vinária não é rica a bibliografia scientifica portuguesa.

O fim do presente trabalho é reunir, sintetizar num reduzido número de páginas para a vastidão do assunto, a vida passada e vaticinar o que será o futuro dêsse celebrado vinho, com a adopção das medidas que reputo indispensáveis, considerando-o sob os aspectos da produção e do comércio. Quem pretender conhecer e estudar o Douro e o seu principal produto encontrará nas páginas que seguem numerosos subsídios. O ponto de vista pratico nunca foi abandonado, e a afirmá-lo está a sinopse da bibliografia e da legislação sôbre o Douro.

Essa parte não pode aspirar a ter maior valor do que um ensaio, porque nenhum autor deve ter a pretençaõ de ter dito a última palavra em tais assuntos. Ela parece-me, contudo, completíssima, pois que além de livros menciona também artigos de revistas e jornais agrícolas e scientificos portugueses, onde se encontram espalhados alguns bons estudos.

Êste livro interessa igualmente os lavradores durienses e os commerciantes de vinho do Pôrto, porque qualquer meio de divulgar a grande riqueza que o seu trabalho nos dá, deve ser-lhes sempre grato. Muito em especial diz-lhes respeito a Parte V, em que são referidas as futuras medidas de fomento e a expansãõ do principio associativo no Douro. Aos seus viticultores, que tem sempre através de todas as infelicidades demonstrado dedicar a essa terra tão estranha, um carinho e amor acentuadissimos, dedico as palavras relativas à sua associaçaõ, porque só na energia, que reunidos manifestem os seus esforços agora dispersos, poderão

encontrar a mudança da sua situação, que por vezes tem atingido transes bem lancinantes.

E para terminar estas palavras acêrca da índole do presente estudo, permiti que vos diga já que êle é feito com a convicção de que defender a viticultura duriense é um princípio de justiça, de que exaltar o trabalho colossal dispendido em transformar as íngremes ladeiras do Douro em exuberantes fronos de verdura, não é uma graça concedida por condescendência aos laboriosos homens dessa região, mas sim um preito devido ao seu esforço, e sobretudo de que pugnar pelos interesses dos que tem o seu mister ligado ao vinho do Pôrto é servir proveitosamente a economia nacional.

As minhas palavras procuram sempre elevar o famoso produto, cujo elogio António Augusto de Aguiar, um mestre em enologia, fez nestas frases tão sugestivas e encantadoras: «Foi, é, e será este vinho a admiração do globo, o Koh-i-Noor das bebidas fermentadas! O allivio dos convalescentes, o remedio infallivel de muitas doenças, a jovialidade dos sãos, a eloquencia d'alguns oradores. O vinho dos bemaventurados e dos opulentos! O vinho príncipe! Príncipe, sim, basta saber-se, que tem sua mãe sentada n'um throno!

«Aí onde o vedes, é rei que não receia a republica, embora não faça caso do povo. Encontra vassallos por toda a parte aonde chega. Rei na presença dos reis verdadeiros, que lhe não disputam a soberania! Altivo monarcha, que as revoluções não apeiam, antes todos os días mais o affirmam no seu logar!»¹

Freqüentes vezes no decurso dêste estudo, antes de desenvolver a história do vinho do Pôrto, refiro-me a alguns factos, em especial à antiga e à actual demarcação da área da sua produção, o que para quem não conheça suficientemente o assunto pareceria confuso sem uma explicação prévia. Por isso faço neste lugar apenas uma pequena referênciã a êsses casos, o que em nada prejudica a sua narração completa mais adeante inserta.

Não é em extremo antiga a exportação do vinho do Douro. Os primeiros embarques de que há menção official datam do ano de 1678. Durante largos anos apenas o mercado inglês o consumiu, tendo-se elevado as exportações a partir de 1703, em virtude do tratado de Methwen celebrado nessa data entre Portugal e a Inglaterra. As manufacturas britânicas encontraram facilidades na entrada no nosso País, não tendo os nossos productos agrícolas, apesar da frase de Oliveira Martins «*Portugal*

¹ Conferencias sobre vinhos.

*passou a ser uma horta da Inglaterra*¹, obtido uma situação desafogada nesta nação, a não ser o vinho.

O comércio do vinho do Pôrto ficou quasi exclusivamente monopolizado pelos ingleses estabelecidos naquela cidade. A sua influencia estendeu-se a toda a região vinhateira do Douro, região que absolutamente relação alguma tem com a provincia do mesmo nome, pois é uma faixa cortada pelo rio Douro, situada a partir da aldeia de Barqueiros para o oriente. E convem dizer, falando dos ingleses, que foram eles que verdadeiramente descobriram esta riqueza vinícola no norte de Portugal. Esta confissão não nos deve envergonhar, como diz Aguiar, porque um povo que avassalara as Índias, onde eles haviam mais tarde de fundar um império, pode deixar-lhes aquela glória para repartirem connosco.

Pouco a pouco vão surgindo desavenças entre os viticultores e commerciantes, acabando os primeiros por se dirigirem ao governo de D. José, pedindo-lhe que providenciasse acerca da sua situação. Foi então fundada a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, instituição repleta de largos privilégios, e demarcada arbitrariamente uma área para a produção do vinho generoso. As regiões não incluídas, apesar de produziram algumas delas bons vinhos, ficaram impossibilitadas de concorrerem com eles ao mercado. A zona referida era bastante restrita e quasi se limitava às vertentes do rio.

Em 1865 foi decretada a liberdade de comércio, e então puderam muitos desses vinhos competir com os da primitiva área privilegiada. A situação do Douro passa desde então por diversas fases, uma das mais terríveis sem dúvida a da célebre invasão filoxérica, que há quarenta anos reduziu a escavados montes algumas das suas mais belas quintas. A situação da sua viticultura chegou a tal estado que, pelo menos nas colunas dum jornal, se abriu uma subscrição para acudir à miséria dos seus heroicos trabalhadores, como se com medidas dessa natureza se conseguisse alguma vez debelar males tão intensos.

A liberdade de comércio terminou há dez anos, sendo a exportação dos vinhos generosos pela barra do Pôrto apenas concedida aos do Douro, e constituída uma nova demarcação. Esta área foi tão arbitrariamente marcada como a primeira, diferindo dela pela extensão. A antiga era má porque excluía propriedades produtoras de belo Pôrto; a moderna é péssima porque englobou regiões sem os requisitos necessários para o gerarem. Foi uma dilatação perigosa, uma hipertrofia lamentável, que urge remediar com critério scientifico. O mapa junto permite comparar as duas áreas.

Eis o que julgo necessário para a justa comprehensão do que segue.

¹ *Política e Economia Nacional.*



PARTE I

Notas sôbre o Rio Douro e a Região Vinhateira

CAPÍTULO I

O Rio Douro. Geologia e Climatologia da Região Vinhateira. Sua divisão

ENTRE os factores mais importantes que contribuem para a feição especial da viticultura duriense, figuram a constituição do terreno e as condições climáticas. Impõe-se, portanto, um estudo prévio da geologia e da meteorologia da região, o qual conjuntamente com a descrição do rio Douro constituirá o presente capítulo, que será resumido, como a índole do presente trabalho exige e a disposição da matéria determina, pois que a muitos pontos aqui tratados serão feitas referências mais detalhadas noutros capítulos.

Sob o ponto de vista geológico encontram-se variados elementos, que podem orientar quem deseje conhecer êsse aspecto da região duriense; porém, sob o meteorológico as dificuldades são quasi invencíveis, pois que além das observações do posto de Moncorvo, só conheço alguns dados obtidos numa curta série de anos nas quintas dos Malvedos e do Sábio, situadas na costa do Castedo no Alto Douro. Seria interessante o exame de dados análogos obtidos noutros pontos da região vinhateira, o que é impossível porque até hoje, salvo estas duas excepções, não creio que a meteorologia tenha interessado os seus agricultores.

O rio Douro nasce em Espanha na serra de Urbion. Segue o seu curso na direcção NW.—SE. até Almazan, na de E.—W. até um pouco a montante de Miranda, fazendo parte da fronteira desde esse ponto até Barca de Alva com a direcção NE.—SW. e entrando então pela terra portuguesa corre na de E.—W. até desembocar no Oceano Atlântico a 4 km. a jusante da cidade do Pôrto, em S. João da Foz. O seu curso é de 640 km., dos quais 240 em Portugal.

Neste percurso, recebendo aqui e além o alento bem inconstante de vários afluentes, o Douro mostra uma extraordinária variedade e riqueza de aspectos. Chamaram-lhe já o nosso mais lindo rio, e embora não examine neste momento a propriedade com que lhe oferecem o título de rei dos rios portugueses, não vá ofender a poesia do Lima ou a majestade do Tejo, devo acentuar que o seu aspecto de grandeza a montante da Régua, trágico e doloroso até por vezes, impressiona vivamente quem olha o seu vale tão estranho, e que o encanto do seu curso daí até à Foz, com passagens tão pitorescas, curvas tão graciosas, aspectos tão delicados como imprevistos, seduz todos que o vêem — os que o sabem apreciar como artistas e aqueles que apenas podem sem largos raciocínios gozar a comoção que o seu aspecto belo provoca.

O Douro, que sereno faz grande parte do seu percurso em Espanha, vai mudando de aspecto ao aproximar-se do território português, até que na parte em que serve de fronteira se mostra verdadeiramente arrogante. Faz a jornada de Miranda a Barca de Alva num apertadíssimo vale ornado de gigantescos rochedos. Daí em diante acompanhado sempre por altas encostas, onde até bastante abaixo da Régua a vinha verdeja, alarga mais o leito, apresentando reminiscências daquela parte fronteira um pouco a montante da foz do Tua e afastando apenas as suas margens de modo mais considerável no Pocinho, no Pinhão e na Régua.

Os seus principais afluentes em Portugal são: o Sabor, que nasce perto de Bragança, na serra de Montesinho, recebe um afluente o Angueira e vem desaguar perto de Moncorvo; o Tua, que vem de Espanha, banha Mirandela e acaba em Foz-Tua, tendo recebido os rios Rabaçal e Tinheira; o Corgo, que passa em Vila Rial e termina perto da Régua; o Tâmega, que nasce na Galiza, banha Chaves e Amarante, desaguando a SW. da serra do Marão, e o Sousa, cuja embocadura fica muito próxima do Pôrto, todos na margem direita; e na esquerda: o Águeda, que termina a montante de Barca de Alva; o Coa, que passa entre Pinhel e Almeida, desaguando perto de Foz-Coa; o Távora, que descendo do planalto de Trancoso termina acima da Régua, e o Paiva, que vindo da serra da Senhora da Lapa desagua muito próximo da foz do Tâmega.

O aspecto que as margens do Douro na região vinhateira nos apre-

sentam, isto é, de Barca de Alva a Barqueiros, a jusante da Régua, repete-se nas encostas dos afluentes que recebe nessa extensão. Assim, quem penetrar nos rios anteriormente mencionados e que estejam na área considerada e nos outros afluentes de menor importância nas mesmas circunstâncias como o Pihhão, o Tedo e o Torto observa, durante parte às vezes bem extensa do seu percurso grandes culturas de vinha em tudo idênticas às das encostas do Douro ou os vestígios dos antigos vinhedos dizimados pela invasão filoxérica.

Todos estes vales são apertados, correndo a água na maioria por entre rochedos que adornam escarpadas margens. Esta circunstância aliada à disposição análoga que as encostas do rio principal apresentam, origina grandes cheias em que as águas dêste chegam em alguns pontos a elevar-se a 16m. sobre o normal. Entre as cheias mais célebres contam-se as de 1866 e 1909. Êsses cataclismos assolam todos os povos marginais, que devem receber com resignação as investidas trágicas do grande rio, pois devem lembrar-se de que êle e os seus afluentes encerram uma enorme riqueza a repartir pelo norte do País, e que é urgente aproveitar com inteligência.

O Douro é navegável até um pouco acima de Barca de Alva para pequenos barcos. Os navios de elevada tonelagem apenas percorrem uma insignificante distância; até perto da grande ponte D. Luiz entram numerosos vapores destinados ao transporte de mercadorias.

As embarcações que se nos deparam no rio, não falando nas diversíssimas que o sulcam em frente do Pôrto, são os barcos rabelos e as barcas de passagem. Estas são pequenos barcos que transportam passageiros duma margem para a outra, em diferentes pontos do rio.

Os barcos rabelos são grandes, característicos, com uma grande *espadela* ou *rabo*, donde provêm o seu nome, leme que às vezes atinge mais de 10m. A tripulação compõe-se em regra de dezoito homens, dos quais um é o arrais, a quem compete o govêrno do barco, viajando nas apêgadas, andar superior, dois são feitores e um o moço. Os restantes são os *marinheiros*. Uma enorme vela de majestoso efeito caracteriza os barcos rabelos, que são preciosas relíquias das primitivas embarcações peninsulares, quem sabe se, como alguns pretendem, com um tipo perfeitamente igual àquelas em que o fenícios demandaram outrora as costas da Lusitânia, hipótese que o seu aspecto sempre constante nos deixa architectar.

E' neles que ainda hoje se transportam numerosas mercadorias para o Pôrto, em viagens demoradas e por vezes perigosas. A vida dos seus tripulantes decorre no meio dum constante risco, mas êles apesar de sempre ameaçados pelo rio, lutando contra as correntes, defendendo-se das grandes cheias, lá vão trabalhando sempre com um heroísmo igual

à tenacidade dos agricultores, que com o seu esforço tenaz e persistente conseguiram transformar as encostas abruptas do Douro em famosas vinhas.

Êsses homens, que passam a vida indiferentes a tudo, excepto o seu officio que tanto amam e o seu barco em que inúmeros atractivos encontram, são como disse os *marinheiros do Douro*; aos das barcas chamam *barqueiros*. Sim, os tripulantes dos barcos rabelos obtiveram nesse honroso título a justa recompensa do seu esforço. Êles são verdadeiros marinheiros que, se navegam no verão num rio de pouca água sob a calma enorme dêsse vale em que então se asfixia, no inverno vêem deparar-se-lhes uma torrente caudalosa, destruidora, que põe à prova a sua coragem; são heroicos trabalhadores que, ao compreenderem a desgraça que o caminho de ferro levava aos seus lares, tirando a importância aos barcos, prometeram eterna indiferença a êsse maravilhoso produto da sciência, nunca utilizando o *diabólico engenho*. E tem sabido cumprir honradamente o seu juramento, erguendo até por vezes contra êle os seus musculosos braços numa attitude de impotentes nunca conformados mas sempre vitoriosos, porque lá continuam no seu mister.

O movimento dos barcos rabelos é ainda importante, podendo computar-se, apesar duma ligeira diferença nos últimos annos, em cerca de 3:000 o número dos que descem annualmente o Douro, sendo 850 com lenha e madeiras, 800 com vinho, 400 com frutas, 300 com carvão, 200 com palha e os restantes com variados carregamentos. A carga atinge por vezes 80 e mais pipas de vinho.

As viagens rio acima são demoradas, levando em compensação quando o vento é favorável, dois ou três dias a descida da Régua ao Pôrto. Por vezes a corrente é invencível e então é o barco puxado à sirga por homens ou bois, e mesmo neste caso chegam os condutores dos animais a cortar os cabos que os prendem aos barcos, porque as correntes contrárias são por vezes tão impetuosas que os arrastam. Uma viagem do Pôrto á Régua é dispendiosa, entrando a alagem, condução à sirga, com uma soma deveras importante. A despesa total pode ser orçada em 120\$00.

Sobretudo em determinados sítios a navegação é arriscada, pela força da corrente e pelos *pontos* ou *galeiras*, verdadeiros açudes, uns apparentes só no estio--*pontos de verão* para se distinguirem dos *de inverno*, que apenas nesta estação são bem visíveis. Além do Cachão da Valeira, de que abaixo falo, são perigosos, entre outros, os seguintes: Canedo, Corgo, Arnozelo, Cadão, Bula, Mogueira, Sete Rios, Teja, etc.

Nem sempre o rio foi navegável até Barca de Alva. Até quasi ao fim do século XVIII não era permitido aos barcos passarem além do Cachão da Valeira, também conhecido pelos nomes de Cachão da Pesqueira ou

da Rapa, situado um pouco a montante de Foz Tua. Um enorme rochedo represava a água fazendo-a depois cair de grande altura, impedindo completamente a navegação e isolando assim a parte superior do Douro. Apesar de sómente no reinado de D. Maria I se ter levado a efeito a demolição d'êste obstáculo, demorado trabalho de doze anos, já anteriormente e por várias vezes se pensara em efectuá-la. Parece que já na época de D. João III se estudara a possibilidade de levar a cabo tal empresa e sobretudo nos reinados de D. Pedro II e D. João V, sem que, apesar do enorme benefício dela resultante para as províncias adjacentes ao rio, se iniciassem as obras. Só em 1780 foi encarregado de dirigir a sua execução o padre de S. João da Pesqueira, António Manuel Camelo, que applicou nessa missão toda a actividade e zêlo que ella requeria; porém, tão espinhoso encargo demandava também determinados conhecimentos e por isso ao fim de oito anos passou a ser coadjuvado pelo hidráulico José Maria Yola, vindo de Itália. No ano seguinte passou o primeiro barco, ficando contudo terminada a obra apenas três anos mais tarde.

Comemorando êste facto foi feita uma inscrição, que perfeitamente se distingue, nas rochas enormes que constituem as grandiosas e trágicas margens do rio nesse ponto. É do teor seguinte:

IMPERANDO



D. MARIA I

SE DEMOLIU O FAMOSO ROCHEDO, QUE
FAZENDO AQUI UM CACHÃO INACESSIVEL
IMPOSSIBILITAVA A NAVEGAÇÃO
DESDE O PRINCIPIO DOS SECULOS
DUROU A OBRA DE 1780 A 1792

A navegação ficou ainda suspensa pelo espaço de dezesseis anos, por serem necessárias outras obras que a assegurassem. João Carlos de Oliveira Pimentel, de Moncorvo, foi autorizado a formar uma companhia por acções para o conseguir, por alvará de 1 de setembro de 1807, tendo finalmente conseguido o seu intento apesar das invasões francesas não terem permitido a constituição da companhia.

A passagem neste local é contudo ainda perigosa, sobretudo nas épocas em que o rio traz grande volume de água, sendo mesmo por vezes impossível transpô-lo. Numerosas vítimas teem aí sido sepultadas nas águas, entre ellas o barão de Forrester, José James Forrester, a quem adeante aludo, referindo-me aos seus valiosos trabalhos topográficos

nesta região, vitimado quando descia o rio em companhia de D. Antónia Adelaide Ferreira, conhecida pelo nome de *Ferreirinha*, e seu marido, que puderam ser salvos.

Sobranceiro ao Cachão fica o grande morro granítico de S. Salvador do Mundo, onde no alto se distingue um pequeno santuário, cuja fundação data de 1594. É com os olhos fitos nele que os marinheiros, ao descerem o rio, imploram a protecção divina, antes de lançarem denodadamente o barco na famosa passagem. O Sr. Dr. Amílcar de Sousa descreve este lugar do seguinte modo: «Nas portas de Lremiterio demos repouso demorado ao coração oppresso. Só passado tempo é que os olhos puderam alongar-se pela paisagem de miseria na vegetação rachitica e pelo panorama de luto que se desdobrava pelos penhascos escuros e queimados do sol das ermas serranias.

«Uma alea estreita leva ás capellinhas ao todo mais de dez e escalonadas pelo monte arriba. Por entre redes defezas ou oculos escuros, a vista descobre a custo imagens de cruel esculpturamento, ingenuas no amaneirado bronco da enxó que as creou, berrantes na viveza do colorido cafreal do pintor sertanejo. Caiadas de fresco por fóra, as moradas devotas dos toscos santos mais parecem pombaes onde vivesscm, para esvoaçarem nas alturas, bandos de pombas selvaticas. Fileiras hirtas de duros sobreiros rugosos de tronco formam as avenidas irregulares que conduzem até ao alto desejado e apetecido. O eremita boçal que lá vive foi-nos mostrar, solícito e ganancioso na sua *philosophia* de guarda dos deuses, todas as capelas e sitios notaveis do santuario: os *Penedos de Judas*, a *tura* onde está Nossa Senhora da Lapa, a capella de Nossa Senhora da Livração n'uma caverna escura e cheia de aranhões pernilongos, a de Nossa Senhora da Graça, a mais elevada d'onde a vista então se estende no mais desolado dos lances que compunge até ao dó e que penalisa a mais não poder ser...»

Quando o rio está sereno os passeios de barco são agradáveis. Em frente do Pinhão não é raro presenciar em noites calmosas algum barco singrando docemente ao som de canções, e muitas vezes tenho ouvido chamar maravilhosa a descida do Vezúvlo ao Pinhão. Segundo ouvi contar naquela célebre quinta, Santos Dumont, depois de a visitar, preferiu para se conduzir à cidade do Pôrto ao comboio um simples barco toldado.

Só do rio se pode gosar completamente o aspecto risonho das encostas quando a vinha verdejante se arrasta por elas, ou a magestosa aparência que ostentam quando a folhagem já amarelada lhes dá estranhos tons quasi dourados. E quando se fala dos panoramas do Douro não deve esquecer-se a attitude graciosa da Régua, desenhando com a disposição da sua casarin um grandíssimo H pintado a branco na encosta, como o disse Ramalho Ortigão quando descreveu a *bacia da Ré-*

gua, que denominou — a mais rica, a mais abundante região agrícola de Portugal, de que o pingue e risonho Vale de Jugueiros é a expressão superlativa e culminante.

O melhoramento das condições de navegabilidade do rio tem sido objecto de variadas atenções. Mas não podendo de forma alguma nas condições actuais o trânsito fluvial compensar as enormes despesas que tal melhoramento exige, apenas a sua viabilidade pode ser considerada como resultante da utilização da energia do Douro. O cálculo dessa energia e as vantagens que da sua captação adviriam para a região duriense são estudadas na Parte v. Contudo, posso já acentuar que apesar da inconstância do volume de água do rio nas diferentes estações e sobretudo a dos seus afluentes, o facto de em Barca de Alva o seu leito ter cerca de 120 m. de altitude deixa prever que no longo percurso até à Foz se poderá aproveitar importante energia, presentemente perdida. Captada esta, implicitamente ficará assegurada a navegação para barcos muito maiores dos que hoje vemos sulcar as aguas sempre turvas do Douro. Direi que, embora pareça ter o caminho de ferro solucionado todas as dificuldades dos transportes, a questão da navegabilidade tem uma acentuada importância, principalmente se olharmos à feição que a província de Trás-os-Montes deve apresentar no futuro.

Para terminar estas ligeiras notas sobre o rio Douro, transcrevo alguns versos da poesia de José Freire de Serpa Pimentel, segundo Visconde de Gouvêa, *O Douro*, escrita na quinta do Loureiro, na Régua. Esse pequeno excerto caracteriza mais o grande rio do que tudo o que deixo dito. Os poetas quasi sempre em duas palavras apenas qualificam melhor qualquer pessoa ou coisa do que os outros em extensas descrições.

.....
Tambem em leve batel
Ninguém me ousa navegar,
Se não quer que o cuspa ás nuvens
E o vá no abysmo tragar;
Eu quero um barco grosseiro
Quero o rude marinheiro,
Em vez de leme um madeiro,
Um madeiro secular.

Se ás vêzes dou um sorriso
Lá de Jogueiros no val,
E onde o Tamega me abraça
Ou Avintes festival;
Se a virente parra exorna
A minha veia real,
Enganai-vos; sou serpente
Sempre indomavel, fatal:

Meu furor ninguém o affronte
Seja um homem, seja um monte,
Seja a vara de Charoate,
Seja o Marão colossal.

Eu sou o typo de valentes
Como o licor, que gerei,
Onde o meu nome estampado
Ao mundo todo mostrei.
Eu sou o Douro famoso ;
Sou mais que o Tejo, orgulhoso ;
Mais que o Minho, poderoso :
Sou das torrentes o Rei.

A estranha configuração do vale do Douro demonstra ao primeiro golpe de vista que toda essa região foi fortemente abalada por convulsões geológicas.

Descendo o rio de Barca de Alva a Barqueiros em quasi todo o percurso encontram-se de ambos os lados xistos argilosos, interceptados variadas vezes por rochas graníticas. As primeiras, a cerca de 20 km., são o Monte Meão e a serra da Lousã, o primeiro na Beira Baixa e esta em Trás-os-Montes. Terminados estes afloramentos, encontram-se de novo xistos até à embocadura da Teja. Retomam aí as encostas o anterior aspecto granítico até ao ponto do Anozelo, onde os xistos reaparecem para logo em seguida cederem o lugar às grandes massas do Cachão da Valeira, a que atrás aludi. Numa pequena extensão deparam-se-nos outra vez encostas xistosas seguidas de cerca de 3 km. de granitos, penhascos de Mirago e Nagoselo, voltando até abaixo de Barqueiros xistos idênticos aos precedentes. As estratificações xistosas encontram-se irregularmente dispostas, prevalecendo contudo a direcção NW. Espalhadas existem também outras formações, adiante referidas.

Parece poder concluir-se, portanto, da simples observação destes aspectos e da disposição apresentada pelos vales do Douro e dos seus afluentes, vales de afastamento, estreitos e profundos, que as formações sedimentares lentamente constituídas foram violentamente perturbadas por convulsões posteriores, do que resultou erguerem-se em vários pontos aqueles maciços eruptivos, que determinaram o estranho relêvo da região por terem interceptado e revolvido as camadas xistosas, cuja orientação ficou irregular, embora por vezes a primitiva apareça.

E' aceitável por isso a opinião de vários geólogos que pretendem que a abertura do vale do Douro foi devida ao levantamento dos Alpes, facto que segundo os mesmos fez erguer o solo da Espanha, como o atesta a existência de depósitos terciários formando grande parte da superfície de

Castela. Assim os terrenos das planícies atravessadas pelo Douro na primeira parte do seu curso provieram da deposição das águas dum lago, as quais erguidas por êsse levantamento encontraram saída na fenda por onde êle actualmente corre, fenda originada pelo mesmo abalo. Encontram-se vestígios bem aparentes da passagem impetuosa de quantidades notáveis de água no vale do Douro.

De todos os rios portuguezes é relativamente o Douro aquelle cujo leito é mais profundo e estreito, occupando toda a largura do vale na quasi totalidade do percurso, exceptuados como atrás referi três pontos principais em que mais alarga, especialmente no Pocinho e na Régua, onde se encontram depósitos aluviaes. Além dêstes é raro encontrar uma várzea, o que determina a feição especial da agricultura da região sob o ponto de vista das plantações. Estas cobrem por completo os seus flancos. Isto dá-se precisamente também com os seus afluentes na parte mais próxima do rio principal.

O Tua, por exemplo, não longe da confluência do rio Rabaçal, estende-se por um vale largo e extenso, extraordinariamente fértil, ao passo que à medida que se aproxima do Douro, vai correndo por um vale cada vez mais apertado e abrupto, cujo aspecto provoca admiração a todos que viajam na linha de Tua a Bragança.

E', pois, devido às condições geológicas do terreno e à cultura que não permite nessa parte a erosão que, embora possa parecer o contrário à primeira vista, os rios da bacia hidrográfica do Douro são os que tem um regimen mais regular dentre os de Portugal.

Notável excepção é o vale da Vilariça, afluente do Sabor. As águas dêstes dois cursos quando o volume do Douro é bastante grande retrocedem e inundam aquelle vale até cêrca de 10 km. de distância. E' a *rebofa*, nome dado na região a êste movimento das águas, que forçadas a ficarem detidas depositam o nateiro. Mas às vezes, sobretudo quando as águas do Douro diminuem com precipitação, aquellas caminham rapidamente, destruindo o benefício que a conservação das matérias abandonadas causaria.

Os terrênos sedimentares da região duriense pertencem ao grupo primário ou paleozoico. Sôbre o sistema de que fazem parte tem havido variadas opiniões, devendo considerar-se como pertencendo ao câmbrico, acrescentando a êste respeito o Sr. Wenceslau de Lima que o contôrno dos terrenos do referido sistema quasi coincide com o da região demarcada pelo Marquês de Pombal para a produção do vinho generoso do Douro.

Examinando a carta geológica de Portugal, vê-se que a mancha do sistema câmbrico acompanha o curso do rio até Barqueiros, tomando maior desenvolvimento ao sul de Vila Rial e ao norte dos distritos de

Viseu e Guarda, e tendo próximo manchas menores em Bruço e Lagoaça, na fronteira, ao sul e este de Vila Flor, na serra de Marofa e em Almeida, na Beira Baixa, ao norte e oeste de Vila Rial e em Lazarim, ao sul de Lamego.

Comparados os xistos desta região com os da provincia do Minho vê-se que estes são muito mais metamorfoseados. Apresentam-se por vezes bastante rijos, cinzentos escuros, compactos. Entre outras formações contam-se quartzites, especialmente ao norte do Pinhão, algumas grauvaques e calcáreos, sobretudo em S. João da Pesqueira, Ervedosa, Pinhão e Gouvinhas. O que é certo, porém, é que os calcáreos não apresentam uma importância demasiada. Contudo num estudo sobre a geologia do Douro diz Neves Cabral o seguinte acerca do calcáreo, se bem que pareça poder afirmar-se que as suas manchas não são tão visíveis, excepção feita da situada defronte do Pinhão, onde conheço os vestígios dum antigo forno de cal:

«A existencia dos calcareos n'este tracto de terreno que tenho considerado¹, posto que só aqui—proximo á Varzea de Trovões—se manifesta de uma maneira distincta; entretanto elles denunciaram-se em muitos pontos, ainda que em alguns de uma maneira menos sensivel, podendo todavia dizer-se que, se o carbonato calcareo e outros saes da mesma base não predominam, como de facto, na composição geral dos terrenos do Alto-Douro, tomam n'ella uma parte importante, concorrendo poderosamente com os outros saes de bases alcalinas que entram na sua composição para os tornar tão férteis e para que a industria vinicola tire de sua cultura vantagens tão consideraveis, pela espezialidade e excellencia dos seus productos.

«Não é uma asserção gratuita a que acabo de avançar a respeito da existencia em grande escala de calcareos n'esta parte do nosso paiz, é um facto demonstrado pela observação e pelo estudo dos terrenos desta região, especialmente da parte que se estende pela Beira, até aos limites da bacia hydrografica do rio Douro. Com effeito camadas bem definidas de calcareo se notam por exemplo junto ao Douro na quinta dos Baratas defronte do Pinhão, na quinta do Sedovim no Rio Torto, proximo da Pesqueira, tanto no sitio denominado Calçada do Villarinho, como no caminho d'aquella villa á Senhora da Estrada, junto ao ponto do Douro denominado *Cachão*, nas margens do rio Côa, em Adorigo, etc., etc.

«Estes são contudo os grandes depositos calcareos, que todos vêem; porém além d'estes ha vestigios frequentes da sua existencia, não palpaveis, mas que não escapam a uma inspecção rigorosa do terreno.»

¹ Desde o contraforte das serras de Paredes e S. Paio até ao Douro, entre o Távora e Rio Torto.

Do sistema silúrico encontram-se pequenos afloramentos do andar médio entre Moncorvo e Lagoaça, em Poiães e Vila Flor.

Os terrenos arcaicos em Trás-os-Montes, onde se encontram geralmente xistos argilosos, cloríticos, talcosos e sericíticos encontram-se em especial ao norte, onde tomam grande desenvolvimento. Na região vinhateira apenas junto da foz do Corgo e ao norte de Vila Flor aparecem em restrita superfície.

Quanto às massas graníticas com facilidade se reconhece que elas não pertencem à mesma erupção, pela diferença de caracteres mineralógicos que apresentam. Predominam os granitos porfíroides, não como os que existem em Lamego e ao sul e este da bacia hidrográfica do Douro de grandes cristais de ortose, idênticos aos das bacias do Mondego e do Vouga, mas menos quartzosos. Entre estes encontram-se muitas vezes outros em que desapareceu o caracter porfíroide, e também, principalmente ao sul de Trovões, granitos de textura homogénea, de mica branca, bons para construções. A disposição das linhas culminantes dos maciços graníticos segue aproximadamente a dos estratos xistosos.

Dada a situação das rochas eruptivas e das estratificadas é de prever que importantes acções metamórficas se tenham dado, o que a observação confirma. Nos xistos, além das modificações produzidas por estes fenómenos, é vulgaríssimo encontrarem-se grandes fendas, umas causadas por fracturas outras por retracção, bem distintas umas das outras, porque estas últimas são geralmente descontínuas, tendendo à redução dos xistos em prismas, enquanto as primeiras se apresentam sem grandes intermitências.

No trabalho acima referido, diz Neves Cabral que estudando as condições geognósticas das rochas schistas das duas margens, e examinando as relações que entre ellas existem, e as rochas que representam as acções eruptivas, que deram ao terreno d'esta zona as formas tão caprichosas, que hoje se lhe notam, reconhece-se:

«1.º Que a estratificação das rochas conserva de uma maneira quasi constante a direcção geral NO. magnetico, variando apenas mui poucos graus, ora para O. ora para N;

«2.º Que os estratos inclinam quasi constantemente em angulo de 60 a 90º do SO. para NE., tanto em uma margem como na outra;

«3.º Que estas rochas repousam sobre as massas graníticas que ao sul do Douro se levantam, e que affloram na serra de Penude, em Lamego, na serra de S. Domingos proxima a Armamar, na serra de Lumiares prolongando-se por Taboaço e continuando pelas cristas das serra de Paredes e de S. Paio e d'aqui mais ou menos interrompidamente até ao Douro, no sitio do Cachão, d'onde seguem para Trás-os-Montes;

«4.º Que a disposição geral das linhas culminantes ou das cristas

dos maciços graníticos concorda aproximadamente com a direcção geral dos estratos schistosos.»

As análises de terras insertas no Apêndice completam estas notas e dão uma impressão exata das condições agrológicas da verdadeira região vinhateira. Digo da verdadeira região vinhateira para acentuar a diferença de constituição que se nota entre a faixa circundante do rio Douro e os vastos terrenos hoje incluídos na demarcação oficial. Não é este lugar próprio para se tratar largamente da geologia das províncias de Trás-os-Montes e Beiras, nas partes compreendidas naquela zona, mas basta examinar mesmo de relance a carta geológica do norte de Portugal para se receber a impressão de que a natureza dos terrenos mais próximos do rio difere muito da dos recentemente incluídos na zona produtora de vinho do Pôrto.

Julgo desnecessário desenvolver mais este ponto atendendo a que todos que o pretendam estudar mais minuciosamente encontram com facilidade os elementos de que carecem.

A região duriense apesar da sua situação tem um clima em extremo diferente dos das regiões com que confina. É uma região quente cercada por outras frias.

É certo que por vezes e em determinados pontos os seus invernos são rigorosos; porém, no outono e na primavera a temperatura é em geral agradável e no verão, especialmente nos meses de julho e agosto, o termómetro sobe em demasia, chegando a marcar perto de 60° C. ao sol e mais de 40° à sombra.

Então, quem necessita de caminhar por esses íngremes montes, quando o calor solar reflectindo-se no brilho dos xistos invade o ambiente, quasi soffoca, tornando-se sobretudo aos estranhos bem penoso suportar as ardências dum tal estio, principalmente quando sopra abridor o vento de este.

Infelizmente o vale do Douro é um foco de febres paludosas que não atacam contudo toda a sua extensão com igual intensidade, havendo pontos em que são raras. Outros, porém, devido a variadas circunstâncias, em especial às emanações dos terrenos marginaes alagados pelas cheias, são constantemente atingidos. Entre estes contam-se as imediações da estação do Pocinho.

O posto meteorológico de Moncorvo é o mais próximo da região vinhateira propriamente dita e, ainda que as suas observações não traduzam com rigor as variações da temperatura no vale do Douro, aqui ficaram registadas à falta de outro posto em melhores condições. O que é certo é que, dada a configuração destes terrenos e a exposição aos raios solares das encostas da margem direita, cuja temperatura é por isso

sempre superior à da esquerda, onde por vezes o termómetro desce consideravelmente enquanto naquela se mantém relativamente alto, o que contribue para o irregular character termométrico da região, parece-me conveniente que nas diversas quintas se façam observações relativas pelo menos à temperatura e chuvas, o que nenhuma dificuldade apresenta, porque não demandam grandes conhecimentos da parte de quem as pratica mas sim um grande escrúpulo e atenção. Além das vantagens que a viticultura tira sempre d'êste estudos, há a conveniência de interessar o mais possível os agricultores pela sciência.

O quadro seguinte mostra as máximas, mínimas e médias temperaturas, a quantidade de chuva annual, humidade, número de dias de chuva, nevoeiro, neve, geada e o estado do ceu (médias dum período de vinte anos) no posto de Moncorvo, cujas coordenadas geográficas são:

Lat.—41° 10'
 Long. } 2° 9' E. de Lisboa.
 } 7° 1' W. de Greenwich.
 Att.— 415.^m

MÉDIAS DAS OBSERVAÇÕES METEOROLÓGICAS NO POSTO DE MONCORVO
 DURANTE 20 ANOS

Meses	Temperatura			Humidade	Chuva			Numero de dias de				Ceu	
	Med.	Max. absoluta	Min. absoluta		Med.	Max.	Min.	Chuva	Nev.º	Neve	Geada	Limp.	Enc.
Janeiro	5,5	14,6	-5,5	90,2	58,7	182,8	6,6	8,0	7,6	6,6	6,5	3,5	10,1
Fevereiro	7,8	16,2	-0,5	85,2	67,3	196,8	0,0	8,8	1,9	0,4	3,7	4,2	5,9
Março	10,6	25,0	-1,0	79,1	52,7	114,8	9,0	9,2	0,5	0,2	0,7	3,2	4,7
Abril	13,5	28,0	-0,2	72,7	57,2	117,6	0,0	10,7	0,4	0,5	0,0	3,5	4,3
Maió	16,6	30,0	5,0	68,7	57,5	128,2	13,1	9,7	0,0	0,5	0,05	3,0	2,6
Junho	20,7	34,5	9,2	64,3	30,9	91,0	0,0	5,9	0,0	0,0	0,0	4,0	1,5
Julho	24,5	37,4	12,2	56,8	19,7	90,0	0,0	3,3	0,0	0,0	0,0	8,3	0,6
Agosto	24,5	35,1	13,7	56,8	12,1	37,0	0,0	2,1	0,0	0,0	0,0	8,7	0,5
Setembro	20,5	31,8	10,0	64,4	36,1	86,9	0,0	5,8	0,0	0,0	0,0	4,4	1,6
Outubro	15,5	31,8	3,1	75,4	62,9	144,5	12,2	9,2	0,7	0,0	0,1	3,7	4,4
Novembro	10,0	19,9	-1,5	86,1	67,1	209,9	6,4	9,3	3,8	0,1	2,7	3,2	6,9
Dezembro	6,2	16,3	-4,2	90,3	58,1	148,0	1,4	8,4	7,3	0,5	6,2	2,9	11,2

Vento predominante NW.

A temperatura tem enorme influencia sobre a viticultura, sendo de lastimar que tão poucos dados existam acerca da climatologia do Douro. Os quadros insertos a seguir mostram as temperaturas tiradas ao meio dia à sombra e ao sol nos meses de agosto e setembro na quinta do Si-

bio na Costa do Castedo, no Alto Douro. O seu proprietário o Sr. José Duarte de Oliveira começou as suas observações no ano de 1905 tendo no de 1915 interrompido o seu registo das temperaturas, que apenas se referem àqueles meses, por terem nessa época as variações climáticas grande influência sobre a maturação das uvas. Para comparação publico também as temperaturas obtidas no posto de Moncorvo nos mesmos meses dos anos de 1906 a 1912.

TEMPERATURAS TOMADAS AO MEIO DIA
NO MÊS DE AGÔSTO NA QUINTA DO SÍBIO, EM NOVE ANOS.
EM GRAUS CENTÍGRADOS

Dias	Ao sol									À sombra									
	1905	1906	1907	1908	1909	1910	1911	1912	1914	1905	1906	1907	1908	1909	1910	1911	1912	1914	
1	47	49	48	54	53	38	39	34	37	1	28	30	32	31	33	30	27	20	26
2	39	46	55	41	48	40	51	37	38	2	27	27	31	29	31	30	35	22	30
3	21	47	54	40	50	41	52	30	34	3	23	27	31	27	32	30	36	20	27
4	31	51	52	53	54	45	52	25	36	4	21	30	30	32	35	30	36	17	26
5	28	51	51	40	47	45	48	30	33	5	22	30	30	30	32	28	27	16	28
6	43	56	45	45	45	44	45	25	41	6	22	31	28	28	30	33	29	16	27
7	45	55	43	46	42	45	50	35	46	7	22	30	27	29	28	35	34	20	30
8	43	54	54	50	40	34	53	35	49	8	21	31	30	30	25	28	36	25	33
9	47	54	52	51	42	39	47	35	50	9	23	30	30	30	28	28	31	19	34
10	35	53	45	51	45	44	53	40	54	10	21	30	28	30	30	35	37	29	37
11	36	55	54	57	48	46	44	39	48	11	25	31	30	35	33	36	32	22	35
12	35	54	53	56	53	47	33	38	49	12	23	31	30	34	35	36	30	20	33
13	36	45	55	45	53	49	36	30	49	13	25	28	31	29	35	38	29	20	35
14	44	40	54	42	54	44	50	36	41	14	22	26	32	25	38	34	35	20	32
15	45	45	50	45	41	43	49	40	43	15	32	28	31	26	30	32	32	22	29
16	42	50	46	42	45	44	47	45	40	16	25	30	30	25	30	33	30	25	28
17	45	48	48	40	40	46	51	37	41	17	34	29	31	26	29	38	36	20	28
18	43	51	54	46	43	45	47	40	41	18	28	30	33	30	30	36	30	20	31
19	51	45	54	47	45	46	48	15	41	19	34	28	31	30	31	38	30	15	29
20	48	51	55	30	45	50	49	32	45	20	30	31	33	25	30	40	30	22	28
21	50	50	53	35	48	48	43	40	43	21	31	30	30	26	32	37	26	23	28
22	40	56	48	40	45	42	35	45	45	22	28	32	29	28	31	31	22	20	31
23	34	54	50	41	45	42	40	43	47	23	23	30	30	28	31	31	26	21	33
24	36	40	49	49	50	45	45	40	39	24	24	28	30	30	33	34	28	20	29
25	27	54	50	47	50	45	40	25	44	25	26	31	30	29	33	36	26	24	28
26	28	54	28	47	46	42	40	40	31	26	20	30	26	30	31	31	26	24	28
27	40	59	45	46	43	45	50	42	41	27	28	35	28	28	30	32	32	23	26
28	29	27	46	42	48	34	52	40	39	28	20	33	29	27	32	29	33	22	27
29	28	55	44	41	51	38	54	30	49	29	20	31	26	28	34	28	33	22	27
30	26	59	40	38	46	39	54	38	47	30	20	35	24	22	30	29	33	23	30
31	34	57	36	43	45	44	55	41	47	31	22	33	22	29	28	32	34	25	31

TEMPERATURAS TOMADAS AO MEIO DIA NO MÊS DE SETEMBRO
 NA QUINTA DO SÍBIO, EM NOVE ANOS.
 EM GRAUS CENTÍGRADOS

Dias	Ao sol									Dias	A sombra								
	1905	1906	1907	1908	1909	1910	1911	1912	1914		1905	1906	1907	1908	1909	1910	1911	1912	1914
1	46	45	45	42	44	47	57	40	52	1	27	29	27	26	27	34	36	24	33
2	45	43	45	46	45	40	55	45	51	2	26	28	28	29	28	29	35	28	33
3	49	30	47	50	45	41	56	45	30	3	30	26	30	31	28	30	35	30	29
4	46	45	48	50	43	44	56	45	33	4	28	27	29	31	27	30	35	30	28
5	44	38	51	45	47	44	55	50	32	5	25	27	30	28	30	30	34	30	27
6	43	37	56	44	45	45	56	48	50	6	22	25	31	27	30	32	35	31	29
7	29	45	55	50	50	45	52	45	20	7	22	30	31	31	35	32	33	23	20
8	36	33	54	49	35	43	50	45	23	8	25	26	31	29	23	29	32	24	22
9	38	40	55	45	34	40	42	48	23	9	24	25	30	27	24	28	30	28	22
10	43	41	54	45	30	45	45	40	34	10	35	26	31	29	23	32	28	20	24
11	33	48	51	44	22	45	45	35	41	11	21	29	30	28	17	32	27	20	26
12	33	49	49	32	32	44	45	33	44	12	22	30	28	20	22	30	28	15	29
13	33	55	50	43	42	43	46	37	47	13	22	31	30	26	27	29	24	26	30
14	30	56	45	40	45	45	35	42	53	14	21	31	28	22	27	32	24	24	32
15	28	48	44	49	44	44	40	40	46	15	18	27	28	30	26	30	18	20	30
16	—	45	50	30	45	42	40	40	44	16	15	28	30	28	30	30	18	20	30
17	25	43	50	22	44	33	26	40	47	17	15	27	30	22	28	24	21	20	29
18	22	44	51	45	46	30	43	40	45	18	14	28	30	21	30	25	25	20	28
19	29	40	45	45	35	28	40	41	32	19	18	27	26	20	25	23	22	20	28
20	30	50	50	40	35	27	26	39	37	20	15	27	30	17	25	23	26	20	27
21	37	49	54	40	42	36	30	40	43	21	14	25	30	16	26	23	25	20	23
22	37	—	49	41	34	37	32	40	42	22	12	—	27	16	22	28	20	19	24
23	23	—	45	40	43	40	30	40	45	23	15	—	26	22	24	29	20	20	23
24	—	—	40	46	46	41	39	44	40	24	—	—	23	20	25	28	22	22	25
25	25	—	40	44	46	36	46	40	50	25	14	—	24	22	30	20	22	20	28
26	38	—	25	—	45	41	—	40	47	26	16	—	20	—	28	28	—	20	29
27	25	—	31	—	46	30	—	35	47	27	15	—	19	—	26	26	—	20	28
28	—	—	30	—	50	31	—	30	45	28	15	—	25	—	32	26	—	20	22
29	26	—	25	—	40	30	—	38	48	29	13	—	16	—	26	25	—	20	26
30	31	—	43	—	38	32	—	30	—	30	16	—	18	—	24	24	—	20	27

Com dados tão restritos é infelizmente impossível tirar conclusões rigorosas. Os números apresentados mostram ser o vale do Douro uma região excessivamente quente, e da comparação dos dados do Castedo e de Moncorvo, embora obtidos a horas diferentes, pode deduzir-se que são bem diversas as características termométricas dos dois lugares. E ainda que não existam dados de muita confiança dos variados pontos da actual demarcação do vinho do Pôrto, todos sabem dum modo geral que a grande parte da província de Trás-os-Montes nela incluída está bem longe de atingir a elevada temperatura que se observa no vale do Douro. Eis uma consideração de grande pêsso a favor da restrição duma tão extensa área, onde se não encontram as condições necessárias para a geração dum produto excelente.

TEMPERATURAS TOMADAS ÀS TRÊS HORAS DA TARDE
NO MÊS DE AGÔSTO NO POSTO DE MONCORVO, DE 1906 A 1912.
EM GRAUS CENTÍGRADOS

Dias	1906	1907	1908	1909	1910	1911	1912
1	33,3	33,0	34,0	33,0	25,0	27,2	21,7
2	32,4	32,2	33,2	32,9	22,2	29,2	22,7
3	29,1	35,5	31,1	32,9	25,7	32,0	25,0
4	31,0	34,5	32,5	35,0	25,0	33,8	22,8
5	35,2	30,5	32,0	33,2	25,0	32,0	22,2
6	37,7	29,0	28,0	26,6	28,2	29,5	22,4
7	35,9	28,0	27,0	23,5	30,6	32,0	22,4
8	33,3	27,5	28,7	22,4	23,8	34,8	25,9
9	29,3	29,5	30,2	26,1	26,0	34,7	25,0
10	30,8	32,5	34,4	28,6	25,2	31,5	23,2
11	32,2	32,0	37,2	30,4	26,6	31,4	25,7
12	34,8	32,0	37,0	31,9	30,4	27,0	29,2
13	29,3	34,5	30,0	35,0	34,8	27,8	21,5
14	26,8	35,5	22,5	36,5	31,4	27,4	20,8
15	25,2	28,0	28,0	30,6	28,6	28,0	23,0
16	27,8	27,5	28,0	27,4	28,8	31,8	26,1
17	30,3	32,5	30,0	29,1	32,2	34,5	27,3
18	29,3	36,5	29,1	26,5	31,8	32,5	25,7
19	27,3	32,0	30,0	29,0	33,2	29,2	18,0
20	29,8	31,5	23,1	32,0	35,4	26,7	21,2
21	33,4	28,5	23,5	26,9	32,0	19,0	24,3
22	33,8	29,5	22,9	23,8	26,4	21,1	27,2
23	31,8	32,0	—	27,4	26,6	24,2	29,2
24	27,8	30,0	29,0	31,1	28,0	25,0	25,1
25	31,5	31,0	27,5	31,0	33,2	27,0	22,7
26	34,1	25,3	26,7	27,1	29,2	28,8	22,6
27	36,6	28,0	30,5	22,4	26,4	32,1	24,2
28	34,8	29,0	28,5	29,0	26,0	33,3	26,6
29	34,3	28,0	24,6	31,0	23,6	33,0	24,8
30	35,3	29,0	22,0	31,2	24,0	35,5	23,5
31	32,8	27,0	25,7	25,8	26,6	33,3	23,9

E ainda uma nota sobre a temperatura, se bem que um tanto antecipada. Duma maneira geral as quintas da margem direita do Douro são mais afamadas pela excelência dos seus vinhos, facto devido à temperatura mais elevada que aí se nota proveniente da maior exposição aos raios solares. Mas na margem oposta encontram-se propriedades notáveis — objectarão alguns. Decerto. Basta citar o Vezúvio, Roriz, Ventoselo, Carvalhas. E' que, sem ter pretendido afirmar que entre os produtos daquelas que conservam constantemente uma temperatura inferior, embora não atinjam a superioridade dos primeiros, se encontram também vinhos apreciáveis, não mencionei outra particularidade importantíssima: que muitas das quintas da margem esquerda, devido às sinuosidades do rio, recebem largamente os raios solares.

TEMPERATURAS TOMADAS ÀS TRÊS HORAS DA TARDE
NO MÊS DE SETEMBRO NO POSTO DE MONCORVO, DE 1906 A 1912.
EM GRAUS CENTÍGRADOS

Dias	1906	1907	1908	1909	1910	1911	1912
1	31,3	27,0	27,5	25,6	29,2	36,0	25,3
2	29,3	29,2	28,0	23,7	30,2	36,5	28,7
3	19,8	26,5	29,5	25,4	36,6	36,0	28,2
4	23,3	28,6	29,5	24,5	27,0	35,5	29,1
5	22,8	31,6	28,5	26,8	28,4	35,0	31,0
6	21,2	32,3	27,2	28,4	28,6	35,0	28,4
7	27,3	33,0	31,6	27,8	26,4	34,2	25,3
8	27,4	33,5	31,0	19,9	27,0	31,5	26,2
9	24,8	33,8	25,5	15,7	26,0	29,5	28,9
10	26,3	32,5	21,0	17,9	24,3	30,0	26,4
11	26,1	32,0	20,3	16,7	25,2	21,2	23,0
12	25,2	31,0	21,0	17,5	24,2	23,9	23,1
13	28,2	28,8	24,0	21,8	24,4	20,6	22,7
14	28,3	28,0	25,5	21,2	22,8	23,0	23,7
15	27,7	27,5	21,8	19,3	20,8	22,0	23,2
16	23,2	25,5	25,3	22,4	16,4	26,6	24,2
17	23,9	26,0	20,5	24,5	20,0	22,1	23,7
18	23,3	27,4	24,5	24,8	22,6	26,2	22,2
19	24,3	28,5	22,1	19,5	21,6	26,9	18,4
20	25,3	29,8	22,5	20,9	19,4	22,9	20,1
21	27,3	29,5	22,5	18,5	20,3	17,2	21,9
22	26,3	28,7	23,0	19,6	25,8	18,0	19,0
23	25,2	29,5	25,0	21,5	23,8	21,2	21,8
24	22,3	23,0	21,0	23,5	23,0	22,5	23,0
25	18,3	22,8	22,8	25,9	24,6	24,7	23,3
26	17,8	17,0	24,2	25,0	24,6	26,8	20,7
27	20,2	16,5	26,0	26,6	25,4	28,0	16,1
28	17,3	14,0	28,0	27,7	25,4	27,5	16,5
29	19,0	14,2	29,0	22,7	22,4	27,6	15,0
30	21,7	19,4	29,0	23,9	23,0	26,4	18,9

A época das chuvas no Douro medeia entre o fim do outono e o princípio da primavera. No verão elas são extremamente raras, e não é estranho decorrerem os meses de junho, julho e agosto sem que as terras recebam água alguma.

A neve é rara, e o espectáculo interessantíssimo dos montes tão pitorescos cobertos dum alvo manto só de longe em longe se apresenta. As geadas aparecem frequentemente nos meses de inverno, quasi sempre apenas de manhã, em especial na margem esquerda, que em virtude de se encontrar voltada ao norte tem uma temperatura em geral baixa.

Os nevoeiros são frequentíssimos, principalmente de novembro a fevereiro. Sobretudo junto do rio aparecem persistentemente durante bastantes dias seguidos. No mês de janeiro último presenciei um cerrado

nevoeiro dêstes a uma distancia relativamente grande do Douro, no concelho de S. João da Pesqueira. Succede, porém, muitas vezes que emquanto as proximidades do rio se encontram encobertas, um límpido tempo se gosa não longe, nos locais em que a temperatura já é mais baixa.

A direcção dos ventos é muito variável conforme os lugares considerados, atendendo às inúmeras curvas do rio. Contudo pode dizer-se como regra geral que é rara a direcção E. e que a mais freqüente é NW.

As trovoadas são numerosas no vale do Douro. Eis a descrição que dêsse fenómeno nos dá o engenheiro Sr. Afonso do Vale Coelho Pereira Cabral, perfeito conhecedor da região, onde possui algumas propriedades:

«As trovoadas são muito frequentes e temerosas n'esta região. Quando veem na sua época propria, isto é, durante o somno da vegetação, são muitas vezes proveitosas, porque determinam uma abundante rega, e fazem brotar fontes e nascentes de agua; infelizmente é nos mezes de maio e agosto que ellas são mais frequentes, e então os seus effeitos são por vezes calamitosos.

«As violentas rajadas de vento quebram e destroçam os tenros panpanos das videiras; o granizo, que attinge algumas vezes o volume de uma noz, derruba na sua queda os cachos, ferindo profundamente os sarmentos, e comprometendo d'esta fórma, não só a novidade pendente, mas ainda a de um ou dois annos seguintes, pela destruição das varas da poda; finalmente as chuvas torrencias que se precipitam dos mais elevados cumes das montanhas, que, pela sua completa falta de arborisação, lhes não põem obstaculo: *acelerando* a sua corrida vertiginosa pelo enorme declive do terreno, *engrossadas* na sua passagem pelas inumeras quebradas e valles secundarios: adquirem, pela multiplicação d'estes dois factores, um tal produto, *força viva*, que nada resiste ao seu embate quando ellas chegam ás margens do rio. Os calços ou geios são derrubados, as terras arrastadas para o rio, e as plantas quebradas, arrancadas, e lançadas por terra a grandes distancias.

«Tal é o aspecto de uma trovoada no Douro, de que a penna não pode dar mais que uma pallida e fraquissima imagem; é necessario ter assistido uma vez a este grandioso espectaculo da natureza, para se fazer d'elle uma idéa exacta, e jamais olvidada. Bastará citar um exemplo recente: o medonho cyclone de 7 de maio de 1893, que abatendo-se sobre uma faixa de terreno comprehendida entre Lamego e Rezende, espalhou, no espaço de duas horas, a desolação e a miseria no seio de uma região viçosa e ridente, cuja laboriosa população ainda na vespera se embalava ao sonho de uma colheita abundante e remuneradora de tantas fadigas e tantissimos sacrificios.

«Ainda um outro exemplo que pôde dizer-se historico. Quando se fizeram os projectos do ultimo troço do caminho de ferro do Douro,

aconteceu que, ou por falta de conhecimento pratico do paiz, ou de informações sufficientes, foram adoptadas, nas suas obras de arte correntes, alguns tipos de aqueductos que, embora mais que sufficientes para a vasão das aguas em tempos normaes, não tinham contudo a secção necessaria para a hypothese de uma d'essas tempestades como acabo de descrever.

«O resultado foi funesto, e ainda bem que elle não se fez esperar, pois deu-se antes de estar esta parte da linha aberta á exploração; aliás haveria a lamentar, além dos grandes prejuizos materiaes que se deram, uma catastrophe sem precedentes. Por essa occasião nomeou o governo uma commissão para inspecção a linha.

«Depois de minuciosa inspecção á linha, foi parecer unanime da commissão que as obras haviam sido executadas segundo as condições do projecto, sendo estas ainda em alguns pontos excedidas por exigencias da fiscalisação.

«D'esta forma se conclue implicitamente, que a falta de necessaria secção nos aqueductos e pontões fôra a causa determinante dos desabamentos. As aguas encheram por completo os aqueductos, ainda para mais obstruidos pela interposição de troços de arvores, e pedras, arrastados na corrente; d'ahi galgarem acima dos aterros, os quaes ainda imperfeitamente consolidados começaram a desabar; e, em pouco tempo, taludes, balastro, muros e aqueductos eram desfeitos, desconjuntados e precipitados no rio.

«Tristemente grandioso o aspecto que offerecia esta parte da linha quando por essa occasião a percorremos. As margens do Douro, e o mesmo leito do rio, juncados dos innumerados despojos de uma construcção tão difficil e dispendiosa: ao lado de cima, nos espaços onde existiram os aterros, os rails suspensos no ar, ligados pelas suas eclisses, e sustentando as travessas, como immenso esqueleto de um gigante, victima do esforço irresistivel de um meteoro destruidor»¹.

O quadro seguinte, inserindo as médias normais de chuva em milímetros nos diferentes postos meteorológicos do País, permite a comparação do de Moncorvo com os restantes. Para a classificação pluviométrica das regiões foi escolhida a de Widtsoe².

¹ *A Região Vinhateira do Alto Douro* no Boletim da Direcção Geral de Agricultura — 6.º ano, n.º 3.

² John Widtsoe denomina:

Regiões áridas as que recebem menos de 250^{mm} de chuva anual;

Regiões semi-áridas, as que recebem de 250 a 500^{mm};

Regiões sub-húmidas as que recebem de 500 a 750^{mm};

Regiões húmidas, as que recebem mais de 750^{mm}.

Esta classificação é prática, mas arbitraria, como diz o próprio autor, porque a aridez não está apenas subordinada à quantidade de chuva, mas depende de outros factores.

Postos meteorológicos	Médias normais de chuva em milímetros	Classificação genérica das regiões pluviométricas do continente português
Serra da Estrêla	2.464,5	Mais de 750 ^{mm} Húmida
Pôrto	1.291,0	
Montalegre	1.117,1	
Coimbra	926,4	
Guarda	916,1	
S. Fiel	809,9	Entre 500 ^{mm} e 750 ^{mm} Sub-húmida
Lisboa	756,6	
Vila Fernando	751,5	
Evora	637,2	
Moncorvo	595,8	
Beja	585,8	Entre 250 ^{mm} e 500 ^{mm} Semi-árida
Campo Maior	556,4	
Lagos	494,1	
Faro	438,6	

As médias normais contidas neste quadro referem-se a um período de 28 anos, de 1882 a 1910.

Da inspecção destes números conclue-se que, dividindo o País em três regiões—*húmida*, ao norte do Tejo, *sub-húmida*, ao sul do Tejo, excepto o litoral algarvio e *semi-árida* a constituída por êste, Moncorvo apesar de incluído geográficamente na primeira fica em pluviosidade pertencendo ao centro da região *sub-húmida*, isto é, em circunstâncias idênticas ao Alentejo. Conclue-se, portanto, que quer sob o aspecto pluviométrico, quer sob o termométrico, Moncorvo apresenta-se como uma excepção no norte de Portugal.

Um ponto importante é o conhecimento da sucessão dos anos de diferentes pluviosidades. Os quadros seguintes mostram como no posto de Moncorvo êles se seguiram, de 1878 a 1915, e a classificação pluviométrica de cada ano.

MÉDIA NORMAL 599^{mm},7

Anos	Chuva em milímetros	Classificação pluviométrica de cada ano
1878	616,3	Superior à média normal)
1879	686,1	" " " " } Anos sub-húmidos
1880	692,0	" " " " }
1881	814,8	" " " " - Ano húmido
1882	391,7	Inferior " " " - " semi-árido
1883	503,4	" " " " }
1884	505,0	" " " " } Anos sub-húmidos
1885	813,3	Superior " " " - Ano húmido
1886	619,4	" " " " - " sub-húmido
1887	410,1	Inferior " " " - " semi-árido
1888	582,4	" " " " - " sub-húmido
1889	369,4	" " " " }
1890	424,1	" " " " } Anos semi-áridos
1891	566,2	" " " " }
1892	656,5	Superior " " " }
1893	738,3	" " " " } " sub-húmidos
1894	521,2	Inferior " " " }
1895	1.094,7	Superior " " " - Ano húmido
1896	428,2	Inferior " " " }
1897	481,4	" " " " } Anos semi-áridos
1898	377,4	" " " " }
1899	642,1	Superior " " " }
1900	559,0	Inferior " " " }
1901	586,8	" " " " } " sub-húmidos
1902	670,3	Superior " " " }
1903	538,6	Inferior " " " }
1904	422,0	" " " " - Ano semi-árido
1905	593,6	" " " " }
1906	520,0	Superior " " " } Anos sub-húmidos
1907	682,4	" " " " }
1908	479,4	Inferior " " " - Ano semi-árido
1909	766,9	Superior " " " }
1910	807,2	" " " " } Anos húmidos
1911	708,7	" " " " }
1912	503,0	Inferior " " " }
1913	643,3	Superior " " " } Anos sub-húmidos
1914	502,8	Inferior " " " }
1915	771,6	Superior " " " - Ano húmido

SUCCESSÃO DOS ANOS SUPERIORES E INFERIORES Á MÉDIA NORMAL

Superiores.....	4	Transporte...	24
Inferiores.....	3	Sup.....	1
Sup.....	2	Inf.....	3
Inf.....	5	Sup.....	2
Sup.....	2	Inf.....	1
Inf.....	1	Sup.....	3
Sup.....	1	Inf.....	1
Inf.....	3	Sup.....	1
Sup.....	1	Inf.....	1
Inf.....	2	Sup.....	1
	24	Total...	38

SUCCESSÃO DOS ANOS HÚMIDOS, SUB-HÚMIDOS E SEMI-ÁRIDOS

Sub-húmidos	3	Transporte	17
Húmidos	1	Húmidos	1
Semi-áridos	1	Semi-áridos	3
Sub-húmidos	2	Sub-húmidos	5
Húmidos	1	Semi-áridos	1
Sub-húmidos	1	Sub-húmidos	3
Semi-áridos	1	Semi-áridos	1
Sub-húmidos	1	Húmidos	2
Semi-áridos	2	Sub-húmidos	4
Sub-húmidos	4	Húmidos	1
	17		38

RESUMO

Anos superiores à média normal	18
Anos inferiores à média normal	20
Total	38
Anos húmidos	6
Anos sub-húmidos	23
Anos semi-áridos	9
Total	38

O engenheiro agrónomo João Inácio Teixeira de Meneses Pimentel, há pouco falecido, grupou os postos meteorológicos portugueses em cinco classes, diferenciados pela intensidade da chuva neles registada, servindo-se duma nomenclatura em parte original¹. Por essa classificação vê-se Moncorvo incluído na região sub-húmida e semi-árida:

Região absolutamente húmida (Serra da Estrêla, Pôrto);

Região húmida e sub-húmida (Montalegre, Coimbra, Guarda);

Região húmida, sub-húmida e semi-árida (S. Fiel, Lisboa, Vila Fernando);

Região sub-húmida e semi-árida (Évora, Moncorvo, Beja, Campo Maior);

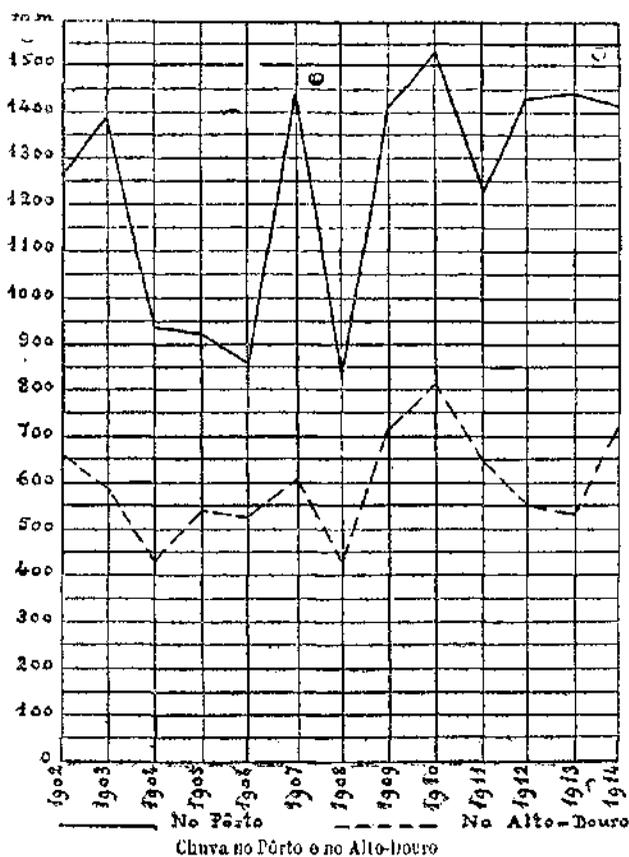
Região semi-árida e sub-húmida (Lagos, Faro).

Quanto ao vale do Douro propriamente dito, apresento os resultados das medições da chuva caída na quinta dos Malvedos, na Costa do Castedo no Alto Douro, de 1902 a 1914. O Sr. Yates, a quem êsses trabalhos se devem, procedeu da mesma forma no seu pequeno observatório no Pôrto. Publico ambas as séries de observações para comparação.

¹ *Regiões pluviométricas do continente português* no Boletim da Direcção Geral de Agricultura — 12.º ano, n.º 6.

Anos	No Pôrto	Na Quinta dos Malvedos
1902	1.263,271	658,854
1903	1.390,878	590,031
1904	948,084	432,554
1905	924,543	547,868
1906	853,687	529,834
1907	1.432,280	611,620
1908	837,930	431,284
1909	1.423,390	716,521
1910	1.534,132	814,309
1911	1.221,203	642,855
1912	1.446,250	555,741
1913	1.447,735	545,056
1914	1.423,670	726,186

Estes resultados estão expressos no gráfico seguinte, em que a comparação é mais fácil.



De 1902 a 1914 houve anos em que foi muito sensível a diferença de chuva registada em Moncorvo e na Costa do Castedo. Infelizmente as observações feitas neste último ponto, por se referirem a um número muito limitado de anos, não permitem largas considerações. A periodicidade destes fenómenos, por exemplo, só pode ser estudada com elementos obtidos em muitos anos de observação.

No interesse da agricultura duriense é, pois, necessário dar incremento a estes estudos, e como o posto

meteorológico de Moncorvo, como já referi, está pela sua altitude e pela influência dos accidentes de terreno, sobretudo pela serra do Roboredo, em condições muito diversas do vale do Douro, é urgente montar um novo posto, cujas observações possam servir rigorosamente para a região mais própria para a produção do vinho generoso. Entre o Pinhão e o Tua deve ficar esse local, porque é precisamente essa extensão que constitui a parte mais importante do Douro. Pinhão e Roncão, ouvi dizer um dia a um singelo caseiro, são os melhores pontos de vinho generoso de todo o mundo. Dando uma determinada latitude às suas palavras, todos devem achar razão a esse laborioso homem.

A região vinhateira do Douro tem sido subdividida de diferentes modos.

Na *Breve Notícia da Viticultura Portugueza* ou *Resumo dos Esclarecimentos Indispensaveis para se avaliar a Collecção dos Vinhos de Portugal apresentados na Exposição Internacional de 1874 em Londres* apresenta-se a divisão do país vinhateiro em Douro Superior, Alto Douro e Douro Inferior, respectivamente limitadas cada uma destas regiões por Barca de Alva e o Cachão da Valeira, por este ponto e pela confluência do Corgo, por esta e por Barqueiros. Esta divisão não foi aceite pelo Visconde de Vila Maior, que propoz a seguinte: Douro Superior, coincidindo com a anterior da mesma denominação, Alto Douro, desde o Cachão da Valeira às serras que continuando as cumiadas do Marão se unem através do rio com os píncaros do Monte Muro, do lado da Beira, que se elevam a 1.097 m., e Douro Inferior a parte banhada pelo curso do rio deste ponto à Foz, isto é, já fora dos limites da região vinhateira.

A distinção entre o Douro Superior e o Alto Douro não deve subsistir hoje. Ela baseava-se, antes da demolição do grande rochedo granítico do Cachão da Valeira, num accidente natural. Contudo mesmo após o seu desaparecimento continuou a usar-se, pois que é considerada na notícia acima referida e em *O Douro Illustrado* do Visconde de Vila Maior, obra escrita em 1876, porque também considerações de ordem social e agrícola determinavam essa distinção. Ao accidente que durante longas eras quasi isolou a região a montante da Pesqueira, succedeu depois o poder duma companhia, a da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, que impediu a saída para o mercado do Porto e daí para o estrangeiro dos seus vinhos. Por isso o Douro Superior só começa a modificar-se sensivelmente, quando em 1865 foi proclamada a liberdade de comércio. Antes disso os seus vinhos apenas contra as disposições legais podiam vencer todos os obstáculos que se erguiam contra os das regiões não incluídas na zona então demarcada para a produção do vinho generoso.

Nestas circunstâncias o estado da sua agricultura, comparado com o do Alto Douro, encontrava-se num grande abatimento, os meios de condução quasi nulos e os centros de população diminutos.

Que, além destas particularidades que o tempo havia de modificar, nada mais, como por exemplo, a geologia ou a climatologia, autorisava esta separação, bem o afirma o Visconde de Vila Maior, quando escreve:

«O Alto Douro e o Douro Superior diferem consideravelmente entre si, no estado em que actualmente se acham. Não deriva esta diferença da natureza geologica dos terrenos, nem das condições climatericas nem das suas aptidões productivas, mas sim do estado de adiantamento agrícola em que hoje as vemos.

«O primeiro está completamente entregue á cultura da vinha; o segundo ainda em grande parte inculto apresenta em geral um aspecto bem diferente. No primeiro a população é notavelmente mais densa; a propriedade mais dividida e a produção mais regular, porque a cultura é mais acurada. No segundo os pequenos centros de população acham-se mais afastados das margens do rio; são raras as habitações ruraes, menos bem repartida a propriedade, restrictas as plantações e a cultura pouco numerosa e pobre.

.....
«As condições phisicas do solo e do clima não apresentam, como já dissemos, diferenças muito sensíveis, tanto no Douro Superior como no Alto Douro. Porém, nesta ultima região o aspecto das multiplicadas vinhas, que em toda a sua extensão vemos trepando em amphitheatro até aos ultimos andares dos seus montes, e a frequência das casas e oficinas agrícolas, alveitando por entre as verduras em diversos pontos das encostas, indicam logo mais vida, actividade e riqueza, e sobretudo denunciam que uma especialidade agrícola, a viticultura, caracteriza e domina aquella região. Não se pode duvidar de que se está allí em um paiz vinhateiro de primeira ordem, cujos productos devem ser preciosos. . .»¹

Era este o aspecto da região vinhateira ha quarenta anos. Embora no Douro Superior existissem quintas como a do Silho e a do Vezúvio, de que Vila Maior nos fala com o maior e mais justificado entusiasmo, é certo que razões de ordem cultural e consequentemente sociais justificavam a divisão indicada, hoje por completo descabida.

Quanto à divisão do Alto Douro do mesmo autor em Alto Douro e Douro Inferior, como a notícia elaborada para a exposição de Londres dizia, é plenamente justificada e aceite actualmente, porque se diferença

¹ *O Douro Ilustrado.*

alguma se encontra que permita a distinção atrás referida o mesmo não succede com a região compreendida entre o Cachão e a foz do Corgo e a limitada por esta e por Barqueiros. Embora os terrenos sejam geologicamente idênticos, os desta última são mais férteis e menos secos e a temperatura mais amena. No que respeita aos seus produtos a diferença é bem aparente. Os vinhos da primeira parte em rasão sobretudo da exposição do terreno e das condições climáticas apresentam características especiais que os fazem considerar os mais apreciáveis e finos vinhos do Pôrto, enquanto que os da segunda, sobretudo de pontos já bastante afastados da foz do Corgo possuem propriedades diversas. Daí proveem vinhos brancos bons, mas os aproveitados para generosos são de qualidade mais inferior do que os primeiros, sendo muitos dêles empregados para lotações com os mais finos. Os que são directamente exportados atingem sempre um preço inferior ao dos primeiros. O próprio aspecto da paisagem indica ao viajante uma diferença acentuada entre as regiões abaixo e acima da Régua.

Deve, pois, considerar-se a região vinhateira do Douro dividida apenas em duas secções: o Alto Douro, de Barca de Alva à foz do Corgo, e o Douro Inferior daqui até às circunvisinhanças de Barqueiros. Estas divisões são vulgarmente designadas por Alto Corgo e Baixo Corgo.

Antes de terminar o presente capítulo, em que procurei dar uma idea geral das condições mesológicas da região duriense, devo referir-me aos trabalhos topográficos devidos ao Barão de Forrester. Foi este súbdito britânico, proprietário na região vinhateira e comerciante, que levantou pela primeira vez a carta topográfica do rio Douro até à Foz e a do país vinhateiro.

Esta última, elucidada por uma memória do Dr. José Pinto Rebelo, está compreendida entre as longitudes 7°7' e 7°46' W. de Greenwich e as latitudes 41° e 41°16' N., isto é, desde a Quinta do Vezúvio até Barqueiros. Forrester pretendeu marcar, baseando-se nas suas observações, uma região para o vinho do Pôrto, independente da official arbitrariamente constituída. Se na parte oriental a limitou dessa forma, foi devido de certo ao facto de ser nessa época aquela quinta a major e mais importante propriedade do Douro a partir de Barca de Alva.

Os seus trabalhos topográficos foram executados sem a menor interferência do Estado. Como succede muitas vezes, e o proprio autor o declarou, começaram os seus estudos por não receberem a consagração devida; porém, justiça lhes foi feita mais tarde e Forrester recebeu publicamente as manifestações de aplauso a que tinha direito.

Os seus estudos não se limitaram à topografia do país vinhateiro. Publicou numerosos opúsculos, mencionados na relação bibliográfica

que encerra este trabalho, sobre a questão económica do vinho do Porto, e decerto mais obras se lhe deveriam se o rio não escondesse no seu seio traiçoeiramente quem tanta afeição lhe dedicara.

Eis as palavras com que o grande escritor Ramalho Ortigão se referiu a Forrester:

«Entre Ferrão e Pinhão apontam-se a Boa-Vista, antiga propriedade do Barão de Forrester, hoje de seus filhos residentes em Inglaterra. É de uma instalação perfeita, tão regular como a de Joannisberg. A presença d'esta propriedade modelo junto da agua turva do rio, onde o barão morreu, desconjuntando-se o barco em que descia, no ponto do Cachão, evoca á minha lembrança a jovial, a interessante figura d'esse homem, que eu em pequeno conheci.

«Extremamente robusto, com a carne saudavel e alegre, a barba em volta da cara, á moda de 1830, o cabelo crespo e grisalho, n'uma trunfa a um lado, o olho bem aberto, claro e luminoso, a bocca grossa, espirituosissima, a *toilette* elegante, tudo lhe dava a expressão radiante da força e do triumpho!

«Ninguém certamente amou jámais como elle esta provincia de um encanto tão especial e tão vivo. Namorado d'esta terra ligou-se a ella por todos os laços que prendem o homem ao solo: construiu a casa, plantou a terra, mediu a região, triangulou-a, retratou-a, armou n'ella a plancheta de agrimensor e o cavallete de paizagista, pôl-a em quadros encantadores e em mappas magnificos, — unicos que existem do paiz vinhateiro do Douro — percorreu-a incessantemente em todas as direcções, em jornadas de prazer e em jornadas de estudo, como agronomo, como touriste, como pintor, como engenheiro, como naturalista. Ninguém mais do que elle contribuiu para tornar conhecido, para tornar sympathico o seu sitio.

«Creio que o Douro seria feliz se, em vez de eleger de quatro em quatro anos um deputado ás eôrtes, elle pudesse de vinte em vinte annos nomear para a sua região um simples proprietario como este.»

Em homenagem à memória de Forrester transcrevo o discurso que pronunciou na Câmara Municipal do Porto, na sessão extraordinária realizada em 1848 para a entrega dum exemplar do mapa do rio Douro à edilidade da capital do Norte, discurso em que mostra os elevados fins e desinteresse que presidiram aos seus estudos e a tenacidade desenvolvida antes do governo os tomar na consideração que lhes era devida, e a resposta do presidente da Câmara.

Discurso do Barão de Forrester:

«Em conformidade com os desejos que o digno Presidente desta Excellentissima Camara me tem expressado no seu officio que me dirigio em data de 7 do corrente, eu tenho a honra de me apresentar diante de V. Exc.ª a fim de poder offerecer a esta Exm.ª Camara:

o meu Mappa do Rio Douro desde o Salto da Sardinha na Hespanha, até S. João da Foz. Ha quasi quatro annos que eu pela primeira vez tive a honra de apresentar o original deste meu Mappa a esta Exm.^a Camara, assim como a outras Corporações publicas deste Paiz, e pelas quaes fui então solicitado a fim de o mandar gravar e publicar; porem n'aquelle tempo, apesar dos meus ardentes desejos em condescender com as rogativas de tão importantes Corporações em materia que ellas entenderam ser de grande interesse para o Paiz, eu fui obrigado a differir a sua publicação em consequencia da falta de attenção que então se mostrou para as representações desta e d'outras Corporações relativamente a este meu trabalho, e tambem em consequencia da apparente indifferença do Governo d'aquelle tempo para com o meu mappa do Paiz Vinhateiro do Alto-Douro que tinha merecido o voto de geral, e para mim lisongeira approvação, e o qual eu só fiz publicar em attenção ás numerosas e poderosas solicitações que me foram feitas pelas referidas Corporações e funcionarios. Em conformidade porém com a minha promessa, eu nunca perdi de vista o desejo manifestado para que este meu mappa se publicasse: jamais tendo desde algum tempo a esta parte tido motivos de acreditar que o assumpto do melhoramento da navegação do Rio Douro em conformidade com o tratado entre este Paiz e a Hespanha principiava outra vez a ser ventilado por importantes personagens, e mesmo por ter formado um projecto para o seu melhoramento, como se vê descripto na face do mappa. A manifestação d'approvação d'esta e d'outras Corporações, competentes juizes da materia, significando-me que em taes circumstancias um mappa como este que tenho a honra de apresentar a V. Exc.^a seria de grande valor para este paiz, induzio-me, não obstante o trabalho e dispendio necessario de semelhante empreza, a mandar fazer um numero ainda que limitado de exemplares gravados do mappa, destinados para o uso de Sua Magestade El-Rei, para diferentes funcionarios de Portugal, para Sua Magestade Catholica e seu Governo, e para mais alguns outros potentados da Europa, e outras personagens distintas. Já tive a honra de offerecer pessoalmente um exemplar deste mappa a Sua Magestade El-Rei Dom Fernando Segundo. Sua Magestade Houve por bem expressar a sua inteira approvação da obra, e o vivo interesse que toma no projecto de que ella forma parte, e Sua Magestade Fidelissima Foi servida mandar passar uma portaria ordenando que esta obra seja considerada como Nacional. Igualmente muitos dos Membros do Governo, alguns dos quaes apparecem no numero d'aquelles que tive a satisfação de mencionar no mappa, acabão de me significar a sua approvação dos meus trabalhos. Tenho agora, meus Senhores, sómente a repetir o meu sincero reconhecimento pela muito obrigante e lisongeira maneira com que os meus esforços em prestar algum serviço a este Paiz, aonde tantos annos tenho residido, são recebidos por todos os partidos, e todas as classes, rogando a V. Exc.^a haja de acceptar este exemplar da minha obra, que é um da edição Real, que somente consiste de vinte e cinco exemplares de prova antes do leltreiro."

O Presidente da Câmara, Vieira de Magalhães, respondeu:

„E' mui lisongeiro para a Exc.^{ma} Camara ver hoje satisfeitos os desejos que por mais d'uma vez manifestou a V. S.^a, rogando-lhe instantemente houvesse de fazer publicar os seus importantissimos trabalhos topograficos sobre o rio Douro. O nosso Paiz tem merecido a V. S.^a tão fortes sympathias, que esta Camara, em nome dos seus concidadãos, não pode deixar de tributar a V. S.^a os mais sinceros e affectuosos agradecimentos pelos primorosos trabalhos a que se tem dedicado, não só em relação á sciencia, como tambem á utilidade que delles resulta para este Paiz, e ao Reino vizinho, mui particularmente no que respeita ao melhoramento da navegação do Douro. Queira pois V. S.^a dignar-se acceptar os agradecimentos que esta Camara lhe tributa pela valiosa offerta que acaba de fazer-lhe do Mappa do Rio Douro, que ella aprecia da maneira a mais efficaz como obra do abalizado talento de que V. S.^a é dotado, e que tão proveitosa é para Portugal."

CAPÍTULO II

A propriedade e a população. As culturas

A PROPRIEDADE no norte do País é muito dividida e a região do Douro não faz excepção a esta regra quasi geral. Mesmo as maiores quintas, na maioria dos casos as que se encontram junto do rio, são restritas comparadas com as propriedades do sul. A partir da foz do Tua para a fronteira aparecem domínios mais extensos, entre os quais se encontram duas das mais afamadas quintas da região vinhateira: o Monte Meão e o Vezúvio.

A cultura dominante no Douro é a vinha. É a sua cultura característica, admiravelmente adaptada, a que os habitantes votam o mais justificado entusiasmo, mas a região duriense não é imprópria para outras explorações complementares. Pelo contrário. E para o confirmar está o aspecto das mais belas propriedades onde ao lado da vinha soberana se encontraram as oliveiras, as amendoeiras, os pomares, além de outras muitas culturas adeante descritas.

As oliveiras ocupam de preferência os altos, onde já se não ouve o ranger da espadela dos barcos, condição que o vulgo diz ser necessária para que as vinhas produzam bom Pôrto. Junto das instalações vê-se a casa, por vezes apalaçada, tendo quasi sempre junto uma alva capelinha. E' perto da habitação que em geral fica o pomar.

É este o aspecto que nos apresentam as quintas do Douro, os nossos *chateaux*, que geralmente mostram ao turista o seu nome em enormes letras pintadas a negro na brancura das casas.

Os proprietários, salvo raríssimas excepções não habitam permanentemente nas quintas¹. Visitam-nas de tempos a tempos, sobretudo na época da vindima, quando em toda a sua extensão o Douro se veste de galas e a chegada de centenas de trabalhadores com os seus instrumentos faz sair a região da sua calma habitual. Os diferentes trabalhos agrícolas anuais empregam por vezes nas propriedades considerável número de homens e mulheres, mas só na época da vindima é que toda a região se agita e transforma passageiramente a sua feição.

A direcção das quintas está a cargo dos *administradores*, que são funcionários zelosos, recebendo todos os visitantes com uma excessiva

¹ Refiro-me às grandes propriedades.

amabilidade, não apenas, como li algures, para manterem os bons créditos dos proprietários, mas decerto para expandirem aqueles dotes de hospitalidade, que tornam os transmontanos os mais acolhedores de todos os portugueses.

Os administradores têm um complexo serviço a desempenhar. Correspondem-se com o dono ou com o escritório do Porto pertencente à firma proprietária, contratam com os rogadores o pessoal necessário, superintendem na escrita e na parte técnica da exploração da propriedade. Ora para conseguirem desempenhar-se cabalmente de tão importantes e numerosos encargos, necessitariam possuir uma soma considerável de conhecimentos e uma larga experiência. Não será por isso necessário acentuar, mas apenas levemente referir, que por vezes talvez errem, porque explorar uma propriedade destas não é apenas conservar íntegros os processos tradicionais da técnica vinária, que aliás, como se vê na Parte III, devem ser conservados nas suas linhas gerais, mas sim desenvolver uma acção scientificamente orientada, dirigida a muitos outros ramos agrícolas. E' que, novamente o digo, embora a vinha seja a grande riqueza desta região, muitas outras culturas aí se fazem e outras se devem espalhar. Para dirigir todos êsses trabalhos é necessário possuir conhecimentos muito variados.

Importante será, pois, que o posto agrário em que últimamente se tem falado seja em breve uma realidade, e que a instrução agrícola, como mais detalhadamente o digo noutrô lugar, vá abrir novos horizontes aos agricultores durienses.

Deixando esta pequena divagação, ainda de novo me quero referir aos administradores, para dizer que se acaso erram, nunca isso demonstra da sua parte a menor negligência. Passam a sua vida nas quintas, afeiçoando-se-lhes, alegrando-se com a sua prosperidade, sofrendo se alguma calamidade as atinge. E para provar o que afirmo, basta narrar o que durante um serão na Quinta do Noval, uma das mais afamadas propriedades do Douro e sem dúvida a primeira pela excelência das suas instalações, me contou o seu digno administrador¹. Um dia numa festa realizada numa vila próxima falava-se de política, e a espôsa dum dos mais ilustrados viticultores durienses perguntou-lhe qual era o seu partido. A resposta foi a mais significativa possível:

— A minha política, minha senhora, é o Noval.

Creio não ser necessário acrescentar mais nada acêrca da conduta e do zêlo dos administradores conscienciosos das maiores propriedades do Douro.

¹ O sr. José Pereira de Carvalho.

O restante pessoal varia bastante com a extensão e importância das propriedades: o escriturário, cujos encargos são óbvios, o dispenseiro, o caseiro, etc.

O pessoal para os diversos trabalhos agrícolas vem de vários pontos mais ou menos afastados, até por vezes da Galiza. A dificuldade de transportes e o quasi completo isolamento em que as quintas se encontram dos centros de população, determina que os trabalhadores residam nelas durante o tempo em que prestam serviços. As casas para o seu alojamento são os *cardanhos*. É raríssimo encontrar quem contrate trabalhadores a sêco, e mesmo nos casos em que isso sucede eles têm direito a uma certa quantidade de vinho. E a propósito direi que numa quinta perto do Pinhão, propriedade que começa agora a desenvolver-se, o administrador procede à distribuição dos alimentos com um critério muito especial. Conforme os dias e a qualidade dos operários assim varia a alimentação, que consiste em variados produtos rigorosamente calculados e pesados. Embora este processo não tenha uma eficácia grande, sobretudo sob o ponto de vista da boa alimentação dos trabalhadores, visto que ele é perfeitamente empírico, demonstra um desejo de progredir, e talvez em breve se venha a transformar num processo científico, em que os elementos fornecidos pelas diversas substâncias possam servir de base segura. É isso muito frequente em alguns países, por exemplo na Bélgica, até entre pessoas do campo, a quem os agrónomos ensinam a aplicação dos princípios da ciência.

Impossível se torna mencionar neste lugar todas as propriedades merecedoras duma referência especial. O mapa junto permite tomar conhecimento da situação da maior parte das actuais quintas mais próximas do Douro e dalgumas outras. Prestará bom auxílio a quem queira conhecer a sua posição, e não apresenta as áreas, porque para isso necessitava duma escala muito maior.

O que eram no século XVIII os habitantes da região duriense di-lo Rebelo da Fonseca:

«Os seus habitantes são vivos, muito fáceis de perceber, ligeiros, superficiais, e pouco profundos, muito vaidosos, altivos, e inclinados ao luxo e ao fausto: são naturalmente generosos e liberais, inimigos do trabalho e de todas as aplicações, que os obrigam a muita meditação, zelosos ainda mais da conservação dos direitos da honra herdada, do que de applicarem os meios de a adquirir; fogem de tudo o que offende o ocio, que sempre procuram conservar: as mulheres são ferteis e o terreno próprio para a procreação¹»

¹ *Descrição económica do territorio do Alto-Douro.*

Difícil é caracterisar os durienses. Quem ler este livro, observar atentamente as fases históricas da agricultura da região, poderá de certo fazer uma idea da sua individualidade. Por isso limito-me a dizer aqui simplesmente duas palavras sobre o seu caracter.

Embora o Douro esteja repartido por quatro províncias, as características transmontanas são as que mais abundam, em especial, é claro, na área reduzida que deve constituir a região vinhateira. O transmontano, segundo Oliveira Martins no seu quadro distributivo do caracter do povo português¹, é vivo, ágil e robusto; espírito elevado, concordante com a fixidez e nobreza da paisagem local. Mas se por vezes o aspecto violento se nos depara entre êsses laboriosos homens, como por exemplo o homicídio, que atinge a culminância no distrito de Bragança, não devemos encarar êsse facto como um terrível libelo contra êles. Devemos antes fi-liá-lo na influência das zonas altas e ásperas e na grande falta de instrução e educação que entre êles se nota.

Os números abaixo insertos permitem ver que a percentagem de analfabetos nos concelhos incluídos na zona demarcada actualmente para a produção do vinho generoso do Douro ultrapassa a média geral do País.

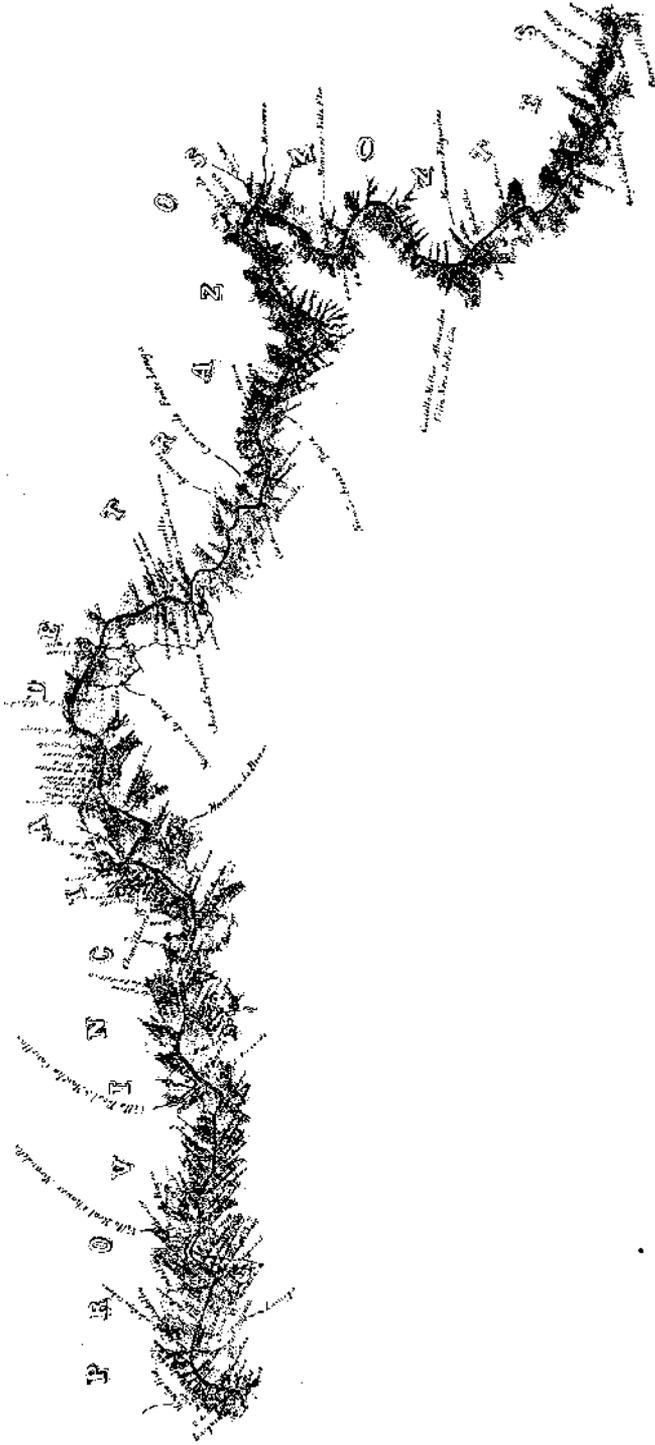
Juntamente vão os números representativos da população segundo o censo de 1911 e a emigração no ano seguinte.

*Na margem direita do Douro*²:

	População	Analfabetos	Emigrantes
Mesão Frio.....	7.289	5.319	102
Santa Marta de Penaguião.....	11.210	8.067	335
Vila Real.....	37.178	26.322	1.595
Pêso da Régua.....	18.983	13.451	361
Sabrosa.....	12.408	9.055	508
Alijó.....	20.005	14.550	384
Carraceda de Anciaes.....	13.654	10.819	706
Mirandela.....	22.109	17.740	1.359
Murça.....	7.418	5.577	411
Valpaços.....	25.175	19.981	1.076
Vila Flor.....	10.352	8.242	625
Alfândega da Fé.....	9.316	7.521	799
Torre de Moncorvo.....	16.512	13.393	939
Freixo de Espada à Cinta.....	6.934	5.584	345

¹ *História de Portugal*—vol. 1.

² Esta área é a especificada no § 2.º do art. 1.º do decreto de 10 de maio de 1907.



Reprodução reduzida do mapa do Barão de Forrester, na parte compreendida entre Barqueiros e Barca de Alva

Na margem esquerda :

	População	Analfabetos	Emigrantes
Freguesia de Barrô (Resende).....	2.021	1.562	..
Lamego.....	32.400	24.905	695
Armamar.....	11.294	8.985	430
Tabuaço.....	9.559	7.342	295
S. João da Pesqueira.....	13.005	9.126	331
Meda.....	11.902	9.515	537
Figueira de Castelo Rodrigo.....	15.507	11.485	675
Vila Nova de Fozcoa.....	14.504	11.295	489

A emigração atinge como se vê uma elevação considerável. E não sucede isso apenas na região vinhateira, mas em todos os distritos de que ela ocupa parte. Assim o mostram os algarismos seguintes :

	Aumento da população 1900-1901	Emigração 1901-1911	Emigração 1912-1913
Bragança.....	6.862	20.110	19.910
Vila Real.....	3.351	28.883	14.717
Guarda.....	9.986	21.140	14.530
Vizeu.....	14.485	49.012	22.641

Comparando os dados dos censos da população de 1890, 1900 e 1911, dados que não publico para não alongar demasiadamente estas notas demográficas, conclue-se que apenas a freguesia de Barrô do concelho de Resende e os concelhos de Mirandela, Alfândega da Fé, Moncorvo e Figueira de Castelo Rodrigo, embora com freguesias em decréscimo, não se encontram estacionários ou decadentes. Todos os outros acusavam esta situação em 1911, e hoje com o extraordinário agravamento da emigração a partir desse ano, e de que os números indicados para os distritos dão uma desoladora idea, o seu estado não é animador.

Infelizmente torna-se-me impossível fazer mais considerações sobre tão importante ponto. Contudo, parece-me isto o necessário para mostrar com bastante clareza, que a situação desta parte do País não é desafogada.

Encontram-se numerosas culturas no Douro às quais me vou rapidamente referir, porque a índole deste estudo não permite largas divagações sobre o assunto.

Oliveira— Logo após a vinha segue-se em importância a oliveira. Esta árvore toma aqui grande desenvolvimento e o seu produto é finíssimo.

Tudo no Douro se conjuga para que assim seja. Portugal, exceptuando as mais altas cumiadas, está quasi todo em circunstâncias de criar belas oliveiras. O seu solo é em geral pobre em ácido fosfórico, mas como abunda a potassa as oliveiras aparecem em toda a parte. No Douro encontram à sua disposição as circunstâncias de que necessitam. A inclinação do terreno é de molde a contribuir para que forneçam azeites de bela qualidade, o clima elevado durante uma grande parte do ano contribue para que a frutificação seja boa e a natureza do solo é também benéfica, porque depois dos terrenos calcáreos são muito bons os graníticos e xistosos, não sendo húmidos em excesso.

A produção no Douro é por vezes bastante diminuta e irregular. A que attribuir isso? Em primeiro lugar à exploração das árvores, em que um varejo intenso prejudica a colheita futura pela quebra de muitos ramos, e depois ao pouco cuidado que os grangeiros merecem a muitos lavradores. A má educação das oliveiras, as podas imperfeitíssimas, a falta de adubos, etc., tudo isto contribue para aquele mal. É que não bastam as circunstâncias naturais para que a oliveira viva desafogadamente, porque necessita do nosso auxilio, e para verificar que ella é bem pouco exigente na região vinhateira, basta conhecer os seus finíssimos azeites, apesar do actual modo de exploração. Que com pouco custo poderemos aumentar a sua produção, é o que se depreende das palavras seguintes dum illustre viticultor da região :

«É pratica quasi desconhecida no Douro a adubação dos olivais. Esta árvore, vegetando nos mais magros terrenos, vae-se contentando com o que lhe dão : mas se cuidassemos de lhe fazer alguma restituição, a que esta, como todas as plantas tem direito, não ha a menor duvida que ella nos recompensaria o trabalho.

«Uma prova d'isto tenho eu observado repetidas vezes; as oliveiras que tenho intercaladas em vinhas produzem mais, e mais regularmente que aquellas que se acham isoladas. A razão d'isto é simples : é o effeito das adubações na vinha, que vae ainda beneficiar as oliveiras adjacentes. Demais, são muitos e simples os adubos que convem a esta cultura; entre elles ha um, que para qualquer outra é francamente prejudicial, como eu tive occasião de experimentar na vinha: é o bagaço e a sangra proveniente da fabricação do azeite.»

As principais variedades de oliveiras cultivadas na região são : cordovil, madural, verdial, sevilhana, negruxa, carrasca e carlota.

A apanha da azeitona faz-se geralmente bastante tarde, quando às vezes já parte do fruto se encontra caído. Acreditando em que, como se diz no Douro, *quem vareja antes do Natal, fica-lhe o azeite no olival*, ninguém antecipa a colheita. E' certo que por razões de ordem tecnológica a apanha no cedo é vantajosa como regra geral; porém, aqui pa-

rece não dar grande resultado, o que variadas experiências teem confirmado, devendo atribuir-se isso sem dúvida ás condições especiais de clima e humidade dos sítios mais próximos do rio.

Encontram-se no Douro alguns olivais de bellissimo aspecto, entre os quais o da quinta do Vezúvio, que seria não há muito ainda o primeiro do País, conquanto de fraca produção. Pontos há em que o tratamento das oliveiras é muito cuidado, especialmente em Almendra, Escalhão e Castelo Melhor. Noutros, porém, como no Pocinho, a plantação e tratamento deixam bastante a desejar.

O processo de colheita usado no Douro é o varejo. A azeitona é em seguida quasi sempre transportada para tulhas e daí para os moinhos movidos em geral por bois. Raras são as quintas que possuem motores hidráulicos. Entre estas contam-se a do Vezúvio, cuja instalação de oficinas oleícolas é vastíssima e a das Carvalhas, onde se encontra montado um esplêndido maquinismo. Depois a massa é prensada, quasi sempre em antigas prensas de vara e fuso, mas muitas vezes também em modernas de ferro. Entre as quintas em que o trabalho é mais perfeito, não se usando o entulhamento, e os maquinismos mais aperfeiçoados, merece especial referência a do Saião, próximo do Pocinho.

O escaldão é prática corrente no Douro.

Destas ligérrissimas notas sôbre a olivicultura e a oleicultura do Douro depreende-se que muito há ainda a fazer para que a qualidade dos seus azeites, que em muitos pontos mostram já predicados tão notáveis, melhore sensivelmente.

Amendoeira—Em seguida à oliveira aparece-nos em importância a amendoeira. Esta árvore com muito pouco se contenta, vegetando em belas condições nos terrenos mais pobres e secos. Depara-se-nos por vezes nos pontos mais elevados, sujeita a todas as intempéries, que chegam a prejudicar completamente uma colheita.

Existem diversas variedades, sendo a amarga empregada para cavalo da primeira por ser mais vigorosa. A enxertia é vulgar.

Esta cultura tende a espalhar-se, porque vai captando cada vez mais as simpatias dos agricultores. E bem merecidas são elas, porque embora a amendoeira necessite dum período longo para remunerar quem dela cuida, retribui depois generosamente todos os sacrifícios bem pequenos que exige. Mas êsse período é muito menor do que com a oliveira, e é precisamente isto que determina o seu acolhimento. E até pelo lado estético é vantajosa porque florindo numa época em que as outras árvores se mostram despidas, embelesa com a brancura das suas flores, a *neve portuguesa*, as encostas do Douro.

A remuneração é boa, chegando a encontrarem-se amendoeiras pro-

duzindo quinze quilos de amêndoa em grão, ou seja cêrca de 9\$00. Isto é excepcional, mas muito vulgar é o rendimento de 4\$50.

A amendoeira passou no Douro por uma crise grande, sobretudo no concelho de Fozcoa, quando sofreu um ataque violento de lagarta¹, que se espalhou bastante, não chegando às partes mais frias.

Um novo flagelo, porém, a ataca agora. Há cêrca de dois anos manifestou-se uma doença muito mais grave do que aquela, porque a lagarta atacando as fôlhas não causava a morte da árvore, enquanto que o insecto que actualmente a atinge a causa às vezes em um ou dois meses, succedendo que, embora as árvores possam resistir ao primeiro e segundo ataques, morrem geralmente ao terceiro.

O insecto ataca a casca das amendoeiras, perfurando-a, dando a impressão do caruncho. Ultrapassada a casca, muitas das árvores exsudam um líquido resinoso, outras não. Estas últimas succumbem muito mais rapidamente. É vulgar observar amendoeiras atacadas no meio doutras indemnes, e na mesma árvore ataques apenas em alguns pontos isolados. Foram quasi sómente os lugares poupados pela lagarta os atingidos por êste parasita.

Algumas pessoas que teem examinado as amendoeiras atacadas não classificaram ainda a doença, cuja aparição é ainda para muitos desconhecida. Segundo as observações do meu amigo sr. Artur Saraiva de Castilho, distinto quintanista de agronomia, deve tratar-se da *pyrale de Weber*.

Figueira—Também esta árvore tem importância na região. É uma cultura de aproveitamento de solos ordinários, dando-se contudo melhor onde encontra humidade. Aparece nos peores sítios, vegetando entre fragas. Em alguns pontos é espontânea.

Produz duas vezes, e os seus produtos são empregados na alimentação dos homens e dos animais, sobretudo em alguns concelhos. Na época das vindimas uma grande parte das refeições é constituída por pão, uvas e figos.

Mas é necessário valorizar mais a figueira. Se os figos do Douro não teem ainda uma sólida reputação, não se deve concluir que a sua qualidade seja inferior. Pelo contrário, são agradabilíssimos, de pele muito fina e de polpa muito açucarada.

A sua apresentação não é em extremo cuidada. Não apparecem no mercado com um aspecto agradável, como por exemplo os do Algarve, sendo raro encontrar figos do Douro com os requisitos indispensáveis para uma boa venda num mercado de primeira ordem. Algumas excepções se notam, e no corrente ano appareceram no Pôrto várias remessas

¹ *Aglaope infausta* (L.)

recomendáveis. É este um ponto a não perder de vista, devendo todos os proprietários esforçar-se por apresentarem produtos que possam rivalizar com os de outras regiões quanto ao aspecto, porque a sua qualidade é penhor de que conquistarão um óptimo lugar.

Larangeira—Eis outra cultura a que o Douro muito se presta. As suas laranjas são agradabilíssimas, e da mesma forma é necessário valorisá-las.

A área de expansão da laranjeira não é, contudo, muito extensa. Precisa de terrenos fundos e irrigáveis.

Pontos há no Douro em que as laranjas são excepcionalmente saborosas. O principal mercado é o do Pôrto.

Ameixieira—É outra fruteira que magnificamente se dá no Douro, onde aparece espontaneamente. Produtos bons.

Cereais—Das cereais predomina o centeio, o que melhor se adapta à pobreza dos terrenos que lhe destinam e à escassez dos grangeios que lhe dão.

A produção cerealífera é mais desenvolvida nos concelhos situados próximo da fronteira. Além do centeio cultivava-se a cevada, trigo, milho e tremoço.

Garroba—Eis uma cultura pouco espalhada em Portugal, mas que pelos seus resultados deve ser tornada conhecida de todos os agricultores, que encontrarão nela não só um apreciável rendimento, mas também um óptimo meio de fertilisarem as suas terras.

A cultura da garroba faz-se em parte do Douro, em Trás-os-Montes e Beiras, sobretudo próximo da fronteira, e pode dizer-se que no resto do País é quasi desconhecida. É uma planta muito rústica, suportando frios bastante intensos e geadas, mas preferindo as terras quentes não muito altas e com boa exposição. Quanto à natureza dos solos, pode dizer-se que a todos se adapta, dando-se melhor nos xistosos. Mesmo nos menos ricos não é uso adubá-la, porque se contenta com os elementos que encontra à disposição e com o azote, que como leguminosa fixa na terra por meio das nodosidades das raízes.

Além da vantagem que a sua cultura traz por este motivo ao terreno, o que faz com que seja de grande utilidade a sua entrada nos afolhamentos, é esplêndida a produção de semente, forragem verde, feno ou palha. Atendendo à vantagem que a generalização da sua cultura trará ao Douro, onde encontra belos elementos de solo e clima para se expandir, e também a muitos pontos do sul do País, faço neste lugar menção a algumas experiências levadas a cabo pelo engenheiro agrónomo Sr. António

Augusto Garcia de Andrade, no intuito de comparar os rendimentos em idênticas circunstâncias da garroba, trigo e centeio.

A sua primeira experiência realizou-a fazendo aquelas três culturas numa terra, cuja análise deu o resultado seguinte, do qual se conclue que era arenosa, rica em potassa, mediana em azote e ácido fosfórico e pobre em cal:

a) <i>Análise mecânica:</i>	
Terra fina	491 ‰
b) <i>Análise física:</i>	
Area	916 ‰
Argila	184 "
Calcáreo	nada
Humus	"
c) <i>Análise química:</i>	
Azote	1,1 ‰
Ácido fosfórico	1,2 "
Potassa	3,3 "
Cal	0,967 "

O lucro que a cultura da garroba produziu, foi de 238,6 ‰ por hectare. O trigo deu 3,48 ‰ e o centeio, sem ser estrumado, um deficit de 2\$75.

Este terreno tinha a vantagem duma boa exposição aos raios solares. Duas outras séries de observações foram feitas com terras diferentes, cujas análises omito, dando os resultados seguintes: na segunda o lucro de 94,3 ‰ para a garroba, deficit de 1\$25 para o trigo e de 4\$00 para o centeio, e na terceira lucros de 62,6 ‰ para a garroba e 15,2 para o trigo.

Estes valores são em relação ao capital de exploração. Entrando com o valor da terra por hectare, obteve na primeira com garroba o juro de 49,9 ‰, com trigo 1,66 ‰ e com centeio deficit; na segunda 33,2 ‰ com garroba e deficit com trigo e centeio, e na terceira, garroba para feno, 7 ‰ com esta cultura e 2,78 com trigo¹.

A generalização da cultura desta leguminosa apresenta, pois, grande vantagem, e publicando estes resultados tenho em vista despertar nos lavradores do Douro o máximo interesse por uma tão útil planta, tanto pela produção, como pela sua influência no solo.

¹ *A Garroba. Sua cultura*

Uvas de mesa— Não me refiro aqui à principal cultura do Douro, a uva para vinificação, porque toda a Parte II lhe é consagrada; quero apenas aludir à excelência das uvas de mesa que o Douro produz, em pontos que, por variadas circunstâncias adeante tratadas, não são dos mais próprios para a produção de vinho do Pôrto.

Estão sobretudo nesse caso os terrenos baixos, de aluvião. Estes prestam-se a ser facilmente irrigados, o que é necessário para a regularidade do bago, etc. Êsses terrenos servem assim admiravelmente para uma cultura mixta.

Uma vantagem que não deve ser esquecida na cultura da uva para mesa nestes pontos é que o seu rendimento é maior do que quando cultivada para vinho.

As uvas do Douro são verdadeiros favos de mel, sendo apreciadíssimas por todos que as conhecem. O que deixei dito sôbre os figos, pode também applicar-se ás uvas de mesa: é necessário que a sua apresentação no mercado seja a mais cuidada possível.

E' mesmo isto o que já se está fazendo, devendo mencionar o esmero com que a Companhia Vitícola, Vinícola e Agrícola de Ventoselo trata as uvas destinadas ao consumo.

Tabaco—A cultura do tabaco no Douro surgiu após a famosa invasão filoxérica, tendo em vista a sua permissão em determinados pontos debelar a angustiosa situação causada por aquele flagelo.

Desde os primeiros ensaios houve quem proclamasse o tabaco o redentor do Douro, o meio seguro de tornar próspera, mesmo sem a vinha, aquella região, e também apareceram outros que julgaram a sítia cultura apenas um mito. Ora a verdade está na opinião intermédia. Mesmo no comêço das experiências, apesar de diversíssimas circunstâncias se conjugarem para a obtenção de resultados pouco favoráveis, as pessoas mais experientes não se iludiram com êles. Assim em 1884 escrevia Rodrigues de Moraes: «A cultura do tabaco ali é já uma realidade; offerece probabilidades de resultado economico nas melhores terras, e talvez em todas se o preço fôr remunerador; tudo depende da qualidade.

«E' n'esta circumstancia que baseio as minhas esperanças, nem prova o contrario o que está feito: se o tabaco manipulado, logo depois da colheita, era detestavel, tambem o mais generoso dos vinhos bebido logo depois de fabricado é nojentos e indigesto.

«As qualidades naturaes da folha de tabaco do Douro são a par com as dos melhores; resta que o tempo e a arte, por processos racionaes já conhecidos, auxiliem a natureza ¹».

¹ *Revista da exposição agricola de Lisboa de 1884.*

Muito haveria a dizer sôbre esta cultura, mas quem se interessa pelo assunto, pode pela sinopse da bibliografia publicada no presente estudo tomar conhecimento de variados artigos alguns interessantes acêrca do tabaco no Douro. A utilidade que aquela resenha presta permite abreviar por vezes alguns pontos.

Que actualmente se reconhece a necessidade da expansão desta cultura bem o afirma a representação da Associação Comercial do Pôrto, dirigida ao parlamento em 1906 contra as propostas do govêrno de restrição da exportação de vinhos pela barra do Douro, etc., pedindo «o alargamento da area da cultura do tabaco no Douro e remodelação imediata do systema de fiscalisação d'esta cultura».

Outras culturas — Muitas outras culturas se encontram na região duriense, sem apresentarem a importância das antecedentes. A amoreira já foi importante, sobretudo nos concelhos do distrito de Bragança.

Em muitos pontos colhe-se apenas o que a terra dá. Entre os productos desta natureza devo mencionar o sumagre, sobretudo em algumas propriedades do concelho de Fozcoa.

Esta planta é extremamente rústica. Nada exige. Quando muito fazem-lhe uma cava muito superficial, resumindo a isto o seu tratamento.

Na época da colheita cortam a planta toda, secam-na e levam-na a um moinho. Eis a que se reduz a sua cultura, que também não dá resultados muito apreciáveis.

O emprêgo do sumagre restringe-se ao fabrico de matéria corante e a utilização na indústria de cortumes.

Deixei esboçada a necessidade do aperfeiçoamento de muitas culturas. Devo também mencionar agora uma outra, que a experiência já demonstrou dar excelentes resultados: os espargos. E' esta uma cultura dos sítios baixos, situados junto do rio, merecedora também da atenção dos proprietários durienses. E sôbre culturas naqueles pontos, parece-me da maior conveniência que todos lhes dediquem o maior cuidado, porque podem aí com uma irrigação muito fácil obter óptimos resultados.

Muito mais haveria a dizer sôbre as culturas propriamente ditas da região, o que o character dêste livro não permite. Seria êsse um belo assunto para um desenvolvido trabalho sciéntifico.

Silvicultura — A região duriense apesar do grande número de árvores frutíferas que nela esplêndidamente se desenvolvem e das essências florestais que lá vegetam, é muito desarborizada. E' essa a primeira impressão que recebe quem examina as encostas do rio ou os terrenos a elas adjacentes. Em geral ou há vinha ou escalvados montes onde ela outrora verdejou e onde hoje num tristíssimo quadro se nos apresentam apenas matos.

Mas nem sempre foi assim. Quêr para o desenvolvimento da cultura da vinha e outras, quêr simplesmente pela ignorância dos benefícios que a arborisação causa, o certo é que ela a pouco e pouco foi sendo destruída.

E' necessário terminar com tal estado de coisas, porque a arborisação prende-se muito intimamente com o progresso das culturas atrás referidas. ¿Como poderão muitas delas prosperar se lhes faltam as condições essenciais para tal?

Faltando as chuvas e não havendo terra própria, com dificuldade será atingido êsse objectivo. Ora é precisamente a arborisação que vem trazer o remédio indispensável. Sabe-se que quando a vegetação era mais abundante no Douro e a vinha, depois dizimada pela invasão filoxérica, cobria as suas encostas completamente, as chuvas eram muito mais abundantes e as correntes mais regulares. Eis o que é necessário que volte. E para isso é urgente estudar com detalhe as essências vegetais que melhor se adaptam à região e espalhá-las com entusiasmo. Além do benefício que a sua existência causa sob o ponto de vista da regularidade das águas, há também um outro que é necessário não perder de vista: a hygiene. Em muitos pontos a salubridade não é grande e a arborisação contribuirá para o seu melhoramento. Não devem mesmo ser esquecidos os resultados já obtidos com a arborisação que ao longo da linha férrea tem sido feito em vários sítios com eucaliptos.

Incompleto ficaria êste ligeiro estudo, se não me referisse também à apicultura, caça e pesca.

A indústria do mel encontra óptimos elementos para se desenvolver no Douro. O produto é finíssimo, podendo comparar-se no aspecto e sabor ao mais afamado do estrangeiro. Entre as quintas de melhor produção conta-se a de Roriz, cujo mel é muito apreciado no mercado do Porto.

É esta uma indústria que deve prender a atenção dos durienses, porque as explorações apícolas modernas são bastante remuneradoras.

Emquanto à caça e pesca a sua situação não é desafogada, porque aqui como em muitas outras regiões do excesso do seu exercício resulta a sua extinção a pouco e pouco.

A caça mais frequente no Douro é a perdiz, seguindo-se o coelho e a lebre. Infelizmente vai rareando cada vez mais, porque se caça quasi continuamente, o que causa enormes prejuizos, e ainda se usam outros processos de destruição, armando laços à entrada dos ninhos, etc. Basta, para se compreender a situação venatória do Douro, saber-se que época houve em que em Barca de Alva e noutros pontos se preparavam *omelletes* de ovos de perdiz, como o narrou um dos mais ilustrados viticultores da região.

Com a pesca tem sucedido o mesmo, e pode afirmar-se que não só o Douro tem sido vítima de tal situação. Nos rios portugueses do norte a pesca continua sendo prejudicadíssima pelos abusos cometidos, que vão quasi anular o seu repovoamento em que há anos se trabalha.

Alguns pontos do rio tornaram-se notáveis pela pesca, sobretudo o Cachão, onde outrora o grande rochedo ali existente impedia a passagem aos peixes, que na época da desova subiam o Douro. Mas isso pode dizer-se que é hoje apenas uma tradição. Encontra-se, é certo, algum peixe, lampreia, sável e esturjão ou solho-rei, etc., mas a sua restrita abundância comparada com a passada, é bem insignificante. Hoje é raríssimo encontrar-se algum salmão, podendo filiar-se este facto não apenas nos motivos acima indicados, mas também, segundo o Sr. Baldaque da Silva ¹, no receio que este peixe tem de penetrar nos rios, cuja foz possui importantes obras hidráulicas.

Após esta vertiginosa revista das culturas da região vinhateira, não devo deixar de fazer uma menção especial do fecundíssimo vale da Vilarica, que alguém denominou com muita propriedade o nosso Nilo.

Já atrás me referi ao motivo da excepcional riqueza do seu solo, em que as culturas atingem uma pujança admirável. Basta dizer que um homem a cavalo desaparece completamente no meio do milho ali cultivado. Infelizmente muitas vezes a origem de tão grandes benefícios é também o motivo da sua destruição e as águas afastando-se rapidamente arrastam terra e culturas.

As principais culturas actuais são: cereais, vinha, oliveira e diversas culturas hortenses. As árvores de fruto tem também grande importância.

Os cereais, que ocupam 3:000 dos 5:000 hectares que constituem a superfície da Vilarica, são, pela ordem decrescente de importância: trigo, milho, centeio, cevada e painço. A aveia não é cultivada. Os cereais tem-se espalhado, aproveitando-se para a sua cultura o maior espaço possível.

A cultura da vinha é feita como no vale do Douro. A oliveira dá-se esplêndidamente, encontrando-se as seguintes variedades: madural, corrançosa, verdeal, carrasca molar e meuda, cordovil, negruxa, bical e sevilhana.

Entre as restantes culturas tem um lugar de destaque os melões e melancias. Os melões, que são afamadíssimos, são das variedades seguintes: lagartos ou de inverno, moscateis, canários, carrascos, judeus e maltezes, e as melancias, que não estão tão espalhadas, pertencem às variedades: pretas, brancas, braguezas e compridas. O principal mercado para

¹ *Estado actual das pescas em Portugal.*

os melões é o Pôrto, sendo também exportados para muitas povoações próximas, como a Régoa, Pinhão, Moncorvo, Vila Flor, Mirandela, Alfândega da Fé, etc.

A cultura das leguminosas é também importante, encontrando-se o feijão branco e carrapato, fava, ervilha e grão.

Quanto às árvores de fruto encontram-se a amendoeira e a figueira, e depois em lugar mais secundário a laranjeira, tangerineira, limoeiro, pereira, gingeira, pecegueiro, damasqueiro, macieira, marmeleiro, ameixeira, aveleira, nespereira, etc., etc.

Do modo como as árvores de fruto são tratadas na Vilarça, pode fazer-se uma pequena idea, lendo as palavras seguintes: «As arvores frutíferas encontram-se dispersas pelas hortas, vinhas e campos. Da cultura aperfeiçoada d'estas especies não tem o lavrador a minima noção ¹».

Quanto a essências, existem o carrasco, sobreiro, sabugueiro e zambujo, e junto das margens dos ribeiros o choupo, vimeiro, salgueiro, amieiro, etc.

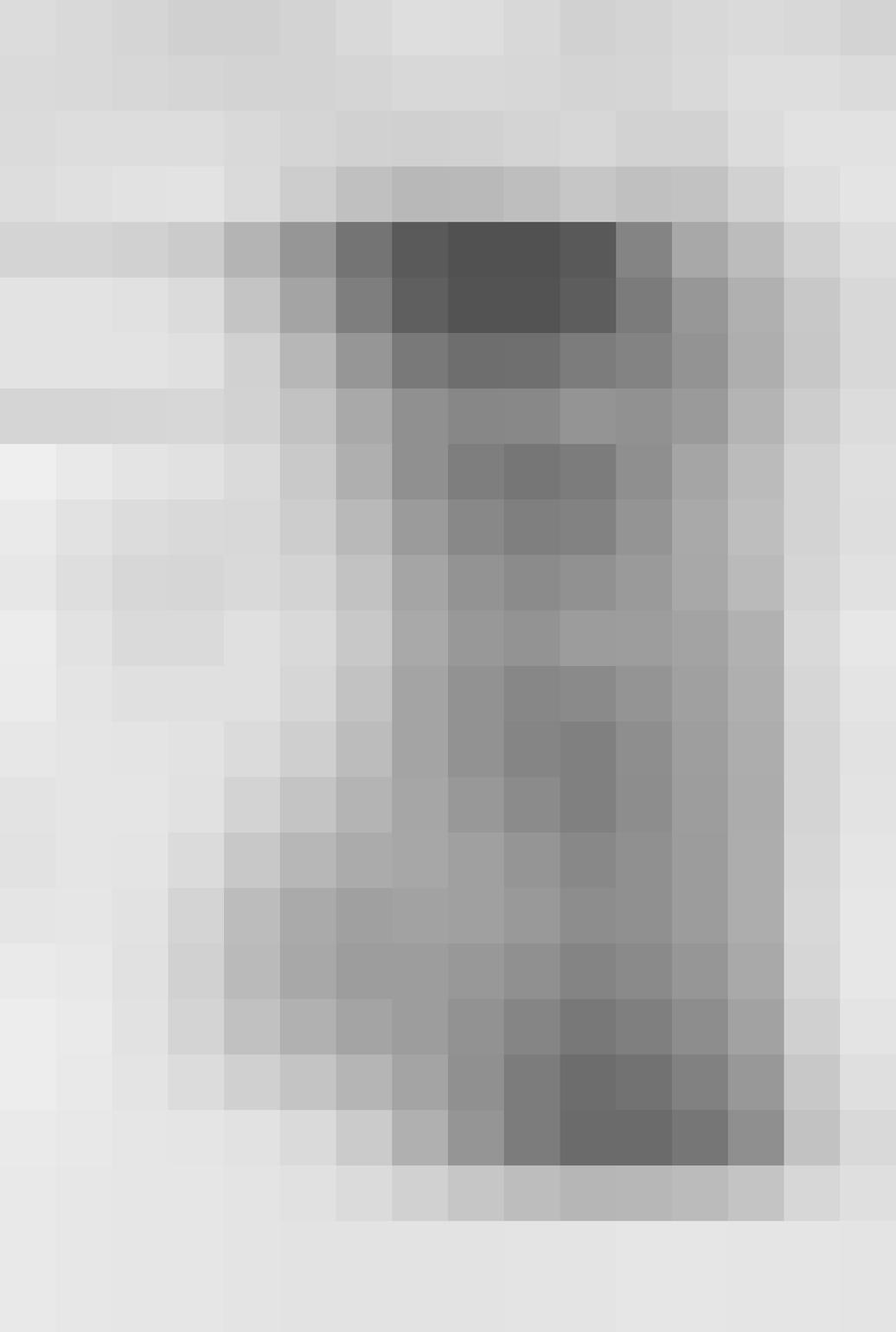
Como se vê este pequeno vale é fertilíssimo, um dos mais ricos, senão o primeiro, de todo o País. As suas culturas são variadíssimas, necessitando bastante de aperfeiçoamento. Pena é que as condições higiénicas da região não sejam das mais favoráveis, o que contudo não ocasiona diminuição do desejo de cultura da terra, sempre disputada pela sua excelência.

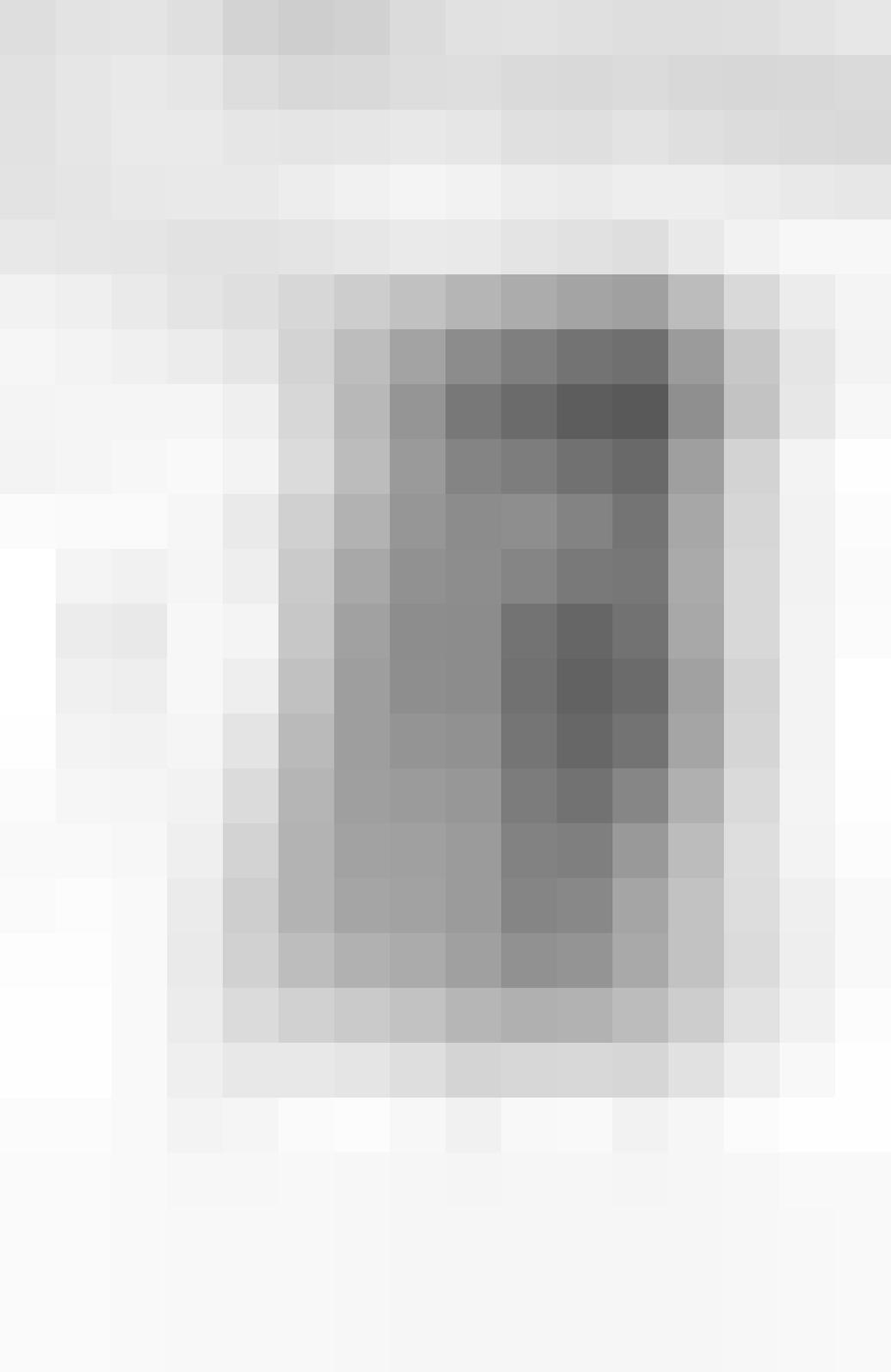
Um factor de importância para o progresso da agricultura da Vilarça seria a restrição dos prejuizos que as águas arrastando-se lhe levam. Para isso seria conveniente fazer na ribeira da Vilarça e no Sabor correções com muros e salgueiros.

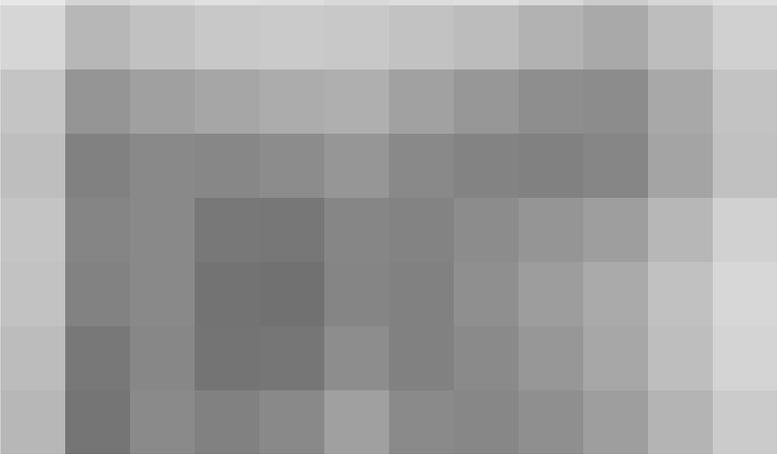
O Douro se encontra na vinha a sua principal riqueza, não deixa de oferecer vasto campo para muitas culturas, quasi todas já lá existindo, mas necessitando de desenvolvimento no sentido que deixo indicado. Para os seus agricultores todas elas, por mais valiosas que sejam, nunca passarão de accessórias daquela a que consagram inteiramente a sua maior simpatia.

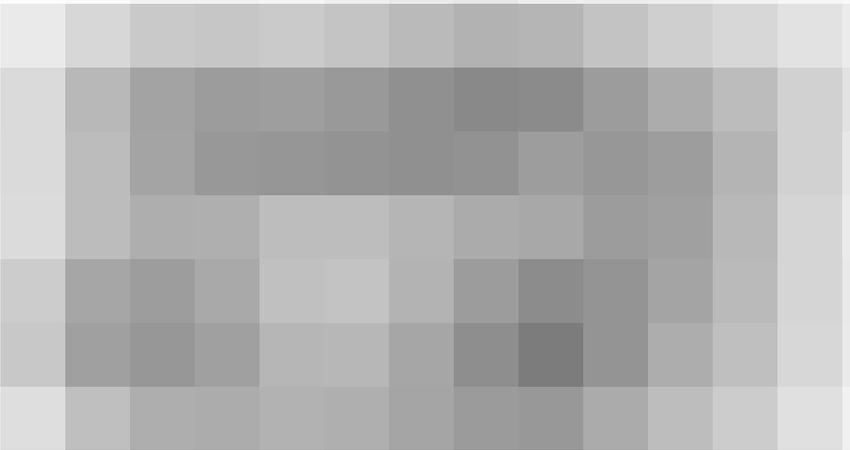
Seja como fôr, todas lhes devem merecer consideração, porque muitas delas, ainda hoje em estado de grande atrazo, podem contribuir muito para a valorização do solo duriense.

¹ M. M. Pinto de Lemos— *As culturas da Vilarça*.











PARTE II

Viticultura

CAPÍTULO I

Castas da região do Douro

SE para a formação das qualidades excepcionais que caracterizam o vinho do Porto contribuem, como já disse, a constituição do terreno e as condições climatéricas, além da técnica especial do seu fabrico, um outro factor muito importante há a considerar: a cooperação das castas de uvas próprias da região.

Algumas delas encontram-se noutros pontos do País sem contudo apresentarem aquelas qualidades que no Douro as tornam notáveis. Outras, quasi só ali conhecidas, transportadas por experiência para outras terras, tem iludido a esperança dos que julgaram que fora da região a que tão belamente estão adaptadas conservariam todos os seus atributos. Mas não: modificam-se, depreciando-se.

As castas do Douro são bastante numerosas, e de ponto para ponto mudam por vezes sensivelmente a sua feição. Por isso, ainda que as mais fiuas sejam estimadas em toda a região, é vulgar a mesma casta, apreciada numa quinta, não captar noutra o mesmo número de simpatias. E pode mesmo dizer-se que em cada propriedade há uma casta à qual votam particular predilecção.

As castas mais vulgares na região duriense são:

Tintas: *Alvarelhão, Bastardo, Casculho, Cornifesto, Donzelinho do Castelo, Entreverde, Mourisco tinto, Mureto, Nevoeira, Péagudo, Sousão, Tinta Amarela, Tinta Carvalha, Tinta Castelo, Tinta Francisca, Tinta Lameira, Tinta Morela, Tinta Pinheira, Tinto Cão, Tinta Roriz e Touriga.*

Branças: *Codega ou Malvasia Grossa, Diagalves, Dona Branca, Gouveio ou Verdelho, Malvasia Fina, Muscatel Branco, Muscatel Roxo, Rabigato ou Rabo de Ovelha ou Estreito.*

Entre as castas nobres as mais cultivadas hoje são o Donzelinho do Castelo, a Tinta Francisca e a Touriga, que conjuntamente com o Mourisco, o Mureto, o Alvarelhão e o Bastardo são as mais apreciadas das tintas. Das brancas as melhores são as Malvasias, Gouveio, Dona Branca e Muscateis.

Além destas castas encontram-se também algumas estrangeiras. Assim vae-se espalhando a casta francesa *Grand Noir de la Calmette*, empregada para fornecer côr. Mas a introdução de tais castas deve ser sempre reprovada, e bom será que todo aquele que encontrar nas quintas durienses Pinots, Cabernets, Bouschets, etc., faça notar aos seus proprietários quanto é inconveniente a sua existência entre as videiras características da região. Felismente entre os agricultores durienses alguns há que compreendem esta verdade, e um respondendo a uma pergunta minha sobre este assunto disse-me: «as castas estrangeiras só em pequeno número devem existir, e apenas como experiência, porque são todas inferiores em qualidade e algumas definham e morrem ao cabo dalgum tempo, o que não deixa às vezes de estimar-se.»

¿A que deverá atribuir-se a tendência da introdução de castas estranhas? Naturalmente ao desejo de aumentar a produção. É certo que algumas das castas mais apreciadas manifestam por vezes certa irregularidade na produção, que em algumas é pequena, mas o que é verdade é que procurar aumentá-la com elementos exóticos é tão grande erro como pretender obter vinhos finíssimos apenas com uvas das qualidades mais nobres. Quem proceder dêste último modo, e alguns exemplos conheço, não terá compensação alguma; quem procurar, cuidando apenas na quantidade, pôr em prática o primeiro processo, achar-se-há com um produto inferior. É que o vinho do Pôrto, só pode ser obtido com as castas próprias da região, castas já consagradas, que devem concorrer conjuntamente para o seu fabrico. Não quer isto dizer que vinhos duma só casta não sejam, para algumas delas, bons, magníficos até, como o muscatel, mas o verdadeiro Pôrto é proveniente da reunião de diversas.

É isto o que aliás se faz no Douro, mas deve ser sempre pela junção das suas castas privativas que os proprietários devem procurar obter produtos muito finos sem prejuizo da quantidade. Devem, pois, submeter essa junção à experiência.

Quanto às castas exóticas, embora entre elas se possam encontrar algumas de qualidades aproveitáveis, devem ser absolutamente condenadas, devendo tornar-se êste princípio bem conhecido no Douro, porque fazer excepções é um precedente pouco aceitável, que daria em resultado espalharem-se videiras inferiores.

A descrição das diferentes castas encontra-se em vários trabalhos. Limito-me, por isso a fazer aqui uma referência sumária apenas às mais notáveis, baseado nos mais importantes estudos sôbre o assunto¹.

Castas tintas

Alvarelhão.

Parece originária do Douro. Aparece tambêm em diversas outras regiões, conservando-se, contudo, no norte.

No Minho, em Mondim de Basto, tem o nome de *Locuia*, e em Trás-os-Montes o de *Alvarelho*. O conde d'Odart toma-a como sinónimo de *Portugieser*, o que Pulliat contesta.

Há duas ou três variedades: *Alvarelhão de pé de perdiz ou roxo*, uma das melhores existentes em Portugal, *de pé branco ou verde*, inferior a esta, e ainda, como pretendem alguns autores a *de pé preto*, que parece a Vila Maior ser a primeira, diferindo casualmente a cor do pé.

Descrição :

Cepa — Medianamente vigorosa, pouco rústica, de mediana grossura, pouco fértil; produção constante; não sujeita ao desavinho.

Sarmentos — Medianos, de mediana grossura, meritalos compridos; lenho duro, elástico, casca parda atroxçada clara.

Arrebentação — Tomentosa, verde abrançada, extremidades levemente róseas; vigorosa, serodia.

Fôlhas — Desiguais, grandes, espessas, pergaminosas, tão largas como compridas, quinquelobuladas; seios: peciolar aberto, profundo; superiores variáveis, profundos, inferiores abertos, pouco profundos; dentes em duas séries, curtos, abruptamente acuminados; página superior levemente tomentosa, inferior lanuginosa.

Florescência e limpeza — Em época mediana.

Cachos — Mais que medianos, de mediana grossura, compostos, ramosos, cónicos, abertos; bagos desiguais na maturação; maturação desigual no mesmo cacho; pedúnculo comprido, delgado, herbáceo, verde, com respigo; pedicelos compridos, delgados. Dois cachos por vara.

¹ Quem desejar conhecer mais minuciosamente êste assunto deve consultar, entre diversos estudos ampelográficos, *O Douro Ilustrado* do Visconde de Vila Maior e sobretudo *O Portugal Vinícola* do Prof. B. C. Cincinato da Costa.

Bagos — Pequenos, elipsóides; estigma persistente; película fina, quebradiça, resistente à podridão; tinta arroxeadada carregada, polvilho abundante; polpa mole, succulenta, adstringente; lágrima incolor, sabor simples; para vinho; pinta tarde, maturação média.

Bastardo.

Tem sido muito discutida a sua origem, não se podendo concluir seguramente, como muitos afirmam, que é nacional.

Existe em todo o continente, Açores e Madeira, apresentando qualidades diferentes nestas variadas regiões.

Sinonímia — Bastardão, Bastardinho, Bastardo ou Aragonês, Bastardo baboso, Bastardo branco, Bastardo castiço, Bastardo cinzento, Bastardo da Póvoa, Bastardo do Outeiro, Bastardo francês, Bastardo de Roma, Bastardo goreiro, Bastardo espanhol, Bastardo preto, Bastardo sacadoiro, Bastardo tinto goreiro e Bastardo vermelho.

O conde d'Odart acha-lhe semelhança com o *Trousseau* de Jura ou com o *Chancé* do Poitu. Alguns autores pretendem que o Bastardo é idêntico ao *Pinot*. Rebelo da Fonseca discute essa opinião, parecendo-lhe que o bastardo tem maior analogia, senão identidade, com a *Tinta Francisca*. O Visconde de Vila Maior diz a este respeito que, ainda que alguns caracteres do Bastardo se aproximem dos que distinguem o *franc-pinot* ou *pinot-noir* da Borgonha, outros muitos estabelecem diferenças essenciais entre estas duas castas.

No mercado do Porto vendem como Bastardo para mesa o Donzelinho de Castelo.

Descrição :

Cépa — Grossa, de aspecto regular, casca grossa, pouco aderente, gretada. Brota cedo.

Varas — Bastante levantadas, curtas, com entre-nós curtos de 0,04; os nós delgados e roliços, duros, com pouca medula, de cor parda uniforme. Gavinhas: poucas e singelas. Gomos pouco agudos, peludos, na arrebentação felpudos e um pouco arroxeados.

Fôlhas — Pequenas, iguais, regulares, com cinco lóbulos pouco agudos, com os seios laterais pouco profundos, cordiformes e abertos; o seio peciolar aberto, cordiforme. Os recortes em duas séries, não muito agudos. A página superior quasi lisa, de cor verde escura; a página inferior muito pouco felpuda, de cor mais clara, com nervuras delgadas, mas salientes, formando acolchoado. Pecíolo curto, liso, avermethado.

Cachos — Bastantes. Geralmente pequenos, cilíndricos ou cilindro-cónicos, muito fechados, quasi sempre singelos; pedúnculo curto, duro, verde pardacento, pedicelos pouco verrugosos.

Bagos — Medianos, iguais, ovo-cónicos, inteiramente negros, bastante tintos, muito unidos; desprendem-se facilmente do pedicelo, sem deixarem muita polpa; película pouco grossa; muito doces; amadurecem muito cedo, muito sujeitos a passar. Tem geralmente duas ou três grainhas regulares e pardas.

Quanto à cor, diz o Sr. Cincinato da Costa que nem todos os bagos apresentam uma coloração preta, inteiramente acentuada. O Bastardo de Trás-os-Montes tem muitos bagos arroxeados e o mesmo sucede com o Bastardinho da bacia e litoral do Tejo.

Donzelinho do Castelo.

Encontra-se no Douro e Trás-os-Montes.

O Visconde de Vila Maior distingue três variedades, duas tintas e uma branca: *Donzelinho do Castelo*, *Donzelinho galego* e *Donzelinho branco*.

Descrição :

Cépa — Vigorosa, de mediana grossura, fértil, produção constante, não sujeita ao desavinho.

Sarmentos — Compridos, de mediana grossura, meritosos curtos, lenho mole, quebradiço; casca pardacenta escura.

Arrebentação—Tomentosa, verde acinzentada, extremidades rosadas; pouco vigorosa; em época mediana.

Fôlhas—Desiguais, medianas, espessas, tenras, tão compridas como largas, quinquelobuladas; seios: peciolar aberto, profundo; superiores variáveis, pouco profundos; inferiores abertos, pouco profundos; dentes em duas séries, medianos, abruptamente acuminados; página superior levemente tomentosa, inferior lanuginosa.

Florescência e limpeza—Em época mediana.

Cachos—Curtos, delgados, compostos, com duas azas, cilindro-cônicos, fechados; maturação igual em todo o cacho: pedúnculo curto, delgado, lenhoso, verde, com respigo; pedicelos compridos, delgados.

Bagos—Pequenos, elipsóides: estigma persistente, umbigo central; película grossa, elástica, resistente à podridão; tinta arroxeadada carregada, polvilho abundante; polpa mole, succulenta, adstringente, lágrima incolor; para vinho; pintam tarde, maturação em época mediana.

Mourisco

É das castas mais características da região do Douro, onde é também conhecido pelo nome de *Mourisco preto*.

Descrição (segundo Vila Maior):

Cepa—Vigorosa, casca grossa, pouco aderente, não muito gretada. A raiz resiste à mordedura do filoxera. Brota em tempo regular, depois do meado de março; os gomos na arrebentação são pouco felpudos e claros.

Varas—Bastantes, deitadas, compridas, com entre-nós medianos, geralmente de 0^m,07, porém outros até 0^m,12; nós delgados e um pouco achatados. A cor das varas é parda clara, uniforme; lenho duro, com pouca medula, gavinhas geralmente bifurcadas, gomos agudos com pouca polpa.

Fôlhas—Grandes, quasi iguais, quasi orbiculares; algumas com cinco lóbulos, com os seios laterais pouco abertos, o da base bastante aberto, com recortes grandes não muito agudos. A página superior lisa, glabra, dum verde vivo e uniforme; a posterior um pouco áspera, pouco felpuda, verde desmaiado, com as nervuras principais pronunciadas. Peciolo mediano, grosso, liso, verde esbranquiçado.

Cachos—Bastantes, geralmente grandes, alguns muito grandes, piramidais e compostos, com ramificações mais ou menos soltas. Pedúnculo grande, grosso, pouco duro, verde claro e amarelado.

Bagos—Grandes, quasi iguais, quando a limpa é regular, achatados e umbilicados, pretos, pouco tintos, bastante aderentes ao pedicelo, que é longo, pouco rugoso, com rodete avultado; duros, com bastante polpa; película grossa, doces, muito gostosos, com duas ou três grainhas.

Tinta Francisca

É também uma das esplêndidas castas da região do Douro.

O seu nome parece provir de *Tinta de França*, donde é originária. Segundo Vila Maior é provável que seja o *Pinot noir* da Borgonha.

Descrição:

Cepa—Grossa, cresce direita, susceptível de apodrecer. Gomos pouco peludos na arrebentação, verde-claros.

Varas—Regulares, não muito longas, delgadas, cor de canela clara; nós pouco distantes, madeira branca, medula regular. Gomos pequenos, pouco proeminentes; na arrebentação rebentos avermelhados.

Fôlhas—Medianas ou pequenas, com cinco lóbulos; os seios superiores mais pro-

fundos e terminando em ângulo agudo, os inferiores apenas indicados, o peciolar pouco aberto; recortes grandes, agudos, terminando a folha em ponta de lança. A página superior lisa, glabra, de cor verde claro; a posterior mais desmaiada, com nervuras salientes. A folha é das primeiras a cair.

Cachos — Bastantes, geralmente pequenos, cilíndricos, quasi sempre com indicação de azas; pedúnculo curto, forte, duro, pardo; pedicelos pouco verrugosos, rodete mediano.

Bagos — Medianos, iguais, quasi redondos, pretos arroxeados, bastante tintos, fáceis de despegar; muita polpa, succulentos; película espessa, doce enjoativo, duas ou três grainhas pequenas, pardas e malhadas.

Touriga

É uma das mais notáveis castas do Douro.

Encontra-se noutras regiões, sendo denominada *Tourigo* na Beira Alta e *Azal* no Minho.

No Douro chamam-lhe *Tourigo fino* para a distinguirem de duas outras variedades: *Tourigão*, *Tourigo* ou *Touriga macho* e *Touriga fouteira*. Segundo Vila Maior, aproxima-se muito do *Cabernet franc* ou da *Cabernelle*, que entra na produção dos vinhos do Médoc.

Descrição (segundo Vila Maior):

Cepa — Vigorosa e vivaz.

Varas — Muito fortes, longas e simetricamente desenvolvidas em todo o comprimento. Nas boas terras as boas varas atingem um comprimento superior a 3 metros. Emquanto novas apresentam uma cor amarelada; mais tarde tornam-se pardas e às vezes avermelhadas. Os nós são espaçados de 8 a 10 centímetros; olhos regulares e um pouco agudos; na arrebentação felpudos, arroxeados nos bordos. Começam a desenvolver-se no fim de março.

Folhas — Largas, regulares, com cinco lóbulos separados por seios profundos, cortados circularmente no fundo, tocando-se quasi sempre a parte superior dos bordos. Recorte das margens das folhas muito pronunciados e agudos. Consistentes e ásperas ao tacto. A face superior unida, quasi plana, de cor verde intenso; a posterior ligeiramente felpuda, verde mais desmaiado; as nervuras principais bem pronunciadas; peciolo medíocre.

Gavinhas — Fortes, em espiraes apertadas ou enroladas.

Cachos — Medianos, cilíndricos, compostos, com azas e esgalhos grandes; pedúnculo longo, pouco grosso, pouco duro, verde pardacento; pedicelos verrugosos e compridos com rodete mediano.

Bagos — Medianos, iguais, ovais, de 15 sobre 13 milímetros, negros, tintos cor de chumbo, com pó cinzento; bastante aderentes ao pedicelo, largando muita polpa ao despegar; brandos, polposos, película delgada, doces, um pouco enjoativos, com duas ou três grainhas; maturação prematura.

Castas brancas

Dona Branca.

Esta casta é em Espanha, país da sua origem, uma das principais no fabrico do Xerez. Citando esta casta entre as do Douro, Girão diz que ela é muito semelhante ao Mourisco branco e pouco produtiva.

Sinónmia — Em Espanha: Listan, Palomina branca, Palomino, Tempranilla, Agazuela, Ojo de Liebre, Tempranas blancas, Temprana, Temprano e Alban. Em Portugal: Olho de Lebre, Labrusco, Sardoal, Uva doce, etc.

Sobre a Dona Branca do Douro, diz o Sr. João Marques de Carvalho que ela é Sabro do Ribatejo e Roupeiro do Alentejo.

Área: Em Espanha: na região mediterrânea; em Portugal: no Douro, Trás-os-Montes, Estremadura, Alentejo e Algarve.

Descrição:

Cepa—Vigorosa, grossa; porte semi-erecto; casca grossa, pouco aderente, que se despega irregularmente.

Sarmentos—Pouco numerosos, compridos, grossos, erguidos, ligeiramente torcidos, com ramificações na base, às vezes em forquilha; casca fina, com estrias; meritalos irregulares; nós salientes; olhos medianos, cónicos; gavinhas pouco numerosas, delgadas, compridas, bifurcadas, lenhosas, de côr escura.

Arrebenção—Em tempo médio; gomos irregulares, cheios, lanuginosos; fôlhas tenras muito alongadas; haste quasi glabra, vigorosa.

Fôlhas—Grandes, ligeira ou francamente cordiformes, lisas, pentalobadas; nervuras salientes, cobertas com pelos esbranquiçados; peciolo mediano. Despreendem-se em tempo médio.

Florescência—No segundo período.

Cacho—Comprido, bagos um tanto raros, ovais e grandes; pedúnculo comprido e grosso. Primeiro cacho a partir do 1.º ou 4.º nó.

Gouveio

É uma casta muito espalhada no norte de Portugal e na ilha da Madeira. No sul do País não é conhecida.

No Alto Douro é conhecida com este nome, porém nas outras regiões é-lhe aplicado o de *Verdelho*.

Há duas variedades: *branca e parda*.

Embora alguns autores confundam o *arinto* com o *verdelho*, o certo é que há grande diferença entre elles. O que, segundo Vila Maior, é provável é que a casta descrita por Seabra com o nome de *Val de arinto* seja o *gouveio* ou *verdelho*.

Descrição:

Cepa—Vigorosa, de mediana grossura, fértil, de produção constante; não sujeita ao desavinho.

Sarmentos—Medianos, delgados, meritalos compridos, lenho mole, quebradiço, casca parda abrançada.

Fôlhas—Medianas ou pequenas, cordiformes, arredondadas, glabras e lisas na página inferior e pubescentes sobre as nervuras; seios superiores pouco distintos; os secundários nulos ou quasi nulos; o peciolar um pouco aberto; dentes quasi regulares, pouco largos, curvos e obtuzos.

Cachos—Muitos, medianos, cónicos, regulares e fartos; pedúnculo longo ou mediano e um pouco arroxçado.

Bagos—Medianos, elipsóides, muito regulares, com película resistente, translúcida, côr amarela esverdeada na variedade *branca* e mais escura no *verdelho pardo*, cujos bagos são um pouco mais pequenos. A polpa firme, doces com perfume agradável. Maturação temporã.

Muscatel branco.

Está muito espalhada em todo o País, nos Açores e Madeira, tendo especial importância no Douro e em Setúbal.

O conde de Rovasenda enumera com os seus diferentes nomes 178 muscateis. Em Portugal são conhecidos os seguintes nomes desta casta: Muscatel, Muscatel branco de bago pequeno, Muscatel de cheiro ou uva de cheiro, Muscatel de Jesus, Muscatel do Douro, Muscatel Galego, Muscatel grosso, Muscatel meudo, Muscatel preto, Muscatel redondo, Muscatel roxo e Muscatel vermelho.

Os moscateis são caracterizados pela folhagem glabra, de dentes compridos e pelo seu sabor especial. A sua denominação parece provir, segundo alguns autores, do seu sabor e cheiro semelhante ao do almíscar, segundo outros, de serem muito apetecidos pelas moscas.

Descrição :

Cepa—Pouco vigorosa, de mediana grossura, fértil, produção constante, não sujeita ao desavinho.

Sarmentos—Medianos, delgados; meritosos compridos; lenho duro, elástico; casca canela escura.

Arrebentação—Levemente tomentosa, verde atijolada; em época mediana.

Fólias—Desiguais, medianas, pouco goteiradas, espessas, pergaminosas, mais compridas que largas, trilobuladas; seios: peciolar estreitamente aberto, profundo; superiores fechados, profundos; inferiores esboçados; dentes em duas séries; curtos, insensivelmente acuminados; página superior glabra, inferior quasi glabra.

Florescência e limpeza—Em época mediana.

Cachos—Sub-medianos, de mediana grossura, compostos, com duas azas, cilindro-cónicos, fechados, bagos desiguais na maturação; maturação igual em todo o cacho; pedúnculo curto, delgado, lenhoso, verde, com respigo; pedicelos curtos, delgados. Em média dois cachos por vara.

Bagos—Medianos, quasi redondos; estigma persistente; umbigo central; película fina, elástica, resistente à podridão, branca amarela clara, pouco translúcidos, pouco venosos; polpa mole, succulenta, muito sacarina, sabor intenso a moscatel; para vinho e mesa (conservando-se pouco); pintam cedo, maturação temporã.

Moscatel roxo.

Encontra-se no Douro, Trás-os-Montes, Minho, Estremadura, Alentejo e na ilha da Madeira.

Sinonímia—Moscatel vermelho.

Descrição :

Cepa—Pouco vigorosa, de mediana grossura, fértil, produção constante, não sujeita ao desavinho.

Sarmentos—Medianos, delgados; meritosos curtos; lenho mole, elástico; casca pardacenta canela clara.

Arrebentação—Quasi glabra, verde atijolada, pouco vigorosa; em época mediana.

Fólias—Quasi iguais, medianas, pouco goteiradas, espessas, pergaminhosas, mais compridas que largas, trilobadas; seios: peciolar estreitamente aberto, profundo; superiores fechados, profundos; inferiores esboçados; dentes em duas séries, compridos, insensivelmente acuminados; página superior glabra, inferior pilosa.

Florescência e limpeza—Em época mediana.

Cachos—Sub-medianos, delgados, compostos com duas azas, cilindro-cónicos, fechados; bagos desiguais na maturação; maturação desigual no mesmo cacho; pedúnculo curto, delgado, lenhoso, verde, sem respigo; pedicelos curtos delgados. Dois cachos por vara, em geral.

Bagos—Medianos, quasi redondos; estigma persistente, umbigo central; película grossa, elástica, resistente à podridão, avermelhada, cor de rosa carregada; pouco translúcidos, pouco venosos; polpa mole succulenta, muito sacarina, lágrima incolor; sabor bastante intenso a moscatel; para vinho e meza (conservando-se pouco); pintam em época mediana; maturação temporã.

Para concluir estes ligeiros dados sobre a composição das uvas das principais castas do Douro, apresento a seguir em dois quadros o resul-

tado dos magníficos estudos do eminente enólogo o Prof. Sr. Cincinato da Costa.

A dois pontos devo fazer referência neste lugar, pela importância que tem na vinificação: a força sacarina e a acidez das uvas.

Os mostos do Douro, obtidos como disse pelo concurso de muitas castas, tem uma elevada percentagem sacarina. Segundo Ferreira Lapa em média 21,38 a 23,83. O máximo que este autor encontrou foi 33%¹. Os números apresentados pelo Sr. Cincinato da Costa são um tanto diferentes. E' necessário notar, porém, que no ano em que o ilustre professor fêz as suas análises, 1899, os mostos apresentaram uma força sacarina menor do que a vulgar. O máximo de riqueza encontrada foi de 25,69% em pêso. Os números obtidos por Ferreira Lapa referem-se ao ano de 1877.

Sobre a percentagem de 25,69 abrescenta o Sr. Cincinato da Costa:

«Ce chiffre monterai a 28^{gr},36, si l'analyse se rapportait au volume, observation qu'il faut entendre dans ce sens que telle serait la majoration du chiffre ci-dessus, si l'on opérât sur 100 centimètres cubes de moût. Cette note n'est pas indifférente; car, faute d'en tenir compte dans les analyses, on serait exposé à faire de regrettables confusions. Dans la pratique, on a généralement l'habitude de rapporter le tant pour cent au volume; or, le coefficient dans ce cas est plus élevé qu'en se basant sur le poids, ainsi que nous venons de le faire remarquer, et cela s'explique par la raison que les moûts sont tous plus denses que l'eau, leur poids spécifique étant rarement inférieur à 1060²».

Se a percentagem sacarina é como se vê muito elevada nas uvas do Douro, o mesmo não succede com a acidez, no que se aproximam das outras castas portuguesas. A força ácida dos mostos varia entre 2 e 3%¹⁰⁰, calculada em ácido sulfúrico.

Algumas castas, como se vê pelos resultados transcritos, possuem um grau assaz alto de acidez nas polpas das uvas, como por exemplo o Alvarelhão em que a percentagem é mais elevada. O trabalho no lagar conseguirá fazer elevar à custa dela a força ácida do mosto. Porém, como o nota o Sr. Cincinato da Costa, no Alvarelhão evidencia-se um facto que de resto observou na maior parte das castas em que recaíram as suas análises: «que a maior acidez das uvas reside geralmente na pellicula, sendo depois em menos elevado grau no sumo da polpa, e por último no engaço. Esta observação, que estudos ulteriores devem confirmar, parece-me que deve ser devidamente ponderada pelos vinha-

¹ *Tecnologia rural*—vol. 1.

² *Les vignobles et les vins*—no Portugal ou point de vue agricole.

teiros, quando pretendam orientar o fabrico do vinho, como parece racional, desde o principio da vinificação».

Portanto a acidez que os engaços podem comunicar ao mosto bem pequena deve ser, atendendo à fraca percentagem ácida que acusam e à parte insignificante que representam no pêso do cacho.

Esta observação servirá de argumento na Parte III, para ao tratar da vinificação, fundamentar um dos melhoramentos necessários à técnica vinária duriense.

COMPOSIÇÃO DAS UVAS DAS PRINCIPAIS CASTAS DA REGIÃO DO DOURO

ESTUDO FÍSICO

Nomes das castas	Peso e dimensões do cacho			Peso e dimensões dos bagos			Constituição do cacho			Constituição do bago			Rendimento em mosto por 100 kg. de uvas				Densidade			
	Peso médio Gramas	Comprimento Centímetros	Largura Centímetros	Peso médio Gramas	Diâmetro longitudinal Milímetros	Diâmetro transversal Milímetros	Engaços	Bagos	Total	Polpa	Peleças	Grainhas	Total	Número de grainhas em 100 bagos.	Em peso		Em volume		Densidade	Grau glicométrico
															Uvas com engaço Kg.	Uvas sem engaço Kg.	Uvas com engaço Litros	Uvas sem engaço Litros		
Alvarelhão.....	198	19	12	1,95	15	13	3,45	96,55	100,00	88,93	7,83	3,24	100,00	189	81,40	74,41	77,07	1005,20	26	
Bastardo.....	130	14	6	1,95	15	14	2,18	97,82	100,00	88,83	8,40	2,77	100,00	164	78,54	71,14	72,73	1104,22	17	
Moscatel branco.....	240	18	11	2,36	16	16	1,59	98,41	100,00	89,48	11,20	2,32	100,00	183	78,92	80,20	73,10	1097,20	69	
Moscatel roxo.....	311	19	9	3,01	17	17	2,42	97,58	100,00	86,77	10,35	2,88	100,00	301	64,69	60,30	59,23	1092,19	62	
Sousão.....	301	10	10	2,55	17	14	3,53	96,47	100,00	89,31	7,96	2,73	100,00	204	78,81	81,70	72,23	1091,19	41	
Dozelinho do Castelo.....	270	14	12	1,50	18	14	3,73	96,27	100,00	86,11	11,17	2,72	100,00	209	71,62	74,40	64,99	1102,21	76	
Tinta anareia.....	435	20	17	3,20	18	16	1,95	98,05	100,00	91,84	6,04	2,12	100,00	171	82,54	84,20	75,37	1095,20	26	
Tinta Carvalha.....	294	18	12	3,77	21	19	2,70	97,30	100,00	92,13	5,62	2,25	100,00	232	77,54	79,70	71,00	1092,19	62	
Cornifésio.....	307	16	9	1,65	16	13	2,84	97,16	100,00	85,49	9,10	5,41	100,00	256	76,27	78,50	69,97	1090,19	20	
Tinto Cão.....	203	15	9	1,85	18	14	1,89	98,11	100,00	84,70	10,81	4,49	100,00	302	78,38	79,90	71,23	1100,21	35	
Tinta Francisca.....	126	17	12	1,80	17	15	1,65	98,35	100,00	80,95	10,55	2,90	100,00	176	82,51	83,90	75,48	1093,19	81	
Neveira.....	175	10	6	1,80	15	12	3,50	96,50	100,00	88,55	8,30	3,15	100,00	180	75,46	78,20	69,87	1090,17	06	
Mourisco tinto.....	568	22	12	5,25	21	19	2,05	97,95	100,00	93,96	4,37	1,67	100,00	189	80,02	81,70	73,75	1085,18	13	
Codega ou Malvasia grossa.....	677	20	13	2,87	17	16	2,08	97,92	100,00	95,46	0,97	3,67	100,00	209	78,33	80,00	73,06	1072,15	36	
Malvasia fina.....	219	13	10	1,53	12	10	2,28	97,72	100,00	83,67	12,41	3,92	100,00	200	76,80	78,60	68,87	1115,24	53	
Malvasia preta.....	216	13	8	1,62	14	14	2,30	97,70	100,00	86,43	10,30	3,27	100,00	177	87,53	89,60	79,86	1096,20	26	
Touriga.....	225	16	9	2,02	15	14	2,34	97,66	100,00	86,25	9,40	4,35	100,00	241	72,95	74,60	66,01	1105,22	40	
MÉDIAS.....	489	16,4	10,4	2,38	16	14	2,49	97,50	100,00	86,34	8,51	3,13	100,00	210,7	75,43	75,62	70,50	1094,20	11	

COMPOSIÇÃO DAS UVAS DAS PRINCIPAIS CASTAS DA REGIÃO DO DOURO
ESTUDO QUÍMICO

Nomes das castas	POLIPA							PELICULAS					ENGAÇOS								
	Água	Ácidos fermentescíveis	Ácidos totais	Materiais azotadas	Lenhoso insolúvel	Materiais não doseadas	Materiais minerais	Água	Tanino	Ácidos totais	Lenhoso e materiais não doseadas	Materiais minerais	Total	Água	Tanino	Materia resinosa	Ácidos totais	Lenhoso e materiais não doseadas	Materiais minerais	Total	
	Alvarchão	74,78	21,50	0,28	..	1,64	1,61	0,19	100,00	72,80	0,20	0,58	24,26	2,16	100,00	62,90	0,19	2,50	0,17	30,60	3,55
Bastardo	68,86	28,69	0,20	..	1,40	0,49	0,36	100,00	65,42	0,25	0,32	31,68	2,33	100,00	61,79	1,10	0,63	0,15	33,10	3,23	100,00
Moscatel branco	82,50	13,71	0,24	0,31	0,89	1,95	0,40	100,00	71,38	..	0,32	26,14	2,16	100,00	24,75	0,61	1,18	0,15	65,06	8,25	100,00
Moscatel roxo	80,10	17,08	0,28	0,25	0,85	1,07	0,37	100,00	71,72	0,01	0,48	25,86	1,93	100,00	54,85	0,65	0,48	0,11	41,36	2,57	100,00
Sousão	79,34	12,64	0,28	0,43	2,03	4,88	0,40	100,00	60,49	0,72	0,43	36,13	2,23	100,00	62,31	0,55	0,59	0,13	32,97	3,15	100,00
Donzelinho do Cas- telo	70,16	26,42	0,22	0,15	1,78	1,06	0,21	100,00	58,64	0,38	0,54	37,40	3,04	100,00	50,32	0,25	0,60	0,16	45,13	3,54	100,00
Tinta amarela	75,78	20,17	0,21	..	2,76	0,80	0,28	100,00	55,92	1,19	0,22	39,11	3,56	100,00	52,90	2,14	0,78	0,03	40,61	3,54	100,00
Tinta Carvalha	70,50	25,94	0,20	0,21	2,45	0,57	0,23	100,00	73,32	0,42	0,13	25,18	0,95	100,00	55,32	0,51	0,59	0,14	40,76	2,68	100,00
Cornúteso	75,98	20,13	0,26	0,35	2,04	0,84	0,40	100,00	56,79	0,64	0,52	38,96	3,09	100,00	52,28	0,63	1,90	0,17	41,14	3,88	100,00
Tinto Cão	74,76	20,12	0,22	0,19	2,12	2,27	0,32	100,00	69,04	0,25	0,19	27,61	2,91	100,00	57,64	1,12	0,51	0,14	37,30	3,29	100,00
Tinta Francisca	66,78	28,11	0,15	0,25	2,76	0,91	1,04	100,00	65,58	1,27	0,24	32,30	0,61	100,00	32,48	0,16	0,78	0,39	61,74	4,45	100,00
Nevoeira	75,43	20,05	0,34	0,36	1,99	1,38	0,45	100,00	75,12	2,29	0,56	20,10	1,93	100,00	60,17	0,46	1,70	0,29	35,10	2,28	100,00
Mourisco tinto	80,70	14,93	0,20	0,26	2,44	1,15	0,32	100,00	68,01	1,10	0,42	28,48	1,99	100,00	60,50	1,99	0,50	0,14	34,57	2,30	100,00
Codega ou Malvasia grossa	83,70	10,50	0,31	0,35	2,12	2,57	0,45	100,00	76,48	0,38	0,46	20,44	2,24	100,00	56,41	0,27	0,95	0,11	37,38	4,88	100,00
Malvasia fina	71,12	21,95	0,19	0,14	5,83	0,58	0,19	100,00	79,12	0,42	0,47	18,99	1,00	100,00	39,76	0,27	2,75	0,30	52,88	4,04	100,00
Malvasia preta	77,60	18,06	0,24	0,27	1,10	2,47	0,26	100,00	72,16	1,06	0,29	25,37	1,12	190,00	50,00	1,97	0,19	0,35	45,20	2,29	100,00
Touriga	72,96	23,01	0,19	0,25	2,12	1,09	0,38	100,00	59,64	0,89	0,15	36,34	2,98	100,00	57,29	1,57	3,20	0,15	55,30	2,49	100,00
MÉDIAS	67,47	20,16	0,23	0,26	2,13	1,51	0,28	100,00	67,80	0,71	0,37	28,66	2,15	100,00	48,57	0,83	1,17	0,18	41,80	3,55	100,00

CAPÍTULO II

Trabalhos culturais

JULES Guyot, falando da viticultura e da enologia de França, disse: «Chaque province, chaque département, chaque canton vignoble sont convaincus que leur viticulture traditionnelle est la meilleur et qu'elle constitue le dernier mot de l'art et de la science viticole. Chaque vigneron est persuadé qu'on ne saurait cultiver la vigne et faire le vin autrement que lui. Aussi les bons procédés des uns ne profitent-ils jamais aux autres, et la conduite de la vigne et des vins sont'ils abandonnés à mille pratiques bizarres et étroites, à une anarchie complète sans progrès logique possible¹».

Com razão estas palavras podem aplicar-se a Portugal, onde em cada centro vitícola vemos empregarem-se processos bem diferentes, nem sempre aperfeiçoados. Ao Douro também isto se aplica em parte, porque os trabalhos culturais são característicos, mas não no que respeita à rotina, porque embora haja alguma coisa a modificar, dum modo geral devem considerar-se as operações vitícolas durienses como perfectas.

Passemos em revista a plantação, as operações culturais propriamente ditas, a renovação das vinhas, as doenças e tratamentos respectivos.

Nas zonas mais próximas do rio, os viticultores não teem à sua disposição senão íngremes encostas, a maior parte das vezes repletas de fragas.

Para as cultivarem necessário se torna transformá-las em anfiteatros, por cujos degraus a vinha se vai expandindo. Mas não são apenas aproveitadas as encostas em condições de permitirem sem um labor enorme a sua utilização. Qualquer pedaço de terra por mais difícil acesso que tenha, desde que apresente requisitos para formar produtos de boa qualidade, é cultivado. Em muitas quintas do Douro encontram-se espaços em que só cabem quatro ou cinco videiras, situados em condições tão desfavoráveis que apenas difficilmente com o auxilio de escadas podem ser abordados.

E muitos outros, conquanto melhor situados, oferecem também difficuldades de condução. Pontos há, não longe da Vilarça, por exem-

¹ *Études des vignes de France* — tom. I.

plo, em que por vezes o transporte das uvas é feito no dorso de burros, seguros por uma corda presa à carga pelos homens que seguem atrás.

Estes exemplos patenteiam bem quanto é trabalhosa a cultura da vinha no Douro, e quanto, mesmo nas mais favoráveis circunstâncias, é necessário dispender não propriamente no acto da plantação, mas sim no arranjo do terreno.

A plantação é feita em valeiras.

Se o terreno tem pouca inclinação e não muita rocha, abrem-se valas horizontais, cuja profundidade varia entre 0^m,80 e 1^m e a largura entre 0^m,80 e 0^m,90.

Costumam unhar o bacelo, isto é, curvá-lo a cerca de 0^m,30 da extremidade inferior em ângulo recto, cujo vértice fica encostado à parede superior da vala. O bacelo fica na posição vertical, seguro com a terra proveniente da parede, donde com o auxílio duma alavanca e duma enxada se tira uma faixa com a espessura de 0^m,20 a 0^m,25. A distância dos baceles varia entre 0^m,80 e 1^m.

A seguir à valeira faz-se uma surriba de cerca de 0^m,35 a 0^m,40 de profundidade com a largura de 3^m. A esta distância abre-se uma outra vala da maneira descrita, e assim sucessivamente. Isto é, neste caso, a plantação nada tem de particular.

Quando a inclinação do terreno é grande, torna-se necessário armá-lo com os muros de suporte ou geios. É esta a plantação característica do Douro.

As operações relativas a esta plantação são: a abertura dos valados, a construção dos geios, calços, ou muros de suporte e a plantação propriamente dita.

A primeira e a terceira são geralmente uma só empreitada, que se pode calcular em cem jornais por mil baceles. É feita por trabalhadores, vindos em geral da Galiza ou das proximidades de Melgaço e que aparecem no Douro aos grupos, sobretudo em Alijó, a oferecerem os seus serviços aí por fins de outubro. Além da comida, o seu jornal era há muitos anos de \$12 a \$16, mas hoje oscila entre \$24 e 30.

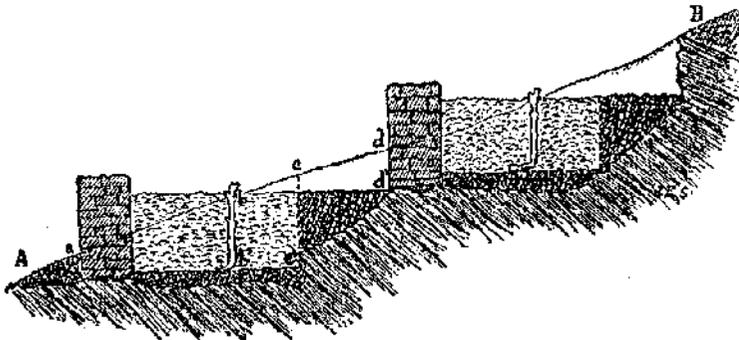
Quem se encarrega de arrajar este pessoal e de fazer o contrato com os lavradores é o *empreiteiro*, cujo salário vai por vezes até \$50. O contrato, segundo a descrição dum ilustre viticultor da região, é feito do seguinte modo: «o salário é estipulado de *alta manada*, quer dizer, um preço uniforme para todos, bons ou maus trabalhadores, obrigando-se, porém, o empreiteiro a substituir aqueles que o proprietário julgar conveniente. A alimentação consiste em batata e feijão três vezes ao dia, e é cosinhada por um dos galegos, geralmente um rapaz a que dão o nome de *paquete*, que se emprega exclusivamente neste serviço, vencendo como os outros».

A construção dos muros é feita por pedreiros, cuja ocupação é quasi exclusivamente esta, oriundos uns do Douro, outros do Minho.

Em cada socalco pode ficar mais dum valado para receber a vinha, se a largura dele assim o permitir. Esta largura pode considerar-se dividida em três partes, a primeira a ocupada pelo muro, a segunda aquella em que se plantam os bacelos, a terceira a que fornece a terra para manter verticalmente o bacelo, terra proveniente dum sulco, como referi no primeiro caso da plantação. E' o *suchio*.

Há ainda o *escombramento*, que é uma nova vala aberta entre o *suchio* e o calço superior.

A largura dos socalcos e as dimensões destas diversas cavas, variam com várias circunstâncias, em especial com a inclinação do terreno. Na figura seguinte, que dá uma nítida idea destas plantações, encontram-se indicadas as dimensões com que foram feitas muitas das plantações do Vezúvio, dimensões que o antigo administrador da afamada quinta, António Pinto, julgava as mais favoráveis, embora se pudessem modificar conforme as circunstâncias, sem serem alteradas sensivelmente as relações.



A B—linha da encosta.	
a b — largura do rasgo da valeira.....	2m,20
b b'—altura " " " "	1m,10
b c — largura do suchio.....	0m,88
c c' — altura " "	1m,32
c d — largura do escombramento	1m,30
d d'—altura " "	0m,66

E' este o método consagrado de plantação da vinha no Douro.

Há sempre um certo número de bacelos que não pegam, videiras que morrem, etc., e por isso, e acidentalmente por outras causas, é necessário preencher as falhas existentes. Para isso ou se plantam novos bacelos como os anteriores, ou se renova a vinha por *mergulhia* ou *ca-*

meação. Para executar esta operação abrem-se covas de cerca de 0,^m88 de largura e profundidade, a partir da cepa enxertada cujas varas vão servir para a *comeação*. Destas conservam-se ordinariamente as três mais bem conformadas e compridas, que são deitadas ao longo da cova, e curvadas de modo que as suas extremidades fiquem verticais. As pontas destas cortam-se deixando-lhes dois olhos apenas. A primeira vara fica próximo da cepa originária, a segunda a cerca de 0,^m66 a 0,^m88 da primeira e a última a igual distância da segunda. As covas não devem ser completamente cheias de terra, mas sim devem ficar com uma espécie de bacia, destinada a receber a água das chuvas vindas do alto e que aí depositam matérias fertilisantes. Do mesmo modo se procede querendo substituir uma casta por outra próxima.

A cepa como disse tinha sido anteriormente enxertada. Não era propriamente uma enxertia a operação executada, como muito bem o disse o Sr. Afonso Cabral, quando a descreveu: «Ora, a enxertia antiga do Douro (enxertia de serrote), fazia-se funda, o que permitia a livre emissão de raízes do enxerto, e como além d'isto era invariavelmente seguida da operação complementar da *comeação*, tendo por fim a *renovação* da planta á custa das novas raízes que as pontas mergulhadas vão lançando no vallado, de certo não merecia bem o nome de *enxertia*, mas antes a designação popular de *renova*, pois com effeito não é mais do que a substituição de plantas cançadas por outras novas. Hoje a enxertia no ar, geralmente adoptada e a única admissivel quando se trata de vinhas americanas, assenta n'um principio inteiramente opposto, pois é notorio o cuidado que deve haver na supressão das raízes do garfo, que, sendo geralmente mais fortes e vigorosas, como succede com as da *vitis vinifera* comparadas com as diversas especies americanas, em pouco tempo atrophiariam o desenvolvimento do cavallo, cessando assim a importante função d'este ultimo ¹.»

Os processos de plantação usados no Douro, e que deixo a largos traços descritos sofrem modificações conforme as quintas, e a exigência de certas necessidades culturais. Como por exemplo se acaba de ver a enxertia das cepas americanas substituiu a *comeação*, e como é evidente a técnica geral da plantação.

O custo destas plantações é exageradíssimo, variando entre limites muito afastados, porque a elevação do preço provém da quantidade de rocha existente no terreno. Melhor do que qualquer descrição, uma das gravuras que acompanha este estudo, representando os trabalhos per-

¹ Esta transcrição pertence ao trabalho já citado *A região vinhateira do Alto Douro*. Fazendo mais uma vez allusão ao Sr. Afonso Cabral, devo dizer que modernamente são os escritos de S. Ex.^a que mais luz tem lançado sobre a viticultura duriense.

liminares da construção dum socalco na Quinta da Foz, pertencente à firma A. A. Cálem & Filho, em janeiro dêste ano, permitirá compreender o enorme trabalho da cultura da vinha nestes terrenos.

Como exemplos do custo da plantação dum milheiro de videiras cito: de 600\$ a 700\$ na Quinta da Tranqueira; 700\$ na Quinta do Bomfim; 450\$ na do Zimbro; 1.000\$ na do Roncão, etc. Em algumas propriedades a plantação fica muito mais barata e noutras encontra-se às vezes um milheiro tendo custado 1.000\$ e o restante muito menos. Entre as quintas em que tem sido extraordinariamente dispendiosas as plantações podem também contar-se as da Roeda, Noval, Boa Vista, Pôrto, Foz, Junco, Vezúvio, etc.

Ainda acêrca do sistema de construção dos muros de suporte, direi que dois processos tem sido usados. No primeiro fazem os muros imperfeitos, porque são provisórios. As pedras ficam irregularmente dispostas, deixando entre si intervalos para que o ar penetre com facilidade e também para que se criem ervas, auxiliando a formação de terra.

No fim dum certo tempo, alguns anos, desfazem-se os muros, construindo-se novas paredes, e a terra tirada dos primeiros, vindo esmiuçada e meteorizada vai beneficiar a vinha. No segundo processo, a construção dos muros é feita com o caracter definitivo; portanto são sólidos, e não necessitam de serem substituídos, mas apenas reparados quando isso se torne necessário.

Êste método é incomparavelmente mais dispendioso no início do que o antecedente, mas é também necessário observar que com as renovações sucessivas se fazem importantes despesas. Por isso êste último é preferível, mesmo porque o benefício que a vinha auferia com a terra mudada freqüentemente, pode ser-lhe dado com uma adubação racional, ou com terra tirada de outro ponto para êsse fim. E' êste segundo processo o geralmente usado. O primeiro, além do inconveniente apontado, ocasionava perturbações na ordem das fileiras, visto os novos muros terem sempre de continuar-se um pouco mais abaixo.

Ainda como nota final sôbre a plantação direi que antigamente havia um outro processo: a plantação em *pilheiros*. Fazia-se uma abertura nos muros de suporte e nela se introduzia o bacelo, que ficava horizontal, portanto fora da posição natural. Os tutores eram horizontais, ou verticais quando a videira ficava muito próxima do chão. Usava-se sobretudo êste processo quando a terra não abundava e a fraga era numerosa, e era freqüente também à beira dos caminhos. Os grangeios das videiras faziam-se pelo socalco, como se fosse nêle que estivessem plantadas. Empregava-se um ferro pontegudo dum lado e em forma de unha do outro, remexendo-se a terra com a parte em ponta e tirando-se alguns ladrões com a outra. Apesar dos tratamentos serem defeituosos e

o crescimento contrafeito, as videiras em pilheiros produziam bem, devendo para isso contribuir o calor que recebiam muito directamente, reflectido pelos xistos das paredes.

A ordem seguida nos diferentes trabalhos culturais é a seguinte, a partir da vindima: tirar os tutores das videiras, escava para corte das raises dos garfos, retanchar, levantar paredes caídas, saibramentos para replantações, poda, cava, empa ou erguida, primeira sulfatação, primeira enxofração, segunda sulfatação, segunda enxofração, redra, e depois tratar isoladamente alguma videira que disso necessite.

Vejamos alguns dêstes diversos trabalhos: aquêles que merecem uma atenção mais detalhada, exceptuando os destinados ao combate das doenças adeante referidos.

Poda — Rebelo da Fonseca, na sua *Memoria* escrita no fim do século XVIII, ao descrever esta operação no Douro diz :

«Para bem podar uma vinha é necessário saber conhecer: 1.º a quantidade; 2.º a qualidade das vides que se devem deixar; 3.º o modo de as tratar. Para regular a quantidade é necessario attender á idade, á força, á natureza do terreno, á boa ou má cultura, á regularidade ou irregularidade das estações do anno antecedente e ao estado de cada uma das cepas em particular. Quanto á idade, uma vinha nova tem uma grande abundancia de seiva, por isso é necessário carregal-a, e é menos nocivo deixar-lhe alguns botões de mais do que deixar-lh'os de menos; se a vinha é velha, necessita de toda a economia da seiva: por isso deve deixar-se-lhe antes algum botão de menos, do que de mais. Quanto á força, se ella se reduz a ter produzido muitas uvas, o que se conhece pela multiplicidade de pé-sinhos grossos, que ficaram nas vides, deve moderar-se esta força de producção, deixando-a mais descarregada, para que accuda tambem a produzir vides sufficientes, em que se continuem as producções futuras; se ella se reduz a produzir muita rama, deve carregar-se, para que, dividindo-se a seiva, produza tambem fructo. Quanto á natureza do terreno, se elle é encostado, fraco e bem exposto ao sol, deve trazer-se a vinha baixa, para melhor gozar dos vapores da terra, que a nutram, e para receber maior intensão de calor de reverbero, que augmenta a maturação; deve não se carregar, porque abunda menos em seiva; e se o terreno é forte, deve carregar-se a vinha para dar maior movimento e util consumo á abundancia da seiva; se é baixo ou menos bem exposto ao sol, deve puxar-se a vinha a uma altura conveniente, em que melhor possa receber as influencias do sol.»

Tanto nas considerações gerais que depois seguem, como nas referentes a particularidades mostra o autor os seus conhecimentos e bom critério. E fazendo esta transcrição, tive em vista mostrar como no Douro desde há muito se presta um cuidado muito particular às operações culturais. Tudo o que os velhos autores dizem será talvez muito elementar, mas nunca devem ser desprezadas as opiniões dos que, como Rebelo da Fonseca, tinham a coadjuva-los um perfeito conhecimento da região.

Outro proprietário duriense que muito criteriosamente se refere às operações culturais é o primeiro Visconde de Vilarinho de S. Romão. Em todo o caso, ao descrever a poda não é em extremo explícito:

«Para a poda ficar bem feita, deve-se em primeiro lugar escolher a verdadeira vara, depois dar o golpe redondo e de modo que não *cite* a mesma; é preciso limpar os elos e cortar todo aquelle que estiver enrodilhado, o qual *cegaria* a videira; é preciso rapar o último olho da vide para que seque a ponta e não deixe entrar a humidade; é preciso rapar todos os olhos mortos, e cortar os ladrões, pampanos e todas as varas; observando porém de carregar a videira com talão, segundo as regras dadas, e deixar pollegares quando fôr preciso. Ao alimpar a vara da poda, devem-se-lhe cortar as entre-folhas, mas com a maior cautela, de modo que não fira o botão, junto ao qual ellas nascem; os olhos mortos, que nascem na base da mesma vara, devem-se rapar porque só servem de roubar-lhe a substancia, criando umas varinhas tenues, que de nada prestam.»

Afinal a poda generalizada no Douro é uma modificação da do sistema Guyot. Muitas outras tem sido feitas e experimentadas. Segundo as observações da estação ampelô-filoxérica do norte é vantajosa a poda de Herault para terrenos de meia encosta e regular fertilidade. Outros processos foram ensaiados nesta estação, como os de Dordogne, Médoc, Cazenave, Jurá, Izere, Thomery, etc. Em resumo, o mais aceitável é o geralmente usado, dando bom resultado, parece, a modificação Dezeimeris¹.

Estou tratando, é claro, da poda definitiva, da que se executa todos os anos durante a vida das videiras. Antes, porém, fazem-se outras podas. Assim a primeira costuma ser executada logo a seguir à plantação², quando esta se faz no fim do inverno ou não há receio das geadas, ou um pouco mais tarde se a plantação foi feita no fim do outono ou em pontos em que elas são muito frequentes. A poda no segundo ano consiste em cortar todas as varas menos uma, que deve ser a mais próxima da terra e vigorosa. Para se fazer bem a escolha da vara, costuma escavar-se junto do bacelo, que assim fica até à primeira cava. No terceiro ano procede-se da mesma forma, costumando fazer-se já a erguida, para se obterem boas varas, de modo a ser possível assentar bem a poda definitiva, que se faz a partir do quarto ano.

Quanto à época da poda ella é muito variável. Não se deve começar enquanto as fôlhas não tenham caído, sendo conveniente principiar pelos pontos mais altos e secos e terminar pelos mais inferiores e húmidos, abexeiros ou avesseiros, em que a vegetação é mais prolongada. Embora quasi todos reconheçam a utilidade d'este procedimento, nem sempre

¹ Antes da introdução d'este método usava-se já no Douro um processo semelhante.

² Com vinha nacional.

praticam esta operação no devido tempo, porque isso é, sobretudo nas grandes propriedades, materialmente impossível. Por isso muitos iniciam a poda logo a seguir à vindima e prolongam-na até à época da cava, entremeando-a com outros serviços urgentes. É muito vulgar em janeiro e fevereiro.

Cava—Esta operação não costuma ir a uma grande profundidade: 0^m,22 a 0^m,30. A enxada usada é de duas pontas, semelhante ao bidente. Parece vantajoso empregar-se uma enxada maior, como a do Médoc, também do mesmo feitio.

A cava pratica-se em março e abril, às vezes um pouco mais cedo ainda, aí por meados de fevereiro.

Esta cava é feita a montes, que ficam com a altura de cêrca de 0^m,60.

Em alguns pontos é condenada a cava desta forma. No Douro porém deve ser a preferida, dada a constituição dos terrenos. A superfície da terra em contacto com o ar é assim superior, dando lugar a maior desagregação dos fragmentos de rocha xistosa.

Os homens que cavam são, especialmente em terrenos de encosta, colocados em linhas perpendiculares às fileiras das cepas, de modo a não se estorvarem. Durante esta operação procura-se a grama e o escalracho, que são queimados.

A *redra* é o trabalho cultural que se segue à cava, e tem por fim arazar os montes anteriormente feitos, aconchegar as cepas e destruir também as hervas que escaparam ou que se tenham formado após a destruição que a vegetação espontânea causou a cava.

A *redra* faz-se não muito depois da cava, começando por meados de maio, sendo conveniente não a demorar muito para que a elevação da temperatura não vá causar uma grande evaporação.

Empa—Esta operação, também denominada *erguida* ou *enrodriga*, consiste em levantar e atar a vinha a tutores, a fim de lhe dar uma forma conveniente para que a posição dos cachos seja a melhor e não caiam.

O sistema de empa usado no Douro era antigamente e ainda hoje em grande parte, o da *empa de espera*, feito do seguinte modo: enterra-se a primeira *rodriga* (tutor, de cujo nome deriva a denominação de enrodriga para esta operação), um pouco inclinada e afastada da cepa, que se curva em seguida e se prende ao tutor com um vime ou junco, de maneira que a curvatura fique um tanto elevada, formando arco. Colocam-se então duas ou três estacas conforme o comprimento da vara, à qual se atam, dispostas de maneira que uma fique sempre na ponta. Às vezes as estacas ficam inclinadas formando um X. Os três tutores a partir da cepa tem os nomes de *supapo*, *tesoura* e *esperto*. Por êste pro-

cesso a empa faz-se separadamente em cada videira, não ficando elas com aquela regularidade que se nota quando estão em cordões. Rebelo da Fonseca e o primeiro Visconde de Vilarinho de S. Romão, aos quais aludi atrás, recomendam até uma certa desordem na direcção das varas, o que julgam necessário para a melhoria das uvas, porque assim procura-se a melhor posição para cada videira, de modo a terem boa exposição.

Esta opinião não pode ser aceite como regra geral, como muito bem o notou o Visconde de Vila Maior, mas apenas como excepção nas vinhas desordenadas pela má plantação e mergulhia (quando se usava este processo) feitas sem discricção.

Este processo é dum dispêndio avultado para os proprietários pelo custo da madeira. Em alguns sítios cultiva-se o canavial para se aproveitarem as canas para tutores, o que não dá grande resultado.

A formação das vinhas em bardos de arame está tomando grande desenvolvimento no Douro, por esse motivo e também pela maior regularidade da produção e por não ficar ensombrado o fruto, que desta forma amadurece melhor e atinge mais elevada percentagem sacarina.

Entre as quintas em que este trabalho é mais perfeito conta-se a do Noval, como já tive ocasião de dizer uma das mais notáveis propriedades do Douro. Os bardos tem em geral três arames: no primeiro faz-se a erguida e os outros dois servem para amparar os pâmpanos. Há também bardos com quatro arames, usando-se este processo nos que estão situados próximo das paredes. Se no mesmo socalco ficam várias filas de cepas, os bardos vão diminuindo de altura à medida que se afastam da parede superior, para evitar o ensombramento. Na quinta referida a erguida é feita de modo que os cachos fiquem a cerca de 0,^m30 a 0,^m40 do solo. A pedra para os postes dos bardos vem de Vila Nova de Fozcoia, regulando o preço por \$10 cada peça. Nesta quinta encontram-se também algumas ramadas em ferro e arame, muito bem construídas e de bonito efeito, como se vê numa das gravuras.

Um outro processo de empa bastante em voga é o de *arco* ou *rosca*, em que a cepa é voltada em arco e atada a si própria, até que o seu desenvolvimento e o peso dos cachos determinem que se reforce com um tutor. Para se poder praticar este método é preciso preparar a cepa na ocasião da poda, cortando-lhe alguns olhos nos sítios em que se deve gemer e atar.

Excepcionalmente pratica-se a chamada *poda em galheiros*.

Adubações — Durante largos anos pode dizer-se que os adubos foram completamente desconhecidos no Douro. Hoje, convencidos os viticultores de que é necessário fazer restituições ao terreno, tem modificado o seu modo de ver.

Conhecida a constituição dos terrenos da região duriense, diz Vila Maior, conclue-se que a decomposição da rocha xistosa sob a influência dos agentes atmosféricos pode durante largos anos suprir o deficit que a cultura da vinha causa. E' certo que assim succede e que pelas inúmeras fendas dos xistos podem penetrar as raizes das videiras, procurando os elementos de que carecem. Mas isto não basta e é necessario adubar, mas com critério scientifico. Sob êste ponto muito pouco tenho a dizer, limitando-me a acentuar que à vinha no Douro são applicáveis todos os conhecimentos gerais vitícolas sôbre adubos. A natureza química dos terrenos é que determina a quantidade e qualidade dos adubos a empregar.

O papel dos adubos químicos é importantíssimo. Os orgânicos, intimamente ligados àqueles, não abundam no Douro, embora se possa por vezes filiar a sua falta na incúria havida no seu aproveitamento.

Segundo li num relatório apresentado pelo sr. Palma de Vilhena, quando êste distinto engenheiro agrônomo assumiu a direcção dos serviços agrícolas da extinta 3.^a região agronómica, não havia uma única montureira convenientemente estabelecida, construindo-se por sua iniciativa a primeira numa propriedade denominada Casal Dronho, no concelho de Lamego.

E a propósito de extrumações, é curioso saber-se que um decreto de D. José, assinado na época da mais absurda legislação sôbre a viticultura duriense, prohibia que se lançasse estrume às vinhas para que o aumento de produção não fizesse decair a preciosa qualidade dos vinhos da região. Esta idea está hoje, é claro, abandonada.

As análises publicadas no final dêste livro mostram que êstes terrenos são no geral pobres. São êsses dados que, repito, nos devem orientar na applicação dos adubos.

No Douro usam-se adubações verdes para o fornecimento do azote, sendo os elementos restantes dados pelos adubos químicos. Êste processo parece ser o melhor.

De experiencias levadas a efeito na antiga estação ampelô-ploxérica da Régua, reconheceu-se que dos processos de adubação experimentados: à valeira, ao covato, à coroa e a granel, era êste o mais conveniente, porque se consegue assim uma igual distribuição.

Variadas são as doenças que atacam a videira no Douro. Passarei em revista as mais importantes, começando pela filoxera, cujo ataque como já disse levou á região vinhateira um período de extraordinário abatimento.

Filoxera — O primeiro ponto em que o terrível insecto appareceu pela primeira vez em Portugal, foi em Gouvinhas em 1868, passando em se-

guida para Covas do Douro, Celleiroz, Ervedosa, S. Christovão, Casal de Loivos, Castedo, Roncão, Gallafura, Covelinhas e estendendo-se depois a todo o Douro.

Precisamente como succedeu em França e noutros países, os viticultores recusavam-se a acreditar que a causa do terrível mal era um insecto tão minúsculo. Pensavam que o enfraquecimento sucessivo das videiras e depois a sua morte eram apenas resultado do calor excessivo ou das geadas intensas: eram efeito do *quente* e do *frio*. A ilusão era resultante da ausência de sintomas exteriores que caracterisem a doença, e também do facto de terem sido notávelmente quentes e escassos de chuvas os invernos de 1858, 1863, 1864, 1868, 1869 e 1870. Em 1860, 1861 e 1867 a temperatura foi quasi sempre elevadíssima, e no segundo destes anos secaram muitas uvas e ramos. O verão de 1871 foi extraordinariamente quente, citando-se como excepcionais os dias 15, 16 e 17 de julho. Em 1860, no inverno de 1871-1872 e na primavera deste as chuvas foram abundantes, e em 1868 e 1872 a geada caída em maio prejudicou muito as vinhas.

Vê-se assim que num período de quatorze anos dez foram de elevada temperatura, especialmente na estação em que é mais raro succeder tal fenómeno.

Estas notas, servindo para mostrar a razão das suspeitas dos viticultores, completam o que noutro lugar disse sobre a elevada e por vezes excessiva temperatura do Douro, mesmo quando não seria para prever tal elevação.

A descrença na verdadeira causa não se deu só entre nós. Assim em França, após os primeiros ataques, estabeleceram-se as mesmas dúvidas, e depois ainda se dividiram as opiniões do seguinte modo: 1.º que a filoxera era causa e havia sido importada da América; 2.º que a filoxera era efeito da anemia das videiras, ocasionada por falta de adubos, poda não natural e reprodução continuada por mergulhia. Enfim a verdade reconheceu-se, e os lavradores mais renitentes em se compenetrarem da verdade, lá e em Portugal, renderam-se à evidência dos factos.

A filoxera alastrava, e no Douro vitimava milhares de cepas. O governo nomeou uma comissão para estudar a doença nesta região, decretando algumas providências a que faço menção quando me refiro à história do vinho do Pôrto.

De todos os meios, e muitos apareceram nesse momento em que a Europa se viu a braços com uma crise tão desastrosa, foram preconizados como melhores para a destruição da floxera o emprêgo do sulfureto de carbono, do sulfo-carbonato de potássio, a submersão das vinhas e a plantação de videiras americanas para servirem de cavalos.

A situação especial da cultura da vinha nesta região não permitia o

emprego da submessão, e do mesmo modo o do sulfo-carbonato de potássio era impossível sobretudo pelo seu elevadíssimo preço, se bem que servisse de adubo à vinha ¹. Restavam, pois, dois meios: o sulfureto de carbono e a plantação de vinha americana.

O emprego do sulfureto não foi logo unânimemente aceite, contribuindo para isso muitos insucessos devidos a irregularidades na sua aplicação. Uma vez doses demasiadamente fortes produziam efeitos desastrosos, outras em extremo fracas eram insuficientes, a sua aplicação em épocas em que pode ser nocivo, como, por exemplo, durante a ascensão da seiva, o pouco cuidado no seu emprego nos terrenos argilosos e húmidos onde a difusão dos vapores deletérios pode não ser suficiente para destruir os insectos, etc., tudo isto contribuiu para a pouca confiança votada durante algum tempo à acção desse produto, cujos resultados foram afinal compreendidos por todos.

Maior relutância houve ainda em aceitarem a substituição das cepas por videiras americanas, mas a observação de que não haveria videira nacional que resistisse aos ataques filoxéricos também decidiu os viticultores a fazerem aquela substituição.

Quando as vinhas foram atacadas, algumas castas permaneceram indemnes no meio de grandes talhões filoxerados. Entre estas merecem especial referência o *Mourisco*², que noutras regiões degenera e não tem resistência notável, seguido depois pelo *Tinto Cão* e por outras castas. Hoje já não se podem considerar quaisquer castas nacionais como inatingíveis, mas mal algum resulta desse facto como antigamente se julgava.

No seu trabalho *A vinha no Douro* diz o Sr. Manoel Inácio Pinto Machado, ao descrever algumas experiências que levou a efeito nos primeiros anos da invasão filoxérica:

«Tive no Douro ocasião de provar as uvas e vinho de videiras americanas e declaro que tanto umas como outro eram insuportáveis.

«N'uma vinha minha, estabelecida em terreno muíffissimo forte, mas que em dois ou trez annos morreu com o *phylloxera*, notei todavia que duas cepas de mourisco preto não definhavam, antes continuavam a vegetar muito regularmente. Mergulhei duas videiras obtendo quatorze videiras que em trez annos se desenvolveram perfeitamente apesar de todas as outras já terem desaparecido.

«Haverá dois annos que fiz duas plantações d'estas estacas, uma de

¹ Em todas estas referências, como sempre no decorrer deste trabalho, omito descrições acerca de processos, doenças, etc. por serem factos conhecidos ou haver fontes em que facilmente se encontram referidos.

² O lenho do Mourisco é muito mais rijo do que o das outras castas. Cortei e gêmei no Douro muitos sarmentos e confirmei essa propriedade.

110 plantas em terreno igualmente muito forte e outra de 76 em terreno delgado. Da primeira plantação não me secou nem uma videira e tem-se desenvolvido perfeitamente, da segunda apenas prenderam 28 e a sua vegetação é bastante rachitica. Umas e outras apresentam filoxeras mas em pequenissima quantidade, não mostrando a existencia das nodosidades.

„Fiz tambem n'um terreno que possuia agua de irrigação uma plantação de casta moscatel, uma das que mais facilmente morre com o phylloxera. Falharam mais d'um terço de plantas, mas a razão é sem duvida ter eu feito a plantação um pouco tarde. As que pegaram porém estão perfeitamente desenvolvidas e não apresentam filoxeras. O terreno tem continuado a ser irrigado e semeado de milho„.

Embora confesse que daqui se não podem tirar grandes conclusões, diz o auctor que se atreve a aconselhar como casta resistente o mourisco, e o moscatel para os terrenos irrigáveis.

Hoje, depois de numerosissimos estudos e experiências, já se não pensa precisamente assim.

O vinho proveniente de videiras enxertadas em americanas não é detestável, não se achando, quando passado tempo, diferença alguma. Apenas a ilusão é que pode determinar tal impressão. A algumas pessoas ouvi contar que oferecendo vinho a ingleses que os visitaram, e fazendo-os acreditar que se tratava do produzido com as antigas cepas não enxertadas, os ouviram declarar que produtos tão belos já se não obtinham depois do emprêgo das videiras americanas, quando era já produzido por elas.

Quanto às castas resistentes, algumas há que manifestam, como já disse, qualidades de defesa apreciáveis, mas não se podem de forma alguma considerar hoje indennes. ¿ Nestas circunstâncias para que serve plantar actualmente castas nacionais, mesmo a título de experiência, como vi na Quinta do Noval?

Em algumas quintas encontra-se ainda uma porção grande de videiras nacionais, como na Quinta das Carvalhas, onde se acha cêrca dum terço da totalidade. Nos últimos anos já não tem sido empregado o sulfureto nesta propriedade, nem fazem replantacões com nacionais, de modo que à medida que estas vão desaparecendo são substituidas por americanas, e assim entendo que deve ser. A vinha nacional por toda a parte se dá, aparecendo nos terrenos de mais diferente constituição, mas não pode de forma alguma resistir, a não ser com excepcionais cuidados, aos ataques terríveis da filoxera. E', pois, inútil persistir em plantá-la.

O sulfureto introduz-se no solo por meio dum injector, fazendo-se vários orifícios em volta das cepas a 0,^m60 ou 0,^m80 de distância uns dos outros. A distância deles às cepas não deve ser inferior a 0,^m25 nem superior a 0,^m40.

No Alto Douro devem empregar-se cêrca de 24 gr. por furo e onde as terras são regularmente fundáveis bastam 20 gr. Estas doses podem elevar-se, mas só para os chamados tratamentos de extinção, em que o máximo é 80 gr.

Com êste processo tem-se conservado na região duriense muitas vinhas, cujo aspecto é bom e igualmente a produção grande, por além do tratamento lhe terem sido em geral dispensados muitos cuidados, como fartas adubações, etc.

O Douro pode considerar-se como uma das regiões em que, pela natureza do terreno, que é permeavel e onde com facilidade se podem espalhar os vapores do sulfureto, e pela pequena opposição que a humidade mesmo durante o inverno causa ao seu emprêgo, êste método de tratamento pode ser usado com êxito. As plantações com americanas devem contudo ser as únicas feitas, porque dispensam o tratamento insecticida, e dão bom resultado desde que haja na sua adaptação ao terreno e na adaptação do garfo ao cavalo um critério seguro e filho da experiência.

Êste estudo tem grande importância. Segundo as observações da estação ampelô-filoxérica, para as três variedades americanas então mais cultivadas no Douro, era a seguinte a afinidade das castas portuguesas, na enxertia:

Ripária — Sousão, Bastardo, Alvalhão, Tinta grossa, Tinta Francisca, Tinto Cão, Castelã, Mureto, Touriga e Moscateis.

Rupestris — Tinto Cão, Sousão, Bastardo, Malvasia, Alvarelhão e Barrete de clérigo.

Solonis — Todas as designadas para as Ripárias, e Mourisco, Gouveio, Codega, Alvarça, Esgana cão e Sercial.

Muito haveria a dizer sobre o assunto. Limitar-me-hei a referir que muitos cavalos tem sido experimentados, estando actualmente a ter grande voga a Ripária-Rupestris 3309, o Aramon-Rupestris e outros híbridos.

Oídio — Foi em 1851 que esta doença invadiu as vinhas portuguesas. Chamaram-lhe a *moléstia das vinhas* ou sómente a *moléstia*, porque até então não havia inimigo da vinha que tivesse uma importância extrema. Quando mais tarde appareceu a filoxera denominaram esta a *nova moléstia das vinhas*.

O oídio ataca com desigual intensidade as diferentes castas. As mais sujeitas a soffrerem são o Alvarelhão, os Moscateis e os Malvasias. Há muitas causas que influenciam o seu ataque, especialmente duas: o calor e a humidade. Assim há algumas encostas mais secas em que é vulgar salvar-se a novidade sem tratamento algum. Foi devida

ao mesmo facto a grande diminuição da colheita em 1913, porque nesse ano, quando já a temperatura era elevada, choveu copiosamente. Pode calcular-se essa colheita em cêrca dum terço das normais.

Tirando estas ocasiões excepcionais pode dizer-se que o oídio não ataca muito profundamente, e embora como deixei dito haja pontos em que sem tratamento algum se não manifesta, deve sempre ser dispensada a máxima atenção aos tratamentos preventivos.

Estes consistem, como nas demais regiões, no emprêgo do enxofre em pó e da mesma forma. A sua aplicação deve ser feita pelo menos duas vezes: a primeira, quando as condições atmosféricas são propícias para o desenvolvimento da criptogâmica, cuja aparição passa por vezes despercebida, a segunda na época da floração. A primeira executa-se quando em geral os pâmpanos teem o comprimento de 0^m,1 a 0^m,2, e denomina-se *enxofra ao pâmpano*; a segunda é chamada *enxofra do florir*.

Muitas vezes estes dois tratamentos são suficientes, mas devem repetir-se se for notada a presença do oídio.

A enxofra, sendo feita todos os anos, passou a ser considerada como um tratamento cultural.

Míldio—Foi êste um novo flagelo para as vinhas do Douro, mas é muito mais moderna a data da sua aparição. Embora nos primeiros anos não causasse grandes estragos, foi em extremo funesto o seu primeiro ataque violento em 1893.

A acção dêste parasita vegetal é extremamente nociva, porque não ocasiona só a perda duma colheita, como vai também influenciar muito sensivelmente a qualidade do vinho, quando o ataque foi grande. Os tratamentos usados no Douro são os usuais. Muitos viticultores teem usado pós cúpicos, pela falta de água que em muitos pontos se nota, dificultando o fabrico da cal bordelesa.

Os ataques do míldio nesta região também são muito irregulares, sendo mais poupados os sítios secos, porque precisamente como para o oídio, também a humidade é muito favorável para o seu desenvolvimento. Principalmente quando os nevoeiros são persistentes, como succedeu no ano de 1893, em que a rebentação tinha sido precoce pelas belas condições atmosféricas anteriores, os seus ataques são terríveis. Entre os mais modernos conta-se o do ano de 1914. A doença generalizou-se com extraordinário incremento. Apareceu sôbre os cachos em 30 de maio na Régua e em muitas outras localidades.

Em geral das castas brancas uma das mais resistentes é o Moscatel, e das tintas o *Alvarelhão*, o *Bastardo*, a *Touriga* e a *Tinta Amarela*. Em 1914 foi notado que os ataques atingiram de preferência as castas brancas, sobretudo a *Malvasia Rei* e das tintas a *Tinta Roriz*. Ao contrário

do que, como disse, quasi sempre succede, muitos dos sitios secos foram de preferéncia atingidos.

Antracnose—Nalguns sitios do Douro é relativamente freqüente a antracnose, sob dois dos seus aspectos: *pontuada* e *maculada*.

Segundo as observações do engenheiro agrônomo sr. Palma de Vilhena, as invasões mais prejudiciais que observou na região duriense foram as que atacaram os pampas novos, provocando a sua queda e portanto a perda dos cachos que neles estavam, não tendo nunca verificado invasões de grande importância nas varas ou sarmentos atempados e nos cachos já desenvolvidos.

Esta doença é de fácil e económico ataque.

Por indicação da antiga estação ampló-filoxérica do norte, muitos proprietários fizeram uso com successo duma mistura de cal, enxofre e sulfato de ferro, em diversas doses, variando com a intensidade da doença e a occasião do emprêgo.

Erinose—É outra doença das vinhas do Douro, mais benigna, sendo raros os anos em que toma maior desenvolvimento, e chegando por vezes a atacar os cachos e a produzir nesse caso estragos importantes.

Com applicação de enxofre pode sustar-se o avanço da erinose. O meio é fácil, não causando transtornos porque é uso corrente, como atrás disse, a applicação do enxofre por causa do oídio.

Maromba—É esta uma afecção desde longa data conhecida no Douro, mas à qual só modernamente se ligou maior atenção, decerto por serem mais importantes os seus estragos.

Muito se discutiu sobre a origem deste mal, contribuindo para a indecisão o facto de se considerarem como sintomas da maromba caracteres de outras doenças.

Pretendeu-se identificar a maromba a uma das manifestações da antracnose. Prillieux afirmou ter encontrado uma bactereacea nos tecidos doentes das videiras que examinou, attribuindo ao parasita a causa da denominada *gombose bacilar*, que na sua opinião se pode identificar ao *mal nero*.

No Douro foi a maromba estudada pelo sr. A. Carlos Le Cocq, que sobre o assunto apresentou um desenvolvido relatório. Muitos agrónomos e viticultores vivamente se interessaram por esta doença, sendo curiosas as suas observações. Muitos foram elles, desde Rodrigues de Moraes, Tavares da Silva, Palma de Vilhena até Guerra Junqueiro. E afinal a causa da maromba não está bem assente, empregando-se para a combater vários meios mais ou menos eficazes, mas não completamente seguros.

Outras doenças se encontram na região vinhateira, quer devidas a parasitas animais ou vegetais, quer a afecções não parasitárias.

São contudo aquelas as doenças mais vulgares no Douro. A imunidade que algumas castas apresentam para certas doenças é muito relativa, variando com causas diversas, como as condições do terreno, a intensidade da moléstia, etc. Nada de seguro se pode dizer a este respeito. Da mesma forma as castas que apresentam resistência a uns flagelos são muito prejudicadas por outros. É impossível, portanto fazer a escolha dalgumas apresentando uma relativa imunidade para todas essas afecções.

Os processos de combate usados são, como se viu, os usuais nas diferentes regiões vitícolas. Estes meios devem ser criteriosamente applicados, mas não me parece que seja razoável experimentarem-se no Douro, como em qualquer outra parte, novos processos de tratamento, sem que essas experiências se baseiem na sciência, como sei que se tem feito numa moderna propriedade situada próximo do Pinhão.

Dêste modo o seu resultado pode até ser funesto, mas em geral é anti-económico. Essas experiências devem, parece-me, ser apenas levadas a cabo por técnicos, e deve ser este um dos fins dos trabalhos officiais que se façam nas diferentes regiões.

Eis a traços muito largos o que é a viticultura duriense. Os seus processos tem sido nas principais propriedades constantemente aperfeiçoados, mas alguma coisa há ainda a fazer, numa palavra, tornar a cultura da vinha no Douro o mais moderna e aperfeiçoada possível, sem lhe tirar nada do que é característico. Dêste modo ninguem, por exemplo, deve substituir a plantação à valeira, cuja vantagem nesta região está confirmada por várias experiências comparativas levadas a efeito na referida estação da Régoa.

Entre as modificações gerais urgentes duma me lembro neste momento, que sendo de real vantagem em qualquer região, tem nesta muita utilidade: a separação de castas. Sendo o vinho do Porto produto da junção de uvas de muitas castas, deve haver o cuidado de estabelecer as mais serodias nos altos e sítios de maior exposição e as mais precoces no pontos mais sombrios. Mas, além disto torna-se necessário que no mesmo socalco haja método na distribuição das castas e não mistura como muitas vezes se observa. Assim, os diversos trabalhos culturais fazem-se com maior facilidade, as doenças não se espalham tanto, etc.

Para bem se comprehender a vantagem dêste método basta ver que em idênticas circunstâncias varia muito a rebentação das diversas videiras, donde se conclue que o mesmo succede a todas as suas fases vegetativas. O Visconde de Vila Maior mandou em 1868 tomar nota exata da

rebentação das videiras numa quinta situada um pouco acima da foz do Sabor, propriedade em que se realizam todas as condições climatéricas do país vinhateiro. Logo no princípio de março, com tempo claro e quente, começaram as videiras a brotar na ordem seguinte ¹: dia 3—Rabigato; 5—Moscatel branco; 10—Folgasão e Verdelhos pardo e branco; 11—Botelheira; 16—Bastardo; 17—Formosa de Évora; 18—Tinta Pinheira; 19—Arinto e Mourisco Tinto; 20—Arinto cachudo e Cornifesto; 21—Tinta Carvalha; 22—Malvasia grossa ou Codega, Tinta Francisca, Gonçalo Pires e Touriga; 24—Mureto, Castelo e Alvarelhão; 26—Casculho, Castelão, Tinta Amarela, Donzelinho do Castelo e Nevoeira; 27—Malvasia fina, Agudelho ou Trinca-dente; 28—Malvasia de passa, Diagalves, Alvaraça, Macedo, Alicante branco, Mourisco branco, Praça, Tinto Cão e Boca de Mina; e 30—Carvalhal, Sousão, Tinta patorra e Tinta lameira.

Para concluir ainda uma nota:

Segundo as observações da primeira comissão nomeada pelo governo para o estudo de invasão filoxérica, é a seguinte a flora espontânea dos terrenos de vinha no Douro:

Triticum repens L., Grama e *Panicum sanguinale* L., milhã, dando-se em todos os solos, preferindo os argilosos, e que Brotero encontrou com mais frequência em campos pouco húmidos; a *Brisa maxima* L., *Bolletole maior*, o *Cynosurus echinatus* L., a *Festuca myurus* L., que Brotero colheu nas beiras dos campos e valados, esta última encontrada nos terrenos mais fracos e secos do Douro; *Polygoneaceas* do género *Rumex*: a *R. pulcher* L., *Labaça sinuada*, e talvez a *R. acetosela* L., *Azedinhas*, e a *R. tingitanus* L., a *Couve de Rapoza verde e amarela*, que Brotero encontrou tão frequente em Trás-os-Montes e perto da Régua. Estas últimas predominam nas vinhas mais mal tratadas. O *Hypericum perforatum* L., sobretudo em Gouvinhas; a *Senecio Jacobaea* muito frequente; a *Daphne gnidium* L., *Trovisco*, frequente, segundo Brotero, nos montes incultos e nos valados; o *Cistus ladaniferus* L., *Esteva*; a *Chondriela juncea* L., achada por Brotero em terrenos areentos; a *Silene nicaensis* L., e a *Rhus coriaria* L., *Sumagre*, muito abundantes.

Viam-se também, mais raras, a *Avena sativa* L., a *Melica ciliata* L., encontrada por Brotero em montes e rochas; o *Lotus arenarius* Brot. e o *Antirrhinum bellidifolium* L., que Brotero diz próprio dos terrenos áridos.

¹ *Manual de viticultura prática.*



PARTE III

Vinificação

CAPÍTULO I

Trabalhos no Douro

NEM sempre na região duriense se empregaram os actuais processos de vinificação. O mercado inglês era o mais importante, e por isso as suas preferências eram indicações suficientes para a transformação dos processos usados, se esta mudança fosse necessária para a satisfação do seu gosto. Ora sucedeu que no segundo quartel do século XIX, af por 1834, os ingleses começaram a ter uma maior predilecção por vinhos mais doces dos que até aí eram exportados para Inglaterra. Denominavam êsses vinhos, que eram mais macios, *vinhos ricos*.

Dada a simpatia manifestada por tais vinhos do Pôrto, compreende-se facilmente a modificação essencial operada nos processos até então seguidos: encurtar a fermentação de modo a ficar o vinho com uma determinada quantidade de açúcar por desdobrar.

Vejamos rapidamente o antigo processo de vinificação.

Na essência a vindima e enchimento dos lagares não apresentavam diferenças comparativamente com idênticas operações actuais, adeante descritas. Quanto à fermentação, o lagar era sovado até dar prova, ficando depois *de levante* até se reconhecer pelo gosto que o vinho estava total-

mente feito. O mosto tinha então o *gôsto ao cango*. Não havia adição alguma de aguardente e o mosto era deixado em repouso, depois de incubado, até dezembro. Então era trasfegado e adicionava-se-lhe aguardente em pequena quantidade. E' a seguinte a descrição desta operação e das beneficiações seguintes, feita pelo sr. Afonso Cabral :

«Extraída dos toneis toda a borra que o vinho continha, era esta lançada em um pote de distillação, e assim obtido um primeiro producto, a que chamavam *aguardente redonda*, que, depois de destillada segunda vez, fornecia a aguardente *refinada*, que servia á beneficiação do vinho.

«Era esta aguardente que se distribuía pelo vinho todo; e como 100 pipas de vinho davam approximadamente 8 pipas de borra, a qual por seu turno poderia fornecer 1 pipa de aguardente, a percentagem era, como se vê, muito diminuta, não excedendo geralmente a tres canadas em pipa.

«Costumava lançar-se a aguardente no tonel por meio d'uma cana furada, tendo uns buracos na sua extremidade inferior; esta cana era introduzida no batoque depois do vinho ser passado a limpo; a aguardente corria pelo interior d'ella, e caíndo no fundo do tonel, vinha pouco a pouco misturando-se com o vinho.

«Nas sucessivas lotas a que estes vinhos eram submettidos até serem embarcados pela barra do Porto, iam sendo beneficiados com aguardente, mas sempre em pequenas doses, mais repetidas. O total das beneficiações sucessivas somnava, geralmente, uns dois almudes por pipa.»

E ainda o mesmo autor acrescenta, referindo-se á qualidade dos productos assim obtidos: «Por este sistema, que acabo sumariamente de descrever, obtinha-se um vinho ao principio aspero, mas que com o tempo se tornava extremamente agradável, conservando sempre um paladar muito secco, que em alguns faz lembrar o do vinho quinado. Como typo d'estes vinhos citarei as massas das esplendidas novidades de 1820, 1815, 1780, e ainda a da instituição da Companhia (1756). A quem tiver tido a fortuna de provar uma garrafa d'estes preciosos vinhos, não preciso encarecer o seu excepcional merecimento, que os torna absolutamente incomparaveis como vinhos de sobremeza.¹»

Quanto a mim parece-me que devemos acreditar na excelência das qualidades dos vinhos fabricados segundo o processo descrito, porque até nós chega a fama que sempre tiveram, mas não depositar uma confiança absoluta na impressão que a sna prova nos deixar—nunca é demasiado acentuar que as novidades célebres mais antigas são inexgotá-

¹ *Preparação e fabrico dos vinhos generosos.*

veis, o que equivale a dizer que devemos estar precavidos contra as incorreções nas suas datas . . . Mas mesmo que assim não suceda, principalmente os últimos apontados devemos considerá-los vinhos decrépitos, tendo terminado o seu período de evolução e ultrapassado a época em que podem patentear todas as suas qualidades (quanto esta verdade, em que ainda nesta Parte insisto, admira muitos dos que, por ouvirem falar na velhice do vinho do Porto, o julgavam de mocidade eterna e de aperfeiçoamento contínuo!). Parece-me, portanto, que é para lamentar que a química não pudesse ter analisado os vinhos fabricados durante a existência dêsse processo de vinificação, porque talvez fosse interessante fazer um estudo comparativo com os actuais. De modo algum, repito, estas minhas palavras querem significar o propósito de considerar os antigos Portos como de qualidade inferior; é minha intenção dizer que hoje não podemos pelo seu exame, mesmo quando autênticos, certificarmos-nos da excelência dêsses produtos.

Vejamos como se pratica hoje a vinificação no Douro.

A descrição da vindima é feita neste lugar, porque como muito bem disse Guyot ela é o término do trabalho do viticultor e o início do do vinicultor. Sendo, pois, o prólogo da vinificação, as palavras que lhe dedico servem de introdução à descrição da técnica vinária duriense.

A vindima na região produtora de vinhos do Porto tem em geral o seu início de 20 de setembro a 5 de outubro, determinado pelo perfeito estado de maturação das uvas. No Baixo Corgo esta época é antecipada de alguns dias.

Antigamente era tal o desconhecimento sobre a época mais própria para a vindima que esta começava quando a autoridade dava o *pregão da vindima*. E o Douro ainda não há muito, se não estava dependente dêsse pregão, tinha contudo uma outra tutela bem importante—a do inglês, que ou possuindo quintas ou fiscalizando a fabricação do vinho nas dos proprietários a quem comprava a produção anualmente, designava o seu comêço quando o entendia conveniente. Quantas vindimas foram iniciadas em dias muito antecipadamente marcados em Londres! Hoje os proprietários durienses servem-se dos meios usuais para a verificação do estado das uvas mais conveniente para principiarem o fabrico.

E' evidente que a vindima, desde que um princípio racional a ela preside, não se inicia no mesmo dia em todas as quintas, não falando mesmo em todas as incluídas na actual demarcação tão vasta, mas apenas naquelas que ficam situadas muito próximo do rio, atendendo a diferenças de calor e humidade. Assim Vila Maior, referindo-se à maturação das uvas na quinta do Silhio, situada próximo de Barca de Alva, diz que ela é muito precoce, antecedendo dez dias a das uvas dos sítios mais ar-

dentés, referindo não lhe ser possível afirmar até que ponto isso era exato, porque não conhecia observações rigorosas nem mesmo aproximadas a êsse respeito. E acrescenta:

«Outras vinhas conheço eu no Douro Superior a respeito das quaes se diz a mesma coisa. N'este caso está a quinta do Rego da Barca, que pertence á minha casa, pouco acima da foz do Sabor, e a respeito da qual sempre ouvi dizer que n'ella amadureciam as uvas primeiro do que nas quintas do Alto Douro, a não ser nas do sitio do Roncão, entre o Tua e Pinhão. A unica coisa que por emquanto posso dizer sobre este ponto é que n'este ultimo anno a media dos ensaios que fiz em 4 de setembro para reconhecer o estado de maturação das uvas d'aquella quinta, foi de 13,95 do glucometro; a dos ensaios feitos em 11 do mesmo mez foi de 15,16 e no dia 18, repetindo os mesmos ensaios, não achei augmento algum, e por isso mandei principiar a vindima. Todos sabem que as observações de um só anno são insufficientes para poder fixar a epocha de maturação de um fructo em uma dada localidade.

«O sr. Luiz Caetano Ferreira deu-me uma explicação da precocidade da maturação das uvas na quinta do Silho, que me não parece destituida de fundamento nem contraria aos principios da sciencia, e por isso aqui a reproduzo. Diz elle que durante as noites de agosto e setembro cée n'aquelle sitio uma abundante cacimba, que se condensa sobre as videiras, deixando os cachos molhados muito sensivelmente: durante o dia o calor do sol, que ainda então é muito intenso, faz de novo evaporar esta agua do orvalho; com estas alternativas de humidade e calor a epiderme do fructo se adelgaça e a maturação promptamente se completa.

«Seja porém como fôr, o que é verdade é que n'aquella quinta se julga conveniente começar a vindima depois de passada a segunda decada de setembro.¹»

Transcrevi estas palavras do illustre enólogo para mostrar que existem diferenças sensíveis, embora não de muitos dias, no início da vindima nas diferentes quintas.

As uvas são cortadas por mulheres, que para isso se servem de navalhas e não de tesouras, como noutras regiões. As uvas são deitadas em cestas, reunidas por rapazes, que as despejam em cestos grandes denominados *gigos*. Êstes são transportados para os lagares às costas de homens ou no dorso de animais, cavalos, burros ou bois², especialmente

¹ *Preliminares da ampelographia e œnologia do paiz vinhateiro do Douro.*

² Segundo o recenseamento geral dos gados era o seguinte o número de cabeças de gado cavalari, asinino e bovino na região vinhateira.

Na parte comprehendida no distrito de Vila Real respectivamente: 1.964, 2.278 e 5.117; na incluída no de Bragança: 1.436, 3.935 e 5.325; na do distrito da Guarda: 625. 3.212 e 3.155; e na do de Vizeu (excepto a freguezia de Barrô): 712, 1.302 e 1.338.

quando a distância a percorrer é grande. Quando se empregam bois é costume usarem-se dornas; contudo há viticultores que as não empregam, como o engenheiro sr. Afonso Cabral, porque, embora com o processo haja a vantagem de se carregar grande porção de uvas, estas vão fermentando durante o caminho.

A este respeito diz o distinto engenheiro: «Aquella fermentação parcial não teria grande inconveniente se podessemos encher os nossos lagares n'um só dia, o que seria a perfeição; mas com os nossos grandes lagares tradicionais de 20, 25 e mais pipas, difficuldades de transporte resultantes da aspereza do terreno e da falta de bons caminhos e estradas, e ainda pela grande escassez de braços com que lutâmos, é quasi impossivel realisar aquelle *desideratum*, e por isso deve procurar-se que as uvas cheguem, quanto possivel, frescas e em bom estado ao lagar¹.»

Uma escolha muito rigorosa é indispensável, porque juntamente com os bagos de uva em perfeito estado de maturação, encontram-se muitos defeituosos. Assim, separam-se os *podres*, atacados por bulores, os *agadados*, que sofreram muito com o calor apresentando-se com côr exquisita, que dá impressão de se tratar de passas, quando são bagos provenientes geralmente de videiras novas, que perderam muita folhagem no verão, os *secos* e os *verdes*. Com estas uvas fabrica-se em geral também vinho. E' um produto à parte que se não mistura com o melhor.

Como já disse ao tratar da viticultura, não é usual no Douro empregarem-se uvas de uma só casta, porque é precisamente da junção das diferentes castas que resultam as qualidades excepcionais do aroma e os outros predicados dos seus vinhds. Outra conveniência também resulta d'este processo: a regularidade na produção, porque especialmente as castas mais finas apresentam por vezes desvios bastante sensíveis na quantidade de uvas, desvios que são compensados pela existência de outras.

Embora a quantidade de vinho obtido desta mistura de castas dependa de variados factores, pode calcular-se que nos melhores sítios do Douro 60 arrobas de uvas produzem 25 almudes de 22,1/44. Esta informação colhi-a na quinta das Carvalhas, sendo depois confirmada com outras referências em diversas propriedades.

Sobre o desengace vejamos o que nos diz o sr. Afonso Cabral:

«Não costumâmos *desengacar* ou *escanganhar* no Douro; e assim entendo que deve ser. Se esta operação é muito proveitosa e até necessaria em localidades de vinhos verdes, aquí constituiria uma despeza prejudicial. Com uvas tão excessivamente doces como as nossas, não ha

¹ *Ob. cit.*

perigo que os engaços vão prejudicar o mosto pela sua acidez ou tanino; antes pelo contrario, uma pequena percentagem de acidos pode ser muito proveitosa para entrar em combinação com o alcool livre, formando pela etherificação, o finissimo *bouquet* que caracteriza estes vinhos; e o tanino contribue para lhes dar um certo vigor e facilita a sua depuração. Deve ainda notar-se que estes engaços, quando as uvas são colhidas no seu maximo grau de maturação, apresentam-se no lagar em consistencia lenhosa, tendo por isso perdido a verdura que possuem emquanto herbaceos.

«Por outro lado, a presença dos engaços favorece notavelmente o phenomeno da fermentação, já pela grande quantidade de fermentos que elles trazem á sua superficie, já pela acção mechanica que exercem, tornando a balsa mais porosa e facilitando assim a passagem do ar através d'ella; e já finalmente porque, contendo estes engaços uma notavel percentagem de substancia azotada, vão fornecer ás cellulas um dos seus principaes elementos de nutrição.»

Pelo que observei e pelas informações colhidas, pratica-se hoje no Douro em algumas quintas o desengace. O Sr. Duarte de Oliveira, partidário entusiasta do desengace total, emprega-o quer na fabricação de vinhos de pasto quer na dos generosos. Mas o que é vulgar é o desengace parcial, sobretudo quando o cango se encontra bastante herbáceo. Assim na quinta das Carvalhas é uso estabelecido desengacear-se cêrca dum terço das uvas, para o fabrico dos vinhos mais finos.

O desengace para o vinho do Pôrto tem sido preconizado por alguns auctores. Esta questão, que, tem sido origem de larga controvérsia não está encerrada ainda.

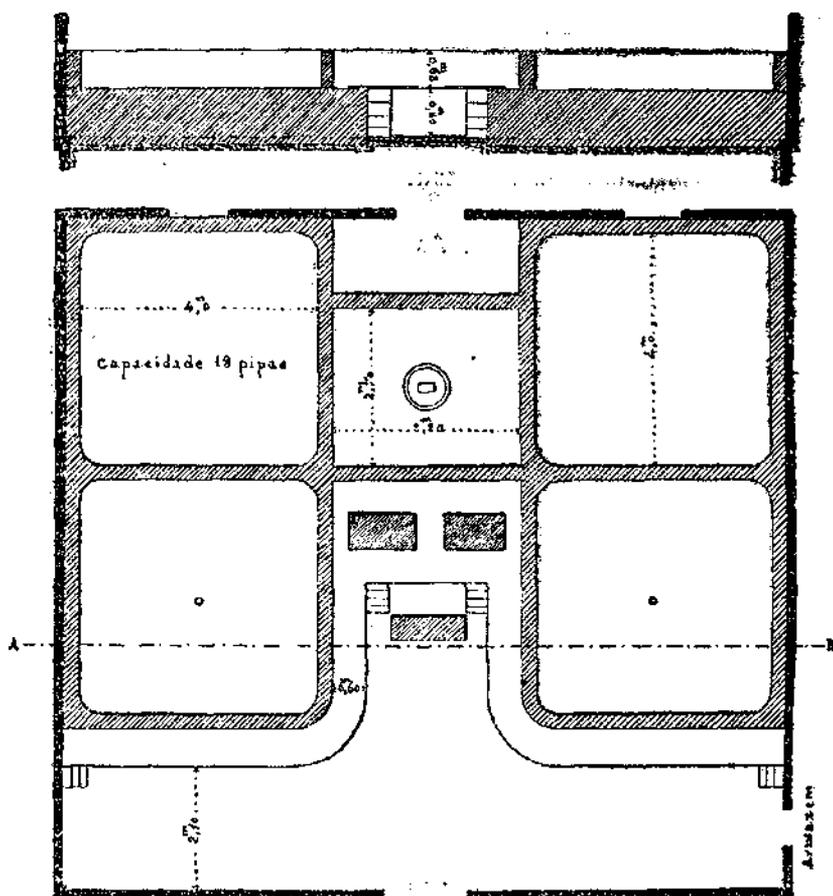
Não é minha intenção tratar das vantagens ou inconvenientes que a sua prática pode trazer em geral, porque isso levar-me-hia longe. Quero unicamente tratar da questão sob o aspecto do fabrico do vinho do Pôrto.

O engenheiro agrônomo Sr. Pedro Bravo referiu-se nos seguintes termos a êste assunto:

«Os vinhos finos do Douro, segundo a prática tem mostado, só lucraram com o desengace, e tanto assim, que alguns viticultores dessa região, reconhecendo essa vantagem, estão ultimamente fazendo vinhos mais apreciaveis, desengançando as suas uvas, e dando assim o exemplo aos que, por serem rotineiros ou incredulos, têm encontrado no seu modo de pensar, sómente a preferencia do seu velho systema de vinificar, que felizmente principia a modificar-se».

Parece-me que é êste o momento próprio para declarar que, compreendo que tratando-se dum produto com qualidades consagradas, não devo aplaudir sem fundamento as modificações que outros julguem conveniente introduzir no seu fabrico; pelo contrario, parece-me que é

um salutar princípio conservar os processos gerais usados, para que as modificações não vão transformar os seus característicos. As duas primeiras conclusões definitivas acêrca do fabrico e preparação dos vinhos generosos votadas em sessão plenária do congresso vitícola nacional de



Planta e corte do lagar da Quinta da Eira Velha

1895 referem-se à conservação dos processos tradicionais *nas suas linhas gerais*. Eis a duas conclusões:

1.^a *No interesse da conservação da nossa principal riqueza vitícola, convém manter e conservar nas suas linhas gerais, os processos tradicionais de preparação dos nossos vinhos do Pôrto, Madeira e mais vinhos generosos do país, de forma que os tipos tão celebrados e definidos destes excelentes vinhos não sofram alteração.*

2.^a Esta recomendação obriga ainda, até certo ponto, à conservação das principais castas de uvas cultivadas não só no Alto Douro, mas também na Madeira e outras localidades onde se cultivam os vinhos generosos.

De forma alguma isto quer dizer, parece-me, que não devem ser abraçadas com entusiasmo todas as modificações que a higiene e o progresso da enologia aconselhem, desde que não sejam alterados sensivelmente os processos de fabrico que fizeram, sobretudo do Pôrto e Madeira, vinhos famosos. Portanto em tudo o que disser acêrca de modificações na técnica vinária duriense, não estou em contradição com aquelas conclusões. Afirma-se nelas uma útil asserção, que perfilho, porque as resoluções do congresso representam a verdade, encaradas sob êste modo de ver.

Mas voltemos ao desengace. As considerações que acabo de fazer não teem uma íntima ligação com aquella prática, porque, embora o seu uso não esteja ainda muito espalhado, ela não é muito moderna. Seria interessante examinar o que a tal respeito ordenara a antiga Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. A maioria das suas ordens só se encontrarão no seu preciosíssimo arquivo, e por isso há já bastantes anos o Sr. Duarte de Oliveira, desejando estudar a questão do desengace, dirigiu-se à sede da Companhia na intenção de conseguir qualquer coisa de interessante a êsse respeito. Mas baldados foram os seus esforços, porque exposto ao director José Antonio Lopes Coelho o desejo de compulsar quaisquer documentos históricos que não tivessem, é claro, o mínimo character de reservados, percebeu sem surpresa que o arquivo era inviolável aos infieis. «Com o seu fino criterio— diz o distinto viticultor— não nos disse positivamente *vade retro*; mas com um sorriso doce-amargo, como se exprimiria Garrett na sua gentil linguagem, deixou-nos perceber de sobra, comquanto com requintes de delicadeza, que aquelle archivo do segundo andar do predio era sagrado, só sendo licito alli pontificar aos que estavam a dentro das suas portas, girando sobre pesados gonzos e fechadas a quatro chaves: não se abriam a estranhos¹».

Também já me foi dado conhecer a impenetrabilidade das instalações da Companhia velha, como hoje é geralmente conhecida. Na casa do despacho onde aquella scena se passou, vasta sala com uma extensa mesa ao centro, rodeada de antigas cadeiras de espaldar, severa e modesta, com um retrato a óleo do Marquês de Pombal, que parece olhar contristado para quem vem perturbar a paz daquela casa, por vêr reduzida a uma simples instituição vulgar aquele potentado que êle fundou e em cuja história se encontram manchas de sangue e violências

¹ O desengace.

inqualificáveis, naquela sala também não há muito com delicadeza excessiva um dos seus actuaes directores me communicou não poder satisfazer todos os meus desejos de desvendar os mysteriosos edificios . . .

Mas se é impossivel averiguar-se o que nos seus tempos áureos a Companhia praticava sobre o desengace, embora a tradição diga que houve tempo em que ordenara rigorosamente aos seus commissários na região duricense que fossem desengaçadas todas as uvas, cujos vinhos depois compraria, alguma coisa se pode saber do que succedeu em época mais moderna.

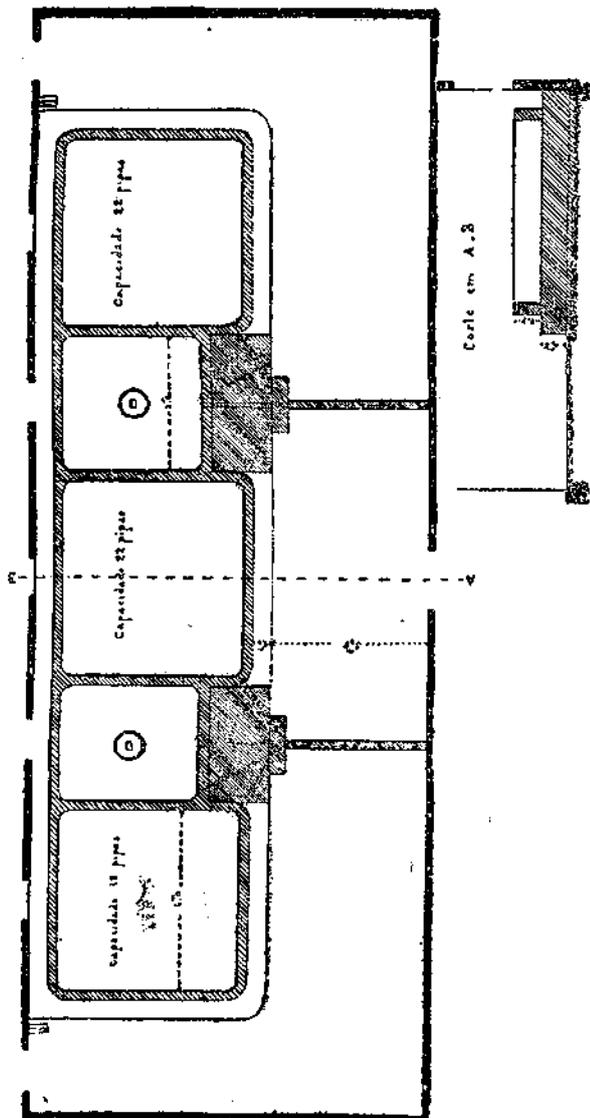
De 1875 a 1885 foi provador da Companhia um homem experimentado em viticultura e exímio conhecedor do Donro. A sua prática tinha-a adquirido trabalhando nesta região e em Vila Nova de Gaia, onde como provador e lotador conquistou grande fama. Como já li algures, o seu trabalho era admirável, obtendo sempre os inexgotáveis vinhos de 1815, 1834 e outros célebres, sem grande discrepância do tipo autêntico. Entrou para o serviço da Companhia quando já o pêso dos anos fizera quebrar a sua energia, obrigando-o a empregar uma cadeirinha para se transportar de casa aos armazens do Quintal, em Vila Nova, cuja administração e gerência técnica lhe pertenciam. A opinião de Diogo de Macedo, era este o seu nome, tinha, portanto, bastante influencia—não se devia desprezar o que um práctico de tal valor afirmava. Pois êle exigiu sempre que para os vinhos adquiridos antecipadamente na vindima pela Companhia se usasse o desengace, muitas vezes apenas parcial, tanto para vinhos comuns como para generosos. Entre muitas cartas escritas por este zeloso funcionário à sua direcção, destacamos estas, que provam de modo bem evidente o que afirmo.

Em 22 de agosto de 1875. Todos os vinhos das differentes quintas do snr. João Pacheco Pereira, menos o vinho da Quinta dos Córtes, devem ser beneficiados: os tintos a 2 almudes de aguardente em pipa no acto do envazilhamento, devendo-se tirar ás uvas, na occasião de se lançarem no lagar, a maior parte do cango, pelo menos metade, principalmente as de procedencia balseira, a fim de se poder dar o maximo trabalho e levantar e o môsto não ganhar o acre do cango.

Em 5 de setembro de 1881. O vinho da Quinta do Zambujal deve ser feito sem separação de uvas, beneficiado com 3 almudes de aguardente por pipa. O môsto deve ter 30 horas de trabalho e 24 horas de levantar e em seguida envasilhado. Como esta quinta tem alguns sitios balseiros, é preciso tirar aos cachos, no acto de entrarem no lagar, a maior parte do cango.

O vinho da Quinta de Marrocos deve ser feito em geropiga loura, e cada pipa beneficiada com 5 almudes de aguardente por pipa, devendo

o mosto ter 12 horas de trabalho e 12 de levante, envasilhando-se em seguida. Aos cachos dos sitios mais balseiros, deve-se-lhes tirar duas terças partes do cango.



Planta e corte do lagar da Quinta do Noval

Ouçamos um viticultor do Douro:

«Como campo de ensaios temos tido, desde afastados annos, a Costa do Castêdo (Alto Douro) que, como é so-bejamente sabido, é uma das regiões productoras dos mais afamados vinhos durienses, onde as uvas mais ricas são em glucose e consequentemente mais pobres em acidos. Compreender-se-ha que para o caso sujeito podemos falar com a autoridade que a experiencia naturalmente a todos dá, quando não operam automaticamente, o que, infelizmente, em œnologia, succede a grande numero.

«Ora lagaradas alli completamente desengaçadas, accusando no *mustimetro* 1:095 a 1:099 (12º,5 a 13º Baumé) e com uma acidez total de 5 a 6 grammas por litro, expressa em acido tartarico, seguiram invariavelmente uma marcha fermentativa regularissima desde que tivera-

mos o cuidado de elevar a sua gradação em acidez a 7 ou 8 grammas por meio do emprego do acido tartarico, addicionando mais, se tanto julgarmos preciso, 10 a 15 grammas de œnotanino por hectolitro, correspondendo a 10 ou 15 centigrammas por litro, o que, quando não fosse proveitoso á massa vinaria, tambem nunca lhe poderia ser nocivo.

«Tal correção, ou addição de acido tartarico ao môtto, só pode trazer vantagens, pois que, além de avivar a côr aos vinhos do Porto, vai tornar o meio improprio á vida e trabalho das sempre perniciosissimas bacterias, que acompanham as uvas ao lagar. Bem sabemos que essa addição fará suppôr aos menos versados em œnologia que os vinhos ficarão mais acidos, ou mais asperos, do que os não corrigidos, o que é erro manifesto, porque não só uma terça parte da acidez introduzida desaparecerá logo após a fermentação, como tambem parte da restante vai igualmente desaparecer pela combinação com o alcool, do que resulta um augmento de etheres, o que só pôde beneficiar o producto, pelo enriquecimento do *bouquet*.

«Pela forma indicada se resolve o problema dos inconvenientes do desengace total nos casos assinalados por Dursó Pennisi¹, tendo nós assim a certeza de fazer desaparecer o gôsto a verdura que até os vinhos das mais reputadas quintas das margens do Douro frequentemente apresentam, sobretudo depois que, pelas reconstituições dos vinhedos, desapareceram dos seus postus as castas verdadeiramente classicas e finas que produziam outr'ora o famoso licôr duriense²».

De tudo isto se conclue que é vantajoso desengaçar. O testemunho insuspeito dum viticultor ilustrado fala-nos no gôsto a verdura que por vezes aparece nos melhores vinhos, e é necessario suprimi-lo. A vantagem do cango comunicar acidez ao mosto tambem não é sensível, porque a percentagem de ácido que contém é insignificantissima, como já se viu. Em conclusão: deve desengaçar-se no Douro, pelo menos parcialmente.

Outro assunto bastante debatido é o da piza das uvas. Passemos tambem em revista várias opiniões de lavradores do Douro, quer publicadas quer obtidas por informações particuláres.

Diz o sr. Afonso Cabral :

«Vinha a proposito discutir a oportunidade de substituir a piza feita a pés, trabalho que, alem do que tem de repugnante³, é brutal e dispen-

¹ Os casos a que o autor da transcrição se quer referir são sobretudo aqueles em que o mosto é deficiente de acidês e excessivamente denso, remediados êstes defeitos segundo Pennissi pela acidez comunicada pelo cango:

² Duarte de Oliveira — *O desengace*.

³ «Nas principaes quintas do Douro attende-se cuidadosamente á limpeza dos lagareiros, mandando-os lavar antes de entrarem ao lagar e mesmo fornecendo-lhes uns calções ex-

diosíssimo para o lavrador, pela de machinas apropriadas (*fouloirs*). Theoricamente, parece ser um aperfeiçoamento de incontestavel vantagem; praticamente, porém, tenho bastantes duvidas em o adoptar, e consta-me mesmo que um lavrador visinho, tendo feito aquisição de um aparelho d'estes, o abandonára depois do primeiro anno de experiencia. Attribute-se á temperatura das pernas do homem, e ao arejamento que, pelo seu movimento alternativo promovem no mosto, uma decidida vantagem para o perfeito trabalho d'estes vinhos; acrescenta-se ainda que o pé tem a grande vantagem de pizar perfeitamente a uva sem esmagar a grainha¹, e de não estragar nem triturar a pelle ou folheio da uva, o que succederia com qualquer machina. Creio que todos estes argumentos têm um certo valor; não me atrevo, comtudo, a contestar a opinião dos que pretendem ver transformado o nosso processo de *metter a vinho*, porque nunca empreguei outro no fabrico dos meus vinhos finos. É para terminar, não posso fazer melhor do que louvar-me na opinião de um dos nossos mais distinctos agronomos, o senhor D. Antonio Xavier Pereira Coutinho, que no seu excellente *Guia do vinicultor* entende que, n'estes vinhos, a piza a pés difficilmente poderia ser substituida pela machina».

Fala o sr. Duarte de Oliveira:

«Discute-se frequentemente se ha ou não real vantagem em que o esmagamento da uva para o vinho do Porto se faça pelo pé humano, em logar de ser pelas esmagadeiras e, tendo obrigação de emittir a nossa opinião sobre este ponto, diremos que não encontramos no primeiro e primitivo processo vantagem sobre o mais moderno, não obstante uma autoridade enologica do nosso paiz, como foi o venerando barão da Roeda, haver affirmado, em uma reunião publica de viticultores, que o *vinho do Porto não se poderia fazer sem o pé do gallego*. Elle vivia da tradição e naturalmente muito se alegraria, quando através do seu kaleidoscopio, perpassassem estes jucosos versos de Correia Garção, que deveriam ser a realisação do seu pensamento:

Melhor que o Falerno, o rôxo sumo
Por sordidos gallegos trasfegado,
Na fertil margem do ceruleo Douro
Alegres beberemos...

pressamente destinados a esse fim. A classica *prova do pé* tambem foi substituida pelo emprego de um argallo mettido em um tubo perfurado lateralmente de pequenos buracos.»

² «A trituração da grainha tem por effeito communicar aos vinhos um certo travor que não se harmonisa com o typo dos nossos vinhos do Porto.

Em Xerez costumam os homens entrar ao lagar calçados de grossos sapatos ferrados, e é esta pratica que contribue muito para dar áquelles vinhos o amargo particular que as distingue.»

.....
«É claro que o considerado barão da Roeda, que foi o entusiasta proprietário da célebre quinta de que Henry Vizetelly dizia *if the wine country were a ring, Roeda would be its diamond*¹, nunca se havia tecnicamente consagrado aos estudos de vinificação comparativa, fallando apenas pela bôcca dos seus predecessores que em todas as innovações viam um grande perigo para a fama dos preciosos vinhos durienses.

«...taes pés de gallego são completamente desnecessarios, desde que o machinismo attingiu a perfectibilidade a que chegou nos presentes dias. Assim, a vinificação duriense só terá a lucrar esmagando as uvas com as machinas e em ser pelas mesmas desengaçadas, visto estar so-bejamente reconhecido que os cangos verdes nada absolutamente vão fazer nos lagares. Em seguida, vêem os agitadores de pau para completarem todo o serviço²»

Interroguei muitos viticultores e administradores de quintas sôbre o assunto. Muitos, a maior parte, responderam-me que a piza por homens era necessária, porque os resultados obtidos eram melhores. Não tinham na sua maioria opinião sôbre a causa determinante da melhor qualidade do vinho proveniente da uva esmagada por êsse velho processo. Outros, entre os quais o administrador duma das mais célebres quintas da margem esquerda do Douro, disseram-me que simpatizavam com os meios puramente mecânicos, pois não encontravam rasões de pêso que determinassem a sua rejeição, mas que continuavam empregando a piza com homens porque os ingleses que lhes compravam o vinho a preferiam, ou antes a exigiam. Contudo foram poucos os que assim se manifestaram. Por último recordo-me do que me disse um ilustrado e trabalhador proprietário do Pinhão. Na sua opinião um processo mixto seria o melhor, usando-se ao princípio o pé do homem, e quando o pé da uva levantar, segundo o seu próprio modo de dizer, os agitadores.

Em resumo: o processo espalhado no Douro é o antigo e a opinião da maioria, opinião perfeitamente empírica, é pela sua conservação, imposta também pelo gôsto dos ingleses.

Isto são opiniões de pessoas actuais. As dos antigos excuso de dizer quais eram. Afinavam todas pela do barão da Roeda e do conde de Alpendurada, que empregou um dia as mesmas palavras do primeiro para significar ao Visconde de Villar de Aien que era impossível a adopção dos esmagadores em que êste enólogo falara.

De todas as operações da vinificação duriense é a piza sem dvida a

¹ Tradução da frase *se o país vinhateiro fosse um anel, a Roeda seria o seu brilhante*, proferida por Veiga Cabral, de Casal de Loivos, segundo o Visconde de Vila Maior.

² Pedro Bravo e Duarte de Oliveira — *Vinificação moderna*.

mais típica, a que mais atrai a atenção dos que visitam os lagares na época da sua laboração. Mas nem a hospitalidade tão atraente dos viticultores durienses nem a despreocupada alegria da gente que trabalha conseguem desfazer a impressão que causa a sugidade que a caracteriza.

E afinal a abolição da *prova do pé* e o cuidado no asseio dos homens antes da sua entrada para o lagar talvez se pratiquem em várias quintas, não quero negá-lo em absoluto, mas constituem decerto casos bem raros. Os homens lavam-se de preferência à . . . saída do lagar, para tirarem das pernas a cor vermelha que o mosto nelas deixou.

E a propósito da prova do pé, que consiste em recolher numa tumbaladeira o mosto escorrendo do pé dum dos lagareiros para o examinar, se a mencionei aqui, é pelo efeito desagradável que ela provoca e não porque, admitida a piza, ela tenha inconveniente. ¿Que mal resulta de se colher o mosto assim, se elle já está tão *aceiado*?

Mas além de tudo isto, a piza é um trabalho brutal, como muito bem o disse um dos viticultores, cuja opinião atrás deixei exarada. Eis como a descreve o Visconde de Villa Maior:

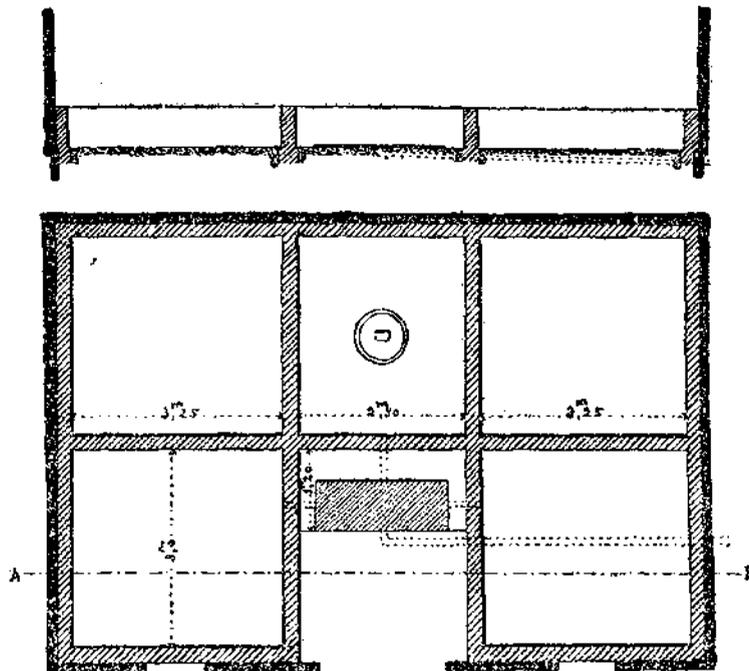
«Nada de mais violento do que o serviço dos lagares para fazer o vinho especial do Douro, que ha-de vir a ser o vinho do Porto, e digo intencionalmente que ha-de vir a ser, porque só no fim de muitos annos é que este vinho adquire e consolida as suas preciosas qualidades.

«. Em cada lagar ¹, logo que elle está cheio, entram 70 homens, isto n'um espaço de pouco mais de 36 metros quadrados. Estes homens formam columna cerrada de 7 ou 8 filas. Em cada fila os homens lançam os braços sobre os hombros dos que lhes ficam immediatos e assim, tornando-se solidarios os de cada fila, começam o trabalho levantando e abaixando alternativamente os pés, gritando em alta vozearia — *direita, esquerda, direita, esquerda* — como um pelotão de recrutas na escola de passo; e de intervallos em intervallos soltam uns gritos desmedidos e desordenados que parecem de horrivel selvageria. Esta grande algazarra tem por explicação a necessidade de se excitarem mutuamente n'aquelle monotonu e importuno trabalho, que muito tem de barbaro, e em que os mais fortes arrastam os mais debéis sem os deixar descansar um momento. Acontece por isso que muitos adoecem n'este serviço. Este trabalho chama-se *sovar* o vinho.

«Póde bem imaginar-se o estado em que ficam as uvas depois d'estas *sovas* monumentaes. É um verdadeiro purée ou palme de uvas o que

¹ Referia-se à quinta do Vezúvio.

então se encontra no lagar. Não só os bagos, mas até o próprio engaço quasi apparecem desfeitos, constituído a massa levantada pela fermentação ¹».



Planta e corte do lagar da Quinta da Tranqueira

¿ Mas, afinal, quem tem razão, os que afirmam ser a piza indispensável, ou aqueles que pretendem a sua substituição? Quanto a mim estes.

Mas examinemos a força dos argumentos que os primeiros apresentam, e que segundo atrás se vê, são: a influência da temperatura das pernas dos homens, o arejamento contínuo dado pelos seus movimentos, o perfeito esmagamento da uva sem succeder o mesmo à grainha e não ficar estragada a pelle ou folhelho da uva, como aconteceria com qualquer máquina.

Mesmo sem comprehender bem a vantagem dêste último ponto, parece que a transcrição que acabo de fazer, em que um notável enólogo descreve o modo como o bago e até os próprios engaços se apresentam após as violentas sovas a que os submetem, deixa bem patente que o trabalho das máquinas não pode ser, sob êste ponto de vista, encarado

¹ O Douro Ilustrado.

como prejudicial. O perfeito esmagamento da uva sem que a grãinha seja triturada também com as máquinas se pode perfeitamente obter. O arejamento é dado dum modo satisfatório com os agitadores. Vem finalmente, como argumento principal, que a perna fornece calor extremamente útil à fermentação. Esta afirmação não apresenta valor algum. Apesar da piza se efetuar numa época em que a temperatura na região duriense (falo sempre da verdadeira região produtora dos genuínos vinhos finos do Pôrto, isto é, a que fica próxima do rio Douro numa e noutra margem) é relativamente elevada, é facto bem conhecido estarem muitas vezes os homens com frio, sendo necessário fornecer-lhes aguardente. Esta é em geral dada por três vezes durante o trabalho de noite, em três *datas*, como lá dizem. ¿Que calor poderão fornecer ao mosto nestas circunstâncias? ¿Mas mesmo que assim fosse, com os recursos que hoje existem, não seria facilimo aquecer o mosto à temperatura que fosse desejada? Decerto, e portanto não pode subsistir a opinião dos primeiros.

Quaisquer outras objecções apresentadas, teem como as precedentes resposta immediata. Assim ha quem objecte que a temperatura elevada tem influencia na libertação da cõr, que salvo casos raros, existe nas películas. Igualmente todos podem responder negativamente a essa última pretensão, porque já sabemos alguma coisa acêrca dêsse acto, tratado atrás quando me referi ao desengace, e a êle voltarei ainda nesta Parte.

E para terminar, resta-me apontar a grande vantagem económica que a adopção dos processos puramente mecânicos traz. Calculemos em dois a média dos homens que trabalham por cada pipa. O que já disse e as informações adeante publicadas referentes a todo o trabalho de lagar no último ano nunca das primeiras quintas pela sua extensão e pela fama de que os seus vinhos gosam, dão uma impressão nítida do dispêndio que êsse processo acarreta, tendo em vista que geralmente os homens ganham \$20 de dia, \$16 quando trabalham até à meia noite, e se excepcionalmente se estende toda a noite o labor \$24. Não é tarefa fácil calcular com precisão por quanto fica êste trabalho, porque os homens recebem também alimentação ¹.

Mas, sem grande esforço se comprehende a enorme diferença que existe entre êste processo e o mecânico. Para a agitação do mosto, mesmo muito intensa, não é necessário despender grande número de braços, e ninguem que conheça um pouco de viticultura ignora a rapidez com que os mais aperfeiçoados maquinismos de esmagar trabalham e o relativamente reduzido pessoal que empregam.

¹ Sem alimentação, para o trabalho diário teem \$30 e mais \$20 se trabalharem até à meia noite. Teem apenas vinho. Como já disse isto é raro.

Terminando êste assunto, perguntarei: Não se dirigirão em primeiro lugar à pisa as reflexões que alguns autores teem feito à vinificação duriense, como por exemplo Thudichum, que disse: « . . . and I am sure, when vinification in all its branches and variations shall be once fully understood on the Alto Douro, it will produce such excellent red wines as hitherto have not been exported from the Peninsula . . . »?

Assente, e creio que com fundamento, a necessidade de desengajar, pelo menos parcialmente, esmagar e usar agitadores para se fazer vinho do Pôrto, vejamos a continuação do seu fabrico, como êle é actualmente.

Depois do trabalho, por vezes bem demorado, de enchimento do lagar, o que nunca se deve fazer em excesso, para que a balsa não fique muito saliente e por isso demasiado em contacto com o ar, procede-se à primeira pisa, denominada *corte do lagar*. Êste trabalho é fatigante e sem dúvida o mais violento, porque se torna necessário esborrachar bem todos os bagos, isto é claro, se não houve esmagamento prévio.

Como disse, há quem use já um processo mixto: fazer o esmagamento mecânico e só depois mandar introduzir os homens no lagar. Evita-se assim êste primeiro trabalho, e quem compartilha da idea do aperfeiçoamento da vinificação duriense, dentro é claro, das linhas gerais consagradas, vê na adopção do esmagamento um meio triunfo para as suas aspirações.

Nêste primeiro trabalho é geralmente grande o número de homens empregado, cêrca de três por cada pipa de vinho que se está fabricando.

Terminada esta primeira sova, que dura de quatro a seis horas, são os homens retirados. Em geral, êste trabalho começa-se ao cair da noite, aí pelas oito horas, saindo os homens à meia noite ou depois. Entram de novo na manhã seguinte em número mais reduzido, cêrca de dois por cada pipa.

A fermentação nem sempre se estabelece rãpidamente e é costume, quando isto succede, meterem mais homens, para que o seu calor, dizem, vá activar o trabalho dos fermentos, ou quando é possível lançam no mosto o cango duma lagarada terminada então.

Quando está concluída a fermentação tumultuosa, os homens deixam o lagar e presta-se então um cuidado muito particular à marcha da fermentação.

² *A Treatise on wines.*

Trad.—Estou certo de que, quando a vinificação em todos os seus ramos e variantes seja um dia completamente comprehendida no Alto Douro, produzirá vinhos tão superiores como até hoje a Península não conseguiu exportar.

Para se conhecer o estado de desdobramento do açúcar, é de uso corrente hoje o glucómetro. Antigamente apenas empregavam a tambuladeira ou um simples pires de porcelana, onde o vestígio que o mosto deixa dá a perceber a quantidade de álcool que contém. Usando este processo a prática dos indivíduos dele encarregados era tanta que nunca cometiam erros muito apreciáveis.

Chegado o mosto ao grau de doçura desejado, procede-se ao envazilhamento, e conjuntamente se faz a aguardentação.

O número de graus com que se envazilha no Douro, depende evidentemente da qualidade do produto que desejamos obter. Para vinhos doces, deixa-se o mosto chegar a cerca de 7, 6, 5º ou mesmo menos. Para vinhos secos deixa-se desdobrar todo ou quasi todo o açúcar.

Apresento a seguir uma nota do trabalho de vinificação numa das primeiras quintas da margem esquerda do Douro no ano de 1915, nota elaborada pelo seu activo e inteligente administrador, a cuja gentileza a devo. Por ela se aprecia bem o labor das grandes quintas, trabalho de cada lagarada, etc. Como se vê, aqui o envazilhamento fêz-se todo a cerca de 7º.

«Primeiro dia—1 de outubro.

Ultimo dia—18 » »

Houve um inverno prolongado e por vezes excessivamente frio, e a primavera tambem correu fria e foi devido a isso que a nascença foi tardia e consequentemente a *alimpa* e as demais fases fisiológicas da vinha nestas condições; a vindima teve de se começar tarde, tanto mais que apesar do verão correr seco, não houve aquele calor constante e aquelas chuvas necessarias para o adeantamento da maturação.

Pouco antes da vindima houve umas chuvas abundantes, mas de pouca dura e durante a vindima pode dizer-se que não choveu, por não se poder considerar como tal, uns choviscos que caíram. O cango que no principio estava bastante herbaceo, foi pouco a pouco tornando-se leuoso.

Lagares de branco 3—total de gigos.....	1:079
» » tinto 9— » » »	3:576
Verde, podre e aganado branco—total de gigos	63
» » » » tinto — * » »	152

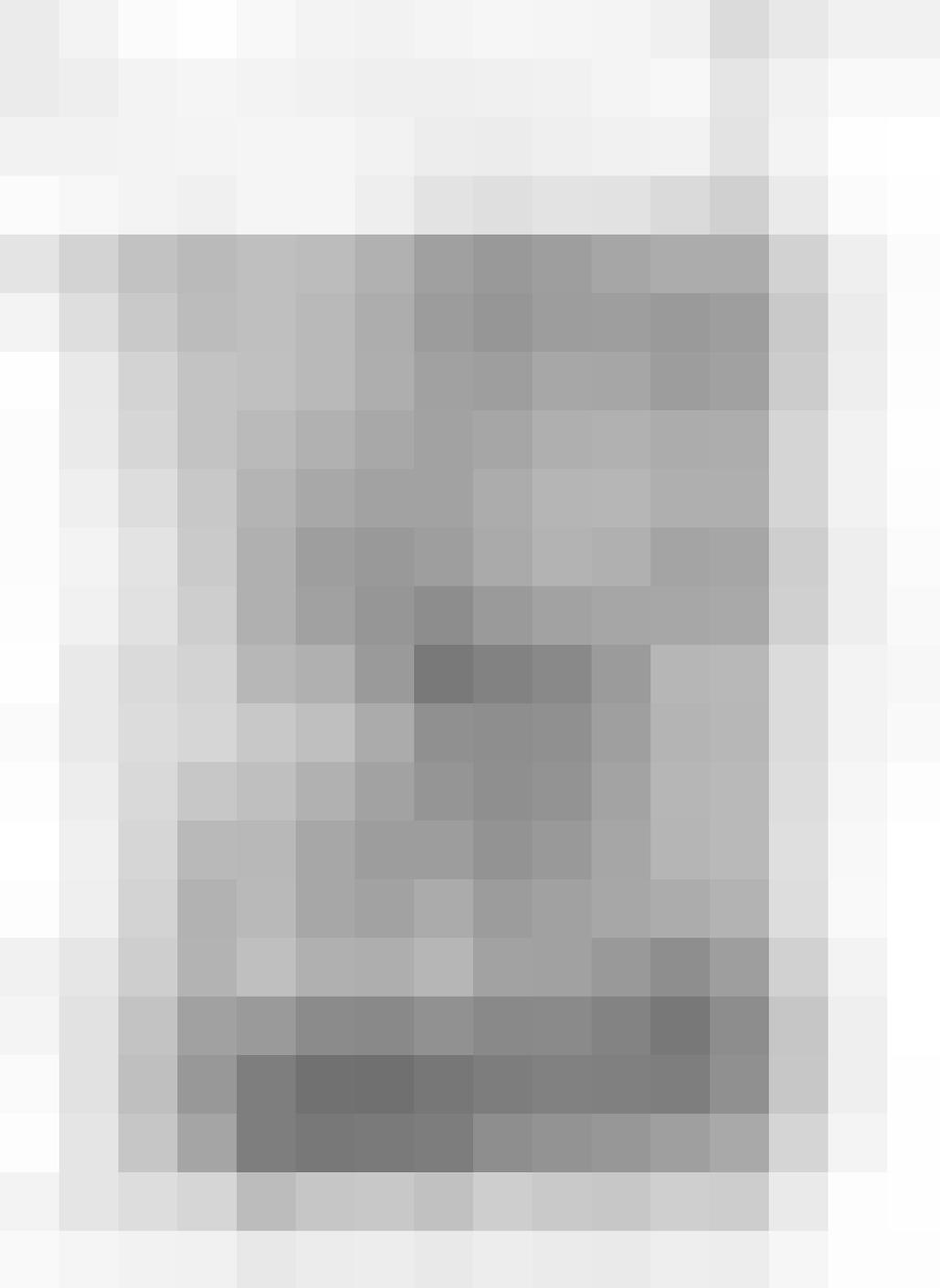
Soma total de gigos.....	4:870

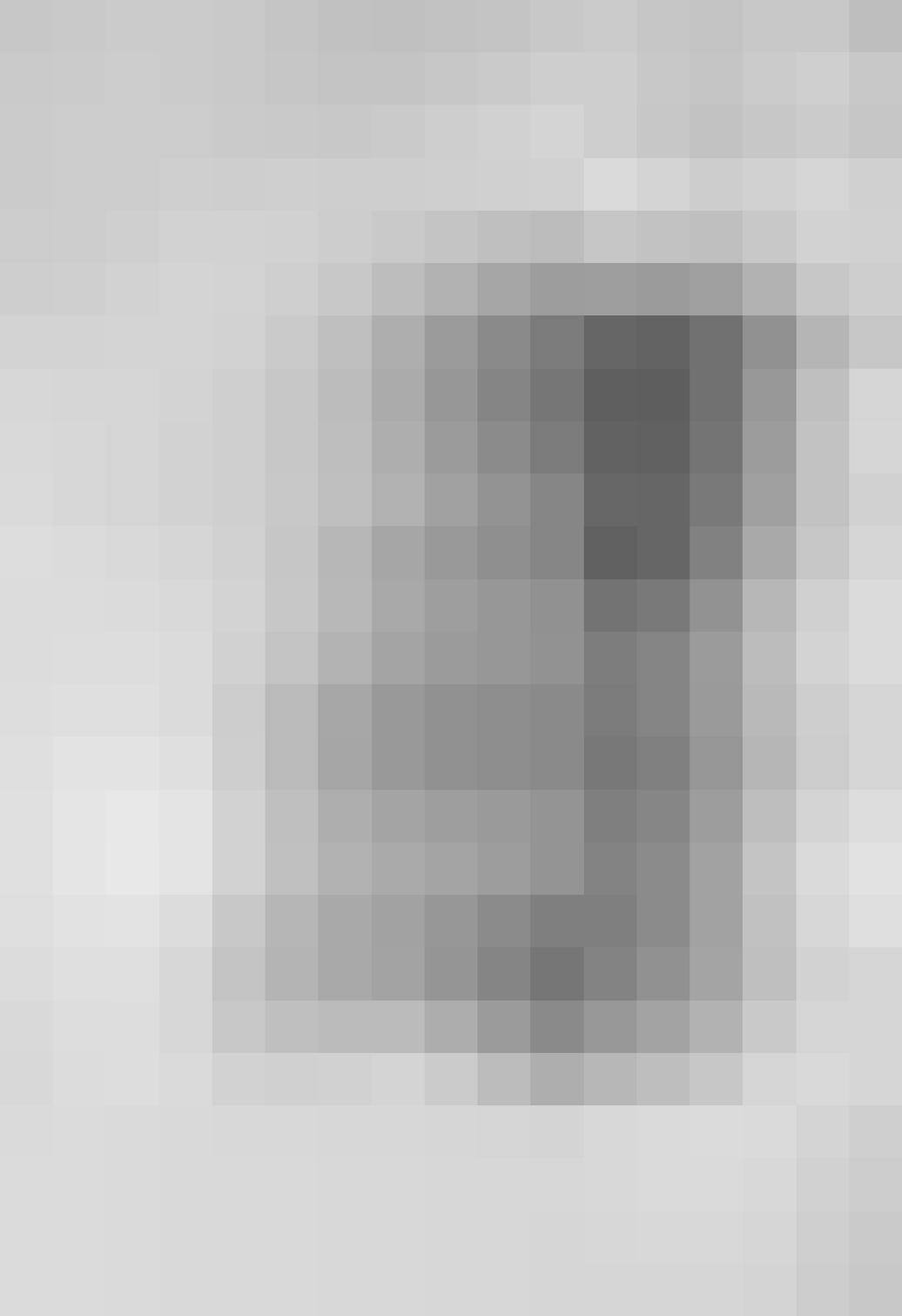
Branco

12 graus

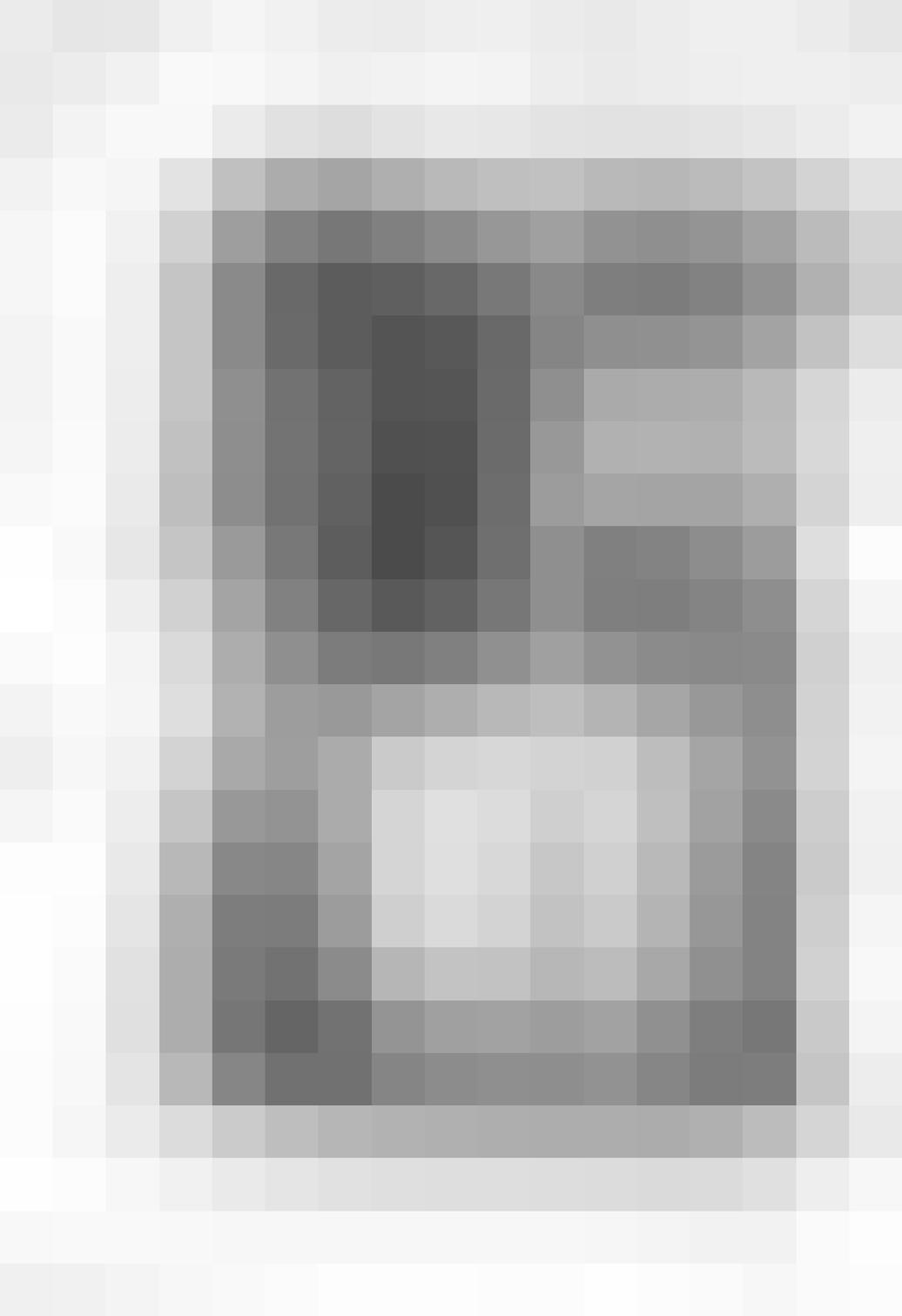
384 Gigos—1.º Cheio no dia 1, cortado na manhã e noite de 2, dia e noite de 3, dia 4 e envazilhado na noite deste dia com 7 ¼ graus.

345. 2.º Cheio no dia 2, cortado na noite deste dia, dias e noites de 3 e 4, manhã de 5 e envazilhado na tarde deste dia com 7 graus.









350. 3.º Cheio na tarde do dia 2, dia 3 e parte do dia 4, cortado na tarde e noite deste dia, dia e noite de 5 e envazilhado na tarde de 6 com $7 \frac{1}{4}$ graus.

Tinto

13 e $13 \frac{1}{2}$ graus

403. 1.º Cheio no dia 5 e parte do dia 6, cortado na tarde e noite deste dia, dia e noite de 7 e envazilhado na manhã do dia 8 a 7 graus.

360. 2.º Cheio no dia 6 e parte do dia 7, cortado na tarde e noite deste dia, dia e noite do dia 8, dia 9 e envazilhado na tarde deste dia com $7 \frac{1}{4}$ graus.

404. 3.º Cheio em parte do dia 7 e dia 8, cortado na noite deste dia, dia e noite do dia 9, manhã de 10 e envazilhado na noite deste dia com $7 \frac{1}{4}$ graus.

404. 4.º Cheio no dia 9 e parte do dia 10, cortado na tarde e noite deste dia, dia e noite do dia 11, dia 12 e envazilhado na noite deste dia com 7 graus.

360. 5.º Cheio em parte do dia 10, dia 11, cortado na tarde e noite deste dia, dia e noite do dia 12, dia 13 e envazilhado na noite deste dia com 7 graus.

494. 6.º Cheio na tarde do dia 11, dia 12, cortado na noite deste dia, dia e noite do dia 13, dia 14 e envazilhado na noite deste dia com $7 \frac{1}{4}$ graus.

404. 7.º Cheio no dia 13 e parte do dia 14, cortado na tarde e noite deste dia, dia e noite do dia 15, dia 16 e manhã de 17 e envazilhado na noite deste dia com 7 graus.

360. 8.º Cheio no dia 15 e parte do dia 16, cortado na tarde e noite deste dia, dia e noite do dia 17, manhã do dia 18 e envazilhado na noite deste dia com 7 graus.

477. 9.º Cheio no dia 16, dia 17 e parte do dia 18, cortado na tarde deste dia, dia e noite de 19, manhã do dia 20 e envazilhado na tarde deste dia com 7 graus.

Nota. — Aproximadamente a terça parte das uvas de cada lagar foi desengaçada e esmagada.

A escolha foi muito rigorosa.»

Em todas as grandes instalações vinícolas do Douro a casa dos lagares fica num pavimento superior à dos toneis. Com esta disposição fácil é transportar o mosto para êles. O mosto, ou talvez melhor o líquido que então é meio mosto meio vinho, passa dos lagares através dum ralo para uma lagareta, donde por outro ralo comunica com um canal cavado no pavimento. Êsse canal vai terminar em várias goteiras colocadas sôbre os toneis, nos quais o líquido cai. Quando a capacidade dos toneis é muito grande, pois encontram-se alguns com 35 pipas e mesmo mais, reúnem-se no mesmo vinhos provenientes de diversas lagaradas.

A balsa é também aproveitada, sendo espremida depois de sair todo o vinho do lagar. Nas melhores instalações estão hoje adoptadas prensas modernas de vários modelos, como se vê nos desenhos juntos. O seu trabalho é bom, muito mais perfeito do que com os antigos feixes de castanho, que davam um curioso aspecto aos velhos lagares do Douro. Publico a planta e corte dum lagar antigo, pertencente ao Sr. Manoel Soeiro, onde se encontra um desses tradicionais feixes. O vinho assim obtido é adicionado ao restante.

E' nesta ocasião que se lhe junta a aguardente, que deve ser de vinho e fina. A do Douro é a melhor, mas como a sua produção é insufficiente usa-se a do sul.

Para os vinhos doces, adamados, esta aguardentação regula por 3,5 a 4 almudes por cada pipa; para vinhos secos 2 a $2\frac{1}{2}$ ¹. A aguardente é de 10° Tessa (78° cent.), empregada, como se vê, em dose tanto maior quanto mais doce é o vinho.

O modo de junção da aguardente varia conforme as quintas. Numas lançam-na toda no fundo dos toneis, noutras deitam-na por três vezes, antes de começarem a lançar o vinho, no meio desta operação e no final dela, lotando-o depois em sêco (despejar o tonel e lançar nele de novo o vinho).

Os toneis ficam com o batoque entreaberto até o comêço do inverno, época em que se fazem as lotas (dezembro e janeiro).

Nessa ocasião é o vinho *passado a limpo*. E' retirado dos toneis e de novo passado para êles, depois de lhes terem extraído a borra e limpo com o mesmo vinho. A lota consiste na adição de 1 almude por pipa, podendo contudo variar conforme for necessário.

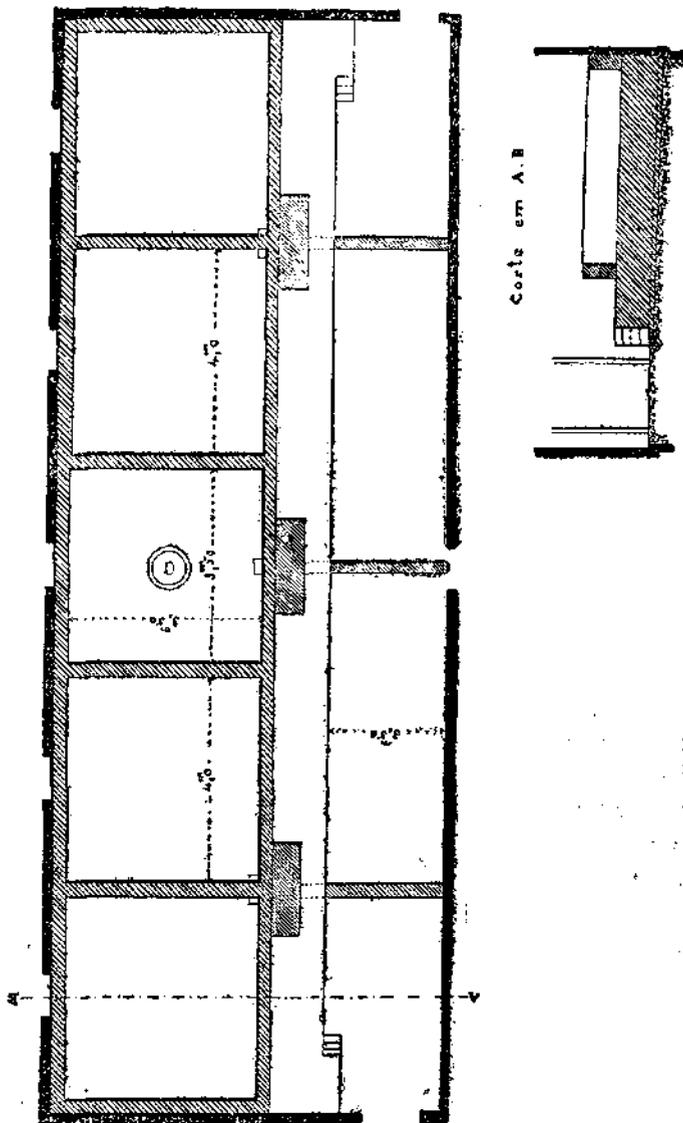
Depois, ou é logo enviado para Vila Nova de Gaia, ou passa o inverno nos armazens das quintas, onde o desfalque é muito grande, podendo calcular-se em 9 canadas por pipa até à primeira lota. Por êste motivo não é uso armazenar-se parcialmente no Douro, como antigamente se fazia.

O transporte de vinhos para Gaia vai em geral até junho.

Quando se demora muito no Douro, ao ser enviado costuma passar-se de novo a limpo e aguardentar-se se disso precisar, sem que haja limite para esta operação, apenas determinada pela necessidade. Do mesmo modo, se passa mais um ano nos armazens das quintas, pode ser por vezes aguardentado, sem que para tal haja época fixa. Executa-se esta operação quando se reconhece ser precisa, o que se determina tanto pela prova como pelo ensaio no ebuliômetro.

¹ A antiga pipa no Douro era de 553^l, 32. Vulgarmente usa-se hoje a de 550l. O almude é de 25^l, 44.

Para que em Vila Nova possam pedir os diversos vinhos, é costu enviarem das quintas pequenas amostras.



Planta e corte do lagar da Quinta do Bomfim

Quando as borras são espremidas, o vinho que delas se obtém fica separado. É um producto à parte: o vinho de *impezaduras*. Mais tarde, perdido um pouco o gôsto dos sacos em que é metida a borra para ser espremida, pode ser empregado em lotações. Da Quinta do

Noval mandam para os armazens do seu proprietário em Vila Nova de Gaia as borras para lá serem prensadas, o que também sucede noutras propriedades.

Outros produtos também nos fornece a uva. Um deles é a água pé, obtida pelo esmagamento e maceração em água dos restos do pé dos lagares. Depois da adopção das prensas a água pé ficou bastante depreciada, porque quando o pé era incompletamente espremido fornecia um produto muito melhor.

O resto do pé não utilizado para este fim é destinado ao fabrico de aguardente. Tanto este produto como a água pé são distribuídos aos trabalhadores. Como produtos secundários contam-se as grainhas que constituem bom alimento para as galinhas, porcos e outros animais, e os restos do cango, engaços, etc., que podem servir para estrumações.

Na região duriense além do vinho do Pôrto também se fabrica geropiga e um outro vinho de grande finura e fama: o moscatel.

As geropigas pode dizer-se que não teem consumo directo. Servem sobretudo para dar doçura e corpo ao vinho generoso. O fabrico é nas linhas gerais o descrito para o vinho com a diferença de que após se iniciar a fermentação, isto é, quando a manta vem à superfície, se en vazilham, aguardentando-as do mesmo modo, mas na relação de um de aguardente para três de mósto, isto é, mais de cinco almudes para cada pipa de geropiga. Em janeiro a aguardentação é maior também: em geral 37,5 por pipa.

Como se sabe as geropigas apresentam-se com três tipos: *branca loura e tinta*.

Quanto ao moscatel do Douro é um vinho finíssimo, que tem grande corrente de simpatias. Pode ser fabricado doce ou sêco, sendo sobretudo vulgar o primeiro processo. E' a seguinte a descrição do fabrico do moscatel que nos dá o primeiro Visconde de Vilarinho de S. Romão:

«Para que este vinho sahia bom, é necessario escolher os *Moscateis* de sitio bom e bem maduros, tendo a cautela de desfolhar as videiras todas (á excepção das varas da póda) e deixar as uvas expostas ao sol por oito ou nove dias, para avelarem alguma coisa.

«Depois de colhidas e conduzidas ao lagar se lhes dá um ligeiro piso, e se desengaçam immediatamente ¹.

«Depois junta-se-lhe assucar mascavo, na dose sabida de arroba por pipa e se pisam e deixam fermentar alguma coisa, mas pouco, e logo com casca e tudo se devem lançar á vasilha ajuntando a esta outra tanta quantidade de vinho branco bom de *Gouveio, Malvazia e Agudelho*.

¹ Também para o fabrico do moscatel é uso já antigo o desengace.

«Logo que este vinho esteja limpo, se lhe junta a aguardente de 10 graus, muito boa na dose de almude por pipa e lançada pouco a pouco.

«Como o cheiro agradável ao *Moscatel* está nas cascas só por este meio se lhe communica bem, e como este vinho de si é frouxo, por isso, a lota do vinho forte e espirituoso lhe convém.

«A razão de lhe dar pouca frescura no lagar é a fim de ficar mais delicado e mais fragrante ¹».

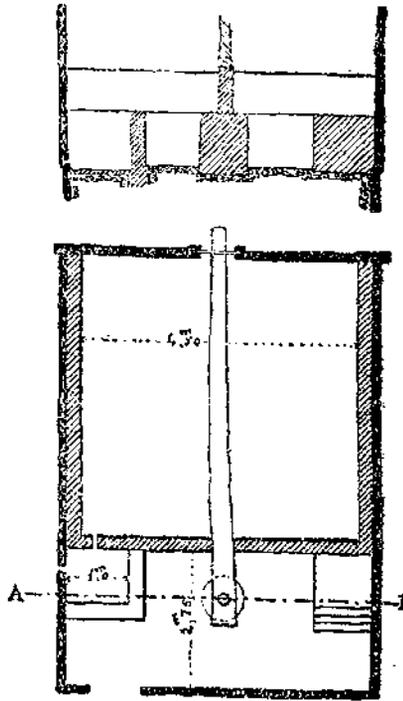
Embora a produção da uva moscatel seja muito contingente, há quem pretenda, e com razão, que seria da máxima vantagem que muitos sítios do Douro, não possuindo os requisitos necessários para a produção de vinhos generosos de primeira qualidade, sejam empregados para moscateis.

Quanto aos vinhos comuns, abundam em toda a actual região vinha-teira. Muitos pontos dela apenas são bons para a sua produção. O processo de fabrico não é, contudo, aperfeiçoado.

Embora não me ocupe neste volume da técnica vinária duriense sob este aspecto, devo dizer que a sua imperfeição contribue para que os vinhos comuns dessa região não apresentem muitos dos predicados que seria para esperar. Fabricam-os da mesma forma que os vinhos generosos.

Seria conveniente modificar estes processos, e algumas tentativas nesse sentido já feitas devem merecer a todos a maior simpatia. Direi mesmo mais do que tentativas: resultados magníficos, em que o uso dos recipientes fechados tem dado um belo efeito. Para o vinho generoso é necessário evidentemente o lagar, porque o mosto, como se sabe, necessita de grande arejamento. Para os vinhos de consumo não.

O aperfeiçoamento dos processos de fabrico dos vinhos de pasto é necessário em todo o País. Aqui, porém, impõe-se.



Planta e corte do lagar da Quinta da Eira Velha
(M. Soeiro)

¹ *Tratado theorico e pratico da agricultura das vinhas.*

Em Vila Real e Alijó tem a Rial Companhia Vinícola do Norte de Portugal produzido excelentes vinhos. Além destes pontos muitos há próprios para vinhos de mesa. Dum modo geral a região de Lamego dá esplêndidos vinhos tintos e Vila Rial brancos. Simultaneamente brancos e tintos Sanfins, Parada do Pinhão, etc. Muitas outras regiões há em circunstâncias de também os produzirem, lembrando-me, por exemplo, parte do concelho de Meda (Cancelos, Poço do Canto, Gatos), circunvisinhanças de Vila Nova de Fozcoa (Sedovim, Sebadelhe, Freixo de Numão etc.), S. João da Pesqueira, Sabrosa, Murça etc., etc. Há até quem, pretendendo levar muito longe a restrição da zona produtora do vinho do Pôrto, gostaria talvez de ver concluída nesta lista toda a região abaixo da Régua. . .

Os vinhos espumosos, cujo fabrico já tem importância em Lamego devem também encontrar bons elementos para se expandirem no Douro. Em Vila Nova de Fozcoa pelo menos um proprietário já procedeu ao seu fabrico há pouco, e se bem que para se avallar conscienciosamente o resultado obtido seja necessário decorrer algum tempo, tudo parece demonstrar que êle será muito satisfatório.

Afim de elucidar o leitor acêrca das instalações vinícolas da região do Douro publico nesta parte as plantas e cortes de cinco dos seus lagares. São das seguintes quintas: Eira Velha (Hunt, Roope & C.^{as}), Noval (António José da Silva & C.^{as}), Tranqueira (D. Marie Josephine de Sousa Costa Lobo), Bomfim (Silva & Cossens) e Eira Velha (Manoel Soeiro).

Quási todas as oficinas vinícolas encontram-se nas encostas, e nas grandes quintas marginaes do Douro nas proximidades do rio, em local onde não cheguem as grandes cheias. Esta situação tem a vantagem de tornar fácil o transporte das pipas para os barcos, que ainda hoje conduzem grande número para Vila Nova de Gaia.

Geralmente, como atrás referi, a casa dos lagares fica num plano superior ao da adega, pelo menos 4^m. Os lagares são grandes tanques, cujas dimensões variam bastante conforme a sua capacidade. Uns assentam num maciço de alvenaria, cuja altura regula por 1^m, outros estão situados ao nível do piso, tendo no primeiro caso na frente um passeio de cêrca de 0^m,60 de largura.

Quando à disposição, os lagares occupam em geral todo o comprimento da casa formando as suas frentes uma só linha. Alguns dos mais modernamente construidos tem outra disposição, como apresentam as plantas dos das quintas da Eira Velha e Tranqueira. Enfim, os desenhos permitem observar tudo isto.

Antigamente cada lagar era munido duma prensa de vara, que occupava o centro. O eixo achava-se incrustado na parede posterior e o parafuso na frente dos lagares.

Os tanques para onde o mosto corre ficam assentes no pavimento, e deles passa o líquido para uns canais, que atravessam a parede divisória das duas casas e comunicam com um outro longitudinal, que na adega corre superiormente aos toneis. Registos especiais permitem interceptar e regular a corrente do mosto.

E' uso quasi corrente existir naquela parede uma porta larga, que dá entrada para uma varanda donde se vê toda a adega, com a qual comunica por meio de escadas.

A adega é uma casa com pé direito bastante elevado, consequência da diferença de nível entre as duas casas. Tem em geral o mesmo comprimento, mas é mais larga. Comunica com o exterior por meio duma larga porta, que deve ficar voltada ao norte, para que não haja um excesso de temperatura. As adegas são iluminadas por frestas bastante elevadas. Nos lagares mais modernos existem grandes janelas, e para o trabalho noturno a iluminação é feita a acetilene.

E' este o aspecto dos lagares e adegas durienses, junto dos quais se encontram, principalmente nas melhores quintas, caminhos amplos.

A impressão que as mais modernas destas instalações deixam a quem as visita é bastante agradável, porque muitas delas construídas há pouco são na realidade de belo aspecto.

CAPÍTULO II

Trabalhos nos armazens

É NOS armazens de Vila Nova de Gaia que o vinho generoso do Douro se transforma, aparecendo-nos então com o seu nome de fama universal—*vinho do Pôrto*. Também na margem direita do Douro se encontram alguns armazens, mas sobretudo os daquela vila é que apresentam grande importância.

Na época em que existia a célebre Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro eram, comparativamente com os de hoje, bem pouco numerosos os armazens dos exportadores de vinho do Pôrto. Os que existiam eram contudo, pertença de casas de considerável importância. Porém, hoje, não sucede assim—Vila Nova de Gaia está povoada duma quantidade colossal de depósitos, que guardam numerosos tesouros enológicos.

Muitas vezes tem sido classificadas de misteriosas as operações efectuadas nos vinhos em Vila Nova. Sem pretender negar que é provável terem-se dado por vezes factos que possam merecer aquella denominação, parece-me útil acentuar que, tratando-se de comércio lícito, as operações se reduzem a grande simplicidade.

Para conseguir, porém, obter productos finos, verdadeiras pérolas enológicas, é necessária uma practica grande e um gosto delicado, enfim, uma arte especial. Não é uma observação imperfeita da minha parte que me determina a considerar aquelas manipulações como singelas. O grande enólogo português Visconde de Vila Maior, referindo-se a este assunto, escreveu o seguinte:

«O que se passa no tratamento dos vinhos do Douro dentro dos armazens dos commerciantes, não é, como muitos julgam, um segredo. Pondo de parte algumas irregularidades, que felizmente não se acham muito generalisadas, o tratamento dos vinhos reduz-se a um pequeno numero de operações, pouco complicadas e nada difficéis, mas que requerem intelligencia, acieio e probidade practica, para produzirem o effeito desejado. São estas operações— a clarificação, que se faz com a albumina dos ovos ou com as collas finas; o trasfego e a aguardentação, segundo as necessidades do vinho; e as lotações e concertos que se fazem nos vinhos destinados á exportação, para lhes dar *os toques*, ou obter as qualidades e caracteres que requerem os mercados, segundo os caprichos do gosto dominante».

Talvez só nós julguemos todas as operações referidas mistérios, porque o certo é que os estrangeiros sabem perfeitamente como se fabrica vinho do Pôrto; se não conseguem obter produtos comparáveis ao inimitável e preciosíssimo néctar português, é porque não possuem as qualidades especialíssimas que se reúnem na região donde o esforço colossal e persistente dos nossos homens do norte o faz brotar.

Examinemos o trabalho dos armazens de Vila Nova de Gaia. Deixemos a cidade invicta, com cujo nome sempre glorioso e evocador batizaram o nosso primeiro vinho, e partamos a caminho da risonha vila fronteira.

Logo à saída do taboleiro inferior da ponte D. Luiz I encontra-se à esquerda uma oficina. É a tanoaria da casa A. A. Cálem & Filho.

Perto dos armazens importantes acham-se tanoarias, algumas atingindo grande desenvolvimento. A de que falo não é das maiores, mas nela depara-se-nos quasi tudo quanto é essencial conhecer antes da visita aos armazens propriamente ditos.

Esta tanoaria, como algumas outras, não se encontra junto do armazem da firma respectiva, mas mais geralmente elas ficam instaladas em edificios contíguos.

Várias madeiras são empregadas para cascaria. As de melhor qualidade são o carvalho de Memel e de Stettin, e logo a seguir o de Nova Orleans. É evidente que a época actual é uma excepção e por isso, ante os preços exorbitantes que a madeira tem atingido, pode dizer-se que as duas primeiras estão postas de parte. O consumo da de Nova Orleans é hoje muito superior, e além desta estão os exportadores empregando também o castanho, especialmente o da Beira, e até alguns tem experimentado o eucalipto. O castanho parece dar muito bons resultados, o que não é para extranhar, pois se encontra em larga escala no Douro com magnifico efeito. Quanto ao eucalipto a generalização do seu uso será mais difficil, porque não tem as qualidades do antecedente, podendo quando muito, ser adoptado com êxito duvidoso para vinhos de consumo.

Actualmente o casco de Nova Orleans custa aproximadamente 17\$00 e o de Memel 24\$00. Esta diferença, que se torna bastante sensível em grandes encomendas, origina a preferência que os freguezes estão dando presentemente aos primeiros. Em vários armazens, em especial nos da Companhia Agrícola e Comercial dos Vinhos do Pôrto (antiga casa Ferreirinha), vi grande quantidade de Memel sem ser utilizado em virtude daquela preferência.

A casa Cálem emprega hoje Nova Orleans para vinhos finos, mas com grande avinhação, para que nenhum gosto extranho lhes seja comunicado. Antigamente apenas a usava para vinhos comuns, mas sem avi-

nhação demorada. É a casa Bobet que fornece a madeira de Nova Orleans para esta firma, há mais de 20 anos, devendo ser considerada a que maior exportação faz dessa madeira para a praça do Pôrto. As suas marcas são diversas: duas pintas vermelhas, uma branca, etc., colocadas no tópo de cada pequena viga. A madeira com a primeira marca é a de mais elevado preço. Cada peça desta tem cêrca de 60 polegadas de comprimento. As encomendas são sempre feitas por milheiros, entendendo-se por esta designação 1.100 peças postas em Portugal ou 1.200 compradas na América.

Ainda acêrca do Memel direi que um milheiro, cujo preço orçava antes da guerra europeia por 900\$00 ou 1.000\$00, custava em janeiro do corrente ano 2.500\$00. Não admira, pois, que a madeira existente nos armazens de Vila Nova de Gaia valha só por si quantias extraordinárias. Em números redondos pode computar-se em 200.000\$00 o valor da cascaria que actualmente se encontra no armazem de vinho generoso da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal.

Depois desta ligeira divagação sôbre as madeiras mais empregadas, examinemos a tanoaria referida, que será considerada como espécimen, fazendo a respeito dos diferentes assuntos que chamam a atenção do visitante comparação com o que se observa noutras.

Esta tanoaria, como todas as de Vila Nova, é hoje mecânica, empregando-se nela, desde as oficinas de serração,apparelhos mais ou menos aperfeiçoados movidos a vapor. Das que conheço, pela sua amplitude e disposição, merecem-me uma referência especial as instalações da Rial Companhia Vinícola e da Companhia Agrícola e Comercial dos Vinhos do Pôrto.

Antes de qualquer operação de tanoaria e depois de serrada, a madeira é cosida em água durante uma ou uma hora e meia.

A forma de aduela é dada pelos *ladristas*, que passam as peças aos tanoeiros para estes as armarem. Seguras as aduelas por um arco de ferro apenas, forma-se assim um tronco de cone que é necessário apertar do lado oposto para se constituir a pipa. Para que a madeira sofra essa deformação aquecem o tronco de cone, quer simplesmente aproximando-o dum brazeiro qualquer, quer empregando um aparelho especial o *abafador*, que é um tronco de cone de ferro fechado na base superior e sustentado por uma cadeia de ferro, que permite abaixá-lo ou erguê-lo. No chão, no espaço que êste cobre quando completamente descido, existe um orifício donde sai um jacto de vapor de água, que vai determinar o efeito pretendido sôbre a madeira, quando o futuro casco é colocado debaixo do abafador. Na tanoaria a que me refiro é usado o primeiro processo. O segundo é também freqüente, tendo-o visto na já referida Companhia Agrícola e Comercial dos Vinhos do Pôrto.

Em seguida é dada ao casco a sua forma definitiva, ou sómente apertando os operários as aduelas ou empregando-se o *cadeado* : uma corrente de ferro, que uma manivela especial rápidamente encurta, obrigando o casco, sôbre cuja extremidade aberta tinha sido disposto, a tomar a forma desejada. Tudo isto é feito com extraordinária presteza. Quanto às outras operações de tanoaria parece-me desnecessário referi-las, porque são as usadas em outras regiões de todos bem conhecidas.

Em algumas tanoarias há um aparelho que chama logo a atenção do visitante. E' o da avinhação química, muito generalizada aqui. Nem todos os armazens o possuem, havendo casas que também se encarregam de avinhar cascos estranhos. Compreende-se que esta operação, dada a qualidade dos vinhos generosos, tem uma grande importância e necessita ser executada com a máxima perfeição.

A avinhação química, como se sabe, pode ser feita lançando em cada pipa um litro de amônia de 22° e cêrca de dois litros de água fervente, dispondo em seguida a pipa de variadas manivas e agitando-a, extraíndo apenas o líquido 24 horas depois. Mais perfeito é o processo em que se emprega o vapor de água. Foi êste que observei em diferentes tanoarias das principais casas exportadoras.

Em cada pipa é deitado um litro de amônia, sendo imediatamente lançado o vapor por meio duma tubagem especial. Leva a operação cêrca de duas horas, variando a sua duração com a capacidade do vasilhame; assim para meia pipa gasta-se uma hora e meia. Em seguida lavam-se os cascos com água quente, e depois de bem frios lança-se-lhes água à temperatura ordinária. Conservam-se assim durante pelo menos cinco dias, mudando-se a água frequêntes vezes.

Durante um mês estão as pipas com vinhos ordinários de consumo, e depois outro mês pelo menos com melhores, sendo também conveniente lançar-lhes alguma aguardente em cada avinhação. E' evidente que a necessidade maior ou menor de cascaria é que determina a duração destas operações, que nunca devem ser rápidas. Encontram-se por isso nos principais armazens grande quantidade de pipas em avinhação.

Dum modo geral posso dizer que nada mais de curioso nos oferecem estas oficinas, ás vezes bem vastas. Torna-se interessante visitá-las para examinar o labor constante a que se entregam dezenas de operários. Só o seu movimento extraordinário dá perfeita idea, a todos que o presenciam, da importancia extraordinária do comércio do vinho do Pôrto.

Antes de passar a ocupar-me do trabalho dos armazens, torna-se interessante fazer algumas referências à capacidade e à nomenclatura usada para a cascaria.

A pipa de exportação, chamada *pipa de embarque*, tem 535 litros. As chamadas *pipas de lote* tem no seu início mais 20 ou 25 litros. São empregadas no transporte de vinhos do Douro para Vila Nova, e depois também muitas vezes exportadas, quando corrigido aquele excesso de capacidade.

As pipas são ligadas por um certo número de arcos de ferro e de madeira, chamando-se ao conjunto destes *aquartolamento*. A de exportação, simples, tem dois aros de madeira nas extremidades, um em cada cabeça, e os restantes sem numero bem fixo, de ferro.

Toma o nome de *aquartolada*, quando tem dois aros de madeira no bojo e um à cabeça, isto é, seis aros, e o de *liada*, quando tem dois aros de pau (como vulgarmente lhe chamam) no bojo, dois sobre o bojo, dois no colete e um à cabeça, isto é, quatorze arcos. Também nas pipas *aquartoladas* e *liadas* o número de aros metálicos não é constante.

Qualquer pipa pode ser ainda *encapada* e *enfardada*. Toma a primeira denominação quando tem exteriormente uma capa de madeira, isto é, uma nova pipa, ficando o espaço compreendido entre as duas cheio de areia. Não é muito freqüente o seu emprêgo, e sobretudo a exportação de pipas com duas capas, como alguns comerciantes encomendam, é raríssima. É *enfardada* quando exteriormente leva um revestimento de lona cosido. É quasi sómente usada para exportação para a Bélgica e Holanda. O que disse acêrca das pipas applica-se aos seus sub-múltiplos. Especialmente o *enfardamento* é mesmo raro para elas, sendo quasi empregado para oitavos de pipas ou para sub-divisões ainda menores.

Finalmente um casco com capacidade superior a 25 ou 26 almudes (o almude aqui é de 25,44) tem o nome de *quartola*. Distingue-se immediatamente da pipa, por ter nas cabeças aros metálicos, enquanto que as pipas os tem de madeira. As *quartolas* apenas servem para trânsito, entre a região vinhateira e Vila Nova de Gaia, não sendo nunca exportadas.

Além da cascaria descrita, usam-se também vasilhas de capacidades diversas, polidas, enceradas, etc., conforme as exigências dos consumidores, mas o seu emprêgo é muito restrito, comparado com os tipos referidos.

Além das pipas empregam-se na exportação meias pipas, quartos de pipa, quintos, oitavos, décimos e vigéssimos, sendo menos freqüentes os quintos e vigéssimos.

Para a Europa enviam-se pipas, meias pipas, quartos e oitavos, para a África décimos (em geral não é um décimo exacto, mas sim 45 litros), para o Brasil vigéssimos e sobretudo décimos e quintos (também não exactos: 80 litros para S. Paulo, 85 para o Rio de Janeiro e 90 para o Pará, Manaus e estados do Rio Grande do Sul). Há, é claro, diferenças

conforme as casas exportadoras e os desejos dos consumidores, mas o que deixo exposto pode considerar-se como normal.

A cascaria para exportação é pintada. Não conheço outra região do País onde se pratique esta operação. Há também diferenças, mas o usual é pintarem-na de cinzeto, vermelho e côr de vinho, ou como lá denominam: a *terra preta*, a *zarcão* e a *borras de vinho*. Para a Europa vae pintada a negro. Usam-se também por vezes outras côres especialmente nos tampos. Assim para quási todo o Brasil os cascos vão a zarcão, excepto os tampos que são azues ou verdes, e para a África Portuguesa, oriental e ocidental, raspados com tampos verdes. Também se exportam muitas vezes todos raspados, como succede em geral para o Pará e Manaus.

A cascaria leva diversas marcas, pintadas, a fogo ou raspadas. Em vinhos de primeira qualidade a marca da casa exportadora acompanha-os sempre; porém, nos outros casos levam umas vezes apenas uma marca especial do importador e outros esta e a da casa portuguesa.

As marcas raspadas são feitas com grande habilidade por meio dum pequeno instrumento apropriado e que me disseram não ter nome especial. Estas marcas são colocadas a maior parte das vezes independentemente das designações referentes aos exportadores e importadores estrangeiros. Na importantíssima casa António José da Silva & C.^a assisti à colocação de diversas marcas, entre as quais uma raspada, denominada pelos ingleses *triângulo* e por nós *chapeu*, feita repentinamente e dum modo perfeitíssimo por um operário.

Após estas ligeiras considerações entremos nos armazéns, que são depositários de verdadeiras preciosidades. Para se formar um juízo seguro acêrca da riqueza enorme que para a economia portuguesa representa o comércio do vinho do Pôrto, é necessario ir em romaria a Vila Nova de Gaia, percorrer com a vista êsses extraordinários depósitos e observar o movimento colossal que os anima. E preciso visitar, além das tanoarias, as garrafeiras célebres, onde brilham colheitas, que sempre serão notadas como maravilhas, provar os néctares deliciosos que elas cautelosamente encerram e assistir no cáis à faina laboriosa dos transportes, para compreender a grandeza atingida pelas transações do nosso primeiro produto enológico.

Em Gaia encontram-se casas destinadas unicamente ao comércio do vinho do Pôrto, mas uma grande parte encarrega-se também da exportação de vinhos comuns. Entre estas é sobretudo notável, pela importância das transações e grandeza dos edifícios, a Rial Companhia Vinícola do Norte de Portugal.

Muitos dos vinhos de consumo existentes em Gaia proveem do sul. Não me occuparei deles atendendo à índole dêste trabalho.

Os vinhos do Douro começam chegando no mês de janeiro, e como há em geral nessa época do ano muitas vasilhas novas, os mais inferiores vão avinhá-las.

Os vinhos mais finos da última vindima ficam separados. Os outros, isto é, a maioria, necessitam uniformidade, e para que se tenham misturas homogêneas fazem-se com êles lotações em balseiros.

Êstes teem por vezes grande capacidade: 80, 90, 100, 135 pipas e mesmo mais. Dentro dos balseiros os vinhos são bem misturados com agitadores de madeira, a que chamam *sarilhos*, denominação derivada do modo pelo qual são postos em movimento. Fica assim um número reduzido de tipos.

Os balseiros servem apenas para estas lotações.

Deles são extraídos os vinhos, por meio duma mangueira adaptada a uma torneira grande, sendo então distribuídos pelas pipas, que se encontram nos diversos armazens em fileiras duplas ou triplas em altura, assentes em canteiros geralmente de granito. Antigamente usavam-se também umas pipas de capacidade muito superior, de trinta a quarenta almudes, denominadas *piparões*.

Hoje já não se constroem, existindo contudo ainda algumas. Em várias casas as vê, por exemplo, na da considerada firma António José da Silva & C.^a

Os vinhos melhores ficam como disse separados. Tanto uns, como outros, vão sendo tratados, com pequenas aguardentações, colagens, etc. Nunca êstes vinhos deveriam entrar em lotações, senão depois de decorrido um período bastante longo. Só então é que podem patentear as suas qualidades, que são o guia destas variadas operações enológicas.

Infelizmente, as exigências do comércio determinam a utilização de vinhos bastante modernos não só para as lotações, mas o que é peor ainda, para exportação imediata.

Uns dois meses após a chegada dos vinhos do Douro, procede-se à primeira aguardentação, cuja técnica é a geral. A quantidade de aguardente é determinada pelas necessidades.

Quando os vinhos permanecem bastante tempo, são aguardentados todos os anos ou quasi todos, em pequena quantidade, sem época fixa. Se a sua permanência se prolonga muitíssimo, passam essas pequenas aguardentações a efectuar-se apenas de quatro em quatro anos. Costumam então deitar-lhes aguardente muito fina em mistura com um pouco de vinho de boa novidade, não passando esta mistura de 3 a 4 canadas por pipa.

Estes vinhos, que são geralmente os de maior preço, quando já são muito velhos são chamados *chocos*, nome proveniente da denominação dada à casa onde se guardam — o *chôco*. Êste nome creio ser equivalente a armazem de *vinhos parados*, a que variadas referências tenho ouvido fazer em Vila Nova.

E vem a propósito dizer que um cuidado muito especial é necessário na guarda destas preciosidades e na de outros vinhos que, embora não atinjam a importância destes, são bem cotados, porque é preciso não esquecer que os primeiros a serem influenciados pelas suas excepcionais qualidades são os trabalhadores dos armazens. . . Em compensação, em algumas casas deixam-lhes de propósito vinhos inferiores quasi ao seu dispor, o que ao paladar de muitos deles não ocasionará uma diferença de apreciação muito sensível. . .

E', pois, necessário não confundir o *chôco* com a *garrafeira*. Esta é a casa onde se conserva engarrafada uma parte das colheitas mais finas, muito escrupulosamente escolhidas para esse fim, tanto que passam-se muitos anos sem que as suas portas se abram para receberem uma novidade. A da casa Ferreirinha esteve 36 anos sem admitir nenhuma.

Esta esplêndida garrafeira, por onde teem transitado os mais célebres vinhos do Pôrto, que saídos dessa pesada clausura vão com a sua delícia incomparável *pôr a alma no seu logar*, como trémula e encostada ao bordão que já não podia largar dizia a creada de Antómo Augusto de Aguiar, referindo-se a um genuino e nobre Pôrto de 1815, conta actualmente 86:000 garrafas.

Quando a visitei notei que as datas, algumas bem famosas, dos vinhos aí depositados eram as seguintes: 1812, 1815, 1820, 1830, 1834, 1840, 1847, 1851, 1854, 1858, 1863, 1868, 1904 e 1908.

As garrafeiras são muitas vezes subterrâneas, e a temperatura é em geral baixa. Tendo visitado em épocas diferentes do ano a garrafeira da afamada casa Adriano Ramos Pinto & Irmão, notei que a temperatura era quasi a mesma: 10°.

Os trabalhos nos armazens não se limitam às lotações em grande, findas as quais os vinhos ficam em repouso; são mais complexos e teem por fim dar aos vinhos a *côr*, a *secura*, enfim os característicos que os mercados requerem. Para este fim misturam-se em proporções convenientes vários vinhos tintos, brancos, cuja acção fazendo um enfraquecimento de *côr* faz passar vinhos ainda novos por mais antigos, e as *geropigas*, cuja doçura vai dar corpo e adamar as misturas em que entram. E conjuntamente com estas operações juntam-se em geral novas quantidades de álcool.

Para se dirigirem estas lotações é necessária uma grande prática e um paladar muito educado. Mas isso não basta, porque todos estes trabalhos enológicos não se fazem só empiricamente, mas sim são precedidos de ensaios, denominados *balisas*. Todos os seus resultados são cuidadosamente considerados e decidem finalmente a qualidade e quantidade dos vinhos que hão de dar um tipo determinado.

Esses ensaios são levados a efeito na casa das provas, que é um verdadeiro laboratório, onde se encontram provetas, copos graduados, ebuliômetros, alambiques, etc. Dos vinhos que se pretendem juntar tiram-se pequenas amostras que são adicionadas ou em copos graduados ou mais geralmente em provetas.

Todas estas operações necessitam de rigor, para que os resultados saiam conforme as suas indicações, porque basta vêr que na prática cada almude equivale a um centímetro cúbico da proveta.

Mas a chave de toda esta arte especial é sem dúvida o paladar: Anos e anos decorreram, prósperos para o comércio do vinho do Porto, sem que os antigos provadores tivessem a auxiliar as suas classificações mais do que o paladar.

Sobre a sua missão transcrevo por serem muito verdadeiras as referências seguintes, feitas pelo sr. Duarte de Oliveira: «Aqueles que exercem no nosso comércio de vinhos do Porto a profissão de provadores e que fatalmente tem de ser igualmente lotadores, são uns homens de extraordinário valor, quando desempenham o seu serviço com toda a técnica necessária e só altamente remunerados lograriam aguentar tão pesado e espinhoso trabalho que acaba sempre arruinando-lhes a saúde e trazendo-lhes sérios sofrimentos para os fins da vida, sendo isto tão verdadeiro que um nosso velho amigo, inglês, e ao mesmo tempo um dos mais reputados e conscienciosos provadores de *Port-wine*, de Vila Nova de Gaya, tendo actualmente o seu voto consultivo em uma das primeiras casas portuguesas da nossa praça, quando lhe davam, já em épocas afastadas, uma amostra para provar, balbuciava sempre esta frase, enternecidamente significativa, ao aproximar o calice dos lábios:— *This is more a nail to add to my coffin!*—é mais um prego para o meu caixão!

«Sinteticamente exprimia uma irrefutável verdade».

Tanto nestes trabalhos, como em geral, os vinhos do Porto são designados por nomes ingleses. Os mais vulgares são: *tawny*, *medium tawny*, *medium full* e *full*. Nesta classificação a intensidade de cor vai aumentando, sendo o *tawny*, que é hoje uma das predilecções do mercado inglês, um vinho descorado, casca de cebola. *Rubi* é uma designação à parte, indicando logo que na sua composição entrou uma novidade recente.

Qualquer destes vinhos conforme a sua composição pode ainda ser *doce* ou *sêco*. Os cambiantes intermediários são designados por letras. Os vinhos brancos não tem esta nomenclatura, sendo simplesmente denominados: *claros*, *secos*, *doces*, etc. e as geropigas apenas *brancas*, *louras* e *tintas*, com variantes diferenciadas da mesma maneira.

Todos estes interessantes dados, como os da nomenclatura da casca-

ria, etc., foram-me amabilissimamente prestados sobretudo numa casa exportadora. Haverá, pois, algumas variantes, mas decerto sem importância alguma.

As colas mais frequentemente usadas nos armazens são o sangue, a gelatina e as claras de ovos. Esta última é a melhor, mas de preço mais elevado. É por isso empregada para vinhos mais finos. Os duma certa velhice e de maior preço elevado não são tratados doutra forma.

A técnica é a geral e por isso desnecessário se torna descrevê-la. Mais interessante é, parece-me, indagar como eram *concertados* os vinhos do Porto em épocas passadas. Já Alarte preconizava o emprêgo das claras de ovos e várias referências nos indicam que esta cola pela sua finura de há muito que conquistou lugar de destaque. Em anos não muito afastados podemos saber o que o hábil Diogo de Macedo, a quem já aludi, costumava fazer na preparação dos vinhos da Companhia Velha, onde durante dez anos foi empregado. As suas ordens mais frequentes indicavam 10 claras por pipa. Por vezes para colagens mais enérgicas empregava 10 claras e 2 litros de leite, ou ainda mais raramente 10 claras, 2 litros de leite e 25 centilitros de sangue.

Embora o número de colagens dependa de variados factores, os vinhos em Gaia costumam ser submetidos apenas a duas destas operações.

Depois são trasfegados e filtrados, para o que se empregam os meios usuais, às vezes com os aparelhos mais modernos e perfeitos.

Os vinhos ficam então em repouso só se procedendo a novas lotações ou aguardentações quando há necessidade de os expedir. É por isso muito frequente encontrar-se nos vinhos saídos dos armazens um gosto muito pronunciado a álcool, como adeante digo quando me refiro à análise de alguns exportados para a Alemanha. Como se vê todas estas operações não teem época determinada.

É uso corrente em todos os armazens tirarem-se amostras de cada remessa expedida, quer engarrafada quer em cascos. Essas amostras são engarrafadas e ficam em depósito geralmente na casa das provas. Uma das gravuras juntas, reprodução duma fotografia tirada na casa Ramos Pinto, mostra a disposição da sala das provas com numerosas garrafas rotuladas. Quando a exportação é em garrafas, as duas que ficam como testemunhas ostentam o mesmo rótulo, e em qualquer dos casos uma referência que permite encontrar num livro especial todas as indicações necessárias para, quando há um pedido de vinho igual, se poder satisfazer o desejo do consumidor, fornecendo-lho da mesma côf, fôrça alcohólica, etc., enfim, com a mesma composição. O vinho destas amostras vai evolucionando e por isso são inutilisadas no fim dum certo lapso de tempo — cinco ou mais anos.

Eis a traços muito largos o que são os trabalhos nos armazens de Vila Nova de Gaia. Tudo a que não fiz referência nada mostra de interessante nem diferente do que se pratica em outras regiões vinícolas de todos mais bem conhecidas.

Além dos trabalhos citados avultam os métodos para o melhoramento dos vinhos atacados por várias doenças ¹ e decerto processos vulgares para se conseguir prematuramente o *envelhecimento* dos vinhos.

Concluindo, mais uma vez direi que nas suas linhas gerais são bem singelas as práticas em voga nos armazens em que se faz a educação dos vinhos do Pôrto. Fácil é compreender a que se referem as falsificações e manejos misteriosos que muitos pretendem vêr operados, e que decerto devem ser, segundo as suas afirmações, práticas muito em voga noutras partes, e talvez outras que por vezes as exigências demasiadas dos compradores tenham sugerido:

¹ Não são muito frequentes as doenças nos vinhos do Pôrto. Uma das que mais vulgarmente os tem atingido é o *agri-doce*.

Sobre o assunto dizia o Visconde de Vilar de ALEN que o único vinho, que, depois de se manifestar uma doença, é capaz de a reparar, é o vinho do Pôrto.

CAPÍTULO III

Estudo do vinho do Pôrto

ACABAMOS de ver como se fabrica o famoso Pôrto, tendo acompanhado a vida da sua mãe, a sua nascença e evolução, até que entregue a estranhos abandona o País trocado por ouro. Perscrutemos agora mais. Não nos contentemos com um conhecimento geral, e examinemos com mais detalhe a constituição do vinho generoso do Douro.

A característica dos mostos desta região não consiste apenas na elevada percentagem sacarina que apresentam. Se assim fosse, poderíamos ter vinho do Pôrto em muitos pontos do Alentejo e no Algarve.

Mas as condições particularíssimas da região contribuem para dar uma feição especial à composição das uvas, que como já tive ocasião de dizer, não apresentam os mesmos predicados de nobreza quando transportadas para meios diferentes, onde se não adaptam convenientemente.

O Douro não se habitou, portanto, sem razões, como alguns pretendem, a dizer que vinhos tão excelentes só elle produz. *Pôrto* é na realidade um nome só applicável aos vinhos generosos produzidos na *região duriense*, que muito mais restrita deve ser do que a actual. E para provar esta afirmação, não é necessário evocar apenas o testemunho dos apreciadores, que não podem encontrar em imitações dêsse vinho os mesmos requisitos que tanto o enobrecem. Ela é confirmada por várias experiências, uma das quais vou relatar.

Em 1877, segundo me referiu o Sr. Abel de Carvalho, distinto administrador das propriedades da firma Silva & Cossens, estando na Quinta das Janelas, entre as Caldas da Rainha e Óbidos, experimentou fazer vinho pelo processo clássico do Douro. Cultivou a vinha numa encosta, mandou vir homens do norte, etc., enfim, procedeu rigorosamente em harmonia com os usos estabelecidos na região duriense. Aguardentado o vinho, mostrou qualidades interessantes, mas passado tempo, não *andava* nada, segundo o seu dizer.

Mas voltemos aos mostos. Já atrás notei a sua fraca percentagem ácida. As condições térmicas do Douro, determinando uma grande quantidade de açúcar nas uvas, contribuem para este facto, porque a formação do açúcar nas uvas anda na razão inversa da quantidade de ácidos orgânicos que nelas existe. Assim, quanto mais tardia for a vindima,

mais se ganha em açúcar, o que dá mais álcool, mas maior é o desfalque em ácidos.

Ora o conhecimento de tudo isto tem grande importância para se poder orientar scientificamente a vindima. Vejamos a marcha destes dois fenómenos inversos no Douro.

Interessantes são os resultados dos doseamentos da densidade, do açúcar e da acidez total, feitos pelo Sr. Duarte de Oliveira em quatro das principais castas do Douro, de oito em oito dias na Costa do Castedo nas semanas anteriores à vindima, em vários anos. Eis os referentes a 1908 ¹.

	28 Ag.	30 Ag.	6 Set.	13 Set.	20 Set.	
Densidade	Touriga.....	1071	1100	1099	1113	1109
	T. Francisca.....	1080	1085	1084	1092	1004
	T. Carvalha.....	1076	1085	1087	1092	1103
	Sousão.....	1081	1100	1097	1108	1107
	Conjunto das lagaradas.....	—	—	—	—	1100
Aç. por litro	Touriga.....	159	236	234	271	260
	T. Francisca.....	183	196	194	215	247
	T. Carvalha.....	172	196	222	215	244
	Sousão.....	186	236	228	238	255
	Conjunto das lagaradas.....	—	—	—	—	136
Açúcar crasso.	Touriga.....	9,3	13,9	13,8	16,0	15,3
	T. Francisca.....	10,8	11,5	11,4	12,6	14,0
	T. Carvalha.....	10,1	11,5	11,9	12,6	14,4
	Sousão.....	10,9	13,9	13,4	15,2	15,0
	Conjunto das lagaradas.....	—	—	—	—	12,9
Acidez total	Touriga.....	6,75	6,25	6,00	5,25	6,25
	T. Francisca.....	7,25	6,25	6,50	5,50	4,75
	Carvalha.....	6,25	4,50	4,50	5,25	5,50
	Sousão.....	8,50	7,75	8,00	7,75	7,70
	Conjunto das lagaradas.....	—	—	—	—	6,00

Para destes estudos se poderem tirar conclusões precisas é necessário repeti-los em grande número de anos. E' assim que se poderá orientar seguramente a vinicultura.

Mas os dados transcritos deixam perfeitamente ver que com antecedencia se pode prever, não advinhando mas deduzindo com bastante segurança da experiência, qual será a composição dos mostos futuros.

E citando observações do Sr. José Duarte de Oliveira, que como se vê tem dedicado grande entusiasmo aos estudos enológicos, podendo sob

¹ O Comércio do Porto.

êste ponto de vista servir de modelo a muitos viticultores rotineiros que apenas pensam na continuação de processos antigos, vou também transcrever uns outros dados interessantes: as análises de mostos realizadas em 27 de setembro de 1909 e 1910 na Costa do Castedo e em 1910 em Murça, onde o distinto viticultor também tem propriedades.

	Castedo		Murça	
	1909	1910		
Densidade a 15°	Touriga	1106	1086	1076
	T. Francisca	1101	1037	1075
	T. Carvalha	1090	1083	—
	Sousão	1111	1088	1071
Ac. por litro	Touriga	252	199	180
	T. Carvalha	259	228	170
	T. Francisca	210	191	—
	Sousão	266	204	159
Alcool por litro	Touriga	14,9	11,7	10,6
	T. Carvalha	14,1	13,4	10,0
	T. Francisca	12,3	11,2	—
	Sousão	15,7	12,0	9,3
Acidez total	Touriga	5,19	6,75	
	T. Carvalha	4,63	5,35	
	T. Francisca	4,92	6,30	
	Sousão	7,40	8,70	

Comentando estes resultados¹ diz o Sr. Duarte de Oliveira que aos mostos para darem vinho do Pôrto lhes falta doçura e acidez, não incluindo é claro o Sousão. Direi eu que outra conclusão muito interessante sobressae imediatamente: a diferença na densidade e sobretudo no açúcar dos mostos de uvas das mesmas castas cultivadas no Castedo, isto é, no coração da verdadeira região vinhateira, e em Murça, já muito ao norte.

Uma das práticas um tanto em voga no Douro, é a açucaragem dos mostos. Desejando vinhos doces não devemos envaziá-los com uma fermentação muito ligeira; é necessário suspendê-la em determinado ponto, mas nunca se deve abusar demasiadamente de tal prática, porque então não teríamos vinho, mas sim apenas um mosto alcoolizado. Pare-

¹ Os resultados das diversas análises de vinhos, mostos, etc. citadas neste livro não devem ser postos em confronto, porque apresentam por vezes desvios muito sensíveis, por serem de autores diferentes e efectuadas em anos diversos, umas com o rigor do laboratório, outras apenas com a aproximação exigida em simples ensaios práticos.

ce-me entretanto que a adição mais tarde de vinhos de diferente doçura e das geropigas pode remediar isto. A açucaragem deve ser apenas considerada um recurso em anos excepcionais. Mais importante julgo a questão da côr.

O vinho do Pôrto na sua nascença é encorpado, de côr bastante carregada, quási tinta de escrever. E para conseguirem dar aos vinhos essa côr, na impossibilidade de lha communicarem naturalmente, recorrem em geral a um artificio—a junção da *baga de sabugueiro*, se bem que já-mais ouvisse no Douro falar em tal. . . Ora a questão é esta: juntar a *baga* é proibido. Já o Marquês de Pombal punia severamente todos os viticultores que tal fizessem. Preparar vinhos sem côr é impossível, porque uma das primeiras condições exigidas hoje é a côr carregada nos vinhos nesta sua *primira fase*. Estamos, pois, em face dum dilema fatal. Como resolver a questão? Evidentemente buscando os recursos da sciência.

Em primeiro lugar procuremos as castas mais tintas, entre as quais tem a primazia o Sousão, depois procuremos elevar a acidez do mosto.

O Sousão tem uma particularidade muito notável entre as castas portuguezas: ter a polpa tinta. Segundo o Sr. Cincinato da Costa parece ser a mais tinta de todas as que se cultivam em Portugal, sendo-o pelo menos entre as noventa e quatro que mais especialmente teve occasião de estudar. A polpa é fortemente corada de rubi sanguíneo, dando um mosto rubi retinto muito carregado.

O Sousão, que parece originário do Minho, foi introduzido no Douro há uns duzentos anos precisamente por êste característico. Segundo Rebelo da Fonseca, já por vezes citado neste livro, foram dois os lavradores que mandaram vir pela primeira vez do Minho grande quantidade de bacelos de Sousão: o dr. Pantaleão da Cunha e Barnabé Vellozo Barreto de Miranda.

Sôbre a questão da côr dos vinhos do Pôrto, diz o Sr. Duarte de Oliveira: «entendemos ser desnecessário recorrer ao auxilio da *baga de Sabugueiro*, desde que, entre os postos, predominem as tres consideradas costas portuguezas como são o *Sousão*, a *Touriga* e a *Tinta Francisca* e entre as francesas a *Grand noir de la Calmette* e o finissimo *Cabernet Sauvignon*¹ e no acto da fabricação se normalise o seu grau de acidez, pondo-o em 8 a 9 grammas por litro, computada em acidez tartarica por cada grau que se pretenda aumentar por litro».

Mas ainda o mesmo viticultor se refere a um outro processo de extracção da côr na vinicultura duriense, processo que, naturalmente pelo

¹ Segundo o que atrás disse, em minha opinião devem ser completamente abolidas do Douro as castas estrangeiras.

elogio que dele faz, não só experimentou mas usa: a sulfitação. Com o seu auxílio demora-se a fermentação, por forma que as películas dos bagos possam conservar-se por mais longo tempo em contacto com o mosto.

A solução parece-me, portanto, mesmo sem o emprêgo do último meio indicado (que consiste em lançar uma pequena porção dum sulfito alcalino, cêrca de 30^g, em cada lagarada, recomeçando a agitação do mosto logo que se reconheça que o feito desejado foi conseguido), a solução, dizia, está no emprêgo das castas privativas da região e que mais côr possam fornecer, e na normalização da fôrça ácida do mosto, não esquecendo que o Sousão, pela intensa coloração que comunica e pela elevada acidez que contém, contribue para a obtenção duma côr mais viva.

O emprêgo de substâncias estranhas para a correção dos mostos, que hão-de vir a tornar-se o vinho do Pôrto é já um facto antigo. Assim, em 1845, num parecer acêrca das referências que a determinadas dessas práticas fizera o Barão de Forrester, decerto guiado pela idea de ser necessário conservar na maior pureza a técnica vinária duriense, a direcção da Associação Commercial do Pôrto, escrevia o seguinte:

«Ninguém poderá desconhecer que o fim principal, que os lavradores teem em vista quando fabricam vinhos, he de conseguirem um produto o mais possivel em harmonia com o gôsto do negociante comprador, porque este o paga por mais ou menos, conforme a qualidade peculiar e especial do dito vinho: e tambem se não pôde negar que o negociante procura o vinho em harmonia ao gôsto particular do consumidor, para o que o induzem a conveniencia e a precisão: logo parece ser de evidente e innegavel consequencia reconhecer que o consumidor em Inglaterra he que he o regulador principal do característico particular que deve ter o vinho; e que nem o negociante, nem o lavrador tem vantagem nem interesse algum particular em que o vinho tenha mais ou menos côr, seja mais ou menos doce, ou, enfim, que tenha alguma variante no gôsto, das que se podem dar ou imitar com o artificio.

«Essas queixas contra o uso do emprego da *baga* de *Sabugueiro*, de aguardente, e do assucar (objectos de que se não mostrará que algum seja nocivo á saude), não passam de declamações vagas e infundadas, sem se dizer onde ou quem tal emprega: mas ainda que haja quem o faça, isso é apenas alguma insignificante e diminuta minoria dos lavradores de vinhos ordinarios, que recorrerão a taes artificios: porém, nega-se que nas principais quintas do Douro, principalmente no districto de Cima Corgo, se empregam taes ingredientes nos vinhos, os quaes n'quelles sitios são naturalmente encorpados, escuros, carregados na côr,

maduros, aromaticos, e com as características que se desejam nos bons vinhos.

«Comtudo, apesar de se negar conceda-se por um instante que seja verdade isso que se assevera, e que taes ingredientes se lançam no vinho.

«Resta saber-se se os mesmos serão damnosos á saude: póde alguém dizer e provar que o *assucar*, as *passas* e a *aguardente* são damnosos á saude, só porque se misturam com o vinho?!! Pois objectos de comestivo diario, em que ninguem descobriu jámais ruindade para a saude, pódem-se suppôr ou imaginar ruinosos só porque se juntam com o vinho?

Mas onde se demonstra ou como se prova uma opinião tão singular e original?»

A Associação Comercial do Pôrto nega que tais adições se façam, mas contudo defende-as, prova evidente de que era verdadeiro o seu uso.

Ora, scientificamente, parece-me demonstrado que, tratando-se dos mostos provenientes das partes mais próprias para produzirem os vinhos do Pôrto, e não de regiões onde os característicos tão necessários d'aquelas não existem, como succede em extensissimas áreas que só por favoritismo podiam ter sido incluídas na actual demarcação, todas as correções se devem limitar a elevar a acidez. Em outros pontos serão talvez necessárias outras práticas, e os que pretendem que a adição de açúcar aos mostos é indispensável, devem decerto querer referir-se, salvo aos casos excepcionais, a estes casos.

Aquella correção tão singela não ocasiona senão benefícios à própria fermentação, porque pode ter-se como regra geral que os meios convenientemente acidulados com ácidos orgânicos, são próprios para uma fermentação completa, e contribuem para uma activa multiplicação das leveduras, bem como são impróprios para a vida das bactérias.

Abolindo, como sempre o tenho feito, largas considerações teóricas, pelo longo espaço que essas divagações levariam, limito-me a dizer que decerto uma tão simples operação não encontra resistência alguma nos mais ferrenhos conservadores. Mas mesmo quando outras correções sejam propostas em vinicultura, desde que a sciência as aconselhe não há razão plausível para serem rejeitadas. Já vai longe o tempo em que todos os preceitos desta ordem assustavam os que pretendiam que apenas na rotina se encontrava o meio eficaz de conseguirem belos resultados. Hoje em toda a parte se afirma que é condição indispensável para o fabrico de bons vinhos, sejam elles quais forem, que desde o seu início haja equilíbrio entre os elementos que os compõem. E sempre que a vinicultura queira obter belos resultados, o que se aplica a todos os ramos agrícolas, tem de caminhar de mãos dadas com a sciência, nunca esquecendo as verdadeiras palavras do grande mestre Ferreira Lapa: «o vi-

nho é em grande parte obra do engenho. Faz-se o vinho; não nasce feito. Logo, é necessária a arte para o fazer».

A aguardentação, tanto na ocasião em que o trabalho do lagar termina como nas lotas sucessivas, feitas quer no Douro quer nos armazens, tem uma decidida influência nas qualidades futuras do vinho do Pôrto.

O que é para estranhar é que em variados ataques que tem sido dirigidos ao vinho generoso do Douro, apareça o de o acusarem de ser excessivamente alcoolizado. Sem o ser, era impossível obter-se o seu tipo. E aqueles que assim falam, em cuja orientação só se deve encontrar por base a ignorância, filiam o seu modo de vêr no facto de ser adicionada ao vinho uma grande quantidade de aguardente, que pode ser computada no final em 5 almndes por pipa ou mesmo mais.

A verdade é que apenas uma parte da aguardente introduzida vai elevar a fôrça alcoólica do vinho.

Quando é lançada no tonel, que como disse fica até dezembro com o batoque aberto, evapora-se em parte e vai também substituir o álcool ao qual o açúcar teria dado lugar na fermentação, se esta não fosse abafada. Só a terceira parte é que vae contribuir para o verdadeiro aumento da fôrça alcoólica. A aguardente, pelos produtos que introduz no vinho e pelas combinações em que entra, vae originar o flavor tão bello dos vinhos do Pôrto.

E a propósito desta operação parece-me ser êste o momento de acentuar um ponto a que apenas levemente me referi quando tratei da vinificação no Douro. Disse que a sua aguardente era a mais fina, mas que a sua exiguidade não permite que seja ela a única empregada no fabrico dos vinhos generosos daquela região. As considerações que poderia ter feito, maior importância mostram agora, porque a junção de novas quantidades de aguardente ao vinho nos armazens vae exercer, conforme a sua origem, grande influência nas qualidades que êle nos apresentará mais tarde.

A aguardente de vinho é a única que póde ser empregada. Ela reune-se aos vinhos, incorpora-se-lhes, dando-lhes um flavor, que só se nota bem após uma evolução assaz longa, cêrca de dez anos. Daqui conclue-se que as qualidades futuras do vinho dependem da excelência da aguardente empregada, e que apenas passado pelo menos aquelle lapso de tempo se consegue obter um bello produto com todas as qualidades exigidas pela fama conquistada para os verdadeiros vinhos do Pôrto.

Mas aquelle período é longo, e por isso o comércio, juntando o desejo de o encurtar com a aspiração de obter por mais baixo preço o tratamento dos vinhos, lançou a idea de se introduzirem os álcoois indus-

triais na vinicultura duriense. Queria o uso do álcool neutro, porque não tendo este o gosto especial da aguardente, imediatamente se casaria com os vinhos, não sendo preciso esperar que eles deixassem de apresentar vestígios da sua junção. Mas o que é certo é levarem as aguardentes essências leves, que adicionadas ao vinho o melhoram, comunicando-lhe qualidades novas e um flavor especial, nunta palavra, vão *beneficiá-lo*. E' por isso que com álcoois industriais se não pode fazer bom vinho do Pôrto. Obtem-se é certo com a gradação que quizermos, mas nunca apresenta as características com que as lentas transformações, que sofrem após serem aguardentados, os enriquecem. Os vinhos do Pôrto não podem ser feitos rápidamentee.

A questão do álcool apresentando-se complexa lançou, pode dizer-se, a desorientação no seio dos próprios viticultores, que por vezes não encontravam argumentos para se defenderem das pretensões dos que desejavam o emprêgo do álcool. Hoje é um assunto liquidado, tendo sido resolvido pela fôrça dos argumentos acima expostos. Contudo dedico-lhe mais algumas palavras porque ela, apaixonando produtores, commerciantes e todos os que a ambos tinham interesses ligados, marcou uma das fases mais interessantes dos anais da viticultura portuguesa.

Esta questão foi por assim dizer posta em equação pelo Sr. Cincinnati da Costa, no seu notabilíssimo relatório apresentado ao Congresso Vinícola Nacional em 1900. Nesse valioso documento duas partes completamente distintas se encontravam: a técnica e a económica. E' a primeira que neste momento nos interessa.

O ilustre relator, citando opiniões de homens de sciência como Laborde, Magnan, Bergeron, Laucereaux, Daremberg, Dujardin-Baumetz e Audigé, opiniões que affirmam o que de há muito já pensava sobre o assunto, provou quanto podem ser nocivos à saude pública, os álcoois chamados de indústria, provenientes todos de substâncias indirectamente fermentescíveis, por opposição aos bons álcoois neutros ou aos álcoois de vinho, que não possuindo ou sendo menos carregados de impurezas, devem nas doses que a viticultura os emprega, ser considerados como não nocivos. Entre as impurezas dos álcoois industriais, as principais são aldeídos, èteres leves, álcoois propílico, butílico, amílico, ácidos gordos, acético, propiónico, butírico, etc., os seus èteres, o furfurool, etc.

Quanto ao álcool vínico, mesmo que tenha impurezas, não produz a má acção dos outros, porque as traz em insignificante quantidade e basta a sua origem para poder ser nela baseada a sua inocuidade.

Largas discussões tem sido feitas sobre esta questão da hygiene comparativa do emprêgo dos álcoois industriais e do vínico. Dela agora não me ocupo, mas não deixarei de acentuar que, mesmo existindo nas aguardentes impurezas, estas não irão causar o prejuizo resultante da adulteração.

ção dos vinhos com álcoois industriais mal rectificados, porque estes levam um conjunto de substâncias que tornam os vinhos bastante prejudiciais, além do gosto peculiar que por vezes lhes podem comunicar.

Sejam ou não velhos argumentos, que já não tem razão de existir, porque a diferença não é tão sensível, como alguns pretendem, deixemos este ponto, e vejamos um outro mais importante ainda neste momento em que estudo os característicos do vinho do Pôrto — a necessidade de os beneficiar com aguardente vínica, a única que pode comunicar-lhes todos os predicados de nobreza que os caracterizam. E digo que é mais importante este lado da questão, porque resolvido elle, implicitamente o ficará o outro. O essencial é manter as qualidades notabilíssimas do nosso primeiro vinho.

Magistralmente também a este aspecto da questão se refere o relatório referido. Mesmo que os álcoois industriais sejam rectificados até de 95° a 98°, embora não possam nestes casos extremos contribuir muito sensivelmente para a provocação dos males que os de mais baixa graduação produzem, não servem contudo para a beneficiação dos vinhos generosos, porque não contem uma percentagem elevada de èteres, que vão causar o bouquet e o *flavor* dèsses vinhos. As aguardentes, provindo dos vinhos, apresentam inúmeras reminescências dèles, que não são, como em tempos idos se julgava, simples misturas de água e álcool. São complexos, em que apparecem além das substâncias fermentescíveis, ácidos, sais, etc., muitos èteres, o enântico ou etil-pelargómico, o etil-tártrico, etil-málico, etil-succínico, etil-enântico, etil-propiónico, sulfúrico, etc., além de muitos outros prováveis.

Ora todos estes compostos, embora existindo alguns em percentagem em extremo diminuta vão influir enormemente no aroma das aguardentes, e estas, fácil é prevê-lo, originárias do vinho, tem para o producto que lhes deu o ser, uma afinidade muito mais estreita, um parentesco mais próximo, do que os álcoois industriais, que com elle se não *casam* tão bem.

Assente, pois, ainda que em duas linhas apenas, a superioridade da aguardente na beneficiação dos vinhos generosos, é este o momento para demonstrar uma afirmação feita quando tratei dos trabalhos vinícolas no Douro — que a sua aguardente é melhor, e portanto preferível para o tratamento do Pôrto.

¿ Não será uma afirmação sem fundamento, motivada apenas pelo desejo de elevar os productos vinícolas do Douro?

Um simples golpe de vista pode levar-nos a dizer que deve na realidade existir essa superioridade. A finura dos seus vinhos, conquanto é claro para o fabrico de aguardente não sejam applicados os de melhores predicados, e a analogia que deve existir entre os vinhos da-

quela região e as qualidades da aguardente que produzem, quasi nos levam a decidir pela preferênciã da aguardente do Douro, o que tambem a prática confirma pelo preço mais elevado que ella atinge.

Mas em sciência, nem as simples hipóteses, nem os costumes convencem. Mais eloquentemente falam os números, que o rigor da química nos oferece. Por isso incluo algumas análises de aguardentes usadas no fabrico dos vinhos do Porto, em que confronto a composição duma aguardente velha do Douro e de várias aguardentes do sul, porque todas as outras de lá proveem. Parece-me desnecessário interpretar os resultados das análises, que mostram possuir a primeira as qualidades mais excellentes para determinarem uma verdadeira *beneficiação* ¹.

ANÁLISE DE AGUARDENTES USADAS PARA SUSPENDER A FERMENTAÇÃO
E PARA AS LOTAÇÕES

		Aguardente ve- lha do Douro	Aguardente no- va do Sul.	Aguardente	Aguardente do Sul.	Aguardente	Aguardente do Sul.	Mínima	Máxima	Média
Alcool	em peso	61,09	67,54	55,86	69,63	69,63	68,38	55,86	69,63	62,74
	em volume	69,72	74,70	63,69	76,57	76,57	76,45	63,69	76,57	70,13
Extracto secco		0,36	0,05	0,05	0,13	0,12	0,25	0,03	0,36	0,19
Produtos secundários gr. por hectolitre de alcool absoluto existente	Acidez (em cido acético)	126,00	39,00	54,00	31,20	54,60	46,80	31,20	126,00	78,60
	Aldeidos	70,00	13,00	18,75	4,87	6,50	6,50	4,87	70,00	37,43
	Furfural	0,49	0,65	0,38	0,32	0,45	0,65	0,32	0,65	0,48
	Éteres	303,00	167,05	92,40	64,06	205,92	183,04	64,06	303,00	183,50
	Alcoois su- periores	466,20	433,29	180,88	346,50	433,29	169,00	169,00	466,20	317,60
Totalidade de produtos se- cundários	965,69	652,99	345,53	446,95	700,56	405,99	345,53	965,69	655,61	

¹ E' necessário ter em conta o estado de envelhecimento das aguardentes, porque independentemente das substâncias que trazem, tanto a idade com o processo usado para a sua conservação influem muito nas suas qualidades.

Podem ser grupadas em três as causas das modificações, além de outras secundárias:

- 1.ª produção de aldeidos e ácidos por oxidação;
- 2.ª eterificação de parte do alcool pelos ácidos existentes ou pelos formados em vista da oxidação referida;
- 3.ª produção de acetal por acção do aldeido e do alcool.

A acção preponderante é attribuida ao oxigénio. Embora a percentagem de éteres aumente, Lussan nota que no envelhecimento das aguardentes as únicas formações em que o oxigénio pode intervir, os ácidos e os alcoois, são os únicos que aumentam sensivelmente, enquanto que os éteres, os alcoois superiores e o furfural crescem ligeiramente.

Para o estudo analítico dos vinhos do Pôrto, não são numerosas as bases existentes. É de notar que as análises apresentam por vezes oscilações, o que não é para admirar atendendo às diversas preferências dos mercados.

As primeiras análises que publico foram efectadas pelo Sr. Cincinnati da Costa. Em seguida faço referência aos trabalhos de Kickton, Murdfield e Hesselinck, já pelo rial interesse que apresentam, já porque me parece curioso e útil que no nosso País se conheçam as apreciações e estudos elaborados acêrca dos nossos produtos.

Origens e marcas	Densidade	Alcool	Extrato sêco a 100°	Tanino	Açúcar redutor	Acidez total	Materias mine-rais
Alto Douro 1864 (Condessa de Geraz de Lima)	1000	21.0	5.67	..	4.16	0.44	..
Alto Douro (1871)	1001	28.7	7.74	0.01	5.00	0.47	..
Mourisco (1878)	1024	19.1	10.25	0.06	7.57	0.29	..
Douro palhete (1874)	991	14.8	2.58	0.10	0.200	0.48	..
Douro sêco (1878)	989	15.0	2.17	..	0.151	0.46	..
Douro branco (1873)	1007	22.7	7.69	..	6.097	0.16	..
Bastardo (1875)	987	23.8	3.82	0.05	1.428	0.49	..
Douro Villar d'Allen (1876)	988	14.8	2.07	..	0.273	0.38	..
Pôrto Villar d'Allen (1851)	1003	20.0	6.17	..	3.184	0.31	..
Pôrto Villar d'Allen (1854)	1008	19.4	6.95	..	14.201	0.35	..
Geropiga tinta (1882)	1043	17.1	1.41	0.14	0.204	0.45	..
Bastardo de Macedo de Cavaleiros (1876)	997	23.2	5.72	..	2.77	0.53	..
Tinto fino (1883)	997	19.7	5.30	0.11	3.12	0.40	..
Alijú	1007	18.5	6.80	0.11	4.17	0.38	..
Pêso da Régua	1007	20.0	7.17	0.65	4.91	0.38	..
Santa Martha de Penaguião	991	16.1	4.71	0.09	2.507	0.39	..

É o seguinte o resumo dos principais resultados obtidos por Kickton e Murdfield:

I. *Preparação.* O vinho do Pôrto é um vinho de sobremesa português preparado exclusivamente segundo antigos processos no distrito viticola do Douro. As principais operações deste modo especial de fabrico consistem em abandonar à fermentação tumultuosa os cachos de uvas frescas com todas as suas partes e impedir a fermentação ulterior do vinho, por uma adição de álcool. Os vinhos assim obtidos, que encerram ainda quantidades sensíveis de açúcar, são, em seguida, no fim dum pequeno repouso, conduzidos para os armazens de vinhos do Pôrto onde sofrem uma «educação» especial para se tornar em vinho do Pôrto comercial; para este fim tornam-se doces por adições de vinhos aromáticos (ricos em açúcar) e de geropiga, e tratam-se com outras misturas de álcool. Apenas se não efectua o adoçamento nos anos especialmente bons (wintage).

II. *Composição.* Os vinhos do Pôrto possuem uma composição química especial que é baseada sobre o seu modo de preparação especial e que é uniforme em certos limites, o

que em muitos casos os permite distinguir dos vinhos de sobremesa doutra origem. Normalmente, a quantidade de álcool do vinho do Pôrto importado na Alemanha varia entre 14,5 e 17,5 gr. por 100^{cc}, o que corresponde a cerca de 18-22 % em volume; o extracto (compreendendo o açúcar) varia entre 8 e 11,5 gr., a acidez total entre 0,3 e 0,5 gr, o extracto (sem açúcar) entre 1,5 e 2,5 gr, cinzas entre 0,15 e 0,3 gr, glicerina entre 0,5 e 0,7 e o ácido fosfórico entre 15 e 30 miligramas por 100^{cc}. De resto, é especialmente característico que no açúcar total a frutose ultrapassa em geral muito a glucose.

Não se poudé fixar com certeza uma diferença analítica, segundo os principais constituintes, entre o vinho do Pôrto tinto e o branco.

III. *Exame crítico do vinho do Pôrto.* Os nomes de Oporto, Pôrto, vinho do Pôrto e denominações análogas não podem ser empregadas senão para a designação de vinhos do Pôrto do Douro autênticos e não misturados com outros vinhos e isto segundo as disposições do tratado comercial e marítimo entre a Alemanha e Portugal, e segundo as prescrições da lei alemã sobre o comércio de vinhos no império.

Da análise de 25 amostras de mosto, vinhos novos, geropigas branca, loura e tinta, e vinhos do Pôrto velhos, concluiu Hesselink:

I. Na preparação normal dos vinhos do Douro o *álcool* procedente da fermentação atinge cerca de 7 %; pela adição de aguardente sobe muito mais a força alcóolica; os vinhos velhos, contudo, perdem a pouco e pouco o álcool. Este oscila normalmente, nos vinhos de, pelo menos, 1 ano, entre 15,59 — 20,06 %.

II. O *extracto* diminue não só durante a fermentação, mas também mais tarde pela adição do álcool, regularmente renovada. Os limites normais do extracto são 7,55 e 11,34 %.

III. As *cinzas* diminuem muito rapidamente durante a fermentação, e mais tarde a pouco e pouco. O ácido fosfórico diminue durante a fermentação, tornando-se muito pequeno.

<i>Cinzas</i>	0,129-0,209
<i>Acido fosfórico</i> (P ₂ O ₅).....	0,009-0,018
<i>Potassa</i> (OK ₂).....	0,073-9,085

IV. A *acidez volátil* aumenta durante a fermentação, diminuindo então pela adição do álcool, e aumenta de novo mais tarde com os anos. Limites 0,0504-0,1158 %.

V. A *acidez fixa* aumenta durante a fermentação, diminuindo, contudo, outra vez mais tarde. Limites normais 0,182-0,402 %.

VI. Com a diminuição dos ácidos fixos coincide um aumento de *ácido lactico*, que oscila entre 0,083-0,166 %.

VII. Em nenhum dos vinhos analisados existia *ácido tartárico livre*.

VIII. O *ácido tartárico total*, na forma de *cremor tartárico* diminue rapidamente no mosto, pelo aumento da força alcóolica, de 0,440 até 0,101; nos vinhos feitos só diminue lentamente. Os limites normais são 0,059-0,110 %.

IX. O *açúcar invertido* no mosto diminue lentamente no principio da fermentação, mas rapidamente dentro em pouco, até que se suspenda a fermentação pela adição do álcool os vinhos feitos tem na maior parte uma importante dose de açúcar, compreendida entre 0,79-8,69 %.

X. Nos bagos da uva a proporção *levulose: dextrose* = 1:1; imediatamente depois da expremedura, começa, porém, uma transformação da levulose em dextrose, que é interrompida pela adição de muito álcool, de sorte que nas geropigas e vinhos abafados há excesso de dextrose sobre a levulose. Na fermentação alcóolica é principalmente ou exclusivamente

atacada a dextrose. Quando a fermentação não pode proseguir pela elevada fôrça alcoólica dá-se uma transformação gradual da dextrose em levulose.

XI. O *extrato isento de açúcar* aumenta pela fermentação; em vinhos prontos permanece assaz constante (deduzido o açúcar invertido) 1,86-2,86; (deduzida a levulose + dextrose) 1,69-2,58.

XII. A proporção *álcool de fermentação* : *glicerina* é normal (100:10).

Segundo Kickton e Murdfield o que parece característico é a existência duma quantidade relativamente baixa de extrato sem açúcar. Segundo as análises destes autores essa quantidade é, em 337 casos de 345 observados, isto é, 98 % de 1,5 a 2,5 gr. por 100^{cc}; para os vinhos brancos encontraram-se os mesmos limites em 76 dos 82 analisados, isto é, em 93 %. Este facto pode explicar-se pela precipitação de matérias isentas de açúcar pelas primeiras adições de aguardente; contudo é necessário não perder de vista que o emprêgo das geropigas também deve ter influência muito apreciável, porque a percentagem que elas contem de extrato sem açúcar é muito pequena, em consequência da alcoolisação e da falta de glicerina.

Kickton e Murdfield examinaram separadamente os vinhos de origem perfeitamente conhecida e os de origem duvidosa ou desconhecida. Pertenciam aqueles, a que se referem estes resultados, a importantes casas exportadoras. Nos segundos a percentagem do extrato isento de açúcar ultrapassava 2,5 gr., e mesmo em 9 casos de 73 estudados, 12 % passava muito além daquele limite.

Também é uma particularidade a relação dos valores calculados para a frutose e glucose, segundo a polarisação e a quantidade de açúcar invertido. Aquelles autores empregaram para os obter as fórmulas

$$F = \frac{0,525 s - (\alpha)}{1,48} \quad G = \frac{0,955 s + (\alpha)}{1,48}$$

em que F e G representam respectivamente os grammas de frutose e glucose em 100^{cc}; s os grammas de açúcar total em 100^{cc}, no estado de açúcar invertido; α o valor médio dos graus de rotação no tubo de 100^{mm} a 15°.

O valor da frutose, na maior parte dos vinhos do Pôrto de origem conhecida ultrapassa o da glucose. Para os tintos a frutose, em 331 casos de 344, isto é, em 96 %, varia entre 51 e 63 % do açúcar total, e conserva-se nos mesmos limites para os brancos em 77 casos de 82 examinados, ou seja 94 %.

Eis alguns resultados de análises de mostos, vinhos genuínos e falsos importados em Inglaterra publicados no importante jornal médico inglês *The Lancet* em 1907:

ANÁLISE DOS MOSTOS

(gr. por 100^{es} de mosto)

	Mosto de uvas brancas	Mosto de uvas tintas	Mosto completamente trabalhado (1909)
Alcool em peso	1,060	1,090	5,250
Alcool em volume	1,340	2,120	6,550
Éteres	Nul.	Nul.	Vest.
Extracto seco	24,210	27,220	14,070
Glicerina	Nul.	Nul.	Vest.
Açúcar redutor	22,490	25,720	12,700
Tanino	0,400	0,420	0,226
Matérias pteicas	0,380	0,310	0,150
Acidez volátil, em ácido acético	Nul.	Nul.	Nul.
Acidez fixa, em ácido tartárico	0,350	0,400	0,600
Matérias minerais	0,285	0,370	0,370
Matérias insolúveis	1,010	0,290	0,600
Matérias minerais na matéria insolúvel % _o ...	12,150	27,540	10,730
Matérias pteicas na matéria insolúvel % _n ...	3,540	0,700	4,820

ANÁLISE DE VINHOS DO PÔRTO, IMPORTADOS EM INGLATERRA

(gr. por 100^{es} de vinho, excepto indicação em contrário)

	Novidade 1840	Novidade 1842	Novidade 1844	Novidade 1904	Com 10 anos de garrafa	Mínima	Máxima	Média	
Alcool em peso	18,850	19,067	19,670	18,850	18,850	18,850	19,670	19,260	
Alcool em volume	23,100	24,080	24,080	23,100	23,100	23,100	24,080	23,590	
Éteres	0,042	0,028	0,027	0,022	0,058	0,022	0,058	0,040	
Extracto seco	8,980	8,170	8,085	8,620	10,190	8,170	10,190	9,180	
Glicerina	0,150	0,342	0,408	0,080	0,220	0,080	0,408	0,247	
Açúcar redutor	8,000	7,000	7,057	7,780	9,190	7,000	9,190	8,090	
Tanino	0,158	0,210	0,189	0,229	0,182	0,158	0,229	0,193	
Matérias pteicas	0,097	0,088	0,251	0,088	0,088	0,088	0,251	0,109	
Acidez volátil	0,060	0,024	0,096	0,024	0,090	0,024	0,096	0,060	
Acidez fixa	0,375	0,360	0,315	0,367	0,345	0,315	0,375	0,345	
Matérias minerais	0,120	0,070	0,120	0,070	0,170	0,070	0,170	0,120	
Prod. secundários (gr. por hecl. de alcool absol. existente)	Aldeídos	6,00	5,40	4,30	11,00	11,00	4,30	11,00	7,65
	Furfurol	0,58	0,055	0,55	Vest.	0,60	0,55	0,60	0,57
	Éteres	182,00	117,00	112,00	96,00	252,00	96,00	252,00	174,00
	Alcoois sup. ^{res}	348,00	333,00	200,00	Nul.	210,00	200,00	348,00	274,00
Totalidade de produtos secundários	536,58	455,95	316,85	107,00	473,60	107,00	536,58	321,79	

ANÁLISE DE FALSOS PORTOS, IMPORTADOS EM INGLATERRA

(1 gr. por 100^{m3} de vinho, excepto indicação em contrário)

	Pôrto de Chipre	Pôrto do Cabo	Pôrto das Canárias	Pôrto de Espanha	Pôrto de Lisboa	Pôrto de Jersey	Mínima	Média	Máxima
Alcool em peso	18,080	17,250	15,670	16,460	19,670	14,820	14,820	19,670	17,240
Alcool em volume	22,180	21,190	19,280	20,240	24,080	18,250	18,250	24,080	21,160
Éteres	0,044	0,088	0,059	0,059	0,047	0,035	0,035	0,088	0,061
Extracto sêco	8,820	22,950	4,520	12,150	9,770	1,720	1,720	22,950	12,330
Glicerina	0,414	1,280	0,420	0,218	0,390	0,250	0,250	1,280	0,765
Açúcar redutor	7,500	20,700	3,290	11,500	8,620	0,890	0,890	20,700	10,790
Tanino	0,142	0,205	0,113	0,131	0,187	0,145	0,113	0,205	0,109
Matérias pteicas	0,110	0,080	0,110	0,158	0,080	0,154	0,080	0,158	0,119
Acidez volátil	0,072	0,036	0,096	0,102	0,060	0,012	0,012	0,102	0,057
Acidez fixa	0,330	0,412	0,375	0,330	0,375	0,120	0,120	0,412	0,266
Matérias minerais	0,228	0,230	0,250	0,270	0,120	0,170	0,120	0,270	0,195
Produtos secundários (gr. por hect. de alcool absoluto existente)									
Aldeidos	16,00	50,00	28,00	26,00	10,80	14,40	10,080	50,00	30,40
Furfurool	Vest.	5,00	Vest.	1,30	0,55	Vest.	0,55	5,00	2,77
Éteres	200,00	420,00	310,00	295,00	196,00	194,00	194,00	420,00	307,00
Alcoois superiores	1090,00	762,00	421,00	240,00	Vest.	Vest.	240,00	1090,00	665,00
Totalidade de produtos secundários	1306,00	1237,00	759,00	562,30	207,00	208,4	207,00	1306,60	756,50

Por várias vezes tenho referido incidentalmente as datas de algumas colheitas célebres. Apresento neste momento uma lista das mais finas e de maior cotação desde o ano de 1846.

As apreciações não são idênticas por parte de todos que ao vinho do Pôrto têm ligados os seus interesses, e não admira que esse facto se dê, porque, como se escreveu um dia na *Ridley's Wine & Spirit Trade Circular* «um negociante inglês de vinhos encontra-se em melhores condições para formar juizo sobre as qualidades das diferentes vindimas durienses, porquanto êle não vê o vinho apenas quando se engarrafa, mas também observa depois a sua evolução».

Apesar das diversas apreciações podem classificar-se do modo seguinte as novidades que mais belos predicados teem apresentado (*wintage*¹):

1.º 1847, 1851, 1858, 1861, 1863, 1868, 1870, 1873, 1878, 1890, 1896, 1900 e 1906;

¹ Os vinhos provenientes dos mais afamados vidonhos, de anos excepcionalmente favoráveis, são conhecidos pela denominação de *Wintage-wines*, e depois de passados anos dão os *Old vindage reserve*, sendo então refrescados com pequeníssimas quantidades de vinhos mais novos.

2.º 1854, 1874, 1875, 1881, 1884, 1887, 1892, 1894 e 1904.

As divergências na classificação não se encontram apenas entre exportadores e importadores, bastando lembrar um facto atrás citado: não fazem parte da garrafeira da antiga casa Ferreirinha depois da novidade de 1868 senão as de 1904 e 1908.

Para terminar estas notas sobre o vinho do Pôrto, vou referir-me a este belo produto enológico, sob o ponto de vista higiênico e médico.

É ainda ao mesmo jornal inglês que recorro, porque é um importante órgão científico e porque julgo conveniente que não desconhecamos as apreciações que no estrangeiro são feitas aos nossos produtos.

«A palavra Pôrto—diz o autor do artigo—é, como já observamos, algumas vezes empregada comercialmente para designar vinhos diferentes dos produzidos no Alto-Douro. Na nossa notícia analítica estão indicadas as diferenças que existem na sua composição. Por exemplo, a força alcoólica é, decididamente mais baixa em algumas das imitações dos vinhos do Pôrto. É interessante comparar a análise do «Tarragona-Pôrto» com a do vinho do Pôrto genuino. Não se podem esperar do primeiro os mesmos resultados therapeuticos do segundo.

«O vinho do Pôrto é particularmente indicado nos casos de pura debilidade, ou no restabelecimento de doenças agudas. Durante o período da febre deve preferir-se uma bebida espirituosa, tal como a aguardente.

«Nas últimas fases da febre tifoide, se as palpitações do coração tenderem a enfraquecer, o vinho do Pôrto é muitas vezes de valia; na pneumonia e na bronquite das pessoas de idade avançada pode também ser prescrito vantajosamente. Muitas autoridades no assunto são de opinião de que o álcool não deve ser empregado na tuberculose pulmonar, enquanto não se manifestem os sintomas de maior gravidade. Se, contudo, a debilidade se pronunciar ou os suores noturnos forem abundantes, o vinho do Pôrto tem valor para o fim de aumentar a força geral do paciente.

«Na debilidade das pessoas de idade avançada o vinho do Pôrto pode também prestar valiosos serviços.

«Na maior parte das condições acima indicadas, como já dissemos, os éteres e alguns dos outros constituintes ajudam a produzir os desejados efeitos, além da simples acção estimulante do álcool.

«Embora, como já mostramos, o vinho do Pôrto seja valioso em determinados casos, há, contudo, certos inconvenientes no seu uso. O Xerez, o Pôrto e o Madeira todos tem sido acusados de contribuírem para a gota e para a cirrose do fígado e de serem prejudiciais às pessoas plethóricas.

«Os Portos, principalmente sendo mal amadurecidos nos distritos não pertencentes à região do Douro, podem causar constipação do ven-

tre, devido talvez ao tanino que contem. Isto pode ser, algumas vezes, uma explicação parcial dos seus maus efeitos nos doentes gotosos.

«Tudo o que tender a retardar a natural eliminação das matérias supérfluas pode, nos indivíduos predispostos, aumentar a acumulação de uratos e favorecer, assim, a diátese gotosa.

«Portanto, se um paciente mostrar alguns sintomas desta diátese deve evitar este vinho, ou, em todo o caso, tomar somente vinhos velhos e perfeitamente maduros, tais como sempre se carregam do Alto Douro.»

Este assunto presta-se a larga discussão, incompatível com o carácter do presente estudo. Direi por isso somente que estas palavras escritas noutra revista talvez deixassem a impressão de que o seu autor desejava reclamar o vinho do Pôrto. Isso, porém, não succede, e se há exagêro nas suas apreciações deve esse facto filiar-se apenas na grande simpatia que em Inglaterra é votada ao vinho do Pôrto pelos verdadeiros apreciadores.

Quanto a mim, é natural que vinhos falsificados, sem envelhecimento, faltos de flavor não exerçam a mesma acção do genuino Pôrto. Mas a sua influência, comparada com a de outros vinhos generosos bons, não pode evidentemente ser muito afastada da deles.

E ainda acêrca da acção dos vinhos em geral duas palavras apenas, encarando a questão conforme os melhores higienistas o tem feito, e abandonando as pretensões dos que os desejam ver suprimidos.

Se todos os vinhos prejudicam a acção da pepsina; se os mais ricos em álcool são apontados como especialmente prejudiciais; se como diz Hugouenq a acidez dos vinhos normais é impotente para provocar a acção da pepsina; se o vinho retarda o comêço da digestão, segundo Herzen ou se são fundados os receios de Hayem de que êle introduz no estômago um líquido disposto a sofrer a fermentação acética, o que é certo é que o abuso é que verdadeiramente origina tudo isso. É o que o Prof. Bouchardat diz nas seguintes palavras: «Autant l'abus des alcooliques produit de maux, autant le vin de bonne qualité, pris en quantité modérée, peut rendre de services dans les maladies, dans les convalescences et dans la santé.»

Comentando as diferentes opiniões expendidas sobre este ponto, o Dr. A. Manquat num livro ¹ que pode ser tomado como modelo, diz que o vinho tem para o seu emprêgo as mesmas indicações que o álcool, mas que é superior a este, porque não oferece os seus inconvenientes.

É sobretudo na febre tifóide sob a forma dinâmica, no tifo, na cólera,

¹ *Traité élémentaire de thérapeutique, de matière médicale et de pharmacologie* — tome second.

no escrubuto, nas febres intermitentes, numa palavra, em todas as doenças acompanhadas de prostração que o vinho é indicado.

Nas doenças crónicas e nas convalescências, preferir-se-hão os vinhos ordinários; nas doenças agudas e sempre que o vinho é prescrito fora das refeições, sobretudo vinhos açucarados e alcoólicos.

Os vinhos brancos tem acção diurética.

É contra-indicado no reumatismo articular agudo, em todos os casos em que o estômago é facilmente irritável (clorose, anemia, certas convalescências, esgotamento nervoso, gastrite crónica e na diabetes).

; Que nos casos em que são preconizados vinhos generosos, o do Pôrto, o mais belo deles, o mais fino, será superior, qualquer o afirmar! Pretender dar ao seu emprêgo uma extensão demasiada parece-me arrojado.

Após tudo o que até este ponto tenho dito acêrca do vinho do Pôrto fácil é concluir que elle é na realidade o rei dos vinhos. As suas qualidades excepcionais e as labutas enormes a que a sua nascença dá origem, tudo se conjuga para o aureolar com aquele epíteto.

Mas não se oferece assim um tão grande título sem um fundamento seguro. Quem o conhece no íntimo pode elevá-lo com consciência a tais culminâncias. Os outros necessitarão pelo menos compará-lo com os seus congêneres, do que resultará ser comprovada em todos os campos a sua supremacia.

E' num jantar que elles comparecem, é aí que o concurso se realiza, no seio da arte especial necessária para a distribuição dos vinhos. E é o Pôrto, com os seus perfumes tão encantadores e o seu aspecto tão aristocrático que vence. Elle é o complemento indispensável para deixar uma nota bela e artística.

E porque é impossível dizer-se melhor do que o Sr. D. Luís de Castro o que deve ser a successão dos vinhos num jantar e o lugar de destaque que o nosso magnífico licor conquistou, quando escreveu um entusiástico hino em louvor do verdadeiro Pôrto, transcrevo os palavras do illustre engenheiro agrônomo e economista, encerrando assim maravilhosamente o estudo técnico e analítico do nosso primeiro produto enológico.

«A designação dos vinhos que hão de acompanhar determinados pratos ou manjares, não é obra caprichosa da moda, obedece a imprescriptíveis leis de harmonia ou de contraste tendentes sempre, com uma logica rigorosa não só a deliciar o paladar, a espiritualisar o acto de comer, mas tambem a facilitar a digestão e a desenvolver o apetite.

«Brilantemente algures o demonstraram o nosso illustre agronomo sr. Jayme Batalha Reis e o hygienista francez sr. professor Bouchardat.

«Com a sopa serve-se o Madeira, o Xerez, o Carcavellos, o Marsalla.

O peixe ou o nosso cozido tão simples é acompanhado por vinho branco de pasto, descorado de côr, ingenuo, pouco alcoolico, com uma pontinha de acidez, um Serradayres, um Bucellas como manda Deus, um Graves, um Chably.

«Os vinhos tintos de pasto, os Bordeus, os Borgonhas, os Collares, os Termos, os Torres, frescos, lembrando a uva, ou mais fortes, de gostos mais incisivos, veem com as carnes e com os guisados e ou uns ou outros conforme o grau de tempero, de *puxado* do seu cozinhado ou dos seus môlhos.

«Os espumosos, os champagnes entram com a peça final de resistencia, como que estabelecendo um contraste agradabilissimo entre a força do prato e a leveza do vinho carbonico que aligeira o peso do assado.

«Fructas e dôces finalsam o jantar, sabores finos e delicados deixam os ultimos perfumes na bôcca, as derradeiras impressões, as mais gratas d'uma verdadeira obra d'arte. E' então que entra sumptuoso de compleição, Sua Magestade o Vinho do Porto, para dar n'uma orchestração maravilhosa a verdadeira e ultima nota de goso ao paladar, impressionado por tantas sensações varias e necessitado de resumir, de condensar n'uma synthese luxuosa as impressões globaes do jantar ¹»

¹ *Ilustração Portuguesa*, 1 vol. da 2.^a série.



PARTE IV

O vinho do Pôrto na história

CAPÍTULO I

O seu passado

PARECE que foi em 1654 que, em consequência do tratado de comércio celebrado entre Portugal e a Inglaterra, se fundou no Pôrto o primeiro sindicato inglês—*feitoria*, destinado à exportação do vinho do Douro. Dada a influência da feitoria no comércio e mesmo no fabrico do vinho generoso, começou êste a ser conhecido pelo nome de *vinho de feitoria*.

A importância vinícola do Douro foi aumentando, mas longe dêsse facto ir causar benefícios aos lavradores, pelo contrário colocou-os cada vez mais na dependência dos exportadores ingleses, que se julgavam os únicos senhores do comércio de vinhos do Douro.

A extensão das plantações não era, contudo, grande na última metade do século xvii. Eis a descrição do estado da agricultura duriense nessa época:

«No anno de 1681 não tinha o Alto-Douro uma tão larga plantação de vinhas: o gosto da Inglaterra, inclinado n'esse tempo a vinhos doces, fazia que os lavradores, além das vinhas suficientes para o consumo interno, só plantassem vinhas em situações escolhidas em as encostas

das ribeiras mais expostas á força do sol: isto compreendia pequenas porções de terras destacadas por entre os mattos.

«Não havia as grandes quintas que hoje se vêem, os lagares de 3, 4, até 5 pipas ao muito, que n'aquelle tempo havia, e os tonneis das mesmas medidas mostram as pequenas porções em que consistia a colheita de cada lavrador. O resto das terras pela maior parte estava inculto, e de annos a annos se lhe cortava o matto, e se queimava sobre a terra, para n'ella se semear centeio, com bem pouco lucro dos lavradores que faziam estas sementeiras.

«Outras terras se traziam semeadas de sumagre, que se cultivava com cuidado; e este era um ramo de commercio, de que os lavradores tiravam utilidade. Os olivae occupavam outra parte da terra, porém como nem tudo é proprio para esta plantação, se viam muitos lavradores obrigados a esperar oito e dez annos por uma colheita regular de azeite, passando-se outros tantos successivamente, em que não o tornava a haver, como ainda hoje mesmo se observa em alguns olivae antigos, que estão plantados em terras de ribeira, seccas e menos fortes; e como d'estas é que se compõe o territorio, muitos lavradores se foram pouco a pouco desanimando, até o ponto de deixarem ir a monte os seus olivae. Nas terras altas se produziam castanheiros, e em outras havia pouco maior cultura de pão, do que aquella que ainda hoje se conserva. E d'este modo era este territorio, nos tempos anteoedentes, um dos mais pobres do reino, o que se prova pela pobreza com que antigamente se edificava em todo elle, não se vendo hoje nem ainda vestigios de um só edificio antigo magnifico e sumptuoso; porque supposto se encontrem agora n'elle a cada passo excellentes casas com magnificencia, e muito bons templos, tudo isto é fabrica moderna, e tem sido edificado ha poucos tempos, achando-se difficilmente um d'estes edificios que possa contar cem annos».¹

Em 1703 o tratado de Methwen², celebrado com a Inglaterra, concedeu vantagens à importação dos vinhos portuguezes neste país. Ficaram pagando menos uma terça parte dos direitos lançados aos vinhos francezes, em compensação da entrada livre em Portugal dos lanificios de Inglaterra. Como se depreende do quadro adeante publicado, este tratado não teve como resultante um sensível aumento immediato da exportação de vinhos pela barra do Pôrto, visto que apenas dez annos mais tarde, cresceu o número de pipas desta proveniência entradas em Inglaterra.

¹ *Memorias economicas da Academia Real das Sciencias*—Tomo III—1791.

² O ministro inglês em Lisboa, Methwen, desenvolveu grande actividade para a conclusão do tratado, que por isso ficou sendo conhecido pelo seu nome em vez do da cidade onde foi assinado.

Daí até 1756, ano em que se produziu um dos mais notáveis acontecimentos da história da região duriense, a fundação da célebre Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto-Douro, a exportação manteve sempre uma média muito superior à atingida até então.

Este facto, motivado pela simpatia cada vez mais acentuada que o vinho do Pôrto tinha no mercado inglês, fez progredir com grande incremento a cultura nas encostas do Douro e dos seus afluentes.

Os lavradores, contudo, dependentes como acima deixei dito dos commissários ingleses residentes no Pôrto, não conseguiram por esse motivo situação desafogada. Os ingleses eram muito estimados por todos os produtores, que ao chegarem ao Pôrto costumavam ir immediatamente apresentar cumprimentos ao inglês que todos os anos lhes comprava o vinho. «Este—como se diz numa nota coeva sobre o orgulho dos ingleses no Pôrto,— lhe agradecia mui rndemente; e com linguagem gothica lhe offerecia o seu jantar para o dia seguinte, o que aquelle aceitava, e hia para a estalagem não faltando nas horas determinadas, e dizendo a todos os seus amigos, e conhecidos que estava convidado, e hia jantar com o seu Inglez, que o recebia, e assentava á sua meza sem cerimonia; e em todo o tempo que durava o jantar fallava em Inglez com os seus Caixeiros, de forma que o hospede lhe não entendia palavra, e acabado o jantar se retirava mui contente; isto succedia huma só vez. No tempo das provas, e compras do vinho hião os Inglezes ao Alto-Douro, e quando tinham de provar em alguns sitios mais distantes da casa em que faziam quartel, mandavão escrever áquelle (a quem tinham dado no Porto o jantar) para que o esperasse tal dia, o que este fazia com toda a grandeza, e generosidade, tendo-o em casa dias, e semanas com lauta meza para si, seus criados, e a quem o acompanhava, procurando toda a casta de divertimentos, que o Paiz permitia, como partidas de caça, &c. Que differença de um simples jantar, para uma funcção !!!»

Este trecho tão curioso dá uma impressão bem justa das relações entre lavradores e comerciantes, mais desenvolvida ainda pelo seu desconhecido autor quando adiante diz que os ingleses sempre com ar de protecção ensinavam o modo de tratamento das vinhas, os melhores processos de vinificação, etc., juntando a êsses conselhos a opinião de que os lavradores deviam conservar as casas mobiladas à inglesa, chegando a fornecerem-lhes mobiliário e até géneros alimentícios por preços elevados. Serviam também de conselheiros, procurando a união de famílias desavindas, promoviam casamentos, mas não se consorciavam com portuguezas em virtude da differença de religião, diziam, conquanto o verdadeiro motivo era o considerarem-se, apesar do modestíssimo nascimento da maior parte, muito superiores às filhas dos lavradores da região duriense.

Na ocasião das vindimas os ingleses examinavam a produção. Se era escassa não constituia o facto razão suficiente para regatearem auxílio aos produtores; pelo contrário facultavam-lhes o dinheiro preciso para os trabalhos vinícolas e muito mais ainda. Estes sempre imprevidentes, gastando tudo quando tinham abastança, sem se recordarem das contingências futuras, passavam uma vida de fidalgos. Mesmo que o dinheiro emprestado fosse muito superior ao valor do vinho produzido nesse ano, os exportadores não viam nisso motivo de alarme, pois sabiam bem que o produto das colheitas seguintes não podia ser vendido a outros comerciantes. Todos êles constituíam um sindicato!

Quando, porém, a colheita era abundante chamavam os produtores ao Pôrto. Diziam-lhes que a sua dívida era avultada, o que não os devia alarmar, porque só a pagariam quando pudessem, mas que uma outra circunstância os devia preocupar: a dificuldade que talvez encontrassem na venda do vinho, porque êles não tinham recebido encomendas de Inglaterra. Era melhor procurarem rápidamente quem comprasse os vinhos. E os lavradores, agradecida a generosidade com que esperavam pelo pagamento das suas dívidas e satisfeitos com os conselhos recebidos como se diz na nota referida «em palavras misteriosas, e asseverados com os — Por minha palavra de honra —», faziam uma larga peregrinação pelas outras casas inglesas, que combinadas entre si tinham feito o mesmo aos seus freguezes! Já não eram os fidalgos durienses, que regaladamente consumiam os dinheiros adeantados — eram criaturas afitas que levando uma caixa com garrafinhas contendo amostras dos seus vinhos pretendiam encontrar quem os comprasse para poderem envasilhar as colheitas futuras.

Voltavam ao seu inglês, que lhes dizia: «Meu caro Amigo, conheça que o sou; e suposto V. m. me quer dar o seu vinho, eu não o aceito, porque o não preciso; conte porém com 10\$ por pipa: mas antes de aceitar este ridiculo preço, que eu lhe offereço por obsequio (que assim se deve reputar por comprar huma coisa de que não preciso) ha de fazer diligencia para achar quem lhe dê mais, e achando-o, venda-o».

O lavrador voltava para o Douro ainda agradecido, pensando no generoso inglês, que esperava pelo pagamento. Que magnanimidade! Mas o lavrador não se emendava. Quando de novo lhe ofereciam dinheiro aceitava-o, e passava de novo a fidalgo. Os abusos foram crescendo, os viticultores descontentando-se a pouco e pouco, até que no ano de 1754 receberam uma carta célebre, origem de importantes acontecimentos ulteriores para o Douro.

A carta enviada pelos exportadores ingleses aos seus commissários no Douro era do teor seguinte:

«Senhores,

«O Deploravel estado a que se tem reduzido o Negocio dos Vinhos do Douro, posto já em huma tal situação, que está dando apparencias de huma total ruina, nos faz abrir os olhos para não dispensar qualquer meio de o reduzir ao seu antigo ser: a sua reputação foi grande; mas ao presente se acha tão abatida, que quaesquer vinhos dos mais Reinos, e ainda as bebidas de toda a qualidade lhes levão a preferencia. E para se conhecer esta verdade, basta a reflexão, de que tendo crescido a gente em Inglaterra, razão infallivel de se augmentar o consumo, vai lentamente diminuindo a sahida, que já hoje não chega a duas terças; e assim se irá precipitando, até cahir de todo, para mais se não poder levantar. Este contagio está igualmente communicado aos Comerciantes, e creadores; e por isso todos unidos devem concorrer para o remedio, e applica-lo a tempo, que possa produzir o desejado fructo, que consiste em desvanecer o conceito, que em Inglaterra se faz de que os vinhos do Porto são perniciosos á saude, e vai chegando a hum tal extremo, que muitos o reputão já por venenosos. E como o achaque de serem assim tão mal avaliados he notoriamente conhecido, e bem patente, e sabida a sua origem, he tambem facilima a cura, se os creadores lha quizerem applicar.

«Primeiramente, a ambição do lucro, ou o desvanecimento de terem grandes lojas, conduz a muitos a trazer vinhos dos altos, e outros inferiores, e de ruins sitios, ou proprios, ou comprados, que apenas podem servir para o ramo, e os lotão com os da feitoria; e como o máo sempre prevalece, vem todo esse vinho a reduzir-se a hum estado pessimo.

«O remedio é não se misturarem esses vinhos, e apartar hum do outro; porque querer fazer do máo bom, he cousa impossivel.

«Em segundo lugar, costumão os creadores metter pouca gente nos lagares, e dar poucas horas de fervura ao vinho, e fica por essas razões mal cozido, e mal trabalhado, e não he possivel que possa ser generoso, e ter aquella duração que he precisa. A emenda he tambem facil, porque consiste em mais algumas horas de lagar, e em se metter a gente necessaria para trabalhar o vinho.

«Em terceiro lugar costumão na occasião, e tempo da vindima abafar os vinhos na fervura, deitando-lhes logo agoa-ardente, cujo invento se não pôde reputar por menos que diabolico; porque ficão os vinhos a modo de mudos, e nunca mais ficão quietos, até que por fim se encham de nevoas, ou se fazem agrodoces; e esta he a razão, porque no Norte não querem já vinhos antes de certa idade, por lhe não correrem o risco que já por muitas vezes tem corrido, e experimentado. E sobre isto lhes lanção agoa-ardente ridicula com fumo, esturro, e feita de borras.

«Tudo tem facil emenda, não se deitando a dita agoa-ardente nos vinhos antes do S. Martinho; e essa que se lhes deitar seja boa, sem vicio, e não de borra.

«Em quarto lugar, não apartão a uva branca da preta, o que dá occasião a perder o vinho a côr, e ferver com facilidade; quando, se a apartassem, podião excusar lançar baga que dá máo gosto ao vinho, e fazem outras confeições, que reduzem o vinho a bebidas confeionadas, tirando-lhe o seu gosto natural, e duração. Todas estas astuciosas invenções fizeram acautelal aos nossos amigos do Norte para não pedirem vinhos se não depois de passados aquelles annos, que consideram bastantes para a sua segurança. Em cujos termos, seguindo os mesmos vestigios, he certo não havemos de comprar em Cima do Douro sem primeiro receber ordens: e serão os creadores obrigados a supportar o prejuizo da demora das vendas annos e annos: porque não he razão que paguemos as suas culpas, comprando-lhes as novidades, pagando-as, e correndo depois o risco nos nossos armazens, sujeitos aos attestos, e ao damno dos juros do dinheiro, e outras varias inconveniencias.

«E tudo se evita, se os creadores fizerem os vinhos como devem, abstendo-se de confeições, e observando o mais que acima vai recommendado: pois desta sorte não haverá em Inglaterra recção, e se poderão comprar, e carregar logo os vinhos sem temor de se fa-

zerein agrodoces, ferverem, e perderem a côr, e de outra sorte não podem restaurar a boa estimação que d'antes tinham, e daremos o negocio por concluido. Esperamos que Vossas mercês participem este aviso aos creadores; e tambem que sabendo na vindima daquelles que não tiverem emenda, nos dêem parte, para fugirmos da sua porta, pois estamos com resolução de não comprar a quem não observar o referido. Deus guarde a Vossas mercês muitos annos. Porto. Setembro de 1754. = Os Commissarios Inglezes residentes no Porto».

Altiva foi a resposta dada a esta carta. Embora mais longa, reproduzo-a por ser bastante curiosa, e mostrar o desassombro com que foi patenteada aos commissários ingleses a certeza de que só a eles eram devidos os males apontados no documento acima transcrito.

•Senhores,

«O deploravel estado a que se tem reduzido o negocio dos Vinhos do Douro (como Vossas mercês lamentão, e excita grande cuidado aos mercadores Inglezes que os comprão) deve augmentar mais a sensibilidade nos Lavradores que o cultivão, tanto quanto vai da compaixão alheia ao padecimento proprio. Mas porque a Feitoria se tem senhoreado não só dos bens, mas do animo dos Lavradores do Douro, se persuade agora ser arbitra nas capitulares do cerco em que os tem posto, e devem esperar ser a fim de melhorar (se he que pode ser mais) o seu partido; porque sempre as maximas da Feitoria Ingleza propinãrão funesta decadencia ao negocio deste genero, pelo quererem fazer todo seu, e nenhum dos creadores, de que somos testemunhas oculares, e de facto proprio.

•Confissão Vossas mercês, que a reputação dos vinhos do Douro foi grande em tempo, que gozavão o primitivo ser da natureza, e pouco ou nenhum beneficio da arte. Porém quem lha pôde ter fraudado, se não he a Feitoria com os seus inventos, e instruções? A razão é patente, porque o clima não se mudou, nem as plantas degenerarão, antes já se não conservão vinhas mais que nos sitios proporcionados para vinho maduro, reduzindo a outro fruto as terras mais lentas, e assombradas, que o produção verde. Pela maior parte se tem extinguido as más castas de uvas, renovado as vinhas das mais suaves, e gratas para o bom gosto do vinho. Na vindima com especial cuidado se separão as uvas sozonadas das que o não são, e se espera até que anadurem bem. Nos lagares se trabalha o mosto com incansavel fadiga; e até nos toneis teve augmento a generosidade deste licor, fazendo-os de extraordinaria grandeza, para lhe unir os espiritos, e valentia, tudo providencias que d'antes se não cogitavão.

«Como logo com tanto excesso de beneficio, tem degenerado a reputação do vinho do Douro, e he a Feitoria Ingleza a causa desta decadencia? Desta sorte conhecerão os mercadores Inglezes, que o vinho de Feitoria sobre bom tinha passado ao estado de melhor, quizerão que excedesse ainda mais os limites, que lhe facultou a natureza, e que sendo bebida, fosse um fogo potavel nos espiritos, huma polvora incendiada no queimar, uma tinta de escrever na côr, hum Brazil na doçura, e huma India no aromatico; começarão a introduzir por favor de hum segredo, que era conveniente lançar-lhe agoa-ardente de prova na fervura para o pulso, e baga de sabugueiro, ou folhelho de uva preta para a côr. E como os receiptados se virão melhorar de preço, e os mercadores Inglezes sempre queixosos de achar nos vinhos falta de pulso, côr, e madureza, foi propagando a receita, até ficarem os vinhos huma pura confeição de mixtos, gastando os Lavradores, com a introduzida composição de cada huma pipa de vinho, cinco, e seis mil réis, de sorte que quem mais gastava, e quem mais contrafeito tinha o vinho, era o primeiro que vendia pelo mais subido preço; vendo-se por este modo condemnados todos os creadores a esta diabolica Lei da Feitoria de carregarem os vinhos de baga, agoa-ardente, e doçura, sob pena de os não poderem vender, salvo para o ramo.

«Que este diabolico invento (como Vossas mercês lhe chamão) fosse filho da Feitoria, e não dos creadores (como se suppõem) o publica o seu mesmo nome, por se não dar este mais que aos vinhos confeccionados de baga, e agoa-ardente; e ao vinho que he puro, e líquido se lhe dá o nome de pallete, e de ramo; em taes termos, que por mais generoso que este seja, basta a taxa de não ter sido composto para Feitoria para se vender por infimo preço; e o que he de inferior qualidade, se mereceo o beneficio da tal composição, e a graça da receita, se paga mais vantajadamente pelos mercadores Ingleses. Depois desta verdade, que Vossas mercês não podem negar, como tão prezados de a tratarem, nos devem mais confessar a de estarem innocentes os Lavradores na culpa, que se lhes imputa de receiteiros; porque qual será o homem que podendo vender a novidade do seu vinho sem algum dispendio, se queira onerar por gaudio, e desvanecimento com o gasto de cinco, e seis mil réis, ou ainda mais, na composição de cada huma pipa de Feitoria, antecipando este grande desembolso, não só á venda, mas arriscando-a por tal forma, que, faltando a saída desse vinho para Feitoria, perde não só todo elle, mas a importancia da composição; porque o vinho composto, depois de ficar sem presimo para o consumo do ramo, e só para se destilar, não chega a pagar a despeza, que levou para entrar no procedimento de Feitoria.

«Mas agora com Vossas mercês queremos dar prova final a este assunto. Que pipas de agoa-ardente não gosta cada huma das casas de Negocio do Porto para lançar nos vinhos, depois de metidos nos seus Armazens! Que iaensidade de alqueires de baga de sabugueiro não mandão Vossas mercês conduzir, para nos mesmos lançarem aos vinhos! Que quantidades de pipas de vinho mudo, feito de agoa-ardente, e outro de mecha feito de vinho verde como de Barrô, e outros sitios semelhantes, não mandão Vossas mercês fazer para lançar nos vinhos! Finalmente que inumeraveis adegas de vinhos não comprão Vossas mercês por baixos preços nos sitios altos das montanhas, onde só se produzem vinhos de ramo, verdes, e ruins, que misturão com os vinhos, que comprão nos sitios finos! Certamente o não afirmariamos, se não nos tivessem passado pelas mãos tantas Commissões de Vossas mercês para compra dos ditos generos em cada hum anno, e em ponto de verdade estarmos obrigados a confessa-la ainda contra nós mesmos, e muito mais quando envolve materia de credito, e prejuizo de terceiro. E á vista deste exemplo, e prática, quaes sejam os culpados, dirão os Senhores do Norte, que se queixam de semelhantes composições, e não Vossas mercês, que não podem julgar em causa propria, e mais sendo nesta réos.

«Seja-nos licito informar a estes Senhores, para lhes tirar o temor de que não são os vinhos do Douro venenosos, nem prejudiciaes á saude; porque a nossa experiencia, e a contemplação do estipendio das Commissões, que delles recebemos pela interposta mão dos Correspondentes do Porto, nos obriga a guardar-lhes amor, e fidelidade dentro dos limites do Negocio; e a manifestar o ámeço delle.

«Senhores Britanicos: os Mercadores do Porto (fallamos de alguns, e exceptuamos mui poucos) não procurão os vinhos do Douro para o negocio de Vossas mercês: mas para o seu proprio, não para conservação da saude do Norte, mas para regalarem as suas vidas ricas em Portugal. Conhecem a grande estimação, e preferencia, que nas terras do Norte têm os vinhos do Douro, e que por taes reputão todos os que sahem pela barra do Porto; mas como nem todos são do Douro, mas de varias provincias, como Serra da Estrella, Anadia, Coimbra, &c., que por si não podem passar para negocio, nem competir na qualidade com o vinho do Douro; fazem carregar a este de dobrados espiritos, côr, doçura, e mais accidentes (sendo tal a sua substancia, que com tudo pôde) e lhe dão a gradação de vinho de cobrir; porque com huma pipa cobrem oito, e dez de vinho menos bom, e generoso, que comprão em ruins sitios, e por isso, ainda que paguem por quarenta mil réis cada pipa de Feitoria do Douro; como comprão as dos mais sitios por sete, oito, até dez mil

réis, fazem huma tal lotação que ainda quando alguns se obrigam aos Senhores do Norte a pôr a bordo a pipa de vinho a sete, e oito moedas, lucrão mais de cento por cento, e Vossas mercês perdem o vinho todo pelos efeitos subseqüentes, que a Feitoria nos noticia na sua Carta, vindo esta a ser de Urias que os entrega ao supplicio.

«O remedio he facil : mandem Vossas mercês pedir todos os annos aos seus correspondentes do Porto mappas das lojas da Feitoria do Douro, dos nomes de seus donos, do numero das pipas, e da sua qualidade, e do preço em que as estimão ; e resolvendo-se a comprar, mandem pedir positivamente os vinhos das lojas, que melhor lhes parecer, sem mistura, ou lotação, e logo conhecerão se o damno procede das lojas dos creadores, se dos armazens dos Correspondentes ; porque então haverá a cautela de se deixarem amostras, e se esmerarão os creadores em fazer vinhos puros, e sem misturas, e com mais conveniencia, pelo que poupão na despeza dellas, e restaurarão os vinhos aquella estabilidade de que carecem, e he muito necessaria para a mesma Feitoria : porque abnuadando os Lavradores de cabedal no tempo em que o vinho era menos, agora que he mais, estão mais indigentes, e não podem sustentar o granjeio das vinhas, pelo pouco lucro, que dellas tirão, deixando ir muitas a monte pela desigualdade da reputação, pagando-se talvez o vinho inferior, e mais composto por preço grande, e o melhor e puro por preço infimo, faltando tambem a saida deste genero, pela hirem dar aos vinhos das referidas Provincias com o titulo do Douro, o que para todos he engano.

«Esta é a verdadeira instrução, de que carece mais a Feitoria, do que os Creadores ; porque estes para darem passagem aos seus frutos, devem fazer tudo o que os compradores lhes insinuão, preparando-os a seu contento, sem os mover os prejudiciaes effeitos, que lhes podem acontecer depois de vendidos. Pelo que, o remedio está na Feitoria, e não nos Creadores ; e se não, compre esta o vinho só aquellas pessoas, que o fizerem puro, e sem mistura, e não offereça hum só real aos que usarem de confeições, que logo se verá, se algum as pratica ; porque não haverá pessoa tão desacordada, que perca a sua fazenda, e se empenhe a fazer huma tão excessiva despeza sem lucro, e só por ostentação. E assim julgamos desnecessarios os avisos, que contém a Carta da Feitoria ; pois o que ella estranha, já ha muito o ouvimos lastimar sem fructo aos Creadores do vinho ; e por não ser justo, que elles paguem a culpa, que Vossas mercês tem commettido, nos move a consciencia a fazer este Manifesto, e a restaurar a opinião do vinho do Douro, em que Vossas mercês são mais interessados. Se lhes parecer, seja a emenda geral, para que se reslaure o primitivo ser ao negocio : se não, assim como o Douro passou ha mais de quarenta annos sem Feitoria Inglesa, e nós os Commissarios sem a conducta das Commissões, nos tornaremos ás nossas terras, e Vossas mercês ás suas do Norte ; que não faltarão outras Nações, que nos busquem. Deos guarde a Vossas mercês muitos annos. Cima do Douro de Setembro de 1754. = Commissarios Veteranos.

O que os dois documentos transcritos demonstram claramente é que era pouco satisfatório o estado da agricultura duriense nessa época. O aumento do consumo fêz é certo progredir a cultura da vinha, mas é de presumir que nem só a ambição dos exportadores ingleses fosse a causa da depreciação a que eles se referem. Além dos esforços empregados na extinção das vinhas, de certo também os lavradores procuravam aumentar as produções melhores com junção de vinhos inferiores. Estes dois factos conjugados, a depreciação nos mercados ingleses e o aumento da produção, tiveram com resultante uma grande baixa nos preços. Alarmados, os produtores e os commerciantes acusavam-se mutuamente, como pa-

tenteiam aquelas duas cartas. E embora de ambas as partes houvesse culpas, decerto pela situação que de há muito tinham criado aos lavradores os maiores responsáveis eram os exportadores ingleses, que sentindo-se gravemente ofendidos com a altiva resposta que as suas novas instruções obtiveram e surpreendidos com a forma desassombrada com que os seus processos eram condenados, resolveram nesse ano não irem provar os vinhos ao Douro, como costumavam.

Então os lavradores, abdicando mais uma vez da sua posição de fidalgos, vieram ao Pôrto em 1755, ofereceram-lhes os seus vinhos pelo que quizessem dar-lhes. Mas apesar dos ingleses não anuírem a tais transacções, com o fim de se vingarem da ofensa recebida, pela barra do Douro foram exportadas nesse ano 12.869 pipas, número importante comparado com o dos anos anteriores e até superior à exportação de 1745. O facto apontado pelos lavradores na sua célebre carta, relativamente à exportação de vinhos de outras regiões adornados pomposamente com o nome do Douro, teve então a mais absoluta confirmação. E eles antevendo a completa ruína da sua agricultura, resolveram mandar delegados a Lisboa com o fim de exporem ao rei a allitiva situação em que o país vinhateiro se encontrava pela recusa dos exportadores de adquirirem os seus vinhos e do perigo de ser desacreditada a fama de que gosavam, ameaçada pelas falsificações dos ingleses.

«A Corte de Lisboa tomou em muita consideração a representação dos lavradores do Alto Douro, a qual deo causa a muitas e serias reflexões ao Ministro (o Marquez de Pombal) que queria pôr um freio á má fé dos ingleses residentes no Pôrto; e não querendo mostrar-lhes o açoute se lembrou de estabelecer no Pôrto hum Negociante, ou Casa de commercio Portugueza de boa fé e crédito na Inglaterra, a fim de que o vinho que aquella Casa para alli mandasse, fosse acreditado pelo proprio, genuino e verdadeiro vinho do Porto sem confeição, nem mistura de outro vinho, e sem outro beneficio mais do que da precisa e boa aguardente, para que os negociantes deste genero, em Inglaterra, soubessem qual era a verdadeira qualidade do vinho do Porto, e não acceitassem vinhos que o não pareassem, o que daria (e com efeito deo) causa a que os Negociantes exportadores do Porto se esmerassem, a exemplo desta Casa a mandar só vinhos puros, e senão melhores, ao menos eguaes ¹».

Já antes um comerciante espanhol, Bartholomeu Pancorvo, conjecturara a modificação do estado económico do Douro, por meio da fundação duma companhia. Os seus projectos nunca tiveram realização pela

¹ *Mem. cit.*

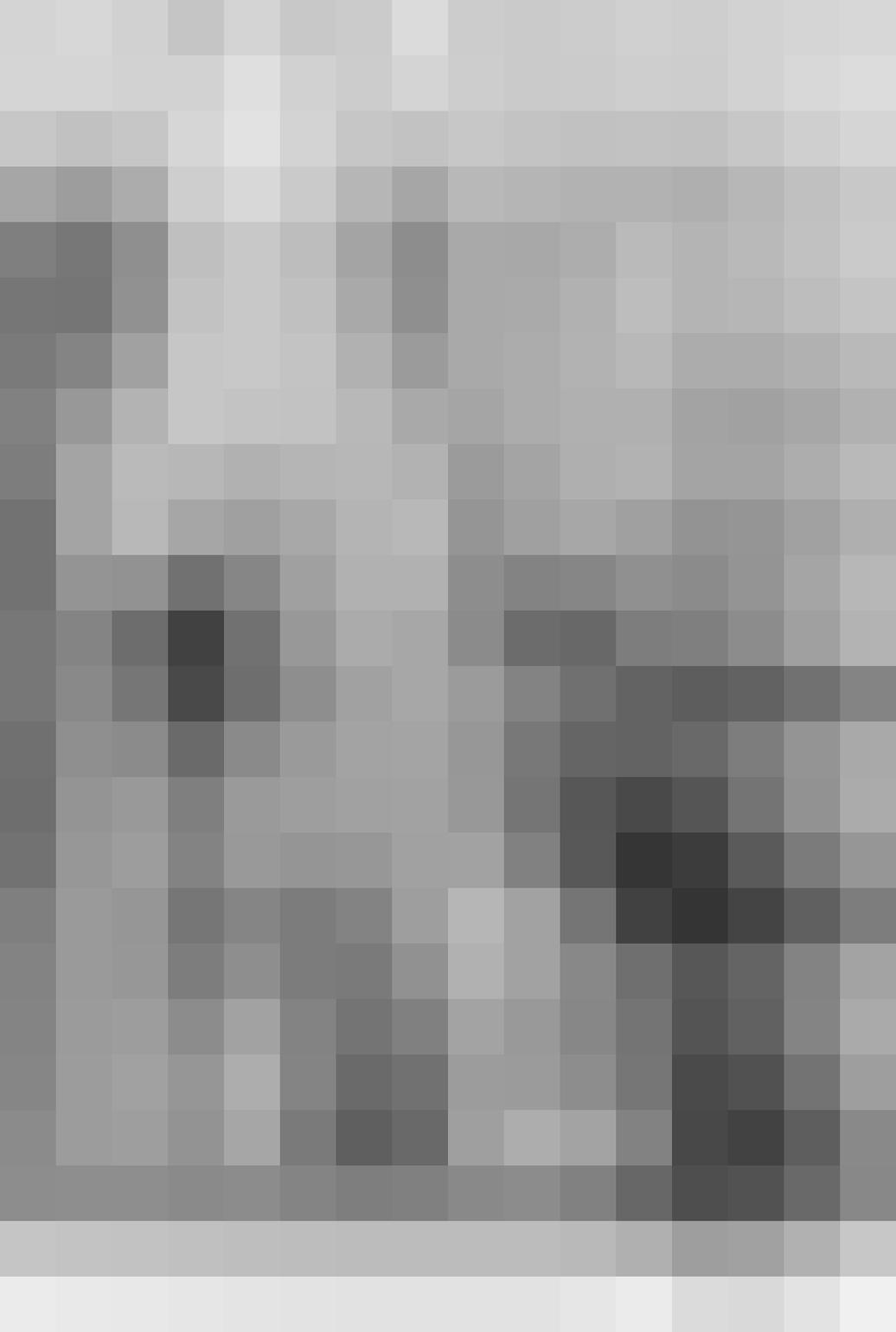
campanha que contra êles moviam os exportadores ingleses e pela falta de capitais para um tão grande empreendimento. Parece que o frade dominicano Fr. José de Mansilha, que conhecera os trabalhos de Pancorvo, depois de obter bastantes dados sôbre a pretendida constituição da companhia, comunicou-os ao Marquês de Pombal, que apropriando-se deles fundou em 1756, após a reclamação dirigida ao govêrno pelos lavradores, a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, conhecida em Inglaterra pela denominação de Royal Oporto Wine Company, e também no nosso País pela de Rial Companhia dos Vinhos do Pôrto. A essência do projecto de Bartholomeu Pancorvo foi aproveitada, mas houve quem afirmasse que a constituição da poderosa Companhia ficou defeituosa por não ter sido completamente posta em execução a idea do comerciante espanhol, que, fiel sempre ás suas boas tendências, tendo pago enormes quantidades de vinho do Pôrto por alto preço relativamente ao oferecido pelos ingleses, encontrou a ruína na liquidação dos seus negócios.

A fundação desta Companhia, auxiliada com grandes favores do Estado, que lhe concedeu os privilégios e poderes adeante referidos, data da época em que outras duas grandes empresas foram constituídas: a do Grão-Pará e Maranhão em 7 de junho de 1755 e a de Pernambuco e Paraíba em 13 de agosto de 1759.

Contêm a *Instituição* da Companhia 53 capitulos, referindo-se o 10.º ao seu fim, que consistia em «sustentar com a reputação dos vinhos a cultura das vinhas, e beneficiar ao mesmo tempo o commercio, que se faz n'este genero, estabelecendo para elle um preço regular, de que resulte competente conveniencia aos que o fabricam, e respectivo lucro aos que n'elle negociam, evitando por uma parte, os preços excessivos, que impossibilitando o consumo, arruinam o genero; evitando por outra parte que este se abata com tanta decadencia, que aos lavradores não possa fazer conta sustentarem as despezas annuaes da sua agricultura. E sendo necessario para estes fins estabelecer os fundos competentes, será o capital d'esta Companhia de um milhão e duzentos mil cruzados para que a Companhia possa assim cumprir com as obrigações de occorrer ás urgencias da lavoura e do commercio».

A *Instituição* foi aprovada por alvará régio de 13 de Setembro de 1756, do teor seguinte:

Eu El-Rey. Faço saber aos que este meu Alvará de confirmação virem, que havendo visto e considerado com pessoas do meu Conselho, e outros Ministros Doucos, experimentados, e zelosos do serviço de Deus, e meu, e do bem commum dos meus Vassallos, que me pareceu consultar, os cincoenta e tres capitulos, e condiçoens contêidos nas trinta e tres meyas folhas a traz escritas, rubricadas por Sabastião Joseph de Carvalho e Mello, do meu Conselho, e Secretario de Estado dos Negocios do Reyno, que os principaes lavradôres de



sima do Douro, e Homens Bons da Cidade do Porto, nellas enunciados, fizerão, e ordenarão com meu Real consentimento, para formarem huma Companhia, que sustentando competentemente a cultura das vinhas do Alto Douro, conserve ao mesmo tempo as produçoens dellas na sua pureza natural, em beneficio do commercio Nacional, e Estrangeiro, e da saude dos meus Vassallos, sem alguma despesa da minha Fazenda, antes com beneficio della, e do bem commum dos meus Reynos. E porque sendo examinadas as mesmas condiçoens com maduro conselho, e prudente deliberação, se achou não só serem convenientes, e com ellas a mesma Companhia, contendo esta notoria utilidade da mesma Cidade do Porto, e Provincias a ella adjacentes, mas tambem o grande serviço, que neste particular faz a dita Companhia, e as pessoas, que com ella promovem o commercio, e a agricultura por num tão util e solido estabelecimento: Hey por bem, e me praz de lhe confirmar todas as ditas condiçoens, e cada uma em particular, como se de verbo ad verbum, aquí fossem insertas, e declaradas, e por este meu Alvará lhas confirmo de meu proprio motu, certa sciencia, poder Real, e absoluto, para que se cumprão, e guardem inteiramente como nellas se contém: E quero que esta confirmação em tudo, e por tudo lhes seja observada inviolavelmente, e nunca possa revogar-se, mas sempre como firme, valida, e perpetua, esteja em sua força, e vigor, sem diminuição, e lhe não seja posto, nem possa pôr duvida alguma a seu cumprimento, em parte nem em todo, em juizo, nem fóra d'elle, e se entenda sempre ser feita na melhor fórma, e no melhor sentido que se possa dizer, e entender a favor da mesma companhia, e do commercio, e conservação d'elle: Havendo por suppidas (como se postas fossem neste Alvará) todas as clausulas e solemnidades de feito, e de Direito, que necessarias forem para a sua firmeza: e derogo, e hey por derogadas todas, e quaesquer Leys, Direitos, Ordenaçoens, Capitulos de Cortes, Provisões, Extravagantes, e outros Alvarás, opinioens de Doutores, que em contrario das condiçoens da mesma Companhia, ou de cada uma dellas possa haver por qualquer via, ou por qualquer modo, posto que taes se jáo, que fosse necessario fazer aquí dellas especial e expressa relação de verbo ad verbum sem embargo da Ordenação do livro segundo titulo quarenta e quatro, que dispoe não se entender ser por Mim derogada Ordenação nenhuma, se da substancia della se não fizer declarada menção: E para mayor firmeza e irrevocabilidade desta confirmação prometto, se seguro de assim o cumprir, e fazer cumprir, e manter, e lha não revogar debaixo da minha Real palavra, sustentando aos interessados nesta companhia na conservação della, e do seu commercio como seu Protector, que sou. E terá este Alvará força de ley; para que sempre fique em seu vigor a confirmação das ditas condiçoens, e capitulos, que nella se contem sem alteração alguma. Pelo que mando ao desembargo do Paço e Casa da Supplicação, Concelho da Fazenda, e Ultramar, Mesa da Consciencia, Camara da Cidade do Porto, e mais Conselhos, e Tribunaes; e bem assim aos Governadores, e Capitaens Generaes do Brasil, Capitaens môres, Provedores da Fazenda, Ouvidores geraes, e Camaras daquelle Estado, e a todos os desembargadores, Corregedores, Juizes, e Justiças de meus Reynos, e Senhorios, que assim o cumprão, e guardem, e fação cumprir, e guardar, sem duvidas, nem embargo algum não admitindo requerimento, que impida em todo, ou em parte o effeito das ditas condiçoens por tocar á Mesa dos Deputados da Companhia tudo o que a elle diz respeito. E hey por bem que este Alvará valha como carta, sem passar pela Chancellaria, e sem embargo da ordenação livro segundo titulo trinta e nove em contrario, posto que seu effeito haja de durar mais de hum anno. Dado em Belem a dez de Setembro de 1756.

REY

Sabastião Joseph de Carvalho e Mello.

Alvará porque V. Magestade ha por bem pelos respeitos nelle declarados confirmar os cincoenta e tres capitulos, e condiçoens conteúdos nas trinta e tres meyas folhas a traz escritas, que os principaes Lavradores de sima do Douro e Homens Bons da Cidade do

Porto fizerão e ordenarão com o real Consentimento de V. Magestade, para formarem huma Companhia, que sustentando a cultura das vinhas, conserve as produçoens dellas na sua pureza natural em beneficio da lavoura, do commercio e da saude publica.

Para V. Magestade ver.

Joaquim Joseph Borralho o fez.

Registrado na Secretaria de Estado dos Negocios do Reyno no livro I. da sobredita Companhia a fol. I com seqq. Poderá o Impressor Miguel Rodrigues estampar os capitulos, e condiçoens da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro; porque para esse effeito por este Decreto sómente lhe concedo a licença necessaria. Balem treze de Setembro de mil setecentos e cincoenta e seis.

Com a rubrica de Sua Magestade.

Registrado.

Em resumo eram os seguintes os principais artigos da *Instituição*: a Companhia terá o monopólio de todo o comércio dos vinhos, aguardentes e vinagres, que se exportarem do Pôrto para a Baía, Rio de Janeiro, S. Paulo e Pernambuco; todos os navios, que se dirigirem do Pôrto para os pontos mencionados, serão obrigados a receber os vinhos da Companhia por preços tarifados inalteráveis; será proibido vender a retalho na cidade do Pôrto e arredores, até à distância de 3 léguas, outro vinho sem ser o da Companhia; todos os produtores de vinho serão obrigados a vendê-los por preços tarifados; limitar-se-há dos dois lados do Douro, toda a extensão de terreno que produz o vinho do Pôrto, e ninguém poderá vender, em cada ano, uma quantidade de vinho inferior ao termo médio da produção de cinco anos da sua lavra sujeita à demarcação; nenhuma quantidade de vinho entrará na demarcação sem ser apresentado aos empregados da Companhia, que lhe examinarão a qualidade e o destino; nenhum vinho poderá sair pela barra do Pôrto sem licença dos empregados da Companhia, que depois de o ter examinado, declararão a que classe pertence, sendo a primeira (a de feitoria) destinada para o consumo da Inglaterra e dos outros países da Europa, a segunda (subsidiário) ao do Brasii e a terceira (do ramo) à venda no país (compreendendo os vinhos empregados na distilação); a Companhia gosará dum foro privilegiado; será obrigada a vender os seus vinhos, aguardentes e vinagres por preços igualmente tarifados; emprestará aos cultivadores dinheiro a 3^o/_o; o seu capital será de um milhão e duzentos mil cruzados, e a sua duração de vinte anos.

O pessoal da Companhia compunha-se de: um provedor, doze deputados, seis conselheiros, um secretário; um desembargador juiz conservador, um desembargador fiscal, um escrivão, um meirinho; caixeiros, feitores, administradores, comissários e seus escrivães, oficiais, provadores, etc. Todos estes numerosos funcionários, influenciados pelos altos poderes da Companhia, mostravam-se sempre orgulhosos e até mesmo arrogantes, desde o provedor até aos provadores, que de certo

por lhes ter aquele emprestado todas as letras do seu título menos uma se julgavam possuídos de grande autoridade.

A demarcação da faxa produtora foi arbitrária, como sempre tem sido afirmado; pode, contudo, notar-se que dum modo geral os limites da região dos vinhos de feitoria são aqueles até onde a produção era mais fina. Exterior a esta demarcação havia uma outra, destinada ao vinho de ramo. A Companhia mandou colocar muitos marcos, delimitando-as. Raros existem hoje. Conheço um na quinta da Casa Nova, da firma J. A. Andresen & C.^a, entre o Pinhão e Gouvães. É um paralelepípedo rectângulo de granito, com cerca de 1^m,25 de altura, tendo gravado na face voltada para o curso do Douro a palavra *Feitoria*. Não se distinguem quaisquer outros dizeres.

A Companhia fixava o vinho a exportar anualmente. Os vinhos dos diferentes lavradores eram classificados nas três classes referidas, prova ordenada por ela, e marcados em seguida os preços. Cada proprietário recebia um bilhete, que designava o número de pipas que podia vender e as que foram apartadas da exportação em vista da sua inferior qualidade. Era em segúnia afixado um edital designando o dia das compras. O vinho era adjudicado ou à Companhia ou a qualquer exportador — vendia-se àquele que primeiro chegasse à porta da adega respectiva. Era a máxima liberdade, diziam os defensores da Companhia; era um meio de mascarar o seu despotismo, pois facilmente se compreende que apesar dessa disposição a Companhia tinha a influência necessária para comprar todo o vinho de que necessitava, afirmavam os que combatiam a sua constituição. O capítulo 33.^o da Instituição, referia-se aos preços estabelecidos de 25\$ e 30\$ por pipa, respectivamente para os anos de abundância e escassez. Após o Alvará de 30 de agosto de 1757, que proibiu o lançamento de estrume nas vinhas, afim de que o aumento de produção não prejudicasse a qualidade, a junção na vinificação de uvas brancas e tintas e a adição de baga de sabugueiro aos vinhos, fundando-se em que a totalidade do vinho era comprometida especialmente pela primeira destas disposições, alterou a Companhia o preço de compra, ficando elevado a 36\$ o valor da pipa dos vinhos de primeira qualidade.

O bilhete recebido pelos produtores era uma guia anónima, destinada a acompanhar sempre os vinhos respectivos. Muitos escritos nos falam da escandalosa e imoralíssima agiotagem feita com esses documentos. Apesar de ter notado que a demarcação dos vinhos finos, alargada a pedido da Companhia por deliberação régia de 6 de setembro de 1788, correspondia duma maneira geral à area de produção mais fina, devo acentuar que dentro dela havia quintas cujas produções por varias circunstâncias eram inferiores. Os seus proprietários se eram influentes conseguiam que os provadores da poderosa instituição classicassem

os seus vinhos como de primeira qualidade, mas nem a Companhia os comprava, nem os outros exportadores os pretendiam. Mas a guia sendo anónima prestava-se maravilhosamente a instrumento de corrupção: o seu dono a trôco de importantes quantias vendia-a a qualquer produtor, cujo vinho pertencendo à demarcação não tinha obtido, apesar de superior, justiça na sua classificação, ou se era extranho à área só dêsse modo encontrava meio de caminhar para a exportação.

A junta de administração da Companhia era eleita pelos acionistas, sendo o resultado da eleição submetido à aprovação do governo, que por vezes abusava da sua autoridade nomeando os membros da junta. A primeira foi constituída pelos seguintes indivíduos, escolhidos pelo governo em harmonia com o disposto na *Instituição* :

Provedor—Luiz Beleza de Andrade.

Deputados—Domingos José Nogueira.

Luiz de Magalhães Coutinho

Manoel Rodrigues Braga

António de Araujo Freire de Sousa Borges Veiga

Luiz Diogo de Moura Coutinho

Francisco Martins da Luz

Custódio dos Santos Alves de Brito

José Pinto da Cunha

Francisco Barboza dos Santos

José Monteiro de Carvalho

Francisco João de Carvalho

João Pacheco Pereira.

Secretário — José Carlos Pinto de Azevedo.

Conselheiros (por decreto de 9 de Maio de 1757)

—Vicente de Távora de Noronha

Manoel de Figueirôa Pinto

João de Sousa e Melo

Gaspar Barboza Carneiro

João de Bastos Maia

Braz de Abreu Guimarães.

O Alto Douro aplaudiu a formação da Companhia que usava o seu nome, porque, apesar dos estranhos poderes que lhe foram outorgados e das desigualdades já referidas, usadas para com os diferentes produtores, só os vinhos da demarcação podiam ser exportados como vinhos do Porto. Era a superioridade da região duriense incluída na faixa demarcada, e a ruína da restante. Aos aplausos dos beneficiados (e não o eram senão em parte, pois que a Companhia lhes tolhia a liberdade) vieram contrapor-se os protestos dos oprimidos. Desde o seu início a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro viu erguerem-se contra ela ini-

misades bem fundadas de inúmeros sacrificados pelo seus poderes ; porém, o Marquês de Pombal sempre orgulhoso das suas obras, colocou a fundação da célebre Companhia na lista dos actos mais proveitosos do seu govêrno.

Para garantir a autenticidade dum produto de determinada região comprehende-se que se faça uma delimitação racional; o que é contudo inadmissível é que, além duma medida dêsse género, Carvalho e Mello, que numa carta confessou que o seu objectivo fóra contrabalançar o monopólio que estava nas mãos dos ingleses residentes no Pôrto, criasse para êsse fim outro monopólio. A protecção à região duriense impunha-se, é certo, e a liberdade que alguns historiadores, baseados nas medidas que quasi ao mesmo tempo Turgot, o grande ministro francês, decretou, abolindo os privilégios de algumas cidades produtoras de vinhos, seria de futuro a ruína inevitável do comércio de vinho do Pôrto. O Marquês de Pombal em vez de decretar medidas de protecção, que não se transformassem em regalias inconcebíveis para uma Companhia, criou um forte organismo com o fim de levantar os créditos dos vinhos do Douro, créditos arruinados em parte, como os lavradores afirmavam e como o próprio ministro o confessou pelas instruções que os commissários ingleses enviavam aos produtores e pelas falsificações que operavam nos vinhos ao exportá-los. Êsse organismo, recebeu, é certo, manifestações de agrado de grande parte dos proprietários do Alto Douro, mas a verdade é que, além de colocar numa desesperada situação os estranhos à demarcação, tolheu toda a liberdade de que os primeiros podiam dispôr.

Mas nem só a Companhia era exportadora; comprava o que entendia, mas os restos ficavam para os outros exportadores, entre os quais continuaram os ingleses. Tinha a poderosa empresa vários monopólios, mas nunca conseguiu o do comércio de vinhos para Inglaterra, que Carvalho e Mello não lhe concedeu com receio de levantar com êsse acto algum conflito internacional. Conclusão: os exportadores ingleses continuaram o seu comércio, e a Companhia, fundada sobretudo para estorvar os seus processos, tornou-se uma rica e despótica sociedade exploradora de centenas de portugueses.

A comparação da obra legislativa de Pombal com a de Turgot, sob êste aspecto, não pôde ser feita pelo lado da liberdade de comércio, como disse pretenderem alguns. A liberdade absoluta para o do vinho do Pôrto não seria decerto decretada por Turgot, se em vez de ministro de Luiz XVI, rei de França, o fosse de D. José I, rei de Portugal, porque na previsão, não confirmada imediatamente nos registos da alfândega do Pôrto, de que após o tratado de Methuen a exportação aumentasse de súbito, a produção cresceu desvalorizando os vinhos, o que precisava prompto remédio, e porque a concorrência dos vinhos doutros pontos do País

acabaria com a justificada reputação da nossa primeira riqueza enológica.

Da comparação da legislação pombalina com a de qualquer estadista eminente só pôde resultar uma apreciação pouco lisonjeira para os conhecimentos económicos de Carvalho e Melo. No caso considerado, porém, as especiais circunstâncias da região justificavam uma parte das suas medidas, mas de forma alguma podem autorisar alguém a afirmar a necessidade de conferir tão dilatados poderes a uma companhia.

Mas o ministro de D. José se errou no acto da sua fundação ampliou depois sucessivamente os seus privilégios, agravando com muitos dos seus actos a situação dos dependentes da poderosa Companhia. Durante os 27 anos que se conserva no poder constantemente novas mercês lhe foram feitas por meio de numerosos decretos, éditos, sentenças, etc., concessões que sofreram sempre grandes ataques quer nessa época quer em escritos ulteriores. Eis a apreciação que dêsse amontoado de legislação faz o economista Francisco Luiz Gomes:

«Em 1760 a Companhia obteve um edito, que levou mais longe os seus privilegios. O exclusivo da venda dos vinhos foi levado para quatro leguas da cidade, em vez de tres, e acrescentou-se-lhe o do fabrico das aguas-ardentes, nas provincias do Minho, da Beira e de Traz-os-Montes; foi prohibido aos cultivadores converterem os seus vinhos em agua-ardente; essa faculdade não lhe era reservada senão para as borras e os vinhos deteriorados: a Companhia comprometeu-se a vender as aguas-ardentes por preços tarifados.

«As aguas-ardentes foram divididas em classes, a primeira chamada *d'escada*, a segunda de *prova redonda*, a terceira de *prova baixa*. Uma gota de azeite, lançada na agua-ardente, decidia a classe a que pertencia. Este edito foi um golpe mortal para os cultivadores de vinhas.

«Para manter a pureza dos vinhos do Porto, Carvalho ordenou uma demarcação de todo o territorio que produzia o vinho de consumo interno (*do ramo*), da mesma forma que ordenara havia pouco outros para os vinhos do Porto. Os proprietarios dos vinhedos comprehendidos na terra limitada não podiam vender senão uma certa quantidade de vinho, que estava fixada de ante mão, e, a requerimento da Companhia, eram obrigados a declarar a quem a tinham vendido, e a proval-o.

«A este decreto barbafo juntou-se depois outro, pelo qual era prohibido aos exportadores dos vinhos *de ramo* expedil-os para Lisboa, de forma que esses desgraçados ilotas da Companhia não podiam mandar os seus vinhos ao Brazil senão por intermedio d'essa potencia, que os carregava de comissões e de direitos exorbitantes; não podiam vendel-os na cidade do Porto, sem ferir os privilegios da Companhia, nem envial-os a Lisboa sem ir contra os regulamentos, e enfim nem sequer bebel-os,

porque Sebastião de Carvalho tivera a providencia de tarifar tambem os estomagos. Um religioso (de Santa Cruz) não podia beber mais do que o correspondente a meio litro por dia, era essa ainda a medida mais larga, porque os proprietarios não podiam reservar para o seu consumo pessoal senão uma quantidade de vinho proporcionalmente muito inferior.

«Carvalho não se limitava a publicar decretos com o fim de evitar a mistura dos vinhos de *ramo* com os da *feitoria*, ordenava inqucritos, recebia as relações secretas, e punia com rigor os que ousavam fazer essas misturas impuras e criminosas. Os pobres cultivadores estavam á mercê do primeiro intrigante que apparecesse. Um doutor expiou na prisão a licença que dêra a um religioso de deitar nos seus toneis uma pequena quantidade de vinho obtido num pedifitorio.

.....
«Esta orgia legislativa não tinha fim. Em 1773 Carvalho affligiu-se extremamente com um ligeiro desenvolvimento que a produção dos vinhos tivera. Julgou que Portugal ficaria arruinado se chegasse a cobrir-se de vinhas em detrimento das outras culturas. Deu, por conseguinte, ordem para serem devastados os vinhedos, e prohibiu aos proprietarios da *demarcação* que os cultivassem sem autorisação da Companhia.

«Carvalho não era homem que fizesse as coisas a meio. Em 1776 publicou um decreto, da data de 4 de agosto, que foi a coroação dessa larga e absurda legislação ácerca dos vinhos. A exportação dos vinhos de Vianna, Aveiro, Monção, Bairrada, Anadia, S. Miguel, Figueira, Coimbra e do Algarve, foi expressamente prohibida em todos os portos de Portugal. Era, diziam os considerandos do decreto, para manter o credito das vinhos do Porto que se tomaram estas medidas. Não podemos compreender como é que os vinhos, que não tinham o sello da Companhia, podiam confundir-se com os outros a ponto de os desacreditarem. O verdadeiro motivo parece ter sido o desejo de levantar os preços dos vinhos da Companhia⁴»

Qualquer revolta contra as ordens de Pombal era duramente reprimida. Para o provar basta lançar a atenção sobre a tragédia originada pelo motim provocado no Pôrto pelo descontentamento do povo acêrca do monopólio referido do fornecimento do vinho à cidade. O despotismo inqualificável do ministro apparece-nos a castigar severamente a justa revolta contra a liberdade esmagada. O acto de Carvalho e Mello é mais uma negra página a adicionar a algumas outras do bárbaro executor de João Baptista Pele e de Malagrída.

Os taverneiros do Pôrto, sentindo-se lesados com o monopólio da

⁴ Le Marquis de Pombal — cap. 6.

Companhia, incitaram a população a revoltar-se. O seu acto foi coroado de êxito. Os habitantes da nobre cidade, o maior baluarte da liberdade portuguesa, manifestaram o seu desgosto e protesto contra essa disposição que lhes coartava os seus direitos, que sempre tanto amaram, na manhã de 23 de fevereiro de 1757, quarta-feira de cinzas, dirigindo-se aos gritos de *viva o povo, viva El-Rei, morra a Companhia*, a casa do juiz do povo e como o não encontrassem à do chanceler, que revogando as disposições legais permitiu a liberdade da venda do vinho.

A isto se resumiria o protesto se não fosse a irritabilidade dum individuo que nessa ocasião visitava o provedor da Companhia, Luiz Bezeza de Andrade, a casa de quem os amotinados se dirigiram em seguida. Conjuntamente com um seu criado a visita disparou dois tiros de baccamariê sôbre a multidão. Enfurecidos com esse insólito procedimento contra quem nessa ocasião apenas procurava exteriorisar o entusiasmo provocado pela vitória conseguida que a ingenuidade do povo, não compreendendo que a simples resolução dum funcionário era impotente para derrubar os decretos do rei, classificava de triunfo, invadiram a residência do provedor, mostrando com a destruição do mobiliário a indignação que nutriam contra a poderosa instituição. E nada mais. Nessa tarde saía a procissão das cinzas no meio da tranquilidade costumada.

Pombal, porém, declarou imediatamente o motim como rebelião contra o rei, e os seus auctores como reus do crime de alta traição.

Com que injustiça o cruel ministro, para quem a clemência e a generosidade eram fraqueza, interpretava o acto de justa indignação que êsses centos de criaturas lesadas na sua liberdade praticaram! O Marquês de Pombal quiz apenas aproveitar essa oportunidade para patentear claramente que contra o seu poder eram infructíferos todos os golpes. E nessa passagem trágica do seu govêrno mostrou quanto amava aquele princípio vil que pareceu combater noutras ocasiões, ao perseguir os que usavam por lema: os meios desculpam os fins. Hoje já os historiadores acentuam estas verdades, mas então o horror que o despotismo pombalino causava fazia calar os lábios dos acusadores e emudecer os queixumes dos vencidos.

Em 28 de janeiro de 1757 foi nomeado para inquirir dos tumultos o desembargador João Pacheco Pereira de Vasconcellos, que teve por adjunto o desembargador José Mascarenhas Pacheco Pereira Coelho de Mello, seu filho. Para os auxiliarem dispunham de consideráveis forças: três regimentos, os de diágoes de Aveiro e infantaria do Minho e Trassos-Montes e um destacamento de cavalaria de Chaves, além da guarnição do Pôrto. A cidade foi cercada e depois dos regimentos entrarem foram dadas ordens para o aboletamento dos soldados nas casas particulares, especialmente nos bairros onde habitavam os amotinados. A alimentação era

fornecida pelos inquilinos e os soldos e munições por meio duma contribuição geral.

Levar-me-hia longe a descrição do processo, que durou cinco meses, apesar dos esforços do Marquês para que o abreviassem. Os periodos seguintes, extraídos das referências que Manuel Pinheiro Chagas faz á sua monstruosa acção permitem comprehender a illegalidade usada ¹.

«Começou logo o processo, principiando por ser exauctorado com violencia e d'um modo infamante o pobre juiz do povo, que fôra antes a primeira victima, do que cumplice da derrota. Não lhe valeu o ser notorio no Porto que os amotinados o tinham forçado a collocar-se á sua frente, mettendo-o n'uma cadeirinha, enfermo como elle allegava estar, e levando-o a casa do regedor das justiças. Chamaram pois o juiz do povo os emissarios de Carvalho, e, depois de o terem conduzido á praça quebraram-lhe a vara na mão, arrancaram-lhe a cabelleira e esbofetearam-no com ella, singular modo de abrir um processo! Foi depois levado ao castello de S. João da Foz, com as mãos atadas atraz das costas, atravessando assim ignominiosamente a cidade. Foram presos tambem os membros da casa dos Vinte e Quatro, e muitos homens, mulheres e até creanças do povo, ficando atulhadas de presos as cadeias da cidade, e a do castello de S. João da Foz.

.....
«João Mascarenhas expunha repetidas vezes a Sebastião de Carvalho os seus escrúpulos acerca do modo pouco legal com que o grande ministro queria que o processo caminhasse. Sebastião de Carvalho respondia-lhe porém :

«Acabe com essa tragedia o mais depressa possivel; tal é a vontade d'el-rei meu amo. Tenha sempre presente que se trata de um processo politico, que deve sempre ser conduzido por considerações e principios diversos d'aquelles que expõe aliás com extrema lucidez; tanto em Portugal como no estrangeiro, taes processos nunca duraram mais de um mez. Quanto mais longo for o processo do Porto, mais fracos serão os seus efeitos.

.....
«Carvalho em toda esta questão, que diz respeito á revolta do Porto, mostrou o desprezo mais completo pela razão, pela justiça e pelos ditames da consciencia. Quando João Pacheco lhe dizia que era necessario respeitar ao menos as formalidades, respondia-lhe, como acima dissemos; e ao mesmo tempo advertia-lhe, que tivesse todas as attenções pelos empregados da companhia e pelos inglezes, porque eram estes que nos compravam os nossos vinhos, e então convinha não os descontentar n'essa occasião.

.....
«No dia 11 de outubro de 1757 foi afinal proferida a sentença pelos juizes da Relação, não sem que Sebastião de Carvalho houvesse mandado reprehender alguns dos vogaes, por terem opinado que o crime não se podia considerar, senão como de simples assuada, e não como de lesa Magestade, e que não devia ser punido com a pena capital. Sebastião de Carvalho usava porém d'um deploravel sophisma, que servia para arraigar profundamente o seu poder. Dizia elle que a magestade não consistia simplesmente na pessoa do rei, mas nas suas leis e no seu Estado, não podendo existir um sem os outros. D'esta fórma podia ser considerada como crime de lesa-magestade até a mais ligeira infracção de policia.

«O pobre João Pacheco ainda hesitava em punir com a confiscação de bens os reus que não soffriam pena de morte, mas ainda ácerca d'isso Sebastião de Carvalho lhe escreveu e o decidiu a fazer o que o presidente da alçada reprovava com energia».

¹ *Historia de Portugal*—Vol. VI da edição de 1902.

A 14 de outubro foi executada a sentença capital, em treze homens e quatro mulheres, tendo conseguido fugir oito dos homens condenados à morte e esquivado-se a ela uma mulher, atendendo ao estado em que se encontrava quando foi proferida a sentença. As outras penas foram: açoites e confiscação de metade dos seus bens a 26 homens; açoites, degredo para Angola e Benguela e confiscação de metade dos bens a 8 homens e 9 mulheres; degredo para Angola e confiscação a 3 homens e 1 mulher; degredo para Mazagão e confiscação da terça parte dos bens a 9 homens; degredo para Castro Marim e multas a 3 homens; degredo para Castro Marim e confiscação da quarta parte dos bens a 9 mulheres; degredo para África e confiscação da quarta parte dos bens a 22 homens; degredo para fora da comarca e confiscação da quarta parte dos bens a 56 homens e 5 mulheres; seis meses de prisão e várias multas a 54 homens e 9 mulheres; degredo para os estados da Índia a 4 homens; irem ver as execuções a 17 impúberes do sexo masculino. Foram absolvidos 33 homens e 4 mulheres, e remetidos aos tribunais ordinários 16 facínoras, que também se encontravam entre os amotinados. Durante o processo foram soltos 183 homens e 12 mulheres.

A sinopse da legislação sôbre a questão duriense apresentada na parte VI faculta a quem se interesse pelo estudo minucioso dêste importantíssimo assunto o meio de se orientar acêrca da evolução seguida pela agricultura e comércio dos vinhos do Pôrto.

Do mesmo modo a resenha bibliográfica que a antecede pode facultar-lhes importantes recursos. Por isso o que se segue é simplesmente um resumo da história das medidas mais importantes decretadas até hoje sôbre a questão, acompanhadas de crítica, apenas desenvolvida conforme o indica a índole do presente trabalho.

A abundância da legislação pombalina é evidentemente indício do poder da Companhia e tendência do govêrno de a proteger. E' sobretudo para nolar a benvolência com que os poderes do Estado recebiam as suas reclamações e providenciavam de modo a satisfazê-las. E parte dessa legislação era, pode dizer-se, inédita. A Companhia armazenava nos seus arquivos numerosos regulamentos e disposições diversas que em ocasião oportuna serviam para apoiar as suas ordens ou fortalecer os seus privilégios.

Os negócios da Companhia prosperavam sempre. ¿ E como não havia de suceder isto? Pelo monopólio das tavernas do Pôrto largos proventos alcançou, comprando aos lavradores pipas de vinho de 4\$000 a 12\$000, e vendendo-o depois de 10 a 40 réis o quartilho.

Era um lucro de 200 % ! E o monopólio do Brasil, para onde segundo a *Instituição* só devia carregar vinhos de feitoria, que larguíssima

parte teve no aumento da sua prosperidade! Para a nossa grande colónia americana foram, senão sempre, quasi sempre, vinhos do ramo ou os apartados para 3.^a categoria na demarcação, adquiridos no Douro por 12\$00 a 20\$00 a pipa e vendidos em terras de St.^a Cruz por 50\$000 ou 60\$000 réis. Este facto aponto-o não para que se afirme que o consumidor era defraudado, mas sim para mais uma vez provar quanto a legislação protegia a poderosa companhia, porque aqueles vinhos apesar de inferiores aos de feitoria segundo a lei, eram por vezes superiores, tal a arbitrariedade com que da demarcação tinham sido excluidas excelentes propriedades.

No ano de 1769 vários negociantes, logo na época da vindima, ofereceram pelo vinho o maior preço estabelecido. A Companhia, interpretando o facto como manifestação de *travessia e monopólio*, representou ao governo, que lhe ofertou em resposta o célebre alvará, denominado por alguns a *grande carta de despotismo* da Companhia. Desde então, passado o dia 20 de novembro de cada ano, mandava classificar o vinho pelos seus provadores. Nenhum comerciante exportador de vinho para o norte o podia comprar antes de 1 de fevereiro. A Companhia em edital declarava os preços, determinados segundo os seus interesses, e na ocasião da venda era a primeira a comparecer à porta dos lavradores, porque era a primeira a saber as condições que os seus funcionários, guiados pela manutenção dos seus lucros, tinham imposto.

Fortalecida com tantas regalias, entre as quais avultava esta última e a da destilação, viveu até que em 1834 foi extinta.

Sensatamente falava em 1849 o *anónimo*, autor das *Cartas sobre a questão vinhateira*. Se escrevesse como economista radical, diz êle, se seguisse as doutrinas de Guesnay, Adam Smith, João Baptista Say, onde procuraria as causas do mal que atingia o Douro? Decerto no seguinte:

- 1.^o No sistema monstruoso de provas;
- 2.^o Em seis mil e tantos réis que paga cada pipa de vinho que se consome no Pôrto;
- 3.^o Em quinze mil e tantos réis por exportação para a Europa;
- 4.^o Trinta e tantas libras que paga na Inglaterra;
- 5.^o Nos enormes direitos por importação no Brasil;
- 6.^o Nos tropeços e alcavalas, com que constantemente carregam o definhado negócio do vinho."

Mas, diz ainda o *anónimo*, se escrever como economista de circunstâncias, o caso muda muito de figura. «Já alguém disse que os economistas são os médicos do corpo social: desgraçadamente a sciencia de-

les está como a medicina; o remedio que cura sesões a um individuo póde matar outro com a mesma molestia, dando-se diversas circunstâncias. São males muito grandes os que aponta o economista radical; mas remove-los, quando os tesouros de todas as nações estão mais magros do que o tísico no ultimo periodo da sua molestia, é um impossivel.»

E razão em parte tinha o desconhecido autor desta prosa. O aumento de produção do vinho do Pôrto, como êle também indicava, era uma das principais causas dos males que afligiam então os lavradores do Douro e os comerciantes. E baseado nisto achava que, continuando o govêrno a dar o subsídio estipulado à lavoura, o único meio razoável era obrigar a Companhia, ou qualquer outra associação que tomasse conta do subsídio, a exportar para portos, onde o vinho do Pôrto não fosse muito conhecido, uma certa quantidade dele de segunda qualidade e a queimar algum de terceira para aguardente.

Se exportasse o vinho para o Brasil, ou para outros portos onde já estavam estabelecidas casas portuguesas acreditadas, a Companhia podia dá-lo mais barato, por causa de ter o subsídio, e aconteceria o mesmo que no Pôrto aos negociantes de vinhos de consumo que foram arruinados. E quanto prôpriamente à diminuição da produção, o autor, que não concordava com os antigos processos violentos do Marquês de Pombal, entendia que o melhor era estabelecer um prémio para a melhor memória que se escrevesse sôbre o modo de resolver a questão...

Citando estas apreciações tive em vista salientar bem que a verdadeira causa da crise comercial do Douro era então a superprodução, o que não sucede hoje como adeante se verá. Não que o lavrador não pense sempre no aumento das suas vinhas, rio melhoramento do seu granjeio. Mas o mal hoje reside como se verá sobretudo na falsificação.

A excessiva produção não surgia então de improviso. Em 1834 terminada a guerra é extinta a Companhia, como disse.

A liberdade de comércio surge. A expansão da iniciativa particular até aí oprimida, a queima dos vinhos em Gaia, o grande consumo que existiu durante a guerra, a grande carência dele nas docas da Inglaterra, tudo isto contribuiu para incitar a plantação. Os vinhos por causa daqueles factores accidentais subiram consideravelmente de preço, e o mal, que também já não era sómente daquele momento, cresceu.

Mas logo dois anos depois, em 1836, começa a manifestar-se uma tremenda crise. Algumas fortunas comprometeram-se, outras perigaram. O ensaio de bibliografia adeante publicado, mostrando a enorme série de escritos que a favor dos lavradores, da Companhia, dos comerciantes, e contra êles se publicaram, permite fazer uma idea do que então se disse e discutiu. E no meio dessa controvérsia alguns pretenderam que o Douro sem a Companhia não era Douro, porque não podia viver. Re-

clamaram de novo a sua existência, sendo afinal ouvidos: a Companhia resurgiu em 1838, para terminar com os males existentes e que provinham ainda da época em que primitivamente existira. Sim, o mal não era a falta da liberdade de comércio, mas uma prodigiosa quantidade de vinho.

A introdução de vinhos estranhos ao Douro era então já um terrível mal também, e contribuía muito para o agravamento da situação. A verdadeira reabilitação da Companhia foi realizada em 1843¹, e a sua direcção fêz por circular o seguinte manifesto aos seus correspondentes em Inglaterra:

«Que o vinho do Pôrto tinha estado sujeito a adulterações desde 1834 a 1843;

Que as consequências destas adulterações tinham sido prejudiciaes;

Que os agricultores e consumidores tinham feito queixas sobre este ponto ao Governo de sua Magestade Fidelissima; e que sua Magestade, tomando em consideração estas queixas, tinha restabelecido a Companhia.»

Comentando a reabilitação da Companhia diz o Barão de Forrester que ela foi precipitada e extemporânea², porque três pontos de grande importancia foram nessa época perdidos de vista: 1.º, que achando-se o comércio livre já havia alguns anos, começava a encontrar o seu equilíbrio, à maneira do dos outros países; 2.º, que os vinhos do Pôrto se achavam em Inglaterra em grande descrédito pelo motivo da exportação ter sido feita de depósitos adulterados, e confeccionados com vinhos «não só da Bairrada mas até da Espanha»; 3.º, que nenhum país deve depender para o consumo dos seus géneros dum mercado sómente, sem pelo menos ter perfeita segurança da especial bondade dos seus produtos, e que estes sejam de absoluta necessidade para o mercado em questão.

As duas primeiras considerações do Barão de Forrester são contraditórias. ¿Como havia o comércio de começar a ter equilíbrio, sob o regimen da mais ampla liberdade, se esta dava origem, como afirma, a que vinhos estranhos, até da Espanha, entrassem nos armazens para serem exportados como vinhos do Pôrto? A reabilitação da Companhia podia ter sido extemporânea, mas a defesa da liberdade de comércio era inadmissível.

¹ A reabilitação da Companhia da Agricultura das Vinhas do Alto Douro foi feita com os seguintes privilégios: o poder da fiscalisação dos arrolamentos, marcas, provas, separações, bilhetes, guias, etc.; e a obrigação de comprar 20.000 pipas de vinho novo por ano, debaixo de certas condições. Em compensação destes encargos receberia 150.000\$000 anuais e um cruzado por pipa por todo o vinho guiado.

² Considerações acerca da carta de lei de 21 de abril de 1843.

A Companhia com o seu monstruoso sistema de provas ¹, lança de novo a sua sombra sôbre os durienses. Em 1842 os negociantes de vinhos, quando da revolução, põem os seus olhos nas medidas de Costa Cabral. O prêmio dado foi alguns benefícios para êles e 150 contos dados ao Douro, os quais segundo li algures apenas serviram «para mergulhar a Companhia e os lavradores num caos».

Desenvolver a história do vinho do Pôrto desde então, seria longo. Até 1865 a questão gira à roda dêstes mesmos motivos: as dificuldades de comércio, as lutas entre partidários da sua liberdade e defensores da existência da Companhia, a baixa de preços motivada pela excessiva produção, etc. Mas desde êsse ano a questão do Douro transforma-se. É abolida a Companhia, proclamada sem restrições algumas a liberdade de comércio. Não se pensa mais em restaurar os abusivos poderes de tal instituição, mas sim lembram-se novos meios de se acudir ao Douro, cujo mal está verdadeiramente no custo exageradíssimo das suas plantações, granjeios, etc., e ao comércio, que afinal de entre tantos factores que agora todos dizem que o afligem, apesar de estar numa situação muito mais próspera do que a lavoura, só deve na realidade assustar-se hoje com a democratização do gôsto, determinando em muitas partes um acolhimento bastante favorável aos produtos baixos, às imitações grosseiras. Em vários mercados aprecia-se tanto hoje, infelizmente, entre Portos falsos um que seja genuíno e nobre, como em muitos pontos se venera entre homens sem brio um de belo character . . .

Mas nada de antecipar. Voltemos a 1865.

A exportação pela barra do Pôrto passou a ser completamente livre.

¹ Debaixo da nova gerência «todos os vinhos tintos, brancos, ou de qualquer outra denominação, que forem produzidos dentro da actual demarcação, serão provados e qualificados em três qualidades distintas: vinho generoso em *primeira*, para a exportação da Europa, os que tiverem as qualidades necessárias para si, e para beneficiarem os outros; em *segunda*, para exportação para fora da Europa, os que tiverem as necessárias para si; e em *terceira*, para consumo, os que, tendo algumas qualidades, carecerem de ser auxiliados com as que superabundam nos primeiros; e separando-se com a designação de refugo os vinhos defeituosos, ou *froixos*, que só podem servir para o consumo do país e destilação». As provas deviam demorar sete horas por dia, sendo uma destinada a descanso.

A longas discussões deu origem esta disposição, que o bom senso reprovava. Já em 1822, a antiga Companhia solicitou a «extinção das provas e qualificações dos vinhos do Alto-Douro, dando-se a liberdade da escolha ao comprador». No célebre parecer com que acompanhou o seu pedido, eram referidos os inconvenientes de tal disposição, tanto sob o ponto de vista do rigor da apreciação dos provadores, obrigados a um tão contínuo e violento serviço, como das irregularidades a que davam origem as provas. Em 1843, surge de novo essa disposição, agravada ainda com a confusão extraordinária do art. 35.º e outros: cujas disposições são as acima referidas, copiadas em parte dos antigos regulamentos da Companhia, mas modificadas.

Por aquela barra, que pela tradição, como já alguém o disse, dá o nome de *Pôrto* a todos os vinhos dêste tipo ou semelhantes que por ela saíam, passaram a exportar-se indistintamente vinhos nacionais de todas as origens. Dada a tendência actual para a fraude comercial fácil é ver-se os inconvenientes de ter sido tomada tal medida sem restrições algumas.

Ninguém defendeu então êsse exclusivo a favor do Douro, já ouvi dizer. Não é bem assim. Alguem levantou a voz para fazer ver a vantagem que advinha dêsse privilegio para a sua viticultura. Em 1864 debatia-se de novo a questão e era o magno ponto da liberdade de comércio o objectivo principal. Foi nomeada, por resolução da Câmara dos Deputados, uma comissão, que em 9 de março de 1864 apresentou o seu relatório, existente hoje no arquivo das Côrtes. Por serem interessantes transcrevo algumas das suas passagens:

«Desde as providências decretadas pelo habil ministro de el-rei D. José, a industria e o commercio do vinho do Porto, então em ruina, mudaram absolutamente de fase. O mímo producto recuperou o antigo e perdido crédito e valor, a exportação cresceu e nunca mais o Douro e a praça do Porto conheceram crises ou abalos n'esta segunda epocha que comprehende o longo periodo de 78 anos, até 1834; e como resultado necessario, a agricultura augmentou as suas plantações.

«A despeito do total descredito em que vimos se achava em 1756 o vinho do Douro em Inglaterra, e além da cõpa de vinho de outras procedencias com que elle era misturado, circumstancias que devem manter-se em vista para bem se avaliar a differença, o mappa respectivo nos mostra exportadas em cada anno, logo no quinquennio seguinte a 1757, 6.182 pipas, termo medio, o maior do antecedente. Ainda mais: com excepção somente de dois quinquennios, entre quinze completos que encerra essa epocha, a exportação subiu em todos consideravelmente, e nunca em algum d'elles baixou de cerca de 21.000 pipas, quantidade a que jamais attingira em nenhum dos de maior prosperidade da epocha anterior.

«O preço do vinho correspondeu ao augmento da exportação. Além da tradição constante, o insuspeito Croft nos refere que a circular da Feitoria *serviu de pretexto para estabelecer o monopolio da companhia que custou á Inglaterra o dobro do valor por que comprava d'antes o vinho.*

«O Douro não precisa, não quer, não pede protecção para vender bem o seu vinho: o que precisa e o que quer dos poderes do Estado, é que obstem a que esse privilegio que lhe deu a Providencia lhe não seja roubado pela fraude.»

Como se vê, significam estas palavras que a protecção é absolutamente necessária. E' preciso que se vigie bem a fraude, para que ela não vá, desacreditando o vinho do Pôrto, trazer consideráveis prejuizos à economia nacional. Não olvidar nunca que a usurpação daquelle nome tão célebre é um grande êrro económico. Mas também as palavras dos venerandos membros da comissão de há cincoenta anos não querem significar que fosse necessária a existência duma companhia. A Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro prejudicou com os seus privilégios e os seus rancores a agricultura, é indiscutível; mas não se

pode também negar que benefícios e grandes houve durante a sua existência. Esses foram devidos à protecção que tiveram os vinhos do Douro.

Os resultados de ter sido decretada a liberdade de comércio não puderam ser estudados imediatamente porque pouco tempo depois surgiu a terrível invasão filoxérica, um factor de incomparável importância para o Douro e que veio juntar os seus efeitos aos daquela medida legislativa. Tratou-se então de remediar os perniciosos efeitos do terrível flagelo, sendo decretadas variadas providências neste sentido, como a criação de estações experimentais, fornecimento aos lavradores de sulfureto de carbono, etc., isto em todo o País, e no Douro permitida a cultura do tabaco a título de experiência por decreto de 12 de março de 1884, a qual se tem continuado a praticar, apesar de todas as peias com que a legislação a mimoseia.

Durante a invasão filoxérica, apesar da diminuição do vinho do Douro, a exportação não afrouxou. Em 1858 e 1859 tinha decaído até 16.690 e 19.547 pipas. Tomou depois incremento e em 1866 subiu a 40.483, em 1877 foi de 61.278, em 1888 de 85.348, e em 1892 atingiu o máximo de 116.583 pipas¹.

Sobre a exportação neste período calamitoso para o Douro, vejamos o que diz a Associação Comercial do Porto, na representação entregue ao Parlamento em 1906: «Todavia, não queremos com isto dizer que a produção duriense houvesse beneficiado sempre em proporção igual á totalidade d'este aumento, pois é certo e sabido que muitos milhares de pipas de vinhos do Minho, se actiam confundidos n'aquella conta com os do Douro, fazendo parte da nossa exportação para o Brazil, e para a França enquanto durou n'aquelle paiz a phase mais grave da crise viticola, produzida pela invasão phylloxerica; mas podemos notar, entretanto, que em 1887 as estatísticas portuguezas destrinçavam, pela primeira vez, nos registros da exportação pela barra do Porto, as duas qualidades de vinhos—communs e licorosos—, attribuindo á exportação d'estes ultimos a quantidade de 52.592 pipas; e essa, durante o regimen dos privilegios a favor do Douro, fôra sómente excedida uma ou outra vez, mas como que á sobreposse, nos ultimos annos do seculo xviii, sob a ameaça da invasão da Hespanha, e em prevenção d'esse acontecimento.

«Bem sabemos que poderá ainda objectar-se que, nessa mesma quantidade de cincoenta e tantas mil pipas, já em 1887 se deviam contar algumas parcelas de vinhos estranhos á região productora do Douro mais privilegiada pela natureza, e não ha duvida que assim succedeu

¹ Neste aumento teve influencia decisiva o negocio em que a casa Burnay foi encarregada de comprar 16.000 pipas de vinho generoso.

.....
«Não ha duvida que foi então, n'aquelle periodo transitorio, e no meio de incertezas e receios quanto ao destino que a natureza reservava ao futuro da produção e do commercio d'esta classe de vinhos, que o expediente do recurso ao vinho do sul teve lugar, e que certos tipos mais idoneos d'este vinho começaram a entrar em Gaya; e foram introduzidos nas balizas de vinificação, com bons resultados que animaram á continuação do processo, o qual, na sua origem, representava uma fórma de contribuição subsidiaria, que viera felizmente supprir as necessidades da exportação, em virtude das deficiencias da produção.

.....
«Com effeito, necessidades de outra ordem, que entretanto tomaram vulto e ás quais era forçoso attender, procedendo de imposições por sua vez resultantes das condições em geral do mercado externo, aconselharam e determinaram a manutenção de um commercio de vinhos do Porto, baratos, cuja essencia residia principalmente na materia prima das massas do Douro, mas cuja subsistencia, ao mesmo tempo, dependia economicamente de preços de venda limitados, inferiores ás cotações da produção duriense, e, portanto, da addição de outros vinhos de custo correspondente.

«Mas ha mais, e de maior importancia :

«Emquanto que o mercado consumidor, reflectindo naturalmente o capricho da moda e as exigencias da clientella, extremamente variaveis, como é sabido, accentuadamente se inclinava para estes vinhos ligeiros, requisitando-os em prejuizo do seu antigo habito e preferencia pelos vinhos finos,— não queremos dizer dos typos mais nobres e classificados, de character inconfundivel, sempre devidamente apreciados atravez dos tempos, como especialidade rara que são no meio da viticultura universal, mas dos typos médios que constituem a maior parte da produção, — outros factores obravam poderosamente no mesmo sentido e por forma, que estes ultimos foram não poucas vezes postos de parte, quer a pretexto de adhesão a propaganda dos principios de temperança, que se tem modernamente desenvolvido em varios paizes,— no Reino-Unido, na Scandinavia, na America do Norte,— quer tambem, e sobretudo, por effeito da generalização do systema da escala alcoolica, que hoje se applica em toda a parte, para o lançamento e a contagem das taxas de tributação no acto da importação de vinhos.»

O vinho do sul entrava, pois, em Vila Nova de Gaia, e saía a barra do Douro, adornado com o pomposo título de *vinho do Porto*.

Remediada em parte a crise motivada pela devastação filoxérica, outra crise começava surgindo. Esta atinge o País todo, mas a chamada

questão vinícola não teve no Douro e nas outras regiões a mesma causa, como vou mostrar.

A introdução das cepas americanas, se ao princípio foi recebida com incredulidade na sua eficácia, motivou depois uma verdadeira febre de plantações, animadas pelo consumo extraordinário que durante alguns anos tiveram em França os vinhos portugueses. Mas este país, regulada também a sua produção, não necessitou de continuar a recorrer aos nossos vinhos. Estávamos, pois, numa situação de *superabundância*. Isto quanto aos vinhos comuns. A crise que afectava o Douro era outra: a *diminuição dos mercados exóticos* e a *concorrência das imitações* do seu excelente produto.

O exame seguinte permite provar esta afirmação, e demonstra que o comércio de vinho do Pôrto foi o que mais sofreu comparativamente com as transações dos restantes vinhos portugueses.

Foi em 1906 que a chamada questão do Douro, que afinal consiste nas reclamações dos seus habitantes motivadas por calamidades de diversas ordens e nos protestos da viticultura do sul, que se costumou a encontrar na satisfação dos desejos dos durienses prejuizos graves para a sua prosperidade, atingiu um período agudo, motivando a adopção das medidas a que já me referi de passagem, e que na essência foram a limitação da zona produtora de vinho do Pôrto e a restrição da barra do Douro para a exportação dos vinhos gelierosos. Vejamos o que nos dizem as estatísticas acêrca do comércio de vinhos nos oito anos anteriores a 1906.

A média da exportação durante êsse período, referente ao vinho do Pôrto, é de 249.000 hect., o que dá comparada com a de 1898 um desfalque de 20 %^o. Os vinhos de outras qualidades (não incluindo o da Madeira) tiveram no mesmo lapso de tempo uma média de 520.000 hect., o que dá um desfalque apenas de 1,1 %^o. Traduzindo estas percentagens em pipas, temos para o vinho do Pôrto uma diminuição de 11.850 por ano, e para os outros a de 1.120.

Examinemos a diferença entre a exportação dos anos de 1899 e 1905, em hectolítros, para os mercados de Inglaterra, Brasil, Alemanha e colónias portuguesas de África:

Inglaterra : Vinho do Pôrto — 71.265. Outras qualidades + 4.620.

Brasil : Vinho do Pôrto + 3.133. Outras qualidades + 1.899.

Alemanha : Vinho do Pôrto -- 1.925. Outras qualidades — 2.986.

Colónias portuguesas de África : Vinho do Pôrto + 332. Outras qualidades + 99.411 ¹.

¹No ano de 1905 a exportação para a África foi excepcional, mas a diferença entre a de 1898 e a dos anos próximos de 1905 é superior a 50.000 hect. Foi devido a êste au-

Isto é, o agravamento incidiu sobretudo no mercado inglês e depois em muito menor importância no alemão, devendo notar-se que até 1905 foi bastante sensível a diferença na importação de todos os vinhos portugueses no Brasil, em relação à cifra atingida em 1898.

Eis, pois, o estado da questão durante a última grande crise duriense.

O exame destes dados e de outras estatísticas deu, aos que conscienciosamente o estudaram, a solução do problema, solução que é afinal ainda hoje a que convém: para o vinho do Porto pensar cuidadosamente em protegê-lo das falsificações e aumentar a exportação para Inglaterra; para os de outras procedências lançar as atenções sobre o Brasil e as colónias portuguesas, independentemente é claro de se procurar maior expansão nos outros países, tanto para o vinho generoso do Douro como para todos os outros.

Sendo a Inglaterra o mercado mais importante, e aquele onde a diferença era mais sensível, vejamos qual era a razão daquele facto.

Nesse país a tributação alfandegária era lançada segundo três categorias, sob o ponto de vista da força alcoólica dos vinhos: 1.^a até 14°9, 2.^a de 14°9 a 17°2, 3.^a de 17°2 a 23°.

Desde o ano de 1886 os vinhos espanhóis, em virtude do convénio comercial celebrado em a Inglaterra e a Espanha, ficaram pagando 1 schilling por galão, até que em 1889 se começou a aplicar a seguinte tributação: de 14°9 a 17°2, 1 schilling e 3 pence por galão, de 17°2 a 23°, 3 schilling.

Ora, as imitações do verdadeiro Porto, tendo muitas uma força alcoólica menos elevada do que aquele, ficaram usufruindo regalias que elle não disfrutava.

Foi baseando-se nestes factos que o Sr. Teixeira de Sousa, ao discutir na Câmara dos Pares em 1907, o projecto de iniciativa do govêrno para acudir à crise duriense, disse no primeiro dos seus três notáveis discursos sobre o assunto:

«É que o vinho do Porto, exportado por Gaia leva, só ou misturado, metade do vinho do sul, o qual, não tendo melhor qualidade do que o vinho de Valencia ou de Tarragona, vai em Inglaterra pagar, mais do que as imitações hespanholas, 10 libras, 1 schilling e 3 pence por pipa.

«O vinho do Porto, tendo sido o produzido no Douro, poderia merecer a diferença, pela sua superior qualidade; como, em regra, o que é exportado é uma imitação de vinho do Porto, que não valendo mais do que o de Valencia ou Tarragona vai em Inglaterra pagar mais 10 libras, 1 schilling e 3 pence por pipa, e por isso perde o mercado.

mento à lei de 7 de maio de 1902, que proibiu o uso das bebidas alcoólicas ao sul do rio Save, em Moçambique, e lançou direitos proibitivos sobre os vinhos estrangeiros e o álcool.

«Creio que a logica me leva a conhecer que a crise na exportação dos vinhos do Porto é devida a duas causas:

«1.^a A diferença de tributação dos vinhos de 17^o,2 para 23^o ou de ~~£~~ 0—1—3 para ~~£~~ 0—3—0.

«2.^a A inferioridade manifesta dos vinhos fortemente alcoolizados e que são os afamados vinhos do Porto em consequencia de serem lotados com cerca de 50% de vinhos do sul, que não teem nenhuma das qualidades do vinho do Douro».

Daqui concluiu o Sr. Teixeira de Sousa que os remédios eram:

«1.^o Diligenciar e obter que a Inglaterra não mantenha a diferença de tributação para os vinhos alcoolicos, passando todos a pagar a tarifa applicada aos vinhos até 17^o,2, ou pelo menos acabando com a taxa diferencial para as imitações, estabelecendo para estas, a tarifa dos vinhos superiores a 17^o,2;

«2.^o Melhorar as qualidades do vinho do Porto, exportando como tal, sómente o vinho produzido na região duriense, que é inegalavel nas suas qualidades—dando-lhe o exclusivo da lavra do Douro».

Entre as soluções que então surgiram, referentes a este último ponto, três sobretudo tomaram maior vulto:

1.^a Entrepasto em Gaia para os vinhos do Douro, com ou sem conta corrente das entradas ali e saidas pela barra, e com armazenagem distante e separada para os vinhos de outras procedências que poderiam ser exportados levando um nome ou marca rigorosamente obrigada por lei;

2.^a Encerramento da barra do Porto, para estes vinhos, por meio dum direito proibitivo sobre todos os de graduação superior a 18^o;

3.^a Encerramento da barra para todos os vinhos licorosos estranhos ao Douro.

Variados outros alvites apareceram, entre os quais um apresentado num opúsculo muito curioso assinado pelo Sr. Alfredo Passanha e dirigido ao presidente do conselho o Sr. João Franco Castelo Branco. Era o seguinte: «o do monopólio para o Douro de vinhos licorosos, *tipo Porto*, o que formulado n'um artigo de lei se exporia assim, salva a redacção: Não é permitido o fabrico nem exportação de vinhos licorosos que não sejam os do Douro».

O seu autor, baseado em que um monopólio destes não faz mal algum, porque no seu entender, os governos o que fazem *à liberdade é uma poda cada vez mais curta e acanhada*, sustentava que só dessa maneira se poderia salvar o Douro, porque a liberdade completa decretada em 1865, em toda a plenitude, sem restrições algumas, deu em resultado quarenta anos mais tarde o apêlo veemente e ancioso das populações do Douro, para «uma solução que os liberte da fome, e lhes dê os meios de

repovoarem outra vez as encostas das suas terras montanhosas, de *pampanos* d'alegria, e que *espanque e acabe de vez com a licença anarchica da plantação da vinha, por todos os recantos do Paiz, e com as imitações dos seus vinhos que os arruinam e afundam na miseria*».

Apesar dos argumentos com que o autor acompanhou a sua solução, prevendo um aumento da exportação de vinho do Pôrto o que ocasionaria um consumo de álcool do sul para o fabrico do qual seriam necessárias 112.500 pipas, o que seria em extremo vantajoso para esta parte do País; afirmando que a vinha era a única cultura remuneradora, etc., este alvitre não deve ser mais do que uma curiosidade, e por isso o cito.

Para se defenderem os interesses de determinadas regiões e para se velar pela autenticidade de certos produtos, compreende-se que se façam restricções de variadas ordens, que entre nós é necessário dizê-lo atingem por vezes um excesso bastante lamentável com o proteccionismo demasiado, apenas à sombra do qual podem existir diferentes ramos da actividade nacional, mas é impossível abusar dessas prerogativas, decretando-se medidas que tolham por completo as manifestações de produção de importantes regiões. O Douro, o verdadeiro Dôuro, precisa é certo de protecção, mais ainda, de justiça, mas é necessário não perder nunca de vista que tudo tem um limite racional, que se não podem estender privilégios a zonas que por variadas circunstâncias não tem a elles direito, etc. E' preciso vêr que em questões desta ordem não se deve magoar (quando isto chega a ser preciso) senão no mínimo possível qualquer região, que afinal não é prejudicada senão parcialmente, porque a riqueza, que parte dum país angaria para todo é benéfica.

E' este o critério que sempre deve guiar todos os legisladores, que nunca devem esquecer as nobres palavras de Doumer: a felicidade dum país está na razão directa da solidariedade dos seus concidadãos.

O primeiro projecto apresentando a delimitação da área de produção do vinho do Pôrto foi da iniciativa do Sr. Teixeira de Sousa, sendo essa área a que menciona o projecto apresentado pouco depois pelo governo João Franco, exceptuando o concelho de Meda e a freguezia de Barrô, incluídos neste último.

Entre as discussões havidas sobre este projecto, cujas bases essenciais eram, além da demarcação, a restricção da exportação pela barra do Pôrto e a prohibição de se distilarem vinhos na área demarcada, foram sobretudo notáveis os discursos do Sr. Teixeira de Sousa, pronunciados na Câmara dos Pares, como atrás referi. As modificações principais propostas por este político, filho do Douro, foram: que não houvesse a concessão de serem excluídas da área demarcada propriedades cujos donos assim o requeressem; que o vinho do Pôrto só pudesse ser exportado pela barra do Douro e não por qualquer outra, mesmo mediante um

certificado de origem, passado pela alfândega daquela cidade; a eliminação da comissão de viticultura da região duriense, cuja missão era o inventário do vinho produzido e outras atribuições semelhantes; que fosse proibida a exportação pela barra do Pôrto dos vinhos generosos existentes à data em vários pontos do País e que tinham sido arrolados não havia muito, e que fosse permitida a destilação de quaisquer vinhos na área demarcada.

Alguns acontecimentos políticos deram origem ao encerramento das Côrtes, sendo publicado depois um decreto ditatorial convertendo em lei o projecto referido, cujas bases essenciais ficaram existindo. Entre elas, contava-se também uma, que dizendo respeito a toda a viticultura portuguesa, tinha uma acentuadíssima importância para o Douro: a introdução do álcool estrangeiro quando a aguardente ou o álcool vínico atingissem o preço de 2,62 réis por litro e por grau.

É essa a legislação hoje em vigor, com algumas modificações depois efectuadas.

Pelas suas disposições, existe na alfândega do Pôrto uma conta corrente, referente a todos os armazens de vinho generoso. Os vinhos do Douro são avaliados à entrada e na ocasião da exportação, devendo a existência nos armazens estar em conformidade com esses dados aduaneiros. Para os vinhos comuns e aguardente não existem estas formalidades.

Aqui fica a traços larguíssimos o que tem sido a vida do vinho do Pôrto. Inúmeras considerações eram possíveis sobre tão interessante assunto. Não me sendo permitido alongar-me mais, não deixo de recomendar ao leitor que no exame dos dados estatísticos sobre a exportação dos vinhos do Pôrto, não deixe de considerar, além dos factos aqui referidos, os acontecimentos anormais, tanto da política nacional, como de sucessos militares nacionais e estrangeiros, como por exemplo, as invasões francesas, porque todos esses factos tiveram como consequência perturbações independentes das medidas propriamente referentes à economia do Douro, e que poderiam passar por incompreensíveis a quem distraidamente compulsasse os dados estatísticos. Entre todos é notável o cerco do Pôrto, no qual a Companhia sofreu extraordinárias perdas. D. Miguel mandou incendiar os seus armazens, e os prejuízos que daí lhe advieram contribuíram para a sua extinção.

CAPÍTULO II

Os mercados actuais

Alemanha

O tratado de comércio luso-germânico exerceu uma notável influência sobre a exportação do vinho do Pôrto, sensível especialmente de 1912 para 1913. Desde agosto de 1914, porém, devido ao estado de guerra entre a Alemanha e outros países, as transações paralisaram por completo, e talvez, atendendo à marcha dos acontecimentos, nunca mais ou pelo menos dentro dum espaço largo, Portugal retome o mesmo lugar no mercado alemão. Portanto, as transações efectuadas sob o regimen do tratado marcam um período bem definido. Examiná-lo apresenta bastante interesse.

O tratado entrou em vigor em setembro de 1910, sendo posteriormente estabelecido o acôrdo definitivo entre os dois governos, e aprovado o regulamento para a exportação de vinho do Pôrto em 15 de março de 1913. A Alemanha reconheceu como legítimos Portos apenas os procedentes da região vinhateira do Douro, exigindo por isso um certificado oficial de origem passado pela alfândega do Pôrto. Para execução desta medida os funcionários aduaneiros encarregados deste serviço colhem amostras dos vinhos a exportar, que são analisados na Direcção dos Serviços Agrícolas do Norte, sendo o seu resultado remetido aos importadores alemães. A exportação está submetida a diversas formalidades, sendo os cascos selados com um timbre especial da alfândega, etc. O regulamento para a exportação do vinho do Pôrto, publicado no Diário do Governo de 21 de março de 1913, pode servir de guia a quem queira conhecer com minúcia o assunto.

Vejamos, detalhadamente a evolução do consumo do vinho do Pôrto na Alemanha, de janeiro de 1911 a agosto de 1914. Do exame resulta que eram bem fundadas as esperanças dos que anteviam uma melhoria de situação com o advento do regimen do tratado.

VINHO GENEROSO DESPACHADO PELA ALFANDEGA DO PÓRTO
E DELEGAÇÃO DE LEIXÕES

Meses	1911		1912		1913		1914	
	Hectolitros	Contos	Hectolitros	Contos	Hectolitros	Contos	Hectolitros	Contos
Janeiro....	1.123,58	21.092	1.890,00	36.166	1.030,93	20.088	1.344,80	25.282
Fevereiro..	1.835,58	35.104	1.348,27	25.669	1.527,89	27.930	2.057,54	38.904
Março.....	2.722,17	51.175	2.950,66	57.037	3.193,80	58.430	1.802,00	33.297
Abril.....	3.339,22	62.546	3.548,30	66.485	3.130,69	59.330	2.727,74	51.431
Maió.....	3.439,70	64.102	1.624,07	29.592	2.192,47	42.723	4.172,16	72.270
Junho.....	1.244,54	23.256	1.321,22	17.130	2.062,52	37.937	2.073,77	37.424
Julho.....	2.472,54	46.657	1.253,32	22.753	1.275,71	24.627	826,95	15.696
Agosto....	976,74	17.710	1.725,42	31.864	2.136,11	40.203	—	—
Setembro..	969,80	18.230	2.222,58	43.870	2.236,34	60.908	—	—
Outubro..	3.156,50	58.427	2.858,65	54.527	2.574,68	48.063	—	—
Novembro..	2.816,79	53.609	2.010,88	39.386	3.501,35	66.436	—	—
Dezembro..	511,34	9.774	2.471,56	48.635	2.226,96	41.920	—	—
Total...	24.608,23	461.685	25.225,93	473.117	28.089,45	528.671	15.004,96	274.306

Ao princípio a exportação era quasi toda em quartos e oitavos de pipa, passando depois a pipas. Por vezes foram despachadas dezenas de pipas; contudo o vinho, nesses casos, era mais inferior.

Durante bastante tempo a análise das amostras esteve a cargo do distinto engenheiro agrónomo o Sr. João Braga. Publico em seguida os resultados gerais tirados de 112 análises suas, effectuadas de setembro de 1910 a igual mês de 1911. Nos anos seguintes as médias obtidas foram idénticas, podendo-se, pois, afirmar que estes números representam o gosto e as preferências do mercado alemão.

Composição	Máxima	Mínima	Média
Álcool em volume cm ³	21,76	15,46	19,52
» » peso gr.....	17,27	12,27	15,49
Acidez total (em SO ₃ H ₂).....	4,010	2,100	2,750
» » (em C ₄ H ₆ O ₆).....	6,150	3,220	4,210
» volátil (em C ₂ H ₄ O ₂).....	1,600	0,300	0,700
» fixa (em C ₄ H ₆ O ₆).....	4,650	2,400	3,370
Extrato seco a 100°.....	132,700	58,400	98,470
Açúcar reductor.....	111,100	40,000	64,490
Extrato correto.....	38,860	12,860	24,370

Sobre os vinhos exportados diz o sr. João Braga :

«O produto era bem apresentado, de aspecto agradável á vista, perfeitamente límpido. Nos rarissimos casos em que appareceu turvo, passado

algum tempo de repouso no Laboratorio assentou e adquiriu naturalmente a desejada limpidez: tratava-se de vinhos generosos muito novos, certamente destinados, por conveniencias particulares dos compradores, a lotações no logar do destino. A alguns dêles, porém, encorpados e carregados em côr, justiça deve ser feita especializando-os, tão fina era a sua massa, tão perfumado o seu arôma, tão suave e delicado o seu sabôr. Escusado será dizer que, logo à simples prova, se classificavam sem a menor dúvida como vinhos especiais, de preço, vinhos deliciosos, ave-ludados, dignos de alcançarem idade avançada que, revelando-lhes todas as suas altas qualidades os colocará, sem receio do confronto, a par das mais celebradas colheitas de que rezam os anais da viticultura du-riense.

«... a força alcoolica varia de 15° a 21° por cento em volume. No entanto a média pode fixar-se em 19°,5 porque o limite minimo raras vezes se encontrou, dando de tal facto os exportadores, como razão justificativa, a de que os compradores assim encomendavam o vinho fracamente alcoolizado.

«Facto notável, porém, a registar é que a não ser em vinhos velhos e de preço, excepcionalmente embarcados, a prova logo revelou sempre o alcool desligado, ainda crú, o que se explica pelo tratamento aplicado ao vinho pouco antes da saída dos armazens.

«A acidez total, expressa em acido tartrico, oscila entre 3,5 e 4 grammas por litro, a acidez fixa, expressa da mesma fórmula, entre 2,4 e 5,65 e a acidez volatil, expressa em acido acetico, entre 0,2 e 0,9, sendo portanto as respectivas médias 4,21, 3,37 e 0,7 grammas por mil.

«O extracto seco a 100° e o açúcar redutor sobem, o primeiro de 58^{gr} a 132^{gr} e o segundo de 40^{gr} a 111^{gr} por litro.

«Assim se verifica analiticamente o que a prova logo denunciára e que, afinal, constitue a mais saliente e, talvez mesmo, a unica caracteristica das preferencias do paladar alemão: sabôr fortemente adamado.»

Para terminar, apenas duas notas. Sob o ponto de vista das falsificações, só uma das substâncias cuja adição a lei proibe, foi encontrada e apenas em cinco amostras, num largo período. Foi a sacarose, cuja junção aliás em muitos países não é considerada como falsificação, sendo-o em Portugal apenas desde 1908. E' um resultado importante, atendendo demais a que nenhuma análise foi contestada pelos laboratórios alemães. Outro facto muito interessante é o apuramento do gôsto do mercado alemão. Assim, as casas exportadoras que nos primeiros meses em que vigorou o tratado se mantiveram na vanguarda fornecendo vinhos de baixo preço, passaram a ocupar logares inferiores, vencidas pelas que enviavam vinhos de melhor qualidade e de mais elevado custo.

Brasil

O Brasil é um mercado que nos deve merecer sempre, por muitas circunstâncias, uma atenção especial.

A nossa exportação vinícola para a grande república sul-americana é muito importante, sobretudo em vinhos comuns. Se a concorrência cada vez maior de vinhos doutras procedências, mesmo da América do Sul, pode lançar sobre nós o receio da perda ou enfraquecimento dêsse importantíssimo mercado, o mesmo não sucede com o vinho do Pôrto. Se soubermos evitar as inúmeras falsificações, que o desacreditam, e remediar os erros que o comércio exportador português tem por vezes cometido, podemos não só conservar, mas estender e muito, a importância das nossas transações com êste produto.

Os erros a que me refiro são os baixos preços, por vezes ridículos, com que são exportadas algumas caixas com vinho do Pôrto. Evidentemente que a sua qualidade não pode agradar. O verdadeiro Pôrto é um produto caro, aristocrático, e quem conhece a sua origem, os sacrifícios constantes feitos para sua obtenção, para o seu tratamento subsequente, não pode pôr em dúvida esta verdade. Parece-me, pois, que em lugar de pretendermos colocar êsse privilegiado vinho, apresentando-o com um rótulo pomposo e um preço baixo, devemos procurar expandi-lo, com aquele rótulo representando na verdade a sua superioridade, mas com um preço em harmonia com as suas nobres qualidades. De resto é êste um princípio applicável a todos os mercados.

Por vezes é difícil fazer a separação da matéria que deve ser tratada neste lugar da que fica melhor reservada para a Parte seguinte. Como, porém, as medidas que defendo adiante são de caracter geral, prefiro dedicar aqui mais algumas palavras ao mercado do Brasil.

A Câmara Portuguesa de Comércio e Indústria do Rio de Janeiro, na patriótica intenção de contribuir para a expansão do comércio português nos mercados brasileiros, promoveu há pouco um inquérito sobre o assunto, cuja edição acaba de aparecer e foi destinada a ser largamente distribuída em Portugal e no Brasil. É um trabalho valioso, prefaciado pelo consul geral de Portugal no Brasil o Sr. Alberto de Oliveira, e em que veem insertas numerosas respostas de comerciantes importadores brasileiros.

A confirmação da verdade que acima afirmei sôbre a urgência de impedir as falsificações, tive-a ao ler o prefácio daquele intelegentíssimo funcionário, que diz:

«No importante capítulo dos vinhos verifica-se que a nossa exportação durante o decênio de 1902-1911 aumentou de 20 0/0, proporção que é também a do aumento do consumo no país durante êsse período. De 34 mil contos francos que representam as compras do Brasil em 1911,

24 mil contos (mais de 70 %) couberam a Portugal. Nos vinhos finos tivemos o quasi monopólio. E se conseguirmos que desapareçam, ou pelo menos se atenuem, as falsificações e adulterações com que somos deslialmente guerreados, a nossa exportação tomará ainda maior incremento.»

A pag. 230 do Inquérito, sobre *Vinhos finos (Pôrto e semelhantes)*, lê-se o seguinte:

A importação dos vinhos do Pôrto teve uma marcha ascendente até 1912, caindo no ano seguinte, em que houve uma baixa de 633.234\$000 réis. Cifra-se o movimento dos seis anos nos algarismos que seguem:

Anos	Portugal		Importação geral	
	Quilogramas	Valores	Quilogramas	Valores
1909.....	3.523.737	5.185.729\$000	3.777.788	5.420.571\$000
1910.....	4.339.680	6.548.682\$000	4.689.598	6.888.824\$000
1911.....	4.050.690	6.529.523\$000	4.314.750	6.816.206\$000
1912.....	4.237.404	7.023.538\$000	4.554.787	7.407.777\$000
1913.....	3.779.199	6.390.304\$000	4.112.397	6.742.447\$000
1914.....	2.068.811	3.668.449\$000	2.302.920	3.919.256\$000

A diferença anual, em média cêrca de trezentos contos, que se nota entre a importação geral e a nossa, foi distribuída pela França, Espanha, Itália, etc.»

Como se vê, o decréscimo na importação não foi apenas em prejuizo de Portugal.

Diferentes considerações constituem os preliminares do questionário referente às bebidas alcoólicas. Reproduzo a seguir algumas, muito sensatas, partes das quais, estão absolutamente de acôrdo com as duas considerações que fiz ao encetar o estudo do mercado brasileiro, considerações já elaboradas antes de ter tido conhecimento do relatório referido.

«Os nossos vinhos *engarrafados*, principalmente os *licorosos*, além de sofrerem do mesmo mal comum, a *falsificação*, tem ainda contra si a maneira como são oferecidos no mercado. Há marcas consagradas de longa data, e o processo usado para a sua apresentação, está acima de toda e qualquer crítica, mas quando um exportador se propõe iniciar transações com o Brasil, lançando novas marcas no consumo, o caso é verdadeiramente assombroso e carece de ser analisado. O nosso caixeiro-viajante, ao contrário dos seus concorrentes franceses, italianos e espanhóis, não necessita apresentar amostras dos vinhos, bastam-lhe volumosos álbuns com rótulos de fantasia e malas com variados objectos próprios para brindes. Percorre as casas importadoras e folheia os álbuns

onde se ostentam verdadeiros mimos tipo-litográficos. Escolhidos os rótulos de entre os mais vistosos, e muitas vezes representando imagens sacras, debate-se então o preço que nunca deverá exceder para o nosso Pôrto, escudos 2\$50 *cif. Rio*. Alguns anos atraz, era de 2\$00 escudos o máximo por caixa; da qualidade do vinho não se faz questão. Toda a aceitação dependerá da rótulo e do seu módico preço. Designam-se comercialmente como *vinhos de combate*. Deduzindo-se de 2\$50 o custo do frete, da caixa, garrafas, palhões, rôlhas, cápsulas, rótulos, pregos, percintos, etc., e ainda o trabalho de engarrafamento, rolagem e demais operações inerentes, calcula-se que os 8 litros que a caixa *deve* conter dão de lucro \$50, ou seja \$06,5 por litro. «Nestas condições, o vinho da nossa região duriense, se porventura provêm daquela região, a um preço tam reduzido, não pode ter nem a velhice nem o preparo característico do nosso precioso vinho do Pôrto; apresenta-se, na verdade, muito limpido à chegada, conservando essa limpidez por algum tempo, devido sem dúvida, aos processos de clarificação a que é submetido».

«O processo dos brindes, a nosso vêr, também não é dos mais adequados a uma boa e inteligente propaganda, porque não vai beneficiar o consumidor directo do vinho que não tem posses para comprar uma caixa completa; aproveita sómente ao importador e ao seu pessoal, e não é raro encontrar pessoas na posse dum ou mais brindes que nem sequer provaram o referido vinho.

«Não seria mais conveniente estabelecer bônus ou descontos, ou mesmo prémios pecuniários aos maiores importadores, consoante a importância das suas transações? Esta opinião vae ganhando terreno e é um caso que merece um sério estudo por parte dos exportadores».

¿ Mas em que consistem as falsificações? Eles não são apenas praticadas por exportadores. Um dos grandes males é o desdobramento que os vinhos sofrem nos armazens brasileiros de venda a retalho.

Como remediar tudo isto? Quanto aos preços excessivamente baixos, quando êles revelem por sua exiguidade um lamentável abuso, *alguem*¹ lembrou que poderia adoptar-se a disposição do regulamento suíço (art. 168.º da ordenance fédérale de 29 de janeiro de 1909) a qual determina que «as pessoas que oferecem à venda vinhos por preços baixos, em contradição manifesta com o custo efectivo dos vinhos que procedem dos lugares de produção ou dos mercados que indicam, devem fornecer à autoridade encarregada da liscalização, quando esta o requisitar, a prova da origem e da procedência *via* sua mercadoria».

A propaganda, que adiante preconiso, tem uma capital importância

¹ Prof. A. J. Ferreira da Silva.

no mercado brasileiro. A ida de simples caixeiros viajantes, que tantas vezes com uma inconsciência lamentável dirigem as suas negociações, é inconveniente. Preparam vendas imediatas, sem se preocuparem com o futuro. Ora a propaganda deve ser feita com probidade e com conhecimentos. Só assim se conseguirá terminar com as campanhas contra o vinho do Pôrto, como a que ainda há pouco fez uma parte da imprensa do Rio de Janeiro, o que determinou a publicação dum folheto elucidativo por parte do govêrno portugûes, elaborado pelo illustre professor Ferreira da Silva.

Essa propaganda tinha manifestamente o intuito de fomentar o fabrico de imitações do verdadeiro vinho. Assim afirmaram que «a cana, o genipago, o caju, o ananás produzem vinhos em nada inferiores aos mais puros vinhos de uva. Estes sucedâneos dos vinhos generosos serão fonte de riqueza inexgotavel para o país». São afirmações exageradas e inexatas, como muito bem disse o relator referido, mas revelam, sem sombra de dúvida, que não é o lado higiênico da questão, nem o da lealdade comercial, que se tem em vista, mas unicamente a defesa de produtos artificiais, a que só imprópriamente, e por abuso, se pode dar o nome de vinhos. Recebe o Brasil vinhos licorosos de diverso caracter e procedência, e nomeadamente o Madeira, o Xerez e o Marsala. Visam-se unicamente os vinhos do Pôrto. Eis outro ponto fraco do ataque.

Nas apreciações referidas salientava-se também a afirmação de que os vinhos do Pôrto eram *tratados* e por conseguinte ilegítimos, falsificados e nocivos à saúde. Só pode dar crédito a tais considerações quem não conheça o modo do seu fabrico e tratamento, e ignore que só com êsse tratamento condenado é possível fazerem-se vinhos generosos.

«Não basta, para condenar os vinhos do Pôrto — diz-se no relatório citado — afirmar que os vinhos licorosos se distinguem, como os srs. Gautier, Halphen e Blarez sustentam, dos mostos abafados, *geropigas* ou *mistelas*, pela maior cifra de glicerina, de acidez volátil e de ácidos solúveis no éter, e pelo relativo abaixamento do azoto amoniacal. E' preciso trazer dados analíticos em apoio desta suposta anomalia ou desproporção de elemento, e êsses dados, indispensáveis para a apreciação, faltam por completo.

«Ainda sob êste ponto de vista, o ataque feito aos vinhos do Pôrto não tem base séria, nem fundamento rial, porque não assenta em dados concretos e positivos, mas sim em imaginários desmandos de composição que não foram, como era indispensável, devidamente documentados.

«Parece até deduzir-se da leitura dos artigos contrários aos vinhos do Pôrto que os dados analíticos e as relações encontradas, até mesmo para os vinhos de pasto portugueses, são pouco conhecidos nas repartições técnicas do Brasil.

«Importa que lhes sejam transmitidos os que já existem reunidos e classificados».

Se me alonguei um pouco nestas considerações foi meu intento demonstrar que no mercado brasileiro, onde é preciso notar-se que a situação do comércio português exportador de vinhos é ainda excelente hoje, há bastante ignorância real ou propositada sobre o nosso primeiro produto vinícola. Por aqui se pode calcular o que sucederá nos outros mercados.

Eis aqui resumidamente qual a situação do vinho do Pôrto no Brasil, onde é necessário que se exerça uma acção tendente à refutação das falsidades que lhe atribuem e à moralisação dos processos usados na exportação.

E para terminar estas notas sobre o mercado brasileiro, não quero deixar de me referir a um pequeno livro lançado a publico em 1909, intitulado *Professor Industrial para varejistas e licoristas*, onde se encontram as interessantíssimas receitas que adeante trancrevo.

Fórmula para o desdobraimento do Vinho do Pôrto

De uma pipa de bom vinho do Pôrto obtem-se facilmente o dobro pela maneira seguinte :

400 litros de água bem limpa
80 " " álcool a 40°
250 gramas de sulfato de potassa em pó.
500 " " ácido tartarico
300 " " cremor tartaro
30 kilos de açúcar branco
150 gramas de tanino
150 " " caramelo
50 " " carmim vegetal.

Depois dum descanso de 12 horas classifica-se com barro ou de outra qualquer forma, das que adiante mencionamos.

Fórmula para a fabricação do Vinho do Pôrto por fermentação

Em uma pipa aberta, isto é, sem um dos tampos, põe-se o seguinte :

50 kilos de açúcar cristal branco ou amarelo
30 " " passas bem esmagadas
2 " " flor de sabugueiro
150 gramas de tanino
150 " " raiz de angélica bem esmagada
1 kilo de flor de tilia
400 litros de água
1 litro de fermento de cerveja.

Esta fermentação durará em tempo quente quatro ou cinco dias; logo que ela termine - o que se conhecerá facilmente pela suspensão da ebulição, passa-se este líquido para outro casco maior, adicionando-lhe na passagem:

70 litros de álcool a 40°
23 " " calda de açúcar

Feito isto se deixa descansar algumas horas e se clarifica.

Se os açúcares empregados foram brancos, ter-se-ha necessidade de juntar ao líquido e na ocasião da clarificação 150 gramas de caramelo; dado, porém, que eles sejam amarelos não é mister empregar este colorante.

Fórmula para a fabricação do Vinho do Pôrto sem fermentação

Com quanto reconhecamos a superioridade dos vinhos feitos por fermentação, aqui damos o meio de evitar perda de tempo para um caso de urgência e em que o fabricante pode em 24 horas apresentar um vinho regular

400 litros de água bem limpa
80 " " álcool
20 " " calda de açúcar
250 gramas de cremor de tártaro em pó
500 " " ácido tartárico
250 " " sulfato de potassa em pó
150 " " tanino
50 " " lírio Florentino em pó
150 " " caramelo
50 " " carmin vegetal

Clarifica-se e passadas doze horas pode ser utilizado.

Interessantíssima é também a referência com que o autor acompanha estas extraordinárias formulas, filhas da sua grande prática obtida em muitos armazens do Rio de Janeiro, em que diz que apenas aconselha o uso de substâncias que o Laboratório de Análises do Rio de Janeiro tolera. . .

Como nota final direi que o mercado brasileiro não tem gosto bem definido quanto ao vinho do Pôrto. Quer envasilhado quer engarrafado encontra-se de variadas características.

Inglaterra

O mercado inglês foi sempre o mais importante para o vinho do Pôrto. A sua história é verdadeiramente a do famoso licor duriense, porque durante um período assaz longo a exportação fêz-se apenas para Inglaterra. Portanto, o que deixei dito sobre o estabelecimento das feitorias no Pôrto, o tratado de Methwen, etc., e o mapa junto com a exportação desde o ano de 1678, são elementos suficientes para se poder fazer das suas variantes uma ideia bastante precisa.

Foi pela época do casamento de D. Catarina de Bragança com Carlos II que os vinhos portugueses começaram a ter em Inglaterra um acolhimento favorável. Foi grande contudo a luta em que entraram; mas o Pôrto, mercê das suas qualidades excepcionais, saiu vencedor dela.

O máximo da importação dá-se nos últimos anos do século XVIII e primeiros do XIX. A novidade de 1797 foi classificada como a mais bela conhecida até então, e parece que não houve exagero nessa estima, porque as colheitas célebres de 1815, 1820, etc., não alcançaram maior cotação. Variadas referências a essa novidade tenho encontrado, entre elas a que o fundador da casa Sandeman fêz ao duque de Wellington, o comandante do exército anglo-luso na guerra peninsular, quando ao jantar no seu acampamento lhe asseverou que o vinho daquela data foi o mais excelente de todos conhecidos até aí.

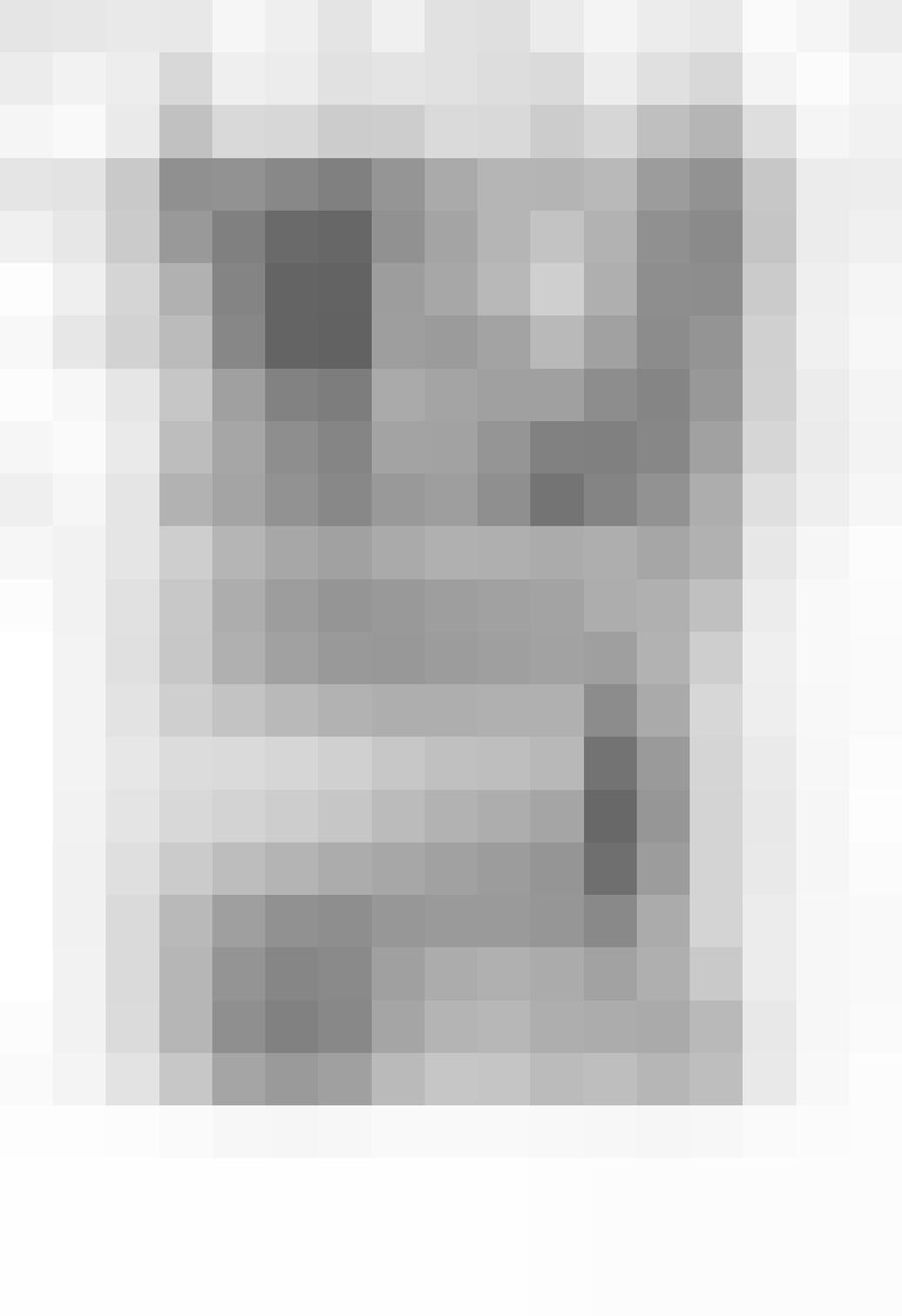
Quanto ao gosto do mercado britânico, a sua evolução não se limitou à mudança de preferência de vinhos secos para mais macios, operada na primeira metade do século XIX, como já disse. Infelizmente o estado da ciência não permitiu que se fixassem, em dados analíticos rigorosos, os requisitos que anterior e posteriormente a essa época foram sucessivamente exigidos pelos consumidores ingleses.

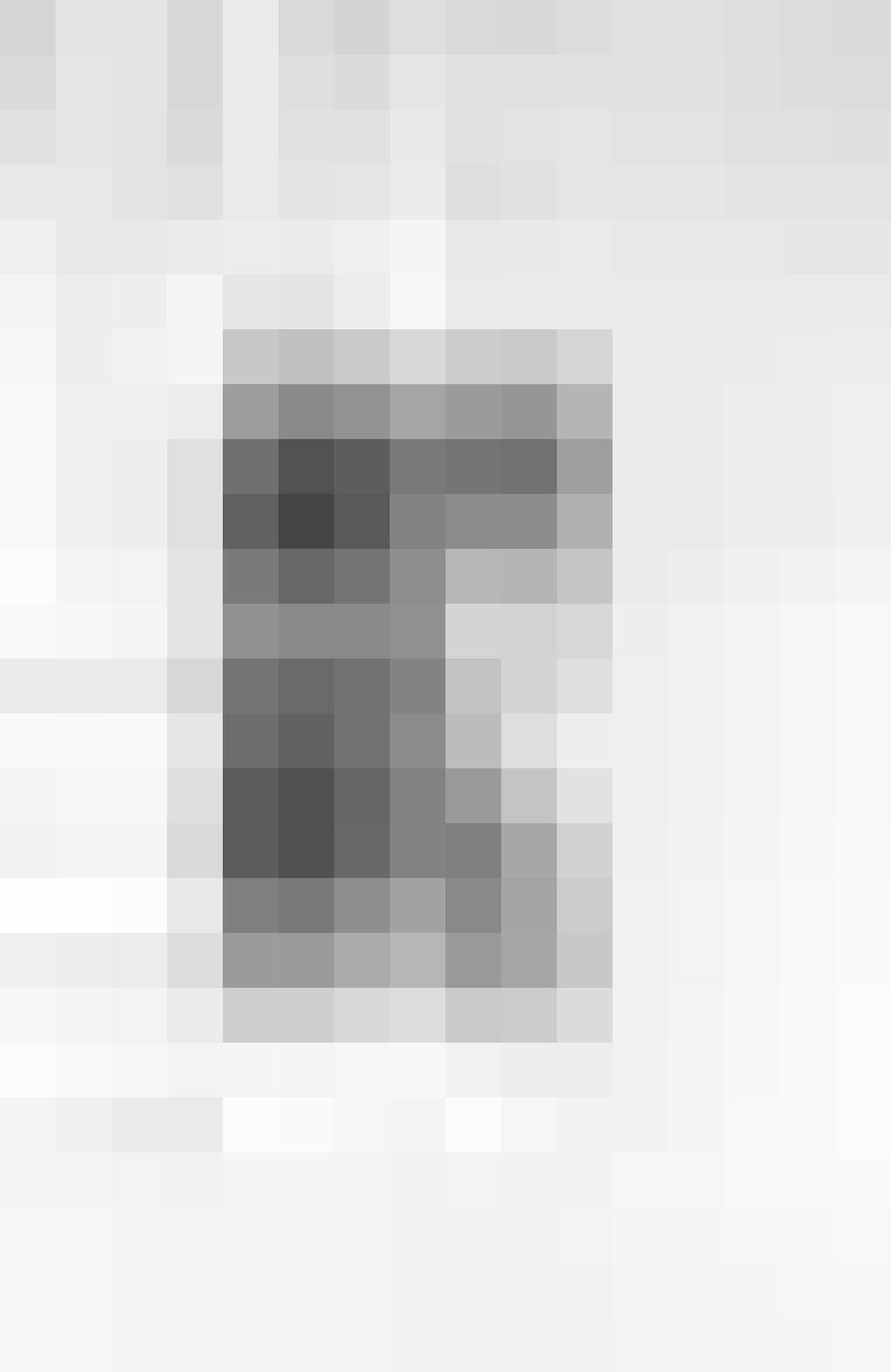
O mercado inglês não tem a mesma preferência do alemão, que exige vinhos bastante adamados. A Inglaterra prefere-os geralmente mais secos. Ultimamente, como disse ao tratar do trabalho dos armazens, está tomando grande desenvolvimento a importação dos de tipo *tawny*.

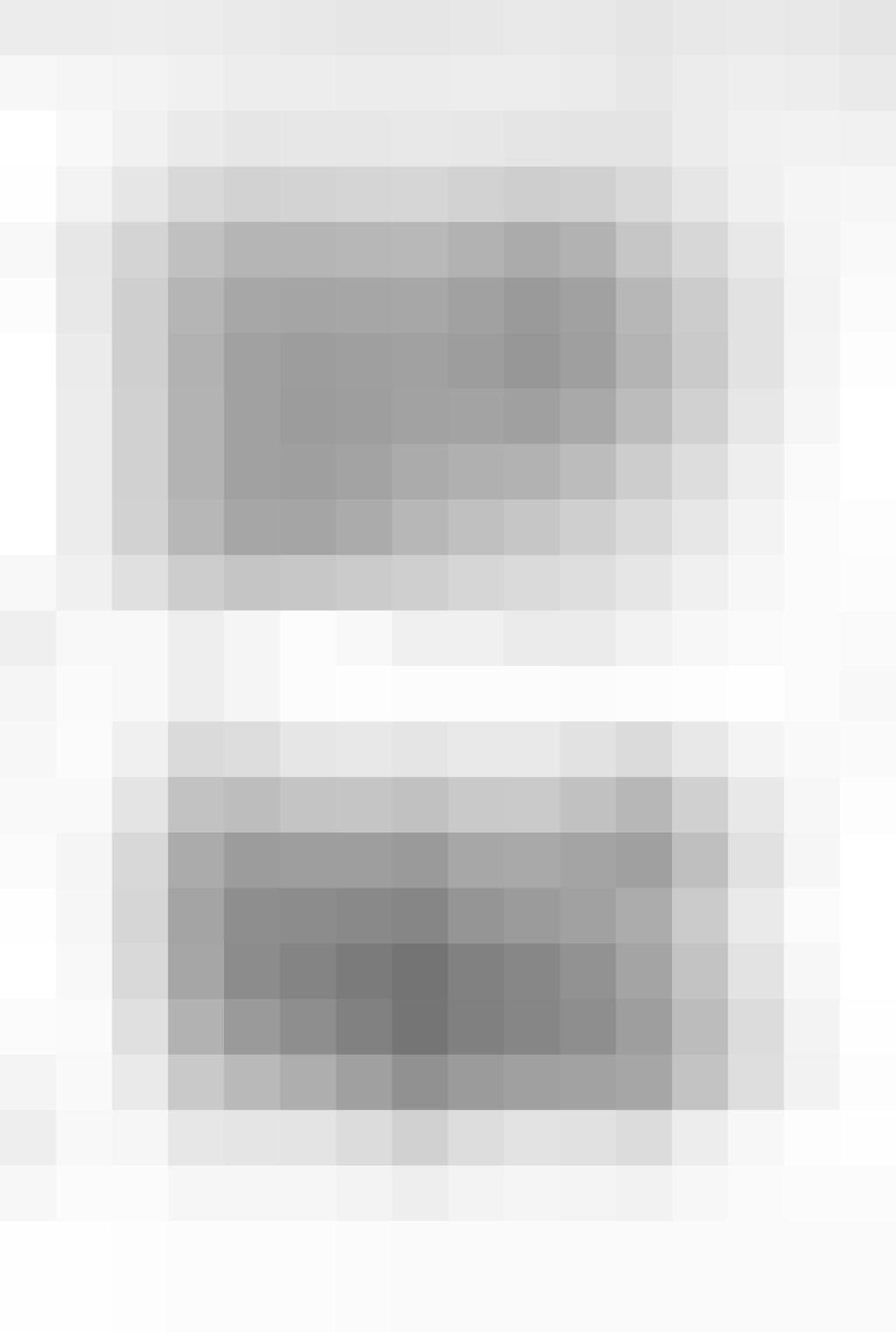
Alguns dos dados insertos no último capítulo da Parte III completam estas notas.

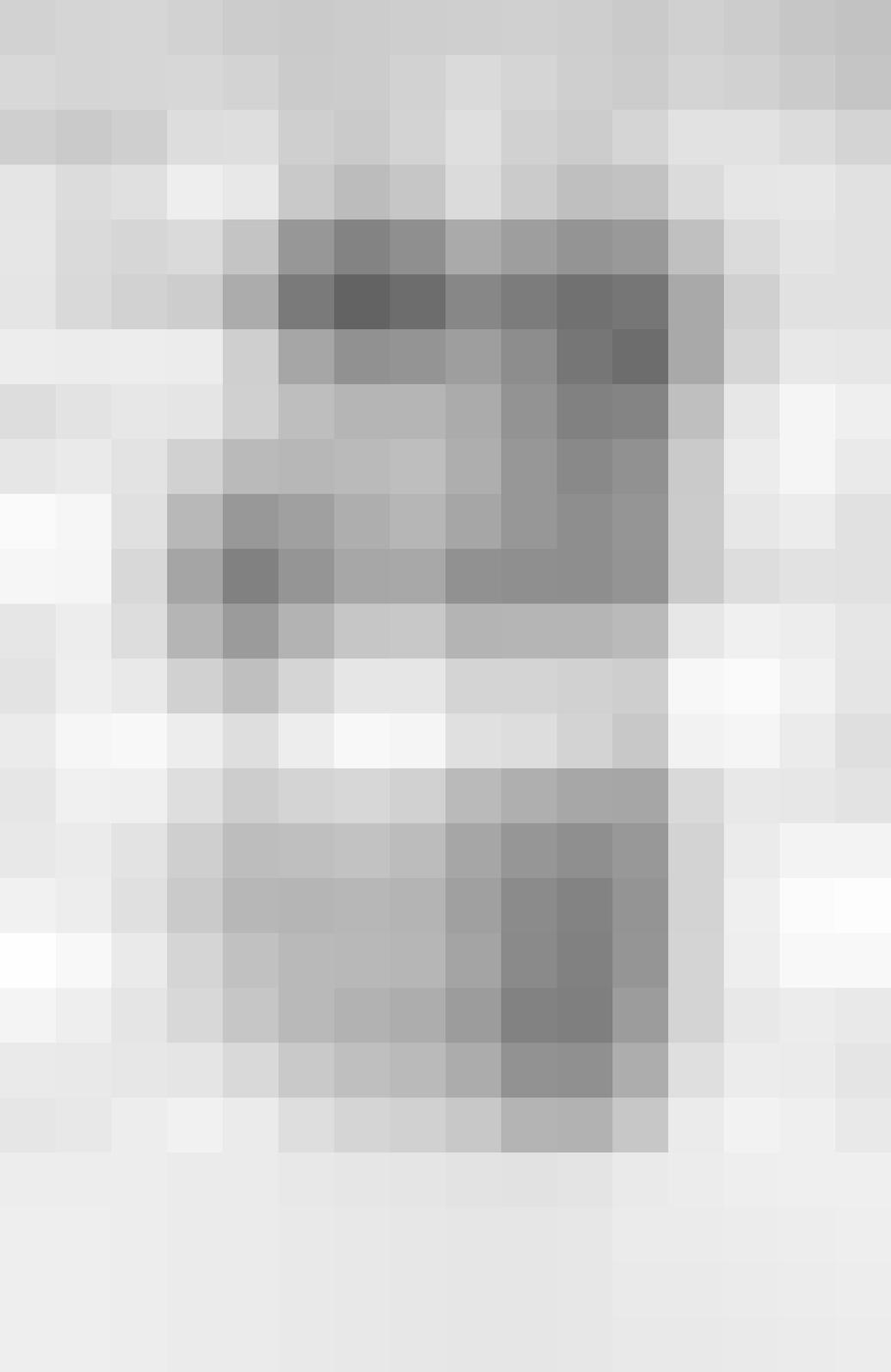
A situação nos últimos tempos não tem sido das melhores. As estatísticas deixam ver uma diminuição de consumo do vinho do Pôrto em Inglaterra. Comparando este facto com o que sucedia com a Alemanha antes da celebração do tratado de comércio, em que foi reconhecido como Pôrto apenas o vinho produzido na região do Douro, e com o aumento de exportação que êle occasionou, pode concluir-se que é de esperar que da mesma forma idêntico reconhecimento da parte da Inglaterra occasiona também uma melhoria de situação.

Entre Portugal e a Gran-Bretanha, celebrou-se em 12 de agosto de 1914, um tratado de comércio, cujo artigo VI é concebido nos seguintes termos: «O Governo de Sua Magestade Britânica obriga-se a recomendar ao Parlamento a proibição e venda para consumo, no Reino Unido, de qualquer vinho ou outro licor ao qual a designação de Pôrto ou Madeira seja applicada, não sendo vinho produzido, respectivamente, em Portugal ou na ilha da Madeira». No final do tratado encontra-se a declaração seguinte: «O plenipotenciário do Governo de Sua Magestade Britânica declara, no acto da assinatura do tratado, que a concessão do









Governo de Sua Magestade Britânica, constante do artigo vi do tratado, é feito unicamente em trôco da melhoria do tratamento aduaneiro concedido às mercadorias inglesas pelo Governo Português, e sem prejuízo das opiniões das duas partes contratantes relativamente à exacta interpretação que se deve dar ao artigo 4.º do Convénio de Madrid, de 14 de abril de 1891».

O Douro de novo se agitou, reclamando que ao ratificar-se o tratado ficasse estabelecido que vinho do Pôrto não era apenas o produzido em Portugal, mas sim na região vinhateira do Douro. Finalmente em maio do corrente ano fêz-se a ratificação e foram por ela salvaguardados os seus justíssimos direitos.

De hoje em diante oficialmente não entrarão em Inglaterra falsos Portos. E' necessário contudo velar atentamente pelas falsificações, que são já muito remotas no mercado britânico. E para o provar, basta reproduzir o que Shaw conta, num livro muito interessante publicado em 1863¹. Lord Palmerston, referindo-se um dia a Lord Pembroke, contou que êste seu avô costumava dizer, quando oferecia os mais primorosos dos seus vinhos àqueles a quem era dada a honra de serem seus convidados: «Aqui teem, meus amigos, o meu Champagne, o meu Borgonha, etc.; simplesmente como não sou grande apreciador de vinhos, foi confiado no meu fornecedor que os adquiri, mas quanto ao meu Pôrto, por êsse posso responder, porque sou eu próprio que o fabrico». Num livro coeva de Lord Pembroke, vê-se uma referência ao seu Port-wine, em que se diz que, apesar da sua linda côr e transparência, não tinha o flavor próprio.

Como se vê, o mal que presentemente se pretende e se espera ver debelado, tem já uma origem muito remota.

A esperança do alargamento do mercado inglês para o vinho do Pôrto tem agora também um novo fundamento: as facilidades alfandegárias na sua entrada, não sob o ponto de vista do tratado de comércio referido, mas de concessões parece que prometidas após as resoluções tomadas em conferência pelos representantes dos países aliados. Será isso uma compensação para o encerramento do mercado alemão.

Embora só incidentalmente me refira a êste assunto, não deixo de dizer que mantenho, e comigo muitas pessoas, até distintos economistas, a opinião de que muitas dessas resoluções não terão um efeito duradouro, porque não só o comércio verá a necessidade de ter o mais livre possível a sua esfera de acção, como também será difficil manter assim unidos bastantes países, alguns dos quais pela sua situação são produtores precisamente das mesmas mercadorias.

¹ *Wine, the wine and the cellar.*

Em todo o caso, pelo que diz respeito ao vinho do Pôrto, deveremos esperar apreciáveis vantagens, produzidas pelo reconhecimento por parte do governo inglês da legitimidade da sua origem.

Outros mercados

E' impossivel seguir a exportação do vinho do Pôrto para os outros países e colónias portuguezas, pelo espaço enorme que êsse exame levaria e porque separadamente nenhum mercado atinge a importância dos três anteriores.

Limito-me, portanto, a apresentar a estatística da sua exportação referente ao ano de 1913.

Paises	Decal.	Valores declarados em escudos
Alemanha.....	281.016	529.148\$
Áustria.....	214	395\$
Bélgica.....	56.113	113.097\$
Bolívia.....	56	210\$
Chile.....	18.029	55.713\$
China.....	247	542\$
Colúmbia.....	539	1.075\$
Costa Rica.....	54	210\$
Cuba.....	1.049	3.482\$
Dinamarca.....	33.706	101.356\$
Egito.....	10	36\$
Equador.....	283	998\$
Espanha.....	1.237	5.317\$
Est. Unidos da América.....	10.442	26.581\$
Est. Unidos do Brasil.....	454.670	1.544.793\$
França.....	72.773	145.845\$
Grécia.....	17	60\$
Guatemala.....	236	834\$
Holanda.....	76.210	144.319\$
Inglaterra.....	1.616.042	3.044.575\$
Itália.....	2.567	5.938\$
Japão.....	314	905\$
Marrocos.....	22	84\$
México.....	3.076	9.048\$
Noruega.....	77.744	146.604\$
Panamá.....	178	702\$
Paraguai.....	8	30\$
Patagónia.....	32	120\$
Perú.....	3.906	12.902\$
República Argentina.....	47.064	117.593\$
Rússia.....	36.113	69.765\$
S. Domingos.....	20	60\$
S. Salvador.....	17	60\$
Sião.....	38	144\$
Suécia.....	39.164	74.210\$
Suiça.....	60	180\$
Turquia.....	10	27\$
Ungria.....	14.121	42.934\$
Venezuela.....	68	259
Zanzibar.....	5	18
Soma.....	2.867.470	6.200.169

Transporte 2.887.470 6.200.169

Colônias Portuguesas

Angola.....	4.818	17.767\$
Cabo Verde.....	559	2.072\$
Guiné.....	399	1.784\$
S. Tomé e Príncipe.....	1.056	4.112\$
Moçambique.....	11.758	43.398\$
Índia.....	1.914	5.240\$
Macau.....	301	1.083\$
Timor.....	604	3.460\$
Gastos de embarcações.....	70	227\$
Total.....	2.888.959	6.279.312\$

Exportação de vinhos do Douro desde 1678 à actualidade

ATÉ AO ESTABELECIMENTO DA COMPANHIA — 1576

EM PIPAS

1678	408	1694	9.221	1710	9.072	1726	17.999	1742	20.491
1679	1.610	1695	10.295	1711	6.949	1727	25.840	1743	24.529
1680	716	1696	8.650	1712	11.705	1728	22.071	1744	19.521
1681	142	1697	8.003	1713	10.757	1729	13.710	1745	11.994
1682	700	1698	6.254	1714	8.807	1730	20.808	1746	17.593
1683	1.251	1699	7.287	1715	13.990	1731	15.702	1747	19.420
1684	538	1700	6.154	1716	10.345	1732	15.702	1748	19.337
1685	393	1701	3.930	1717	19.218	1733	16.625	1749	22.738
1686	253	1702	7.567	1718	15.605	1734	17.771	1750	14.587
1687	315	1703	10.078	1719	15.557	1735	19.584	1751	17.296
1688	1.096	1704	6.188	1720	19.540	1736	18.370	1752	13.224
1689	1.730	1705	5.732	1721	18.397	1737	21.830	1753	21.107
1690	4.988	1706	10.706	1722	17.321	1738	17.429	1754	13.820
1691	4.712	1707	7.419	1723	21.333	1739	17.163	1755	12.869
1692	12.465	1708	8.406	1724	21.805	1740	18.852	1756	12.211
1693	13.011	1709	8.994	1725	10.153	1741	23.571		

DESDE 1757, PRIMEIRO ANO DA GERÊNCIA DA COMPANHIA

ATÉ 1834 EM QUE FOI EXTINTA

1757	12.488	1773	20.130	1789	45.902	1805	43.619	1821	32.462
1758	17.327	1774	23.214	1790	50.076	1806	45.260	1822	37.915
1759	19.425	1775	24.013	1791	47.494	1807	54.718	1823	30.070
1760	21.290	1776	22.620	1792	58.342	1808	40.207	1824	28.892
1761	18.281	1777	26.870	1793	32.795	1809	45.152	1825	51.939
1762	27.086	1778	23.890	1794	56.207	1810	42.149	1826	27.023
1763	12.242	1779	36.563	1795	55.911	1811	24.189	1827	34.882
1764	17.180	1780	35.061	1796	40.384	1812	23.822	1828	41.620
1765	19.534	1781	26.939	1797	38.591	1813	25.161	1829	25.657
1766	21.272	1782	33.374	1798	72.497	1814	28.668	1830	24.189
1767	20.242	1783	28.180	1799	98.742	1815	37.740	1831	22.820
1768	22.471	1784	28.263	1800	56.070	1816	25.172	1832	16.739
1779	22.922	1785	31.456	1801	66.855	1817	31.744	1833	20.809
1770	16.469	1786	30.404	1802	44.608	1818	37.652		
1771	22.363	1787	43.896	1803	55.576	1819	26.387		
1772	20.358	1788	42.408	1804	37.045	1820	31.711		

4 ATÉ 1843, PERÍODO DE LIBERDADE DE COMÉRCIO

31.358	1837	25.782	1840	33.190
38.468	1838	37.975	1841	26.335
33.285	1839	33.205	1842	27.431

5 1865, PERÍODO DAS NOVAS MEDIDAS PROTECCIONISTAS

26.400	1851	31.947	1859	19.547
34.372	1852	71.729	1860	27.860
31.624	1853	55.811	1861	26.908
31.110	1854	39.252	1862	26.710
30.745	1855	34.386	1863	33.905
38.472	1856	41.621	1864	25.619
43.043	1857	28.736		
39.023	1858	16.690		

6 EM QUE FOI DECRETADA A LIBERDADE DE COMERCIO,
ATÉ Á ACTUALIDADE ¹

EM HECTOLITROS

215.235	1882	317.622	1899	279.168
215.177	1883	351.971	1900	275.314
180.935	1884	332.698	1901	268.401
190.177	1885	347.872	1902	274.723
219.653	1886	401.428	1903	256.357
239.815	1887	281.320	1904	215.861
231.832	1888	268.024	1905	235.211
270.778	1889	299.868	1906	263.616
273.622	1890	305.302	1907	245.112
286.490	1891	309.968	1908	230.512
324.270	1892	362.926	1909	234.573
314.689	1893	259.285	1910	311.359
328.993	1894	241.086	1911	256.248
262.071	1895	272.509	1912	283.100
260.476	1896	284.561	1913	288.896
334.283	1897	230.992		
297.193	1898	313.284		

7 CONTOS, DO VINHO DO PÓRTO EXPORTADO DE 1865

Á ACTUALIDADE

6.471	1882	5.655	1899	5.700
6.478	1883	6.299	1900	5.739
5.186	1884	6.045	1901	5.511
5.710	1885	6.262	1902	5.684
5.553	1886	7.226	1903	5.334
7.252	1887	5.153	1904	4.630
6.488	1888	5.414	1905	5.027
7.306	1889	6.036	1906	5.559
7.095	1890	6.198	1907	5.266
6.990	1891	6.397	1908	4.945
9.046	1892	7.714	1909	5.040
7.793	1893	5.962	1910	6.704
8.555	1894	5.416	1911	5.678
5.481	1895	6.344	1912	6.260
5.137	1896	6.205	1913	6.279
6.537	1897	5.860		
5.936	1898	6.456		

¹ apresentadas finalizam todas em 1913, atendendo à influência que só a actual guerra, declarada em agosto de 1914.

EXPORTAÇÃO DE VINHO DO PÔRTO PARA A ALEMANHA, BRASIL
E INGLATERRA, DE 1865 A 1913
EM HECTOLITROS

	Alemanha	Brasil	Inglaterra
1865	3.279	18.280	181.755
1866	3.820	30.365	171.737
1867	5.097	33.741	135.342
1868	3.832	32.260	147.037
1869	2.695	51.737	156.925
1870	3.124	44.884	182.958
1871	5.595	46.631	169.352
1872	6.729	44.872	208.587
1873	9.525	53.220	192.918
1874	9.467	83.338	179.327
1875	8.113	83.999	217.042
1876	9.006	83.425	205.762
1877	8.177	105.299	108.555
1878	7.568	91.830	147.030
1879	7.897	95.755	141.894
1880	9.816	151.074	154.294
1881	11.354	120.929	145.532
1882	12.965	137.829	143.432
1883	18.727	134.989	160.449
1884	18.020	122.934	162.493
1885	18.613	122.263	158.454
1886	22.926	135.600	168.231
1887	27.290	65.269	163.674
1888	31.836	41.142	165.314
1889	30.835	33.382	206.068
1890	36.444	38.949	199.303
1891	34.337	34.492	198.600
1892	25.664	40.207	264.498
1893	22.492	47.103	152.138
1894	18.629	39.439	143.462
1895	19.504	51.212	161.923
1896	16.692	48.693	173.392
1897	14.773	40.496	178.773
1898	17.011	35.281	209.826
1899	16.985	28.410	184.883
1900	15.674	33.375	175.254
1901	13.781	25.811	182.677
1902	14.272	31.571	183.512
1903	13.245	31.598	164.885
1904	11.951	33.285	133.002
1905	15.086	38.414	138.561
1906	10.973	37.619	172.363
1907	10.382	39.779	148.649
1908	10.288	33.932	144.547
1909	11.901	38.090	140.909
1910	25.160	48.471	184.633
1911	24.616	46.532	135.867
1912	25.229	49.537	155.381
1913	28.102	45.467	161.604

Até 1886 as estatísticas oficiais não descrevem a qualidade dos vinhos exportados pela barra do Pôrto:

Os dados anteriores a 1865 proveem da Alfândega do Pôrto e de notas extraídas de diversos livros.



PARTE V

O futuro do Douro e do vinho do Pôrto

CAPÍTULO I

Protecção ao vinho do Pôrto no País e no estrangeiro. Comércio

O DESENVOLVIMENTO do título desta Parte daria em resultado um grosso volume. Pelo contrário vae ser aqui tratado resumidamente, porque todas as medidas que forem decretadas em favor do Douro e do melhoramento do comércio do vinho do Pôrto não devem ser obra do acaso mas sim baseadas na observação de todos aqueles factos, que tem sido referidos nas páginas dêste livro. São, portanto, assuntos conhecidos, ainda que dum modo geral, e é essa a razão pela qual surgem em poucas páginas as medidas que em meu entender devem salvar a região duriense e melhorar o comércio dos seus vinhos.

Se as crises que tem affectado até hoje o Douro tem tido variados motivos, como referi, e que são a superabundância, a diminuição do consumo, as falsificações, os direitos exagerados com que a entrada do Pôrto tem sido taxada em vários mercados, etc., nem só a tudo isso se deve atender quando se legisle em seu favor. Sempre que nos últimos tempos surge uma fase de questão vinhateira duriense, aparecem imediata-

mente as reclamações dos viticultores do sul do País protestando contra as pretensões do Douro.

A verdade é que o sul vê mal a questão, e um simples exame da nossa parte o vai confirmar.

Os vinhos do Pôrto são beneficiados com uma quantidade importantíssima de aguardente, e o Douro, mesmo quando a lei lho permita, não pode produzir senão uma parte insignificante da que necessita. A lei actual regula a importação do álcool, limitando-o aos casos em que a aguardente atinge determinado preço. A aguardente nacional tem, pois, um consumo certo na fabricação dos vinhos do Pôrto, e o seu concurso toma-se indispensável, como desenvolvidamente demonstrei, não sendo supérfluo acrescentar de novo que sempre que a adubação do Pôrto se tem feito com álcool industrial nem as suas qualidades nem o seu preço tem atingido os normais.

Ora o Douro pretende fazer o seu vinho afamadíssimo, empregando os seus recursos, os seus processos e procurando o concurso da aguardente portuguesa. ¿E a aguardente quem a fornece? O sul, que portanto tem os seus interesses intimamente ligados à viticultura duriense.

Os vinhos portugueses podem ser destinados ao consumo, ser vendidos para consumo e destilação e sómente serem aplicados para este último fim. O sul pretende colocar os seus produtos, portanto, vender os vinhos que ao consumo se prestem, transformar em aguardente os restantes.

E o consumo que esta tem no Douro, não é de molde a despresar-se. Se a adubação dos vinhos do Pôrto fosse feita com álcool, para 80:000 pipas de vinho necessitaríamos 20:000 de álcool, visto que, pelo menos, um quinto do volume do vinho é constituído por álcool. Empregando a aguardente, como se torna necessário, necessitaríamos de mais de 127:000 pipas de vinho comum para a produzirem. Sim, no vinho exportado com o nome de Pôrto, na hipótese que considero, não iam apenas 80:000 pipas de vinho do Douro, mas mais de 200:000 de vinho português. Basta esta simples divagação para mostrar que os interesses do Douro são os do País todo.

Não é apenas o facto da exportação de vinho do Pôrto nos dar anualmente, apesar da sua situação dever ser mais desafogada, mais de 6:000 contos, que se transformam em riqueza pública, mas a íntima relação que existe entre a viticultura nacional e a duriense, o que se depreende daqui.

Portanto, compreende-se que o sul proteste quando o Douro pretenda ultrassar tudo o que é admissível, como por exemplo, se desejasse a execução do alvitre do Sr. A. Passanha, atrás referido, ou solicite, como parece que na última fase da questão em 1915, quando das reclamações relativas ao tratado de comércio luso-britânico, chegaram a pretender al-

guns viticultores e comerciantes que fosse decretada uma medida que proibisse a exportação dos vinhos generosos do centro e sul de Portugal com excepção das «*marcas regionais de vinhos licorosos definidos e garantidos, ou a definir e garantir pelas leis em vigor*». E' na realidade inadmissível esta idea, gerada de certos por pessoas habituadas a verem na excessiva protecção o remédio para todos os males. E', como se disse numa representação então feita por alguns viticultores do sul, uma monstruosidade que daria a todos os países o direito de nos considerarem no último grau de demência administrativa.

Mas que o sul proteste contra as medidas tendentes a livrarem o vinho do Pôrto da concorrência desleal de outros vinhos, que embora bons para diversos fins, não tem pelas suas qualidades plebeias as condições indispensáveis para substituírem o verdadeiro Pôrto mas sim para o descreditar, isso é que não pode compreender-se.

Entre os factos que maiores protestos tem levantado figura o do encerramento da barra do Pôrto para os vinhos generosos, excepto os do Douro. Sem reeditar agora tantos argumentos já cançados a favor do livre emprêgo dessa barra por toda a viticultura nacional, pergunto: ¿Que inconveniente resulta para o sul do País dessa restrição, se não houver da parte dos seus viticultores, como muitos afirmam não haver, o desejo quer de fazerem passar os seus vinhos como sendo do Pôrto, quer de os fazerem entrar em lotações com outros do Douro?

Podem os viticultores estranhos à região duriense proclamar, como na representação do Sindicato Agrícola de Alpiarça, em 1915, a restrição da barra um anacronismo insustentável, no ponto de vista geral da sciência económica, ou a mais grosseira sofisticação do principio que se invoca para a justificar e manter, sob o ponto de vista exclusivamente utilitário de defeza, mas o que é certo é que só o desejo da falsificação pode originar a idea de que a exportação pode ser prejudicada com tal medida.

Mas. . . há um outro ponto ainda a considerar, e que após o estudo feito neste volume podem os seus leitores examinar com critério scientifico. ¿Os vinhos actualmente produzidos na região duriense são na realidade nobres vinhos do Pôrto? Não são. Os vinhos que deram fama ao Douro foram os produzidos numa área reduzida, as encostas do rio principal até uma certa altura e as de determinados dos seus afluentes, nas mesmas circunstâncias e até certa distância do Douro. Sim, o resto da região, dessa tão extensa área que hoje se chama erradamente a *zona produtora* do vinho do Pôrto, não possui, quer considerada sob o ponto de vista geológico, quer sob o climatérico, as condições necessárias para formar produtos de finura incomparável como são os verdadeiros vinhos do Pôrto. A percentagem sacarina das suas uvas, por exemplo, não é

em muitos pontos a necessária, e portanto os seus vinhos não podem usar senão falsamente o nome de Pôrto. Permitir que tal suceda, é tolerar a uma região restrita a fraude que ela própria censura ao resto do País. Restrinja-se essa área, acabe-se com essa hipertrofia anómala, mas proceda-se a êsse acto não com favoritismo mas com rigor científico. Não se faça a nova demarcação no gabinete dum ministro no Terreiro do Paço, mas determine-se no próprio Douro, pelo exame rigoroso das suas uvas e mostos, quais os pontos que devem constituir a zona merecedora de protecção e quais os que devem ser excluídos. Só uma comissão de técnicos pode proceder a êsses importantísimos estudos.

Será difícil a grande parte do Douro consentir uma nova demarcação mais restrita. O meio de conseguir que a aceite não me compete agora estudá-lo; apenas direi que, sendo um acto justíssimo, se for executado com o critério que deixo indicado, não deve haver da parte do govêrno, que tal medida decreta, a mínima fraqueza.

Nessa nova demarcação serão incluídos decerto extensos tratos, que a ordenação pombalina excluiu. Assim o manda a situação da viticultura duriense de hoje. Mas outras considerações devem também influir, como a de o comércio actual solicitar por vezes vinhos de preço não excessivo, o que deve determinar a inclusão na área de muitos terrenos situados ao norte da margem direita do Douro, os quais podem produzir vinhos de boa qualidade, pela sua situação, boa exposição, etc., havendo o cuidado necessário para não levar demasiadamente longe essa distenção.

Mas o privilégio da barra, será da mesma forma necessário, porque senão seria infrutífera a medida referida. Prejudicar-se-hia parte da actual zona produtora de vinho generoso do Douro, e pela barra sairia da mesma forma uma corrente caudalosa de outros vinhos.

Mas agora vejo que talvez tivesse sido injusto para a viticultura do sul. As considerações que fiz serão com toda a justiça empregadas, quando a produção do vinho do Pôrto esteja reduzida a uma área restrita. Então sim, se os viticultores do sul pretenderem ir mais além, poder-se-há dizer que só a fraude os impele.

A existência do princípio da restrição da barra e portanto de medidas rigorosas para a sua observação, como as contas correntes dos armazens com a alfândega, etc., e a área reduzida são as únicas medidas gerais de que o Douro pode tirar um rial proveito.

Outros meios tem sido lembrados. Dum me recôrdo agora: ser a exportação de vinho do Pôrto feita em cascaria especial, que não pudesse ser usada por produtores de outros vinhos. A inutilidade dêste meio é bem manifesta, porque se a fiscalisação podia ter alguma repressão no País, nos mercados estrangeiros seria facilíma.

Outro ponto importante, e que tem merecido variadas atenções, é o do sêlo official, garantindo a autenticidade do produto. Ora êste sistema só poderia dar resultado quando toda a exportação fosse feita em garrafas, e embora haja quem veja possibilidade de tal se conseguir num período não muito longo, como por exemplo o sr. Constâncio Roque da Costa, não me parece que isso seja viável. A exportação de vinho em barris é mais económica, e por isso haverá dificuldade de conseguir essa modificação. Diz aquele economista: «Uma vez consolidado este regimen, pouco a pouco, à medida que se tornassem conhecidos os produtos legítimos, oficialmente garantidos, iriam desaparecendo dos mercados estrangeiros as drogas que aí se apresentam com a falsa designação de vinhos do Porto e da Madeira, e só então tornar-se-hia effectivo o monopólio com que a natureza nos brindou, podendo em alguns annos attingir facilmente a cerca de 30.000 contos de réis o valor da exportação dos nossos vinhos generosos.

«Seria um grande passo dado no caminho da nossa regeneração económica¹.»

O advento do regimen da marca official traz uma vantagem: a de permitir ao govêrno, por intermédio dos seus representantes diplomáticos e consulares, reclamar contra a falsificação dos selos ou mesmo contra o facto de se exporem à venda vinhos com as designações regionais portuguezas.

Tudo isto, porém, parece-me de extrema dificuldade, porque hoje quasi todas as nações sustentam que o nome *Pôrto* (e *Madeira*) significa não uma designação da região que o produziu, mas sim um tipo de vinho.

Se realmente não existissem estas interpretações, depois do convénio de Madrid de 1891 os nossos vinhos teriam tido uma protecção que nunca lograram. Portanto, sem discutir as vantagens do regimen das marcas officiais, parece-me que presentemente o que devemos é procurar vantagens na introdução do vinho do Pôrto nos diferentes mercados. Que se celebrem com os países, que maiores garantias ofereçam para o seu consumo, tratados de comércio e se procure sobretudo que os seus governos reconheçam que os nomes *Pôrto*, *Oporto*, *Port* e semelhantes (e da mesma forma *Madeira*) são designações regionais e não correspondem de forma alguma a tipos de vinhos, que tanto podem provir de Portugal como de outros países.

Devemos manter bastantes esperanças neste sistema, porque o tratado de comércio assinado há alguns annos com a Alemanha nos mostra

¹ *Problemas da economia nacional.*

bem claramente a sua vantagem. Como notei a importação de vinho do Pôrto no mercado alemão elevou-se bastante e o gôsto apurou-se, passando a lugar secundário as casas que forneciam vinhos mais inferiores, tendo-se conseguido isto num país onde se teem dado as maiores falsificações possíveis dos nossos vinhos.

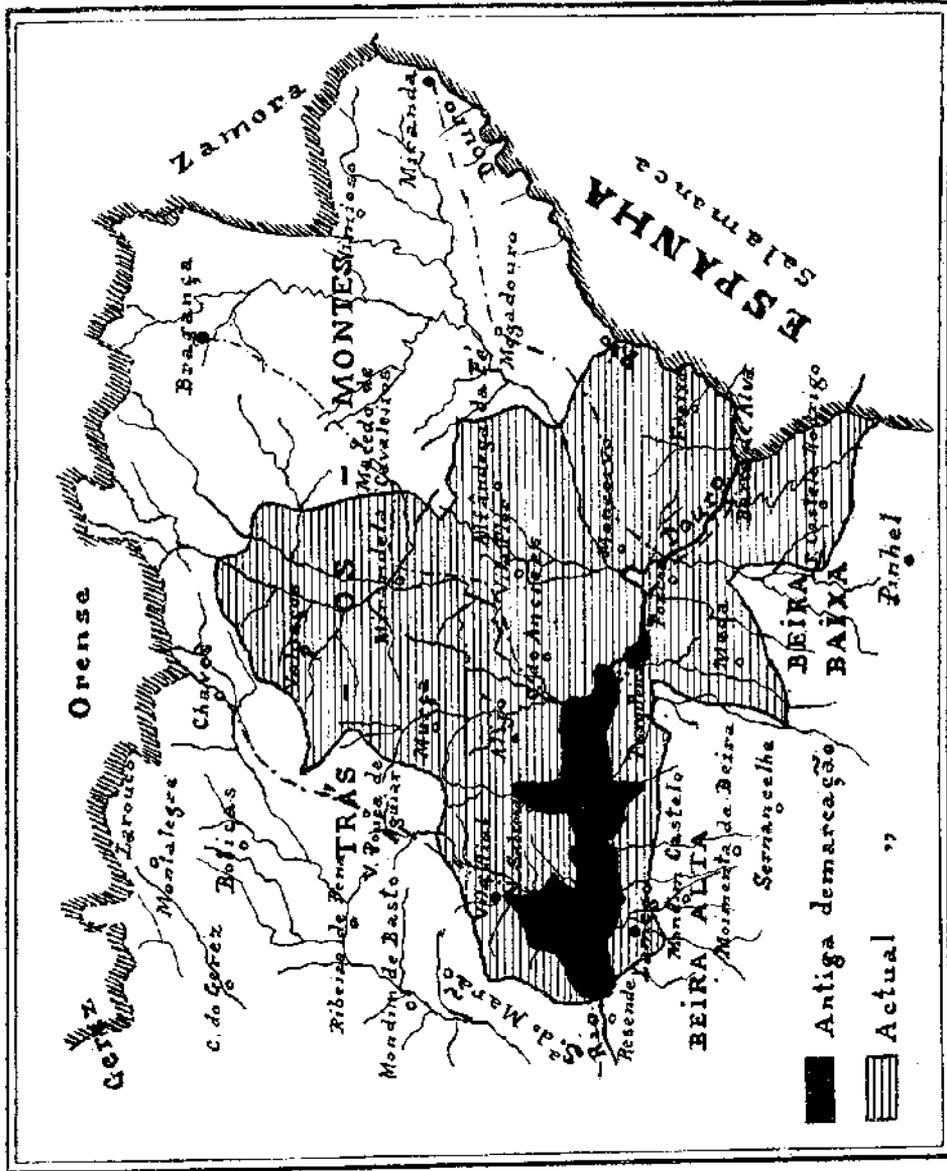
Aqui estão, pois, os meios de que Portugal deve lançar mão para evitar tanto quanto seja possível as falsificações: as internas (sem refrear as quais não há direito para perseguir as estrangeiras) demarcando uma região racional para a produção do vinho generoso do Douro, encerrando a barra para os outros vinhos generosos, e fiscalizando bem estas medidas, e as effectuadas nos mercados estranhos ¹ procurando que os diversos governos considerem como de tipos regionais os dois nossos primeiros vinhos e lhes concedam por meio de taxas favoráveis a entrada mais fácil, para assim poderem em preço aproximarem-se das suas imitações, as quais fatalmente serão vencidas.

Procurar conseguir estes *desiderata* é contribuir para a elevação da riqueza pública, pela importantíssima soma a que mesmo hoje se eleva a exportação de vinho do Pôrto. E estas medidas tendentes ao benefício do País não revertem portanto simplesmente a favor do Douro. Os governos que assim procederem não fazem mais do que seguir o que todos os países zelosos dos seus interesses praticam, porque em todos, embora pese aos que pretendem que a máxima liberdade é a mais proveitosa, se legisla para impedir que os seus mais finos produtos sejam falsificados. Haja em vista o que fêz a França não há muitos anos, publicando uma lei, pela qual depois da vindima e num prazo fixo devem os proprietários, rendeiros, ou outras pessoas que colhem ou recebem uvas frescas ou mostos, declarar a superficie das vinhas que possuem ou exploram, o vinho produzido, os *stocks* anteriores, etc, bem como ficam prohibidos o fabrico, expedição e venda de produtos destinados a melhorar os vinhos, e encobrir-lhes os defeitos ou fabricar vinhos artificiais, etc, etc.

Para complemento destas medidas, que dizem mais diretamente respeito

¹ Raras vezes teem os vinhos portuguezes obtido a protecção estrangeira para as fraudes contra os seus tipos regionais.

Um caso curioso deu-se com a firma Blandy Brothers & C.^o, que sabendo que em França eram importados com o falso nome de *Madeira* vinhos espanhoes, intentou em 1896 uma acção contra os falsificadores, que pretendiam que aquella denominação correspondia a um tipo de vinho. Surgiram variados incidentes, como o da competência dos tribunais francezes, e outros. Os falsificadores espanhoes conseguiram que a conferência de Bruxelas se reunisse dois anos mais cedo para rever as convenções de Berne de 1883 e de Madrid de 1891, mas o resultado não lhes foi favorável, sendo apenas resolvida a questão a favor das reclamações da firma da Madeira em 1903. Para isto contribuiu muito o interesse do estadista Hintze Ribeiro e do sr. Marquês de Soveral.



A antiga e a actual demarcação de vinho generoso do Douro

à repressão de fraudes e colocação dos vinhos no estrangeiro, devem os governos dar todas as facilidades à sua exportação, prescindindo dos respectivos direitos apesar de insignificantes, e obstar a que em certificados de origem, emolumentos, verificações, etc., sejam dispendidas quantias mais ou menos elevadas, mas não concedendo determinados prémios por pipa, o que a pratica já demonstrou não dar resultado; e pfim animar por todas as formas a saída do vinho generoso do Douro.

O que deixo dito refere-se ao comércio. Aumentar essa fonte de receita é importantíssimo, mas é necessário lançar agora a vista para os lavradores durienses. Pode o comércio estar próspero e hoje mesmó assim o podemos considerar se compararmos a sua situação com a dos durienses,¹ e no Douro, onde raros são comerciantes, agonisar-se de fome.

E' preciso pensar no Douro, mas não apenas com medidas de carecter provisório. Para dar trabalho aos seus habitantes iniciaram-se as obras dos caminhos de ferro da Régoa a Chaves, de Mirandella a Bragança, a construção das pontes sôbre o Douro, no Pocinho e no Pinhão, etc; para melhorar a situação financeira do Douro foram em 1906 suspensas as execuções por dívidas à fazenda, limitando-se tudo à cobrança voluntária, sem relaxe nem juros de mora; no mesmo ano foi abulida desde 30 de julho a 29 de setembro, data da abertura das Côrtes, a cobrança do rial de água aos vinhos que entrassem para consumo no Pôrto e concedida pelo mesmo decreto a redução de 50 % nas tarifas dos caminhos de ferro do Estado para os vinhos do Douro; como medidas visando o mesmo fim foi decretado em 3 de janeiro de 1911 que fosse anulada toda a contribuição em dívida até 1911, podendo as dívidas das câmaras ser pagas até 1920, etc, etc.

As primeiras medidas, isto é, as do melhoramento da viação devem ser tratadas com o máximo disvelo, e bem necessita o Douro da sua promulgação, para bem o servir e não para se encontrar nelas um meio provisório de acudir à miséria de determinado número dos seus habitantes; as segundas, representando um prejuizo para o Estado, também devem ser abandonadas, porque dão ao Douro um privilégio, que todo o País poderia pedir a propósito de qualquer calamidade que o perturbasse.

São necessários outros remédios. Passemos a examiná-los.

¹ A Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro vendeu no ano de 1913-14, 307:000\$00 de vinho e ganhou 112.000\$00.

CAPÍTULO II

A Associação dos Viticultores Durienses

A FALTA de capitais tem sido sempre a grande sombra que se projecta sôbre o Douro.

Não é de admirar que assim seja, e só o poderá achar estranho quem não conheça suficientemente as condições especiais em que a agricultura duriense vive, o exagêro do custo das plantações, dos grangeios e as numerosas crises pelas quais tem passado, quer devidas a questões puramente comerciais quer aos flagelos que a teem violentamente perturbado. Para debelar males tão extensos inúmeros meios teem sido preconizados, alguns dos quais já aqui referidos: uns de character permanente, outros apenas provisórios para acudir em momentâneamente a qualquer manifestação mais aguda dêsse mal tão antigo como grave.

Lembrando em 1906 várias providências, que o govêrno deveria adoptar em vez das que perfilhou, a Associação Comercial do Pôrto foi de opinião de que quanto aos vinhos tratáveis para embarque «deveria o Estado tomar o encargo de fornecer aos produtores do Douro, por ocasião da vindima, a aguardente de boa qualidade, necessaria para as operações de beneficiação, por preços que não excedessem os da cotação da aguardente em Espanha, ou seja, proximamente, a 100 réis cada litro. E' verdade que daqui resultaria um encargo para o tesouro, que assim teria de suportar a diferença entre o preço da compra da aguardente ao lavrador do sul, que seria, pouco mais ou menos, o actual do mercado, e o preço de venda ao lavrador do Douro; mas, tal encargo, traduzindo-se num meio de protecção a êste, nem por isso seria menos justificado, sobretudo desde que há o precedente da lei dos cereais, imaginada e promulgada unicamente em favor da lavoura do centro e do sul, e á sombra da qual se teem ali feito fortunas, como é notorio, tendo, ao mesmo tempo, o tesouro auferido dali muito maiores valores de receita do que os dos sacrificios que demandaria o serviço do equilibrio do preço da aguardente a fornecer ao Douro.»

E acrescenta: «E' sabido de todos que o lavrador precisa quasi sempre de vender immediatamente a sua colheita, pois ua maior parte dos casos é com o seu produto que provê á sua subsistencia e ao grangeio das propriedades, e é por isso que os vinhos são consumidos poucos meses depois de fabricados, ao contrario do que sucede lá fóra, em que nunca se apresenta à venda vinho com menos de 1 a 2 anos de *cave*; o que o

governo facilmente conseguiria, fazendo adiantamentos aos lavradores por conta dos vinhos que depositassem nessas *caves*»

Estes alvitreiros veem afirmar a falta de capitais da parte dos lavradores do Douro, e a necessidade do govêrno acudir a êsse lamentável estado de coisas quer emprestando-lhes dinheiro, quer desembolsando constantemente determinadas quantias para que o preço da aguardente na vindima não ultrapassasse um determinado limite.

Falando dos lavradores do Douro é necessário distinguir os proprietários das grandes quintas situadas nas margens, em algumas das quais se teem dispendido quantias fabulosas, e os inúmeros viticultores, cuja produção não ultrapassa uma reduzidíssima quantidade de pipas.

Muitos dos primeiros são também comerciantes, tendo grandes armazens; os outros vendem o vinho a determinados exportadores, considerando-se sempre seus fregueses sem necessidade de contracto, até receberem ordem em contrário com bastante antecipação. Os ingleses, que geralmente procedem assim, mandam um comissário fiscalisar a vindima, em que se emprega a aguardente enviada por êles. Nesta ocasião recebem os lavradores uma certa quantia de sinal, quasi sempre uma libta por pipa, descontada na primeira prestação. As prestações são três, uma no acto da carregação do vinho para Vila Nova de Gaia (em geral Janeiro), outra no S. João (Junho) e a terceira no S. Miguel (fim de Setembro). Desta forma está o lavrador habilitado todo o anno a fazer as despesas necessárias com o tratamento das vinhas e com a vindima.

¿ Mas não parece que estamos de novo na primeira metade do século XVIII, quando os viticultores se encontravam na dependência dos ingleses exportadores, sendo fidalgos quando êles queriam ou cedendo-lhes o vinho por ínfimas quantias quando êles assim o entendiam?

Ora o que parece razoável é que os lavradores durienses procurem uma maior independência, consigam obter os capitais necessários sem se collocarem continuamente sob a tutela de estranhos. Êles podem, contando com a sua fôrça, confiando apenas no seu trabalho, adquirir os meios precisos para satisfazerem as suas despesas sem se lançarem na vassalagem. Mas também não devem solicitar um auxílio do Estado com caracter permanente, como se dizia na representação a que acabo de fazer referência. E' certo que teem sido dispensadas protecções idênticas em variadas ocasiões, mas neste caso, ella é desnecessária.

Devem solicitar, se assim se tornar imprescindível, e talvez o venha a ser, que o govêrno auxilie o início da sua emancipação, mas não pretendam que essa ajuda se torne permanente. Nunca esqueçam que os governos devem dar o seu apoio a todas as tentativas que representam progresso e das quais podem resultar benefícios de qualquer ordem para a sociedade, mas não olvidem também que a sua missão não é só a de

proteger. Ela é, sobretudo, a de legislar, em harmonia com a índole do povo e de acordo com os estudos e indicações dos homens e colectividades competentes. Não cuidem, pois, os viticultores durienses, em se collocarem eternamente sob o protecçãoismo governamental; ambicionem antes, não esquecendo o benefício que a sua cooperação possa prestar-lhes no início da emancipação do Douro, falar aos legisladores com a independência e com a dignidade a que lhes dá direito o seu trabalho tão árduo e honesto e a riqueza que em favor da Pátria desentranham à custa duma labuta incessante do seu solo tão difícil de cultivar.

O remédio está nas suas mãos. Porque o não tem aplicado? Talvez porque não tenham ouvido falar com o detalhe necessário no capitalíssimo problema da sua associação, mas de resto, também como muito bem disse numa conferência realizada na Régua em 1903, o Sr. Dr. F. A. de Oliveira Feijão, quando demonstrou que os desejos e interesses da viticultura de todo o Portugal, são uns e os mesmos, porque ao saírem daquela reunião e de outras, *cada um vai para seu lado*. Apoiados coroaram estas palavras do ilustre orador, mas a verdade é que assim tem continuado a suceder.

O problema da associação dos produtores de vinho do Porto, não tem, parece-me, sido tratado com a amplitude necessária. A isso se deve sem dúvida a pouca atenção que no Douro lhe tem sido votada.

A falta de capitais pode ser em parte remediada com pequenas associações, mas esses agrupamentos, um dos quais, o *Sindicato Agrícola de Alijó* tenho a honra de representar no Conselho Consultivo da União da Agricultura, Comércio e Indústria, tem uma outra acção, uma amplitude restrita. O que é preciso é reunir solidariamente todos (todos é um idealismo. . .) os viticultores durienses, de modo a unir intimamente os seus interesses.

Há cinquenta anos Rodrigo de Moraes Soares escreveu sobre a necessidade de se fundar no Douro uma associação com um caracter diverso do das tentativas então esboçadas. Chegou mesmo a publicar as bases a que devia obedecer a *Associação dos Lavradores do Douro*. Eram as seguintes ¹:

1.ª Todos os possuidores de vinhas situadas nas duas margens do rio Douro, constituirão entre si uma associação, que terá por fim promover, por todos os meios legais, os seus próprios interesses.

2.ª Todos os associados serão obrigados a pagar uma quota anual, calculada na razão de 4 por cento da sua produção de vinho, computado no valor de réis por pipa.

¹ *Archivo Rural*. 1865.

3.^a Com o produto das referidas quotas criar-se-há uma caixa de crédito, que fará adiantamentos aos associados, na conformidade das disposições seguintes:

a) Todos os associados terão direito a um adiantamento, que não exceda a importância da sua collecta de décima predial multiplicada por 100;

b) A caixa abrirá conta corrente com os mutuatórios, pagando a quantia que elles pedirem até ao crédito declarado na disposição antecedente, mediante o juro anual de 5 por cento;

c) A caixa receberá por conta quaisquer quantias, que os mutuatórios quizerem pagar, fazendo a liquidação sómente no fim de 10 anos;

d) Todos os bens imoveis dos associados que estiverem inscritos nas matrizes prediais, sobre cujo rendimento foi calculada a collecta, de que trata a disposição a) ficam *ipso facto* hipotecados ao pagamento do capital e juro dos adiantamentos feitos aos mesmos associados.

4.^a A caixa receberá quaisquer quantias em depósito, pagando 3 por cento por ano aos depositários.

5.^a Quando os associados não queiram receber os dividendos relativos ás suas quotas, a importância delas vencerá juro composto, por todo o tempo, que se conservarem depositados na caixa da associação.

Nas considerações com que o autor acompanha o seu projecto, diz que incluindo-se as quintas de fora que produzem vinho semelhante ao da área extinta então, poderia a associação compreender 100.000 pipas daquele produto. Se o valor do vinho se calculasse em 20\$000 a pipa, sendo a quota 4 ‰, logo com a primeira entrada se realizaria um fundo de 80.000\$00, o que sem contar o juro no fim de dez anos daria a importante verba de 800.000\$000. Poderia então diminuir-se a quota ou distribuir-se pelos associados, como melhor conviesse.

Enfim, o pensamento de Moraes Soares resumia-se, segundo o seu dizer, em:

1.^o Esclarecer por meio da discussão todas as questões do aperfeiçoamento da viticultura e enologia do Douro.

2.^o Libertar a industria vinícola das oppressões da usura, proporcionando-lhe capitais, cujo ágio reverta em beneficio dela própria.

3.^o Precaver a lavoura de várias operações de crédito, que sob diversas formas tentam e arruinam as industrias, exercidas por mãos incautas e imperitas.

O movimento associativo não ficou contudo apenas neste projecto. Uma agremiação na verdade se fundou. A *Liga dos Lavradores do Douro*, constituiu-se definitivamente em julho de 1887.

O sábio professor José Veríssimo de Almeida, na crónica agrícola de 1 de agosto seguinte, na *Agricultura Contemporânea*, saudou a fundação da liga «como um dos factos de maior significação na historia contemporanea da nossa agricultura». Mas os receios, que no mesmo momento exteriorisou de que talvez estivesse em presença duma liga condenada a desaparecer ou permanecer ináctiva em breve, como tinha succedido a al-

gumas associações agrícolas, que surgiram cheias de promessas, confirmaram-se.

A liga, propunha-se, segundo o art. 4.º dos estatutos:

1.º Comprar para vender aos associados, sementes, plantas de vinha europea e americana, adubos agrícolas de toda a espécie, sulfureto de carbono e outros insecticidas, enxofre e outras matérias primas da indústria vinhateira; e bem assim, comprar para vender aos associados e a estranhos as coisas necessárias à vida;

2.º Comprar para vender aos associados e a estranhos, e alugar só aos associados, máquinas e instrumentos de viticultura, taras para sulfureto de carbono, injectores e outros quaisquer utensílios para combater as epifitias que atacam a vide;

3.º Vender por conta própria dos donos e mediante comissão, os vinhos da região do Douro, e quaisquer outros produtos da mesma localidade pertencentes aos associados;

4.º Fazer operações de crédito em benefício dos associados sómente.

Longo seria fazer a história desta *Liga* e expor as razões que motivaram a ineficácia da sua acção.

O que é necessário é uma associação ampla, fundada na própria região dos vinhos generosos, em que os lavradores tenham ingerência immediata.

¿Mas os durienses não pensam em se associar? A maioria não, mas há entre elles honrosíssimas excepções, e para o provar transcrevo as bases dum projecto de associação, elaboradas por um muito illustrado e intelligente viticultor, a cuja amizade devo o prazer de as poder publicar. O seu nome, por variados motivos ficará occulto, mas apesar disso quem se interessa vivamente pelo progresso do Douro, bemdirá de certo êsse agricultor, que não pretende egoistamente apenas o seu bem estar, mas sim elevar a região a que vota um desmedido amor e espalhar por todos os seus viticultores a felicidade que presentemente não possuem.

«Bases dum projecto de associação necessária para salvar o Douro do descrédito e da ruina

BASE 1.ª

É formada na região dos vinhos finos do Douro uma associação de produtores que tem por fim regular a cultura, fabrico e venda dos mesmos vinhos e distribuir equitativamente por todos os associados os benefícios dimanantes.

BASE 2.ª

A área da região pode ser a consignada na lei de 27 de Novembro de 1908.

BASE 3.ª

O lavrador que colher uma pipa de vinho (550 litros), e seja qual fôr a porção daí para cima, tem direito a um voto.

BASE 4.ª

Para poder ter esse voto é necessário que colha dentro da área consagrada pelo menos 75 % do vinho que vender.

BASE 5.^a

Os dirigentes técnicos para cultura, fabrico, tratamento, classificação e venda, sairão dos mesmos lavradores e sempre por eles nomeados.

BASE 6.^a

Essa nomeação será feita em assemblea geral, previamente convocada, em que esteja representada a maioria das freguezias compreendidas na associação, com a aprovação da maioria dos cidadãos presentes.

BASE 7.^a

Os lavradores de cada freguezia elegerão de entre si um delegado com residência na freguezia, que tem por fim:

- a) representar em todos os actos os seus com-paroquianos, que não compareçam;
- b) receber e transmitir aos seus vizinhos todas as instruções emanadas da direcção geral da associação.

BASE 8.^a

A este delegado poderá a direcção da associação arbitrar qualquer remuneração.

BASE 9.^a

A eleição do mesmo delegado será por cinco anos, podendo ser reconduzido.

BASE 10.^a

Serão três os directores da associação, eicitos de entre os lavradores, em assemblea geral dos associados ou dos seus representantes, conforme as bases 3.^a a 6.^a

BASE 11.^a

Os três directores ou chefes de secretaria, que serão eleitos por 5 anos, podendo ser reconduzidos, superintenderão em todos os serviços e submeterão ao exame e julgamento dos associados os actos ou faltas mais graves praticados pelos seus subordinados.

BASE 12.^a

Consideram-se actos graves, as falsificações, roubos e subornos.

BASE 13.^a

Haverá técnicos especiais para estas seis classes de trabalhos: cultura, fabrico, tratamento, prova, classificação e venda.

BASE 14.^a

Na cultura serão orientados os vinicultores duma forma genérica:

- a) sobre os terrenos aptos para plantação de vinha;
- b) sobre as qualidades de videiras americanas a plantar e castas produtoras a adaptar ao cavalo e ao terreno;
- c) sobre as épocas dos grangeios e tratamentos e maneira de os efectuar.

BASE 15.^a

A direcção da associação estará superiormente representada, no que se refere a cultura da vinha, fabrico e tratamento dos vinhos no Pinhão, e no que se refere a prova, classificação e venda em Vila Nova de Gaia.

BASE 16.^a

A associação facilitará aos seus associados:

- a) capital até 75 % do valor das suas vinhas, à associação hipotecadas;
- b) aquisição de ferramentas, antídotos para doenças da vinha, adubos, etc.

BASE 17.^a

Todos os prédios plantados de vinha, que pertençam aos associados, ficam sendo propriedade da associação.

BASE 18.^a

A segurança constará de hipoteca por escritura pública.

BASE 19.^a

Quando haja rendeiros será com estes que a associação se entenderá, depois de obtida a hipoteca das vinhas pelo proprietário.

BASE 20.^a

O Estado concorrerá, nos primeiros dez anos, para que à associação seja fornecido capital a 4 % ao ano :

- a) até 75 % do valor das vinhas seguras por hipoteca ;
- b) até 75 % do valor dos vinhos que existam por vender.

BASE 21.^a

O valor das vinhas, neste caso, é o registado na matriz predial, no ano imediatamente anterior ao da fundação da associação.

BASE 22.^a

O valor do vinho é o custo, segundo o preço da associação, a beneficiação e despesas com êle feitas.

BASE 23.^a

Os produtores, enquanto o vinho não estiver vendido, receberão até 75 % do seu valor (preço da classificação da associação), recebendo depois da venda os restantes 25 %.

BASE 24.^a

Os pagamentos normais do vinho de novidade serão, em partes iguais, em fevereiro, junho e setembro.

BASE 25.^a

Antes destas datas poderão ser facultados com o desconto de 4 % ao ano.

BASE 26.^a

Os vinhos de cada freguezia ficarão apartados e sobre si, por classes, e assim transitarão até serem vendidos, sempre rotulados com o nome da freguezia de que procedem.

BASE 27.^a

Quando os produtores o exigirem, poderão os seus vinhos transitar com a sua marca individual a mais, ou da sua propriedade ou propriedades, até serem vendidos, tendo o direito de reunir as uvas das suas vinhas como quizerem.

BASE 28.^a

O vinho que em virtude dessa sub-marca especial obtiver maior preço que o estabelecido pelos classificadores da associação, beneficiará com metade desse aumento o produtor, ficando a outra metade em favor da associação.

BASE 29.^a

Se em vez de aumento der diminuição o produtor toda essa diferença havida entre o preço arbitrado e o que render.

BASE 30.^a

Cada concelho terá 3 armazens pelo menos, onde se reunirão em volta do mês de Janeiro, depois de provados e classificados, os vinhos de cada colheita, entrando num os generosos, noutro os licorosos de 2.^a e noutro os de mesa ou virgens.

BASE 31.^a

Os vinhos serão fabricados e recolhidos nos lagares e vasilhas que mais à mão estejam, à vontade dos produtores, podendo reunir-se as pequenas colheitas, a cujos produtores depois será creditado proporcionalmente o vinho produzido.

BASE 32.^a

Serão estabelecidos cada ano três preços para cada uma das três classes de vinhos: generosos, licorosos e de mesa, preços moderados pelos quais serão liquidadas as contas aos produtores.

BASE 33.^a

Os preços de venda serão os mesmos do custo, acrescidos da despesa de beneficiação, 6 % ao ano para desfalque e empates e proximamente 10 % para lucros da associação.

BASE 34.^a

As percentagens consignadas na base anterior devem ser sempre tiradas, para que ao décimo ano da sua existência a associação tenha capital seu para atender a todas as transações.

BASE 35.^a

Os lucros ou prejuízos pertencem aos associados, na proporção da quantia que cada um recebeu do seu género.

BASE 36.^a

Cada associado terá, pois, na associação a sua conta corrente, mas os créditos que haja dessa proveniência segundo a base 33.^a não os pode começar a levantar anualmente senão desde o décimo primeiro ano em diante.

BASE 37.^a

No caso de voluntária ou involuntariamente, segundo a base 39.^a, sair da associação, a liquidação desses saldos só será feita dezoito anos depois da sua saída, ao retomar a posse completa das suas vinhas.

BASE 38.^a

A entrada de sócios para a associação é facultativa, mas não é honroso a qualquer sócio sair depois de admitido.

BASE 39.^a

Quando qualquer associado venha a ser desligado da associação, ou porque o deseje ou porque 75 % pelo menos dos seus colegas o ache conveniente, deixará a contar dessa data por dezoito anos a posse, domínio e exploração das suas vinhas à associação.

BASE 40.^a

Ao fim desses dezoito anos receberá o associado desligado as suas vinhas e os saldos que tenha a seu crédito, independentemente do valor anual arbitrado à sua novidade, que anualmente irá recebendo, conforme todos os associados.

BASE 41.^a

A venda dos vinhos dos associados só pode ser negociada pela associação.

BASE 42.^a

Nesta conformidade aproveitar-se-há o ensejo da venda logo que êle se ofereça, mesmo desde antes de feita a colheita, e a quem quer que seja, salvo casos especiais.

BASE 43.^a

A direcção da associação é autoridade idónea para avaliar os casos em que não convêm vender isoladamente certas novidades ou adegas.

BASE 44.^a

A aguardente a empregar no tratamento ou beneficiação dos vinhos será de vinho, salvo casos muito extraordinários.

BASE 45.^a

Entre a aguardente de vinho é preferida a do Douro, até à diferença para mais de \$04 em litro, da graduação de 78°.

BASE 46.^a

Sendo maior a diferença de preço a direcção limitará a do Douro ao gasto das lotas ou como entender melhor.

BASE 47.^a

Para êste caso da preferência da aguardente, a região do Douro comprehende por completo os distritos de Vila Real, Bragança, Guarda e Vizeu.

BASE 48.^a

A associação estabelecerá depósitos de venda para todos os seus tipos de vinho nos principais centros de consumo do país e do estrangeiro.»

Impossível se torna discutir estas bases, mesmo duma maneira geral. Elas serão motivo de estudo decerto para muitos, quer sob o ponto de vista dos fins e meios da Associação, quer sob o do aspecto do funcionamento e legalidade de algumas das suas disposições.

Nenhum desses objectivos agora me ocupa.

Quero apenas, independentemente destas bases, fazer algumas considerações de carácter muito geral, sobre qual deve ser a índole dessa associação.

Em primeiro lugar, segundo a minha opinião, os viticultores durienses associados não devem preocupar-se com os mercados externos. São ideas largas, extensas de mais, que condizem maravilhosamente com o desejo de emancipação que tanto agrada aos que, como o simpático autor daquelas bases, pretendem adquiri-la à fôrça da labuta própria, mas são vãos demasiado extensos.

A associação de grande número de viticultores, mesmo não aspirando à conquista do comércio de exportação, é uma obra de vasto alcance, para o êxito da qual se torna necessário dispender grandes actividades, fazer circular importantes capitais e desenvolver uma metódica e intensa campanha, tendente a preparar o espirito da maioria dos viticultores durienses, que ou desconhecedores das vantagens que a reunião de indivíduos com os mesmos interesses e as mesmas tendências ocasiona, ou descrentes à fôrça de desditas de que ainda haja um meio que consiga dar-lhes a situação desafogada que ambicionam e a que tem direito, não manifestam ainda infelizmente aquella inclinação, que seria para desejar, de congregarem as suas energias agora dispersas.

Ora os durienses não devem nunca perder de vista que, se da união de indivíduos com interesses comuns se origina uma acção benéfica para cada um em separado, se sendo mesmo todos débeis resulta muitas vezes da ajuda dos seus fracos tributos um efeito considerável, com mais razão é entre os agricultores que o princípio associativo vai encontrar vasto terreno para se expandir e apresentar os seus mais belos frutos.

¿ Onde se encontra uma pléiade de indivíduos, cujos interesses sejam mais solidários do que entre os agricultores de determinada região?
¿ Onde se nos deparam produtores cujas conveniências sejam mais análogas, cujos productos mais semelhantes, por terem sido criados sob as mesmas circunstâncias e influenciados pelos mesmos factores? Mas se as associações de agricultores duma área relativamente restrita tem probabilidades de belo êxito, não procurem elles estender demasiadamente os seus attributos, porque podem encontrar nessa ambição, por vezes bem justificável, a ruina do edificio que tantos sacrificios lhes custou. É êste o caso do Douro. A excelência dos seus vinhos, a certeza de que em parte alguma encontrarão outros que arrebatem ao Pôrto a justa fama de rei, o orgulho que o trabalho probro lhes dá, tudo isso pode contribuir para arquitetarem o desejo duma independência completa. Mas aí está o perigo.

¿ E de mais será justa essa pretensão?

Os lavradores sabem, é certo, tratar os seus vinhos, independentemente da existência dos actuais exportadores, mas não devem esquecer que a fama dos vinhos do Pôrto também em parte é devida ao comércio de Vila Nova de Gaia. ¿Mas mesmo sem encarar o problema por êste lado, haveria vantagem em ser o comércio monopolizado pelos vificultores durienses?

¿Não seria só por si êsse acto o motivo inicial da ruina da sua agremiação, motivada pelo despeito bem justificado dos exportadores, que, apesar de todos os factos que apontem contra êles, teem na sua tarefa constante de conseguirem mercados novos, de os alargarem, de satisfazerem as exigências e caprichos do seu gôsto dominante, levado a bem longínquas paragens o rótulo famoso de *Port-wine*?

Enfim, desnecessário é desenvolver mais êste ponto. Todos devem ter compreendido o alcance das minhas considerações, e estarem compe-netrados de que seria perigosa, pelo menos nas actuais circunstâncias, a tentativa dos agricultores durienses, de preienderem levar tão longe as suas aspirações que estabelecessem, por exemplo, armazens nos principais países consumidores de vinho do Pôrto. Não se arrazam assim as marcas já consagradas de várias firmas¹. Se essa associação vier um dia a ser um facto, o futuro se encarregará de lhe marcar talvez uma orientação diferente da inicial.

Assente, portanto, esta primeira parte, prosigamos.

Um facto assaz notável é terem muitos autores, ao tratarem da coo- peração em viticultura, constatado que ela constitue um dos meios me- nos adequados ao seu desenvolvimento. Desmoulins disse: «A vinha desagrega a união, porque permite a cada indivíduo, por si só, com muito pouco capital, e sobretudo com muito pequena extensão de terreno, criar e desenvolver uma exploração. A vinha sustenta o indivíduo, protege-o mais do que o incita a manter-se.»

Isto escrevia-se em tempos idos. E embora possa parecer que alguma razão existe naquelas apreciações, inúmeros agrupamentos vinícolas, flo- rescendo nos mais adeantados países, demonstram que a vinicultura é iminentemente própria para determinar a união dos que em determina- das regiões lhe teem ligados os seus interesses, e fácil é concluir que quem maiores benefícios tem a lutar com o estabelecimento de tais as- sociações é o pequeno vinhateiro.

Não pretendo de modo algum alongar-me com referências à classi- ficação das associações vinícolas, o que não estaria dentro dos limites

¹ Êste argumento não diz respeito apenas à aceitação de novas marcas por parte dos diferentes mercados, porque hoje a sua capacidade para receberem e apreciarem marcas desconhecidas é muito maior do que antigamente.

dêste pequeno livro. Vou apenas mostrar qual deve ser, na minha opinião, o sistema que convêm ao Douro.

As associações vinícolas podem grupar-se em três grandes classes: para venda, para fabrico e conjuntamente para fabrico e venda. As associações destinadas unicamente ao fabrico em comum pode dizer-se que não existem. Consistem na reunião de produtores com o fim de ser fabricado em comum o seu vinho. A dificuldade de venda, depois de obtido o tipo comum originou evidentemente a evolução destas cooperativas para a terceira categoria.

Quer isto dizer que estamos reduzidos a dois tipos: venda e conjuntamente venda e fabrico.

Ora o fabrico em comum não convêm ao Douro, quanto a mim. Dêsse modo pretende-se formar em cada região, onde um núcleo exista, um tipo de vinho único, definido. É uma grande vantagem evidentemente, tanto em vinicultura como em outros ramos agrícolas, porque muitas vezes os vários processos usados, dando em resultado a existência de tipos mal definidos, produzem a depreciação.

Mas no Douro não existe essa vantagem. Embora a região fique bastante reduzida, o que é certo é que mesmo em propriedades contíguas encontrar-se-hão sempre vinhos com característicos diferentes, o que os torna de preços muito variáveis e de aptidões diversas para a obtenção mais tarde dos tipos comerciais. Mas no Douro há também a par dos pequenos viticultores os grandes proprietários, alguns possuindo afamadas quintas, os quais não queriam decerto entrar numa tal associação, em que as suas uvas iam no contacto com as estranhas perder o nome notável que a propriedade onde nasceram lhes tinha dado. Enfim, muitas razões existem para que não fosse viável na região duriense êste processo. Resta-nos, portanto, para aplicar ao Douro, o sistema da associação de venda.

As associações para venda podem talvez classificar-se do modo seguinte¹:

a) Associações destinadas à venda comum dos vinhos fabricados pelos sócios;

b) Associações centrais de venda de vinhos, abrangendo associações ou uniões de associações.

¹Em cada uma destas categorias há muitas variantes. E' impossível caracterisar bem estes diversos agrupamentos, atendendo à brevidade que deve ter o presente estudo. Pretendo apenas a traços larguíssimos indicar qual deverá ser o caracter da futura associação dos viticultores do Douro, os quais necessitam estudar detalhadamente os fins, organização, funcionamento, etc. das diferentes cooperativas vitícolas, para podrem guiar-se com conhecimento nos primeiros trabalhos associativos.

As primeiras podem ser destinadas unicamente a promover a venda dos vinhos dos associados ou a colocá-los por conta própria, ou a venderem diversos produtos entre os quais o vinho.

Quanto a mim o tipo que convém ao Douro é a associação de venda, em que os vinhos sejam colocados por conta da própria associação, a qual não deve ter a preocupação de os levar aos diferentes mercados, a não ser incidentalmente por qualquer motivo.

Os negociantes continuarão a receber os vinhos das quintas que possuem ou daquelas cujos proprietários se não filiem na associação, e como essa quantidade será insuficiente irão comprá-lo aos viticultores associados.

¶ Mas, perguntarão algumas pessoas, para se conseguir este objectivo, não bastaria simplesmente uma combinação entre os viticultores durienses, respeitante aos preços de venda? E' evidente que esse acôrdo seria para desejar desde já, porque representaria um passo avançado, mas as vantagens da associação são evidentes, porque os viticultores reunidos usufruem outras regalias, podem ter, pagos pela associação, técnicos para dirigirem os diferentes trabalhos, não necessitando por isso collocarem-se na dependência constante do Estado a solicitarem determinadas medidas que podem alcançar por si. E necessário é também não esquecer que esta forma poderá ser apenas transitória, e mais tarde alargar a associação a esfera das suas atribuições.

É preciso que os lavradores do Douro se lembrem das palavras de A. Berget, o notável economista que ao estudo das associações vinícolas dedicou uma atenção tão particular, que ao tratar dos obstáculos que se opõem ao progresso da cooperação citou: as divisões político-religiosas, a inexperiência dos dirigentes e a falta de disciplina dos dirigidos. ¶ Como estas causas, referentes sobretudo ao período em que Berget escrevia, tem influência no nosso meio!

Mas os agricultores durienses, que tem sabido em ocasiões bem críticas suportar corajosamente tantas amarguras, devem também não longe compreender a necessidade de disciplinarem a sua vontade, meio indispensável para poderem conseguir o grande objectivo que a associação para elles representa. Os dirigentes devem inspirar-se no estudo detalhado destes assuntos e nunca procurarem inovações, que não obedecendo muitas vezes a planos seguros, trazem a ruína de instituições, que prometiam tornar-se florescentes. E quanto à política parece-me que já é tempo de todos, que tem os seus interesses ligados a um ramo tão importante da economia nacional, se compenetrarem de que só podem encontrar o meio de se elevarem, cultivando não a política pura, de especulação e de ganância como entre nos ela é, mas sim uma outra bem

mais larga e levantada. Não se devem basear no antigo princípio de que o nosso País é essencialmente agrícola, mas sim em que a verdadeira felicidade a encontrarão juntando o seu esforço às outras forças vivas da nação — o comércio e a indústria, que tem interesses que parecem talvez por vezes opostos, mas precisamente na sua concordância real é que está a força que no nosso meio hão-de ter um dia esses elementos, quando a voz dos seus representantes vá substituir em S. Bento a dos actuais políticos de profissão.

Mas o Douro está ainda longe de se adomar a estas ideas. Derrame-se por essa região tão estranha a instrução, porque o seu efeito também será notável no caso considerado. Fale-se na acção benéfica da associação, e talvez com uma propaganda tenaz se consiga qualquer coisa de útil. E assim espero que será, porque é necessario terminar com esta descrença actual na força do princípio associativo. ; Esta situação é anormal num País, que tem a primazia do movimento cooperativo !

Mas deixando estas divagações volto ainda a recomendar aos lavradores durienses a persistência. Não devem esquecer-se de que inúmeros factores contribuem para tornar difficil a vida associativa em tais casos, sendo um dos motivos principais a concorrência mercantil. Esta força contrária será atenuada no Douro, se a associação não tiver a pretensão de absorver completamente o comércio. Em todo o caso não confiar demasiadamente na facilidade de êxito das primeiras tentativas, que talvez venham a ser trabalhosas. Em Champagne, onde a propriedade é em extremo reduzida e onde a associação por isso mais se impunha, um dia um rapaz de dezanove anos iniciou o movimento. Chamavam-lhe o petit Lamarre. Parece que as bases não eram sólidas, mas nem só isto contribuiu para que essa tentativa ficasse frustrada. O comércio, monopolizado por um reduzido número de casas, não comprou vinhos a quem se associou, e esse nobilíssimo impulso baqueou. Mas conscientes são os que, numa exterpolação feliz, afirmam que a lei de Lavoisier se applica aos fenómenos sociais. Sim, o trabalho dispendido em tentativas, em propagandas não se perde; embora desperdiçado aparentemente vae surgir transformado e quantas vezes já muito melhorado noutros pontos. Foi o que aconteceu em Champagne, nascendo mais tarde uma cooperativa.

; O que fez succumbir o primeiro movimento não foi a inexperiência duma criança, mas sim o poder dum número reduzido de comerciantes, contrariados nos seus negócios !

CAPÍTULO III

Futuras medidas de fomento no Douro. Legislação

Dei a primazia ao movimento associativo duriense. Vejamos agora os complexos problemas para os quais devem convergir concordantes as atenções dos seus vicultores e as do Estado.

Pretender substituir nas encostas do Douro a vinha por outras culturas não é uma aspiração razoável. Deve-se, se a expansão comercial mostrar que os diferentes mercados necessitam maior quantidade de vinho, e só neste caso, espalhar por elas a vinha soberana, porque as suas condições pode dizer-se que só para esta cultura se congregam óptimamente.

Mas deve olhar-se com o máximo disvelo para a expansão de muitas outras culturas existentes hoje na região duriense mas em estado de atraso, e para a introdução de outras novas, em terrenos a elas apropriados¹. O Estado deve auxiliar tudo isto, não sómente prestando o concurso de experiências oficiais efectuadas no Douro, como isentando de contribuições por largo período os terrenos que sejam adaptáveis a culturas diferentes da vinha, sobretudo os de várzea.

Também os governos devem ter em vista a conveniência de ser mais protegida a cultura do tabaco no Douro. É necessário modificar o actual sistema de fiscalisação, terminando com as peias oficiais que acompanham sempre esta cultura. Uma grande parte dos seus terrenos deve ter os requisitos necessários para criar bom tabaco, que tem também a vantagem de, sendo uma cultura existente apenas durante uma pequena parte do ano, deixar livre o terreno de onde se podem tirar nos restantes meses bons resultados com outras culturas.

Se cuidados especiais deve merecer ao legislador a nova região a demarcar, também a parte a excluir não deve ser abandonada por completo.

¹ O algodão tem sido peconisado como uma cultura de futuro no Douro. Não parece muito aceitável esta opinião. Quanto ás outras culturas, referi-me na Parte I ás mais importantes. Entre estas deve espalhar-se sobretudo desde já o entusiasmo pela criação das uvas de mesa, especialmente nos sítios baixos, cujas condições não servindo para gerarem bom vinho contribuem para a obtenção de magníficos produtos para aquele fim.

As novas culturas e as plantações silvícolas devem merecer as mesmas atenções do que as da região produtora de vinho generoso. A isenção de contribuições deve ser até mais ampla nesta região, que tem também direito, durante o lapso de tempo que se julgar conveniente, a determinados outros benefícios, como transportes por preço reduzido de utensílios agrícolas nos caminhos de ferro do Estado, etc. E' necessario cuidar com disvelo desta área durante o período da sua transformação.

A aguardente do Douro é mais benéfica para o tratamento do vinho generoso, como demonstrei. Mas disse que a sua produção era pequena. Ora a lei actual não permite a distilação na região duriense, a não ser a dos vinhos estragados. Sendo a aguardente da região melhor do que a do sul, e não sendo, especialmente depois de reduzida a sua área, muito elevada a sua produção, deve ser permitida a distilação em toda a nova área.

Da mesma forma poder-se-há destilar qualquer vinho na parte actualmente nela incluída mas que deve ser desanexada. Não deve, contudo, ser concedida essa faculdade, a não ser tratando-se acidentalmente de vinhos impróprios para consumo, aos proprietários que, desejando introduzir novas culturas, se utilizem dos benefícios dispensados pelo Estado.

Estas disposições tendem não só a diminuir os prejuizos que poderiam advir para a viticultura do sul do País dum possível aumento de produção de álcool numa região gosando de privilégios especiais, como também a impedir o desejo dos viticultores de alargarem as suas plantações de vinhas, o que não deverá ser muito de temer numa área cujos vinhos não poderão concorrer com os da região demarcada.

O progresso agrícola é impossível sem a instrução técnica, e esta nunca poderá dar bons frutos se não for ministrada num meio em que haja pelo menos uma regular instrução geral. Ora o estado da região duriense sob este ponto de vista, já o disse e o demonstrei com números ao descrever embora sumariamente a sua demografia, é simplesmente lamentável: possui uma percentagem de analfabetos mais elevada do que a média geral do País. Por isso, para implantar conhecimentos modernos e para tirar proveito das medidas que a respeito da instrução agrícola o Estado decreta, é necessario cuidar também atentamente da educação geral dos durienses.

A ignorância da gente do campo não permite que compreenda a necessidade de se educar e de educar os seus filhos. Portanto, é necessario não perder de vista a instrução geral. Isto aplica-se, é claro, a todo o país. Mas a instrução agrícola também é precária na região duriense. Pode

mesmo dizer-se que não existe nas quatro províncias em que ela está incluída. Existe, é certo, em Tabuaço a *Escola Macedo Pinto*, mas é uma escola quasi sem alunos e sem as condições exigidas para a região onde se encontra. Além desta em Trás-os-Montes, mas já muito longe país vinhateiro, encontra-se a *Escola Móvel de Ensino Agrícola Alves Teixeira*, que como o seu nome indica obedece a um plano diferente.

Os durienses não são, contudo, como muitos podem julgar, contrários à instrução agrícola, apesar da sua nula educação. E para o provar cito um facto que pode talvez afirmar isto em parte, se bem que, referindo-se a uma época em que o Douro atravessava uma temerosa crise, possa também ser explicado pela inadiável necessidade de perfilhar tudo o que pudesse trazer a salvação possível, mesmo a título de experiência de descrentes. Refiro-me à escola de enxertia da antiga estação ampelô-filoxérica da Régua, onde apesar da descrença e da relutância de aceitarem a plantação das videiras americanas, embora já então mais desfeita, a matrícula passou de 12 alunos no primeiro ano para 86 no segundo e 96 no imediato.

O plano do ensino agrícola em Portugal está em execução e é em extremo complexo. E' impossível num momento espalhá-lo; parece-me, porém, que dada a situação desta parte do País, seria da máxima conveniência que as primeiras medidas de instrução agrícola a ela se dirigissem: A escola de Tabuaço não apresenta, quanto a mim, as condições indispensáveis para se tornar um estabelecimento proveitoso. E' necessário escolher outros locais. Êsses devem ser os distritos de Vila Real e Bragança, nos quais é mister criar duas escolas não apenas para o ensino das culturas hortícolas e pomícolas, com em tempos a Associação Commercial do Porto lembrou numa representação ao govêrno, mas sim com um carácter muito mais vasto. Devem ser escolas profissionais, cuja importância esteja em relação com a das regiões em que deverão existir.

Quanto a detalhes não é êste o lugar próprio para deles tratar. Nas linhas gerais, aí fica o que se deve fazer. O resto só um exame muito minucioso o pode decidir. Muito minucioso sim, porque nada mais difícil do que resolver problemas desta ordem e dirigir êsses estabelecimentos de instrução. Esta última missão é espinhossissima e, se reclama sempre aptidões especiais, exige, no caso de se tratar de escolas destinadas a crianças, não apenas as noções indispensáveis para a boa exploração das propriedades que lhes pertencerem, mas também profundos conhecimentos pedagógicos, sem o que o ensino não será proffquo e poderá até o seu êxito ser completamente comprometido.

Mas independentemente desta acção não deve o Estado esquecer a imperiosa necessidade de difundir por todos os meios possíveis os conhecimentos agrícolas no Douro. Todas as inovações que se pretenderem

introduzir na sua agricultura devem ser objecto de experimentação, para que os lavradores se convençam da sua utilidade.

A emigração é assustadora nos distritos em que se encontra a região vinhateira. Urge lançar atentamente a atenção para esse facto lamentável, que entre variadas influências tem a do aumento dos salários.

Não me compete tratar neste momento do modo detalhado de o conseguir. Direi apenas que o melhoramento das condições económicas diminuirá o exodo e que, quanto à emigração individual em Portugal, não se deve esquecer que uma das suas causas é a obrigação do serviço militar. Pretender diminuir este atrito com palavras, que nunca chegam a convencer, e não com actos, que podem ter um salutar effeito, é um princípio errado. E' necessário encarar o problema tal como elle é.

Larguíssima discussão pode ter este assunto e de modo algum pretendo com ella desviar a atenção do leitor. Limito-me por isso a dizer duas palavras apenas sobre tão importante ponto, que não interessa apenas o Douro mas todo o País e cuja solução é para todo o território a mesma.

A instrução militar não prende tanto actualmente os indivíduos na idade de a receberem como ainda não há muitos anos sucedia, mas em compensação durante um período bem longo são elles obrigados anualmente a um curto exercício. A impressão que tudo isto causa à gente singela e boa é fácil comprehender qual é, e portanto é necessário duma maneira justa acabar com os seus receios, quando deles possam resultar prejuizos. O único meio de o conseguir parece-me ser o de isentar do serviço militar, com condições que só um estudo demorado pode decidir, os indivíduos que pela sua profissão melhores serviços podem prestar ao País.

Será isto atrazo? Não é. E' progresso. Mais bem iluminado do que os legisladores actuais foi o que pela lei de 12 de Junho de 1837 concedeu em favor da agricultura merecidas isenções, com a idea de não desviar do campo os jovens que desde a infância se afeiçoaram à vida agrícola e alguns dos quais tem já nessa idade uma prática muito aproveitável dos seus variados ramos. Bem progressivo foi Oliveira Martins isentando pelo art. 88.^o do seu *Projecto de lei do Fomento Rural* os indivíduos que formassem colónias agrícolas.

Será, portanto, este um dos meios a empregar no intuito de diminuir a emigração individual. Com a sua adopção lucrará o País e a lavoura.

Sob o aspecto técnico referi-me na Parte I à necessidade de cuidar disveladamente da arborisação da região duriense, e voltando a tratar deste assunto após ter falado da emigração, de novo me recordo de Oliveira Martins, que no relatório do projecto referido escreveu: *necessitamos hoje implantar homens e implantar arvores : dar á terra quem a fecunde.*

Sim, se o trabalho humano dá riqueza, a árvore bem dita também a dá. A sua cooperação é indispensável.

Tratando d'êste ponto, o sr. Afonso Cabral, no seu estudo já tantas vezes citado *A região vinhateira do Alto Douro* diz: «Estude-se para isso a melhor formula pratica; seja esta a criação dos *vinculos florestais*; segundo as idéas de Oliveira Martins; seja o governo que, como no Gerez, mande plantar os baldios, embora para isso tenha de lutar á mão armada contra a atrevida ignorancia do povo; sejam as camaras municipais, ou arborizando os terrenos concelhios, ou convidando *indirectamente* os proprietarios a uma certa cultura florestal, ou quando mais não seja fiscalizando o corte das madeiras e lenha nas matas publicas, por fórma a assegurar a sua conservação; certo é que as providencias impõem-se, e afigura-se-me que elas contribuirão, e não pouco, para o melhoramento das actuais condições desta região, debaixo de múltiplos pontos de vista.»

Na realidade várias soluções se apresentam para resolver êste importantíssimo problema agrícola, económico e higiênico, e embora não possa discuti-lo aqui, porque procuro apenas indicar resumidamente os pontos essenciaes a ter em vista para o desenvolvimento e melhoramento das condições actuais do Douro, devo acrescentar sempre o meu modo de ver; por isso direi que para a resolução d'êste assunto não me parece que deva intervir o governo *de mão armada*. Fartos dessas intervenções estão de certo todos. Julgo necessário que no Douro se faça em favor da arborisação a maior propaganda possível, de modo a originar plantações silvícolas, coincidindo essa propaganda com o estudo das essências a espalhar, mesmo exóticas. O Estado também deve intervir, mas para tornar mais salutar a tendência que se vá manifestando para a arborisação, removendo as peias que o regime florestal tenha e fazendo aos terrenos em condições especiais a mesma isenção de contribuições do que aos adaptáveis a outras culturas, como atrás referi.

Um grande mal tem pesado e pesa sobre o Douro, e para o aliviar deve toda a região solicitar a revisão das matrizes.

É necessário corrigi-las e terminar com muitos abusos cometidos, concedendo-se aos contribuintes todos os recursos que intentem. É preciso que isto se faça, porque como li não há muito num belo artigo a êste respeito «a lei já de si é enorme, mas a execução é enormíssima».

E para concluir a resenha das medidas que o Douro necessita, quero referir-me a outras dum alcance muito vasto e que só poderão ser incluídas aqui como um voto.

Para fomentar a riqueza no norte do País, para transformar a feição

económica que em muitos pontos elle nos apresenta, surgem-nos com medidas iniciais todas as que se prendem com o aproveitamento da energia e da navegabilidade do Douro.

Impossível se torna descrever as inúmeras vantagens que de tal empreza resultariam. Mas essa obra, apesar de tão benéfica não se pode julgar incompatível com os recursos do tesouro, principalmente se atendermos ás exageradas somas que o Estado tão inútilmente gasta.

Por curiosidade incluo o orçamento elaborado pelo sr. Ezequiel de Campos, se bem que, como o seu autor declara, apenas a título de previsão não muito exacta poderá ser considerado.

1.^a secção. Porto — Mosteirô

2 açudes de 200 m. l., com instalações eléctricas e eclusas

1 açude com 15 ^m de altura; secção, pelo perfil tipo de Wegmann = 99 ^m ²; por 200 ^m de extensão.....	19.800 ^m ³	
Eclusas 3; 6 muros de 50 ^m de comp. × 6 de altura × 3 de espessura.....	5.400 ^m ³	
Soma.....	25.200 ^m ³	a 8.000\$ = 201.600\$
Comportas 3 × 20.000\$ =.....		60.000\$
1 unidade hidro-eléctrica de 3.000 H. P. e outra de 2.000 a 30\$ cada H. P.....		150.000\$
Transformadores, casa das máquinas, etc.....		80.000\$
Linha eléctrica 76 quilómetros, a 400\$ cada.....		30.400\$
Despesas imprevistas.....		78.000\$
Soma.....		600.000\$

Os 2 açudes custarão 1.200.000\$ ou cerca de 165\$ o cav. vap. teor. nas águas mínimas.

2.^a secção. Mosteirô — Barca d'Alva

10 açudes de 160 m. l. com 8 m. alt.^a

1 açude de 8 ^m de altura; secção, pelo perfil Wegm. 51 ^m ², . 51 × 160 =.....	8.160 ^m ³	
2 eclusas. . 4 × 50 × 6 × 3 = 1.200 × 3 =.....	3.600 ^m ³	
Soma.....	11.760 ^m ³	a 8.000\$ = 94.080\$
Comportas 2 × 20.000\$.....		40.000\$
1 unidade hidro-eléctrica de 2.000 e outra de 1.500 H. P.....		105.000\$
Transformadores, casa de máquinas, etc.....		70.000\$
Linha eléctrica de 100 quilómetros, a 300\$ cada.....		30.000\$
Despesas imprevistas.....		50.920\$
Soma.....		450.000\$

Os 10 açudes com as instalações eléctricas e eclusas custarão 4.500.000\$ ou 225\$ o cav. vap. teor. nas águas mínimas ¹.

¹ *Conservação da Riqueza Navional.*

Eis o que devem pretender as medidas governamentais, e quem em resumo é: velar pela usurpação do título de *Porto* e semelhantes, quer no País quer no estrangeiro; limitar a área excessiva produtora actualmente de vinho generoso do Douro para evitar que sob o seu nome se pratique uma falsificação, que a lei não permite ao resto do País; fomentar o desenvolvimento agrícola e geral da região duriense, concedendo-lhe determinados privilégios, mas não satisfazendo exigências descabidas que produtores ou comerciantes tenham a leviandade de apresentar como redentoras para essa região tão infeliz.

Combatendo algumas dessas pretensões guiei-me pela justiça; proclamando a necessidade de restringir a extensa demarcação actual demonstrei manter a declaração que fiz no início dêste volume de que ele era escrito com a convicção de que defender a viticultura duriense é um princípio de justiça, mas a *verdadeira* viticultura é claro. Considerando o Douro como êle deve ser, defendê-lo e protegê-lo, *dentro dos limites marcados pela justiça e pelo interesse comum de todos os portugueses*, como sempre fiz, não é só prestar homenagem ao trabalho tão árduo dos seus agricultores, é também servir com grande zêlo a causa económica nacional.

Pelo valor do seu principal produto, que na exportação chega a ultrapassar metade da total, e pela sua excelência, que bastaria para tornar coinda uma nação vinícola, o Douro é sem dúvida a primeira região produtora de vinhos em Portugal. Urge, portanto, que *todo o País e toda a viticultura portugêsa*, solidários com os seus interesses, ajudem com sinceridade o seu levantamento.



PARTE VI

Sinopse da bibliografia e da legislação sobre o Douro e o vinho do Pôrto

CAPÍTULO I

Bibliografia

DIFÍCIL é marcar um limite para a inclusão das obras na presente sinopse, porque muitas há em que se encontram espalhadas referências ao Douro e ao vinho do Pôrto. Há, portanto, casos duvidosos e nestes só o critério do autor poderia ter servido de base.

Procurei reunir as obras que directamente dizem respeito àqueles assuntos, sob os aspectos da agricultura, da enologia, da economia e da história. Não se encontrarão conseqüentemente mencionados livros que tratem, por exemplo, de simples descrições do Douro, a não ser quando apresentem quaisquer subsídios interessantes para a compreensão do problema em vista. Da mesma forma exclui as obras históricas de carácter geral, nas quais evidentemente se encontram referências ao assunto, em especial acêrca da legislação pombalina. Assim não menciono publicações de Luz Soriano, Francisco Luiz Gomes, Rebelo da Silva, Coelho da Rocha, Jácome Ratton, Pinheiro Chagas, etc. Também omiti muitas publicações referentes a viticultura, álcool, etc., as quais, embora tenham ligações com a questão duriense, estariam aqui deslocadas.

Na secção I estão mencionadas as obras manuscritas, exceptuando evidentemente pareceres de comissões oficiais, representações, etc.; na II as obras impressas, e na III artigos publicados na maioria dos mais importantes jornais agrícolas e científicos portugueses.

I.

- * **Fonseca** (José Correia Pinto da). Memoria sobre a economia agricola da 3.^a região agromonica, apresentada ao conselho escolar do Instituto d'Agronomia e Veterinaria, pelo aluno em tirocinio nesta região. . . 70 pág. inum. 1893.
- * **Machado** (Manoel Ignacio Pinto). A vinha no Douro. Dissertação inaugural apresentada ao conselho do Instituto Geral d'Agricultura para ser defendida por. . . 46 pag. inum. 1882.

II.

- A. A. da S. P.** — Exame da questão sobre a livre navegação do Rio Douro. — 8.^o, 56 pag. — Typ. Commercial Portuense. Porto. 1840.
- * **Abolição (A) da Companhia do Alto Douro igualmente necessaria ao productor em Portugal e ao consumidor em Inglaterra dada á luz pelo editor do padre Amaro.** — Magnas inter opes inops — Horacio. 168 pag. Formato 157×85. — Londres. Impresso por R. Greenlaw, 36, High Holdoru. 1826.
- Additamento á Memoria sobre a extinção da Companhia do Porto.** — 8.^o gr., 36 pag. — Rio de Janeiro. Imprensa Regia. 1812.
- * **A. F.** — Reflexões tendentes a mostrar a necessidade de ser approved o projecto de reabilitação da antiga Companhia dos vinhos do Alto Douro, em resposta ás Cartas Anonimas. 6 cartas, 170×95, 20 pag. Typ. de Alvares Ribeiro. 1838. Porto.
- * **Aguiar** (Antonio Augusto de). — Conferencias sobre vinhos. — Primeiro volume (Primeira parte — vinhos portugueses) — 10 conferencias (de 9 de agosto a 7 de outubro de 1875). 438 pag. + 1 de indice. Segundo volume (Segunda parte — vinhos estrangeiros) — da 11.^a conferencia á 17.^a (de 21 de outubro, de 16 de dezembro de 1875). 374 pag. Formato 176×90. — Lisboa. Typographia da Academia Real das Sciencias, 1876-1877.
(A 10.^a conferencia, realizada em 7 de outubro de 1875 no salão nobre do teatro da Trindade, trata exclusivamente do vinho do Porto).
- Amigo (Um) do Snr. Forrester.** — Resposta summaria á resposta á vindicação do Snr. José James Forrester. — 8.^o, 7 pag. — Porto. Typographia Commercial. 1845.
- Amorim** (Joaquim Guedes Pinto d'). — Reflexões sobre a questão vinhateira, por. . . , Lavrador do Douro. — 8.^o, 16 pag. — Typ. de D. Antonio Moldes. Porto. 1849.
- Andresson** (J. H.). — Propostas apresentadas na sessão extraordinaria da Associação Commercial do Porto de 22 de Dezembro de 1884. Sobre os meios de reabilitar a marinha mercante e o ensino practico de vinifacura, unicos elementos que podem promover a prosperidade de Portugal, pelo negociante da Praça do Porto. . . — 8.^o gr. 18 pag. + 1. — Imp. Civilisação. Porto. 1885.
- * **Araujo** (Francisco Zacharias Ferreira de). — Golpe de vista sobre a pretensão de alguns negociantes inglezes, estabelecidos na cidade do Porto, ácerca da Companhia d'Agricultura Geral das Vinhas do Alto Douro, desde o anno de 1756 epoca da sua criação até março de 1826. — 156 pag. + 1 de Post-Scriptum. Formato 167×87. — Londres. Impresso por L. Thompson. Na Officina Portugueza. 19 Great St. Helens, Bishopsgate Street, 1826.) Obra anonima. Indicado o autor no dicionário de pseudónimos iniciaes e obras anónimas de escritores portugueses de Martinho Augusto da Fonseca).

- Associação Commercial do Porto. Memoria dirigida pela Associação a sua Ex.^a o Presidente do Conselho de Ministros, em 17 de Janeiro de 1889, contra a concessão de subsidio e outros privilegios do contracto de 5 de Dezembro de 1888, do Ministerio das Obras Publicas Commercio e Industria, em favor da projectada Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal.—4.º, 26 pag.—Porto. Typographia do «Commercio do Porto». 1889.
- Regimen (O) do álcool nas suas relações com o commercio de vinhos do Porto. Officio dirigido ao Ill.^{mo} e Ex.^{mo} Snr. Ministro da Fazenda em 18 de abril de 1903. (Pedro de Araujo).—8.º, 30 pag.—Typ. do «Comercio do Porto».—Porto. 1903.
- Questão (A) dos vinhos—Representação dirigida ao Parlamento pela... em 24 de outubro de 1906 contra as propostas do Governo, de restrição da exportação de vinhos pela barra do Douro, e de arrolamento e varejo das existencias de vinhos armazenados em Villa Nova de Gaya.—8.º, 32 pag.—Officinas do «Commercio do Porto».—Porto. 1906.
- Resposta de differentes consules de Portugal ao questionario sobre vinhos que lhes foi dirigido pelo Governo, em 21 de Junho de 1884.—4.º, 272 pag.—Porto. Typographia do «Commercio do Porto». 1886.
- Secção da assembleia geral do dia 2 de março de 1849.—8.º, 16 pag.—Typ. Commercial Portuense. (Sem frontespicio).
- Azevedo** (J. R.).—A crise vinicola.—73 pag. + 1 de erratas.—Lisboa, Imprensa Commercial. 1905.
- Baptista** (José Lino).—Reflexões sobre o parecer da Direcção da Associação Commercial do Porto relativo á questão dos vinhos do Porto.—(assinado por... Chymico e Pharmaceutico)—8.º, pag.—Typ. Commercial Portuense. S. d.
- * **Barros** (Gonçalo Lobo Pereira Caldas de).—Lavrador do Douro.—Projecto para a formação d'um Banco para garantir ao Lavrador do Douro o preço da cultura e adubo indispensavel de seus vinhos produzidos dentro da demarcação consignada na lei de 21 de abril de 1843. Offerecido aos lavradores do Douro.—15 pag. 172x91.—Porto. Typ. do Ecco Popular S. d.
- Barros** (Guilhermino Augusto de).—(Vidé—Parecer sobre o projecto do ex.^{mo} sr. Afonso Botelho de Sampaio e Sousa, etc.)
- B. J. S. P. G.**—Douri-vinhaida. -Poema epico buslesco offerecido aos lavradores de Vinhos do Alto Douro.—8.º, 40 pag.—Imp. Gandra. Porto, 1822.
- Beamorte** (José Pereira Barbosa).—Calamidades do Douro.—8.º 14 pag.—Typ. Commercial. Porto. 1838.
- Bousquet** (Henri).—Novo processo para o envelhecimento dos vinhos do Porto e fabricação do Champagne.—4.º 7 pag.—Typ. do Commercio do Porto. Porto, 1904.
- Braga** (João).—Os Vinhos do Porto exportados para a Alemanha sob regimen de tratado de commercio (Breves notas de observação pessoal) por... chymico analysta do Laboratorio Chymico Agricola do Porto.—13 pag.—Separata da «Revista de Chimica Pura e Applicada».
- Branco** (Camillo Castello).—O vinho do Porto. Processo de uma bestialidade ingleza. Exposição a Thomaz Ribeiro por... 4.º 87 pag.—Porto. Livraria Civilisação de Eduardo da Costa Santos. Editor. 1884.—2.ª edição, 8.º 99 pag.—Porto. Livraria Chardrum 1903.
- Branco** (José Vaz de Lemos Seixas Castello).—(Vidé—Parecer sobre o projecto do ex.^{mo} sr. Afonso Botelho de Sampaio e Sousa, etc.).
- Brandão** (Caetano Xavier Pereira).—Reflexões sobre a discussão de Cortes, que produziu a lei, que restabeleceu a Companhia dos Vinhos do Alto Douro.—16.º 46 pag.—Typ. da Sociedade Propagadora dos Conhecimentos Uteis. Lisboa. 1838.

* **Bravo** (Pedro) e Duarte de Oliveira.—Vinificação moderna. 160×80.—951 pag. 102 gravuras.—(De pág. 517 a 570 trata do vinho do Porto).—Porto. Officinas do «Commercio do Porto». 1913.

Breve noticia da viticultura portugueza ou resumo dos esclarecimentos indispensaveis para se avaliar a colleção dos vinhos de Portugal apresentados na exposição internacional de 1874 em Londres. (Escrito por R. de Moraes Soares).—8.º, 169 pag. 2 map.—Lisboa. Imprensa Nacional. 1874.

Cabral (Affonso do Valle Coelho Pereira).—Douro et ses vins, par . . . , ingenieur, viticulteur.—Separata du compte rendu du IV.^{me} Congrès Internacionel de Chimie Appliquée, tenue á Paris du 23 au 28 Juillet 1900.—8.º gr. 33 pag. Imprimerie do «Commercio do Porto».—Porto. 1902.

* — A região vinhateira do Alto Douro desde Barca d'Alva até ao Cachão da Valleira.—Ministerio das Obras Publicas, Commercio e Industria. Direcção Geral de Agricultura. Serviços Ampelographicos.—205×127, 184 pag.+1 inum. Lisboa, 1895. Imprensa Nacional.—(Separata do Boletim da Direcção Geral de Agricultura, 6.º ano, n.º 3).

Cardoso (Joaquim Manuel de Barros).—Carta de . . . dirigida ao redactor da Coalizão sobre as provas (Cottas, 29 de abril da 1845).—8.º 4 pag. inum.—Typ. Commercial. Porto, 1845.

Carneiro (Bernardino Joaquim da Silva).—(Vidé—B. J. S. P. C.).

Carta escrita por hum Lavrador do Douro a certo redactor desta cidade, e remetida á commissão de agricultura.—8.º, 8 pag. Na typographia rollandiana. Com licença da commissão de censura.

Carta que os commissarios ingleses residentes na Cidade do Porto escreverão aos seus commissarios nos territorios do Douro sobre a factura do vinho de embarque, e outras circumstancias relativas a este commercio.—4 pag. inum. s. d. nem l. de imp. (O exemplar que vi não tem frontespício).

* **Carvalho** (Felix Manoel Borges Pinto de).—Analise em resposta ao informe da commissão do commercio da cidade do Porto, sobre a reforma da Companhia Geral da Agricultura das vinhas do Alto Douro, por . . . , procurador das Camaras, e Lavradores Bons do Alto Douro.—59 pags.+1 de Errata. 162×95. Lisboa, em a Nova Impressão da viuva Neves e Filhos. Anno de 1821.

— * Memoria politico-economica, em que se mostra a necessidade da conservação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, com a confutação de quaesquer objecções, que se possão formar contra a utilidade deste estabelecimento.—155×92 53 pags. 1 map.—Lisboa. Na Imprensa Nacional. Anno de 1821.

— Memorial. Procurador (O) das Camaras e Lavradores do Alto Douro a S. S. E. E. os Ministros de Estado de Sua Magestade. Datado de 26 de Fevereiro de 1824, assinado por . . .—4.º, 4 pag.—Imp. Regia. Lisboa. 1824.

— Observações ao parecer da Direcção da Associação do Commercio do Porto acerca da Portaria do Governo de 6 de dezembro ultimo, sobre as causas que produziram a actual crise do commercio de vinhos e meios de a combater.—8.º, 28 pag.—Typ. de Sebastião José Pereira. Porto. 1859.

Carvalho (Francisco Correia de)—Memoria que contem algumas reflexões dirigidas a promoverem a regeneração e prosperidade do nosso commercio, principalmente a fim de que possa reanimar-se e progredir o mais poderoso ramo do mesmo commercio, os Vinhos do Alto Douro. Remetido ao Soberano Congresso do Reino Unido de Portugal, Brazil e Algarves. Dedicada ao respeitavel corpo de commercio da praça do Porto.—8.º, 35 pag.—Typ. Viuva Alvarez Ribeiro. Porto. 1822.

* **Carvalho** (José Pinto Rebello de)—Considerações geraes sobre a constituição geologica

- do Alto-Douro, demarcado conforme a carta topographica do cavalleiro José James Forrester.—159×85. 55 pag.—1. Um mapa colorido.—Typ. Commercial. Porto. 1848.
- Gastro** (Francisco de)—O que é administração da Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal. Accionistas e consumidores em doce illusão.—8.º, 29 pag.—Porto. Typographia de A. F. de Vasconcellos Succ. 1906.
- Challoner** (Frederick)—Port, Oporto & Portugal.—Oporto, october 1913.—8.º, 24 pag. com gravuras.—64. Pall Mall. London—S. W.
- Coelho** (Eduardo José)—Discurso proferido na Camara dos Dignos Pares na scssão de 3 de maio pelo ministro das obras publicas ... a proposito da organisação da Companhia Vinicola do Norte e responsabilidade do governo proveniente do contrato de 15 de março do corrente anno em resposta ao Digno Par Hintze Ribeiro—4.º, 30 pag.—Lisboa. Imprensa Nacional. 1889.
- * Collecção de documentos officiaes, memorias e noticias acerca da agricultura. Publicação official.—N.º 1. Relatorio dos trabalhos da commissão do estudo e tratamento das vinhas do Douro, por Manoel Paulino de Oliveira.—232×137—88 pag.—1 de indice: 1 carta.—Imprensa Nacional. Lisboa. 1880.
- Commissão Central Anti-phylloxerica do norte.—* N.º 5. Relatorio dos serviços technicos em 1884. 248×150—50 pag. 3 cart. coloridas.—N.º 6. Idem, em 1864 (por M. C. Rodrigues de Moraes)—4.º, 82 pag. 3 map. coloridos. N.º 7. Idem, em 1885 (pelo mesmo). 4.º, 58 pag.—1 de indice. 3 map. coloridos.—Imprensa Nacional. Lisboa. 1884, 1885 e 1886.
- Considerações fundadas em factos sobre a instituição da Companhia do Porto.—8.º, 28 pag.—Imp. Regia. Rio de Janeiro. 1812.
- * Consulta da Ill.^{ma} Junta da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, em data de 28 de novembro de 1822, remetida ao Governo em 29 do mesmo, pedindo a extinção das provas e qualificações dos vinhos do Alto-Douro, dando-se a liberdade da escolha ao comprador, etc.—151×97—7 pag.—Porto. Na Imprensa do Gandra. 1822.
- * Continuação da relação dos factos praticados pela Commissão dos commerciantes dos Vinhos em Londres, correspondentes da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto-Douro, no Porto. Trasladada do original inglez.—153×85—30 pag.—Lisboa. Na Impressão Regia. 1813.—Com licença.
- Conversação entre dous estudantes, um do Douro, outro do Algarve, encontrando-se no Penedo da Saudade. Alfeno e Durindo.—12.º, 16 pag.—Coimbra. Na Imprensa da Universidade. 1821.
- Copia da conta corrente da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto-Douro com o Conselheiro Manoel Joseph Sarmiento (que se diz) seu Procurador Delegado e Deputado perpetuo desde 1801 até 1825.—In folio.—Porto. 1828.
- * **Costa** (B. C. Cincinnato da).—Le Portugal au point de vue agricole. (artigo «Les Vignobles et les vins»—de pag. 327 a pag. 433).—141 fig., 71 est. hors-texte, 16 cart. 13 gráficos. xxxviii + 965 pag. + 1 inum. com gr. 222×133.—Lisbonne. Imprimerie Nationale. 1900.
- * — Le Portugal Vinicole (capítulo—Région du Douro—de pag. 79 a pag. 115). Texto em portuguez e françês. Obra illustrada com 2 cartas coloridas, 10 cromos e 74 antotipias xxvii + 483 pag. 300×185.—Lisbonne. Imprimerie Nationale. 1900.
- * — Produção e Commercio dos principaes generos agricolas de Portugal. 2 pl. 128 pag. + 1 inum.—Lisboa, Tip. «A Editora». 1908.
- Costa** (Constancio Roque da).—Problemas da economia nacional. Agricultura, Commercio e Navegação de Portugal nas suas relações com o mercado mundial.—8.º, 398 pag.—

- (De pag. 134 a 136 e de 147 a 155 trata dos vinhos do Pôrto). — 1909. Parceria Antonio Maria Pereira. Lisboa.
- Coutinho** (Carlos da Cunha). — L'attuale indirizzo commerciale dei vini di Porto, sua critica e modifiche da apportare. — Prem. Stab. Tip. Ernesto Della Torre. Portici — Napoli. 1911.
- Le Pays Vinicole du Haut-Douro. — Court St. Etienne (Belgique). — Imprimerie V. Chevalier. 1908.
- Sommaire d'une exploitation vinicole du Haut-Douro. — Court St. Etienne (Belgique). — Imprimerie V. Chevalier. 1908.
- Coutinho** (J. J. de A. Moura). — Analyse da resposta dada pelo Director da Alfandega do Porto á memoria «Exame do direito com que na Alfandega do Porto se nega despacho de sahida pela barra da mesma cidade aos vinhos de embarque». — 8.º, 34 pag. — Lisboa. 1849.
- Exame do direito com que na Alfandega da Cidade do Porto se nega despacho de sahida pela barra da mesma cidade aos vinhos de embarque de segunda e terceira qualidade do distrito do Alto-Douro para Lisboa e mais portos do reino situados na Europa, com um requerimento dirigido a Sua Magestade sobre este importante objecto, por... lavrador do Alto-Douro. — 8.º, 26 pag. — Imprensa Nacional. — Lisboa. 1849.
- Coutinho** (Manuel Joaquim Moreira). — Novo modo de ver a questã do negocio dos vinhos do Douro, ou exame das causas que em especial tem produzido a decadencia do negocio dos vinhos do Douro desde 1836, e das que lhe foram preparando esta decadencia, desde 1834: com a proposta dos meios adequados a remover todas estas causas, e seus maleficos effeitos; e de encaminhar assim, quanto em nós cabe, o negocio dos vinhos á sua possivel prosperidade. — 8.º, vi + 38 pag. — Porto. Na Typographia de Faria Guimarães. 1841.
- Cruz** (Anastacio Alexandrino Lopes da). — Reflexões analyticas sobre os principaes fundamentos da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro e seus privilegios exclusivos, e sobre a liberdade de comércio e agricultura dos vinhos do Alto Douro. — 8.º gr. 52 pag. Imp. da Viuva Neves & Filhos, 1821.
- * Cultura do tabaco, autorisada na região vinhateira do Douro. — Disposições legislativas e regulamentares. 175x90, 40 pag. — Lisboa. Imprensa Nacional, 1884.
- Decreto de 10 de maio de 1907 e regulamento para o commercio do vinho do Porto approved por decreto de 16 de maio de 1907. — Ministerio das obras publicas, commercio e industria. Direcção Geral da Agricultura. 60 pag — Lisboa. Imprensa Nacional. 1907.
- Descripção da solemnissima festividade que na igreja do real collegio dos meninos orphãos desta cidade, fez celebrar o provedor, e deputados da illustrissima junta da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, em o 1.º de dezembro de 1808, em acção de graças ao Excelso, pela feliz restauração de Portugal. — 4.º, 8 pag. (numerados de 272 a 278). Porto. Typographia de Antonio Alvarez Ribeiro. (O exemplar que vi devia ter pertencido a alguma miscelânea como se depreheende da numeração).
- Discurso sobre a questã vinhateira pelo anonymo autor das cartas dirigidas ao ex.º sr. Manoel de Castro Pereira sobre a mesma questã. — Porto. 1850.
- Documentos sobre os esforços de José James Forrester e das Camaras Municipaes do Distrito Vinhateiro do Alto Douro para a suppreção de contrafação dos vinhos do Porto. — 8.º 32 pag. — Typ. Commercial. Porto. 1845.
- Documents relating to Mr. Forrester's topographical works of the wine — Districts of the

Alto Douro and River Douro ordered to be published by the Honourable Municipal Chamber of Oporto, translated from the Portuguese (Municipal Chamber of Oporto). — 3.º 4 + 13 pag. — Commercial Printing Office, Oporto. 1848.

Editais da Companhia Geral da Agricultura dos Vinhos do Alto Douro. Variadas datas.

Eleição (A) da Companhia dos Vinhos no anno de 1849. — S. d., s. typ., s. logar de imp.

Estatutos da Companhia Vinicola do Porto. — Sociedade anonyma-Responsabilidade Limitada. — 4.º 7 pag. — Porto. Typ. a vapor da Empresa Litteraria e Typographica. 1905.

* Estatutos da Sociedade do Oiro dos Vinagres do Alto Douro. 167×75, 112 pag. — Impresso no Porto no presente anno na Typ. á Praça de S. Theresza n.º 13. — Reimpresso em Lisboa. Na Typographia Maigrense. Anno de 1822.

Exposição das desgraças do paiz do Douro, suas causas e remedios. — 8.º 25 pag. — S. d., s. logar de imp.

Exposição dos vinhos portuguezes em Berlim. Premios conferidos pelo Jury. — 175×83, 24 pag. — Lisboa. Imprensa Nacional. 1889.

* Exposição dos vinhos portuguezes em Berlim em 1888. — Relatorios dos delegados de Lisboa e Porto. — 176×90, 98 pag. — Lisboa. Imprensa Nacional. 1889.

Exposição do estado actual da Casa do Asylo de Naufragados. — Debaixo da inspecção e administração da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. — 4.º Porto. 1832.

F. A. de M. — Reflexões serias e observações imparciaes ou exame analytico sobre a maior parte de Injustas Leys, Odiosos Privilegios, Exclusivos, Execraveis Monopolios, e de todos os mais insofríveis e intoleraveis abusos da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto-Douro, pelo qual se mostra o quanto eila he prejudicial á Lavoura, ao Commercio e á Fazenda Real, oppondo-se directamente á maior produção do vinho de melhor qualidade, e não só obstaudo ao maior, mas até mesmo estagnando o ordinario consumo d'elle nos Paizes Estrangeiros, etc., etc. — 8.º VIII + 128 pg. — Londres. 1814.

* Feijão (Francisco Augusto d'Oliveira) — A questão duriense — Conferencia — Os desejos e interesses da viticultura em todo o Portugal são uns e os mesmos. Conferencia realizada a convite da comissão de defeza dos interesses do Douro, do concelho da Regoa, na sede do concelho em 8 de dezembro de 1903. — 40 pag. — Formato 180×96. — 1904. Typ. a vapor de Adolfo de Mendonça — Lisboa.

Figueiredo (Maximiliano Xavier Osorio de) — (Vide — Parecer sobre o projecto do ex.º sr. Affonso Botelho de Sampaio e Sousa, etc.).

* Fomento vinicola. Carta de lei de 18 de setembro de 1908 e decreto de 1 de outubro de 1908. Ministerio das obras publicas, commercio e industria. Direcção geral da agricultura. — 176×90 — 45 pag. + 1 de erratas. — Lisboa. Imprensa Nacional. 1908.

* Fonseca (Francisco Pereira Rebello da) — Descriçao economica do Territorio que vulgarmente se chama Alto-Douro. No tomo III das Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa para adiantamento da agricultura, das artes e da industria em Portugal e suas conquistas. — De pag. 36 a 72. Formato 160×101 — Lisboa na officina da mesma Academia — Anno de 1791. Com licença da Real Meza da Comissão Geral sobre o Exame, e Censura dos Livros.

* Forrester (José James) (Barão de Forrester) — Algumas palavras sobre a exposição de Paris pelo . . . , offercidas aos seus amigos. — 151×89 — 43 pag. — Porto. Typographia Commercial. 1856.

* — Appendix á vindicação de . . . contra as imputações a elle feitas no parecer da direcção da Associação Commercial do Porto de 15 de Março de 1845; e observação so-

bre o que no dito Parecer se assevera respeito ao vinho do Porto.—Com hum Post-Scriptum sobre o folheto intitulado «A questão dos Vinhos do Douro, considerada politicamente.»—18 pag. inum. + 11 + 8 + 4 | 30 inum. + 8 + 1 Errata. —169×89—Porto. Typographia Commercial. 1845.—Matérias contidas no Appendix: Certos lavradores de Cima-Corgo ao Redactor do Periodico dos Pobres. A Commissão de Certos lavradores de Cima-Corgo, negando os factos expendidos pelo Snr. José James Forrester. Resposta de certos negociantes Britannicos á Commissão de proprietários de Cima-Corgo. Certos lavradores de Cima Corgo ao Presidente da Associação Commercial do Porto. Circular da Associação Commercial a certos membros da Associação. Anuncio feito pela Associação Commercial do Porto—A Associação Commercial do Porto ao Snr. José James Forrester. Parecer da Direcção da Associação, de 15 de março de 1845. Reflexões sobre o mesmo Parecer, por José Lino Baptista, Chymico e Pharinaceutico. Resposta á parte do Parecer da Direcção da Associação Commercial, que diz respeito aos Vinhos de Xerez. Carta do Snr. José James Forrester á Associação Commercial do Porto. O presidente da Associação Commercial ao Snr. José James Forrester. Extracto da Sessão da Associação Commercial do Porto, de 26 de Março de 1845. Carta do Snr. José James Forrester ao Redactor da Coallisão. Carta do Snr. João José Ferreira da Silva ao Redactor da Coallisão. Correspondencia entre o Snr. José James Forrester e a Associação Commercial. Alvará da Commissão dos Lavradores de Cimar Corgo á Associação Commercial do Porto. O Snr. José James Forrester ao Redactor da Coallisão. O Presidente da Camara de Barcos ao Presidente da Direcção da Associação Commercial. A Municipalidade de Barcos ao Snr. José James Forrester. Os lavradores de Gaiães ao Redactor da Coallisão. A Municipalidade de Lamego ao Presidente da Direcção da Associação Commercial. O Snr. Luiz de Magalhães Coutinho ao Redactor da Coallisão. Novas instruções da Feitoria Ingleza em 1754 a respeito dos Vinhos do Douro. Resposta dos Commissarios Veteranos ás novas instruções da Feitoria, em 1754.

Forrester (José James)—Appenso ao n.º 82 da Coallisão (11 de abril de 1846).—Appenso ao n.º 84 (14 de abril).—Porto. Typ. de Faria Guimarães.

— Carta ao dr. José Fructuoso Ayres de Gouveia Osorio, secretario da commissão da Exposição Agricola do Porto, por ... (Barão de Forrester).—4.º, 4 pag. inum. sem front.—Typ. Commercial. Porto. 1857.

— Carta de J. J. ... ao redactor do Jornal datada do Porto a 18 de junho de 1850, sobre vinhos do Porto—8.º, 4 pag. —Typ. Commercial. Porto.

— Carta de J. J. ... refutando certas asserções feitas pelo sr. João Forrester e o sr. João Runsey Thomson, acerca dos depoimentos que tiveram lugar perante a Commissão Especial da Camara dos Communs da Gran-Bretanha.—8.º, 13 pag.—Typ. Alvares Ribeiro.

— Circular ás Illustrissimas Camaras Municipaes do Alto Douro. (Datada do Porto aos 6 de dezembro de 1844). (Sôbre azeites).—1 folha em forma de manifesto.—Porto—Typographia Commercial.—Outra edição. 4 pag. Mesma data.

— Circular de ... acompanhado de xxv quesitos sobre Portugal—8.º, 11 pag.—s. front., s. lugar de imprcs.—Datado de 20 de julho de 1852.

— Commercio (O) do Vinho do Alto Douro: Discursos pronunciados em uma reunião no Pezo da Régua convidada pelo Lavrador do Douro e Negociante Britannico ... em 8 de outubro de 1844.—8.º, 15 pag.—Imprensa de Alvares Ribeiro. Porto. 1844.

— Companion to Portugal and its capabilities.—8.º, 62 pag.

*— Considerações acerca da carta de lei de 21 de Abril de 1843 e resultado que se tem colhido para o paiz vinhateiro do Alto-Douro e commercio dos vinhos do Porto.—152×84—46 pag. 1 inum. Appenso de 14 inum.—Typographia Commercial—1849.

— Continuation of the Documents relating to the improvement of the Navigation of the River Douro from its mouth to the Barca de Vilvestre, in Spain, and to the maps of the river, and of the wine district of the Alto-Douro. Trasladed from the original—8.º, 2+11 pag.—Com.ª Printing Office. Oporto. 1848.

- Forrester** (José James) Correspondencias de illustres corporações em Portugal acerca do melhoramento da navegação do Rio Douro desde a sua Foz até á Barca de Vilvestre em Hespanha, e sobre os mappas do mesmo rio e do paiz vinhateiro do Alto Douro. —8.º, 29 pag. inum. —Typ. Commercial Portuense. Porto. 1843.
- Descrição do mappa do paiz vinhateiro do Alto Douro. (Extractos do Periodico dos Pobres e da Coalisão e officios da Camara do Porto e da Companhia Geral das Vinhas do Alto Douro).—8.º, 4 pag. inum. s. d., s. typ.
- Documentos descriptivos que dizem respeito ás obras topographicas do Rio Douro e do seu Paiz Vinhateiro, pelo negociante do Porto e lavrador do Douro. . . —8.º, 32+1 pag. inumeradas. —Typ. Commercial Portuense. Porto. 1851. 2.ª edição, 4+29 pag. Mesma typ. e anno.
(Esta obra é formada pela reunião das duas anteriores).
- Dois requerimentos de J. J. . . e outros sobre o commercio de vinhos do Porto.—8.º, 8 pag.—Typ. Commercial Portuense. Porto. 1849.
- Douro Famers and Oporto Marchants.—1859.
- Douro (O) portuguez e o paiz adjacente com tanto ou quanto se pode tomar navegando em Hespanha.
- Exame sobre a conveniencia de diminuir os direitos do vinho do Porto na Gran-Bretanha perante a camara dos communs do mesmo paiz.—1852.
- Estatística do commercio de vinhos do Porto desde 1678 a 1851.—1852.
- (Mr.) Vindication from the aspersions of the Commercial Association of Oporto, and his answer to the judge, and late member of the cortes Bernardo de Lemos Teixeira de Aguilar. Being the 2d parte of Observations on the attempts lately mede to reform the abund pratised in Portugal, in the making and treatment of Port-Wine. Publised in his own defense by Joseph James. . . —8.º, 49 pag.+1 Oporto. Commercial Printing Office. London. 1845. (Em portuguez não tem o Appendice (pag. 11 e seguintes), o qual com a tradução de outros artigos e varios folhetos forma o Appendice em obra separada).
- Memoria sobre azeites do Douro pelo Barão de Forrester (. . .). Publicada no n.º 3 do Jornal agricola do Porto, em Março de 1856.—1.ª edição—8.º, 10 pag.—Typ. Commercial. Porto. 1856. 2.ª edição—8.º, 8 pag.—Mesma typografia e anno.
- * — Memoria sobre o curativo da molestia nas videiras com a carta topografica do paiz vinhateiro do Alto-Douro.—1 Estamp. 36 pag.—160×88.—Porto. Typographia Commercial. 1857.
- Novas instruções da Feitoria Ingleza em 1754 a respeito dos Vinhos do Douro, e resposta dos seus Commissarios Veteranos á mesma. Mandadas publicar pelo commerciante . . . —8.º, 8 pag. inum.—Imp. Commercial. Porto. 1845.
- Oliveira (The) prize. Essay on Portugal: with the evidence regarding that country taken before a committee of the house of commons in may, 1852, and the author's surveys of the wine districts of the Alto Douro, as adopted and published by order of the House of Commons, together with a statiscal comparison of the resources and commerce of Great-Britain and Portugal, by . . . C. R.—wine grower in the Alto Douro.—8.º gr. xxx+286+4 pag. 1 est. e 1 map. Huges, Brinter, King's. Haed Court Gough Square. London. 1853.
- Original surveys of the Portuguese Douro and adjacent country; and so much of the river arcaube made navigable in Spain, by J. James, . . . —1 folha.
- Palavra (Humra) de verdade sobre vinho do Porto, dirigida ao publico britannico por Hum Genhil-Homem e Negociante Britannico, vertido do inglez.—8.º, 22 pag.—Typ. Commercial. Porto, 1844.—Outra edição.—8.º, p. 22 pag. Imp. Alvares Ribeiro. Porto. 1844.

- * **Forrester** (José James) — Palavras (Uma ou duas) sobre o vinho do Porto, dirigidas ao publico britannico em geral e com especialidade aos particulares; mostrando como, e porque he adulterado, e apontando alguns meios de se conhecerem as adulterações por um residente em Portugal ha onze annos, traduzido do inglez por Francisco Cramp. — 156×86. — 32 pag. — Porto. 1844. — Typographia Commercial Portuense. (Obra anónima).
- Papers relating the improvement of the navigation of the river Douro from its mouth to the Barca de Vilvestre in Spain and to the maps of that river, and of the wine-district of the Alto-Douro. — 8.º, 17 pag. inum. Commercial Printing Office. Oporto. 1844. (Trad. cont o titulo Correspondencias de illustres corporações).
- Portugal and its capabilities: with the author's evidence regarding that country, given before a select committee of the house of common in may. 1852, on the wiveduties; and his original surveys of the wine districts of the Alto Douro. — 4.º — London. MDCCCLVI.
- * — Provas de verdade, contra provas de vinho, ou mais «uma ou duas palavras» sobre os vinhos do Porto. — 152×87 44 pag. Appendice inum. — Porto. Typ. Commercial. 1859.
- Questão vinhateira. Collecção de documentos que desenvolvem a importante questão sobre os vinhos do Porto desde o anno de 1844 até ao fim de 1850, pela maior parte escriptos e publicados pelo negociante do Porto e lavrador do Douro. . . — 8.º — Typ. Commercial Portuense. 1851. Contem os seguintes folhetos:
 Uma ou duas palavras sobre o vinho do Porto. — Uma palavra de verdade sobre o vinho do Porto. — Vindicação de. . . — Appendix á vindicação. Documentos sobre os reforços de. . . — Carta de Joaquim Manuel de Barros Cardoso. — A Ill.ªª Junta da Companhia Geral da Agricultura dos Vinhos. — A Associação Commercial do Porto (sessão) Carta de. . . — Requerimento de diversos lavradores. — Requerimento de. . . — Falla dirigida pelo sr. F. M. B. Piuto. — Considerações acerca da carta de lei de 21 de Abril de 1843.
- Reclamações (As) dos inglezes. Carta de. . . ao redactor do «Nacional» — 28 de Fevereiro de 1852. — 8.º, 4 pag. — Typ. Commercial. Porto.
- * — Verdadeira (A) causa da crise commercial do Porto, com uma analyse da representação dos senhores presidentes do jury qualificador em que se pretende invadir o direito de propriedade como meio o mais effizaz de restabelecer o credito dos vinhos do Porto. — Edição de vinte exemplares. 27 pag. Formato 151×87. — Porto. Typ. Commercial. 1859.
- Vindicação de. . . contra as imputações a elle feitas no parecer da direcção da Associação Commercial do Porto de 15 de março de 1845 — com hum post-scriptum sobre o folheto intitulado «A questão dos vinhos no Douro, considerada politicamente, pelo Sr. Bernardo de Lemos Teixeira de Aguiar» e hum interessante appendix. 35 pag. Segue o Appendix (Vidé. Forrester. Appendix). 170×88. * Segunda edição. — Porto. Typ. Commercial. Junho de 1845.
- Wine trade of Portugal. Speech delivered at the reunião of wine proprietors and public authorities of the wine district of the Alto Douro, convened at Pezo da Regoa, 8th October, 1844. Translated in London. — 8.º, 24 pag. — London. 1844.
- * — Word (A) or two on Port wine! Addressed to the british publick generally but particularly to private gentlemen; shewing how, and why, it is adulterated, and affording some means of Detecting its Adulterations by one residing in Portugal for eleven yers. — 46 pag. Formato 142×84. — London: Published for the author, by Pelham Richardson, 23 Cornhill, and John Ollivier, 59 Pall Mall. 1844.
- Frel Thomaz.** — A Questão do Douro. Esboço de projecto para a sua resolução. — 8.º, 32 pag. — Porto. Typographia Pereira. 1906.
- * **Freltas** (Rodrigues de). — A questão dos vinhos. Artigos publicados pelo eminente publicista. . . no «Commercio do Porto», acerca d'esta importantissima questão. Compila-

- ção feita pelos commerciantes exportadores de vinho, etc.—iv inum. + 136 pag. + 1 de Erratas.—Porto. Typographia do «Commercio do Porto», 1889.
- Freitas** (Rodrigues de) A questão dos vinhos—Nullidade do contracto de 15 de março de 1889. Artigos publicados pelo eminente publicista... no «Commercio do Porto».—Compilação feita pelos commerciantes exportadores de vinhos na praça do Porto.—4.º, 36 pag.—Porto. Typographia do «Commercio do Porto». 1890.
- Gama** (Arnaldo de Sausa Dantas da).—Um motim ha cem annos (Chronica portuense do século xviii).—8.º gr. 618.—Porto. Typ. do Commercio. 1861.
- Golpe de vista sobre a pretensão de alguns negociantes inglezes, etc.—(Vidê Araujo—Francisco Zacharias Ferreira de).
- Gerdin** (Manuel Rodrigues.—(Vidê Relatório dos serviços anti-phyloxericos em 1887, etc.).
- Gouveia** (Visconde de).—O Douro. Poesia do... com uma carta preambular e annotações ao texto, por Alberto Pimentel.—8.º, xxviii.—Livraria Magalhães & Mouiz.—Porto. 1906.
- Guerner** (Christovão).—Discurso historico e analytico sobre o estabelecimento da Companhia geral da agricultura das vinhas do Alto-Douro, offerecido a S. A. R. o Principe Regente nosso senhor.—Primeira edição.—Lisboa. Na Impressão Regia, anno de 1840. Com licença, 67 pag. + 1 erratas. *Segunda edição correcta e acrescentada, 111 pag. Formato 158×80.—Coimbra, na Real Imprensa da Universidade, 1827. Com licença da Real Comissão de Censura.
- Gyrão** (Antonio Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira).—Breve analyse para servir de introdução ás Memorias sobre a Companhia do Alto-Douro, por o deputado...—(Seguem as memórias).—Fólio. xvi pag. Imprensa Nacional. 1821.
- * — Memoria historica e analytica sobre a companhia dos vinhos denominada da Agricultura das Vinhas do Alto Douro.—160×88 xi + 331 pag.—Lisboa. Na Imprensa Nacional. 1833.
- Henriques** (Salles).—A questão vinicola resolvida em 5 minutos. Resposta á pateada. Carta ao sr. Conselheiro João Franco.—124×83, 56 pag.—Lisboa. Typographia de J. F. Pinheiro. 1906.
- Heredia** (Antonio Correa).—A questão vinhateira do Douro.—8.º, 15 pag.—Porto. Typographia do «Commercio do Porto», Ferraria de Baixo, n.º 108.
(O exemplar que conheço não tem frontespicio. O titulo é tirado das primeiras palavras).
- Hesslink** (W. F.).—Uber die Weine des Weinbangebietes am Douro, «die Portweine».—Muenchen. 1904.
- Ilustríssima** (A) Junta da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro ao Governo pedindo a extinção das provas dando-se a liberdade da escolha ao comprador, etc.—8.º, 7 pag.—Typ. Commercial. Porto. 1845.
- * Instituição da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto-Douro. 31 pag. + 4 inum. 238×146.—Lisboa. Na officina de Miguel Rodrigues. Impressor do Eminentissimo Senhor Cardeal Patriarcha. 1756. (Há diversas reimpressões).
- * Instruções technicas e disposições regulamentares para a cultura do tabaco no Douro, approvadas pelo Governo em 21 de Fevereiro de 1885 (assinado por Silvestre Bernardo Lima). Comissão Central da Cultura do Tabaco no Douro.—12 pag., 176×90. Imprensa Nacional.—Lisboa. 1885.
- * **J. J. P. L.** (Joaquim José Pedro Lopes).—Relação de factos praticados pela comissão dos commerciantes de vinhos em Londres, correspondentes da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, no Porto; em consequencia da petição apresen-

tada á Camara dos Communs em 12 de Julho de 1812, por certas pessoas, que se intitulão membros da extinta feitoria offerecida aos senhores Neiva, e Sá, agentes da Companhia em Londres, com hum appendix, que contém documentos, explicações e illustrações.—Trasladado do original inglez.—152×84 171 pag.—Lisboa. Imprensa Regia. 1813.

Juizo do anno que a illustrissima junta da Administração da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro remetteu ao Governo em 1822, sobre a Novidade de 1821.—8.º, 8 pag.—Porto. Na Imprensa do Gandra. 1822.

Lavrador do Douro (Affonso Botelho de Sampaio e Sousa).—A Questão do Douro em 1859 e 1860 ou defeza do principio de protecção e restricção para o Douro, e refutação dos argumentos dos modernos campeões da illimitada liberdade de commercio dos vinhos.—3.º, 140 pag.—Typ. Francisco Pereira d'Azevedo.—Porto. 1860.

Lavrador (Hum) do Douro. Bases de hum projecto offerecido ás camaras do Douro.—32.º, 8 pag.—Typ. Gandra.—Porto. 1842.

— (O grito de . . . , etc). (Vidé Sequeira—José Taveira de Magalhães).

— (Hum) do Douro—O Sr. Forrester. (Assinado por . . .)—1 folha em forma de manifesto.—Porto. Typ. de Gandra e Filhos. 1841.

* — (Um) do Douro. Resposta ás cartas que correm impressas contra o projecto da reorganisação da extinta companhia dos vinhos.—4 pag. Formato 155×105.—Porto. Imprensa de Alvares Ribeiro. 1838.

* **Leis e outros documentos sobre a cultura do tabaco no Douro,** Ministerio das Obras Publicas, Commercio e Industria. Direcção dos Serviços Agricolas.—177×90 66 pag.—Imprensa Nacional.—Lisboa. 1894.

Letter in reply to M.^r Lytton's report & despatch in Port Wine.—8.º, 12 pag.—Oporto. 1867. Commercial Printing Office.

Lima (José Joaquim Lopes de).—Memoria de . . . sobre a utilidade da couservação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. . . 4.º, 13 pag.—Porto. Anno de 1821. Na Typographia á Praça de S. Thereza. N.º 13.—Com licença.

Lima (Silvestre Bernardo).—(Vidé Instrucções technicas e disposições regulamentares da cultura do tabaco no Douro, etc).

Lisboa (José da Silva).—Memoria economica sobre a franqueza do commercio dos vinhos do Porto.—8.º, 56 pag.—Imp. Regia.—Rio de Janeiro. 1812.

Lobo (Francisco Miranda da Costa).—Crise Vinicola. Discursos proferidos na Camara dos senhores deputados nas sessões de 18, 19 e 28 de agosto de 1908.—169×90, 44 pag.—Lisboa. Imprensa Nacional. 1909.

Lopes (Joaquim José Pedro).—Vidé J. J. P. L.).

Macedo (Diogo de)—A cultura do tabaco nas vinhas do Douro.—8.º, 86 | 2 pag. Typ. Universal de Nogueira & Caceres. Porto. 1883.

Magalhães (Antonio da Silva Pereira de)—Estacionamento do commercio dos vinhos. Discurso pronunciado na assembleia geral do Banco do Douro em Lamego.—8.º, 1881.

— O Proteccionista e os livres cambistas. Compilação de varios opusculos de . . . —8.º—Typ. Industrial. Porto. 1871.—xvi pag. de prólogo. Os diversos assuntos inuni.

* **Magalhães** (Felix Pereira de)—Discursos sobre o commercio e agricultura dos vinhos do Douro pronunciados nas sessões da Camara dos Deputados de 2, 3 e 5 de Setembro de 1842 publicados e offerecidos á nação portugueza e especialmente aos lavradores

do Douro por alguns amigos dos interesses materiaes do paiz.—56 pag. Formato 165×90.—Lisboa—Imprensa Nacional. 1842.

* **Magalhães (José Taveira)**—O geito de hum lavrador do Douro aos seus concidadãos.—15 pag. Formato 157×85.—Porto. Typographia Commercial Portuense. 1838.

Massarelios (Barão de)—A crise commercial do Porto. Carta do ... a um seu amigo em Lisboa.—8.º, 12 pag.—Typ. do Commercio. Porto. 1859.

— Memoria sobre as causas da decadencia da agricultura das vinhas do Alto Douro, e do commercio dos vinhos do Porto e meios de os restanrar. Offerecida ao Ministro e Secretario de Estado das Obras Publicas, Commercio e Industria o Ill.º e Ex.º Sr. Antonio de Serpa Pimentel, do concellho de S. M. F.—8.º, 34+6 pag.—Typ. do Commercio do Porto. Porto. 1859.

* **M. J. M. C. E. P.**—**P. F. E. M.**—**P. U. D. C.**—**F. M. D. P. D. G.**—Primeiros ensaios para o exame imparcial da questão, por todos suscitada, e por quasi ninguem examinada—se a Companhia Geral da Agricultura dos vinhos do Alto-Douro he ou não util que exista? Offerecidos aos lavradores do Alto Douro para os convidar a reflectir ou para os chamar ao verdadeiro conhecimento dos seus interesses coloniaes.—118 pag. Formato 140×71.—Paris. Na officina de A. Bobée. (1818?).

* **M. J. M.**—Supplemento á memoria primeiros ensaios para o exame imparcial &c. impressa em Paris. Em o qual se propõe como util que a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, reformada e apropriada no actual systema de Governo, seja conservada até que o commercio dos vinhos do Douro, livre do empate em que se acha, adquira a direcção, e extensão que deve ter: contendo juntamente hum plano de reforma que talvez satisfaça aos fins desejados.—35 pag. Formato 165×110.—Lisboa, na Typographia Rollandiana. 1821.

* **Mello (Lopo Vaz de Sampaio e)**—Apontamentos sobre a nova molestia das vinhas.—25 pag. 179×90.—Imprensa Nacional. Lisboa. 1873.

Memoria sobre o direito que assiste aos negociantes de vinhos do Douro para reclamar do Governo de S. M. F. a indemnisação dos prejuizos que lhes causou o decreto de 30 de maio de 1804.—4.º 24 pag.—Typ. Commercial Portuense. Porto. 1840.

* Memoria (que teve Accessit) sobre o estado da Agricultura e Commercio do Alto Douro.—No tomo III das Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa. De pag. 73 a 153. Formato 160×101.—Lisboa na officina da mesma Academia.—Anno de 1791. Com licença da Real Meza da Commissão Geral sobre o Exame e Censura dos Livros. (Teve accessit entre as que concorreram sobre este assunto em 1782).

* Memoria sobre a Companhia Geral da Agricultura das vinhas do Alto Douro, em confutação da Representação que alguns, Feitores e Negociantes Inglezes fizeram em Londres pedindo a sua extincção pelo author da Memoria a favor da Companhia das Reaes Pescarias do Reino do Algarve.—91 pag. 152×84.—Lisboa. Impressão Regia. Anno de 1814. Com licença.

* Memoria sobre a razão da instituição da Companhia dos vinhos do Alto Douro no Porto, e sobre a necessidade da sua conservação.—150×84—28 pag.—Na offic. de Antonio Rodrigues Galhardo. 1821.

Memorial. O Procurador das Camaras e Lavradores do Alto Douro, etc.—(Vidé—Carvalho—Felix Manoel Borges Pinto de).

Menéres (Alfredo)—A crise do Douro. Meios de a debelar.—Entrevistas realizadas pelo sr. ... e publicadas n'«O Seculo» dos dias 16, 18 e 22 de julho de 1914.—4.º (Separata).—8 pag. a duas columnas.—1914.—Offic. da «Illustração Portugueza».—Lisboa.

Nenezes (Francisco Alpoim de).—(Vidé F. A. M.).

Netello (Francisco Cabral)—Questão vinicola. Discursos pronunciados nas sessões de 19 e

- 23 de janeiro e 23 de fevereiro de 1907 pelo deputado ... —165×90. 30 pag.—Lisboa. Imprensa Nacional. 1907.
- * **Monteiro** (Manoel)—O Douro. Principaes quintas, navegação, culturas, paisagens e costumes.—226×151. 221 pag.—Numerosas fotografuras.—Porto. 1911. Emilio Biel & C.^a
- * **Moraes** (M. C. Rodrigues de)—Relatorio de estudo sobre a preparação da folha do tabaco na Hollanda e França—Commissão geral da cultura do tabaco no Douro.—3 fig. 56 pag. 173×94.—Porto. Typ. de A. J. da Silva Teixeira. 1886.
- Moura** (José Joaquim Ferreira de)—Abolição da Companhia do Alto Douro igualmente necessaria ao produtor em Portugal e ao consumidor em Inglaterra.—Imp. por Ricardo Taylor.—8.º gr. VIII.—56 pag.—Londres. 1832. (2.ª edição da obra anónima com o mesmo titulo publicada em Londres em 1826).
- * **Municipalidade do Porto**—Documentos relativos ás obras topographicas do snr. José James Forrester sobre o paiz vinhateiro do Alto Douro e o rio Douro, mandados publicar, pela Ex.^{ma} Camara Municipal da invicta cidade do Porto. Em sessão extraordinaria em 8 de abril de 1848.—11 pag.—1 inum. Formato 160×90.—Typographia Commercial Portuense. 1848.—Alguns exemplares tem uma pag. inum. com o despacho isentando de direitos o mappa feito em Inglaterra.
- Nova (A) molestia das vinhas no Douro.—(Vidé Reis—Jaime Batalha).
- Novas instruções da Feitoria Ingleza, etc.—(Vidé Forrester—José James).
- Observações ácerca do estado das vinhas do Alto Douro.—8.º, 4 pag.—Typ. Alvares Ribeiro. Porto. 1838.
- * **Ohôa** (José Antonio)—A região duriense. Dissertação apresentada ao conselho escolar do Instituto de Agronomia e Veterinaria de Lisboa.—64 pag. 149×84.—Lisboa. Typographia Minerva Central. 1837.
- Oliveira Junior** (José Duarte de)—(Vidé Reis—Jaime Batalha).
- Oliveira** (Manoel Paulino d')—(Vidé—Collecção de documentos officiaes, etc.).
- * **Opinião da III. Junta da Administração da Companhia Geral da Agricultura das vinhas do Alto Douro**, remettida ao Governo para ser presente ao Soberano Congresso. Em observancia da Ordem das Cortes Geraes de 4 de Fevereiro de 1822, e Portaria do Governo de 5 do mesmo, sobre o destino que se pode dar ao vinho restante das Feiras da Regôa, da novidade de 1821.—2 map. 12 pag. Formato 165×97.—Porto. Na Imprensa do Gandara. 1822.
- * **Drey** (Ruy d').—Joaquim Belford. A questão vinicola. Propostas apresentadas á Real Associação Central da Agricultura Portuguesa.—178×95, 20 pag.—Lisboa. Imprensa Nacional. 1906.
- Palavras** (Uma ou duas) sobre o vinho do Porto, etc. (Vidé Forrester—José James).
- * **Parecer da commissão do commercio da cidade do Porto**, estabelecida em 17 de Setembro de 1821, para o projecto de reforma da Companhia Geral da Agricultura dos Vinhos do Alto Douro, por ordem das Cortes Geraes, Extraordinarias e Constituintes da Nação Portuguesa.—131×75, 14 pag.—Porto, na Imprensa do Ciandra. 1822.
- Parecer da Direcção da Associação Commercial do Porto**, sobre o officio que a Commissão dos Lavradores de Cima-Corgo derigiu á mesma Associação: approved e adoptado pela Assembleia Geral em sessão de 26 de Março de 1845.—8.º, 12 pag.—Porto. Typ. Commercial. 1845.
- Parecer da Direcção da Associação Commercial do Porto**, approved unanimemente e votado em sessão de 15 de Março de 1845, para ser submettido á discussão e approvação da Assembleia Geral.—11 pag.—Typ. Commercial.—Porto, s. d.

- * Parecer da sub-comissão nomeada em reunião de lavradores e commerciantes residentes no Porto no dia 1.º de julho de 1884 com referencia ao questionario de 7 do mesmo mez. Commercio dos vinhos do Norte de Portugal. — 8 + 46 p. + 1 de erratas 149×82. — Porto. Typographia de Fraga Lames. 1884.
- Parecer (O) da Direcção da Associação Commercial do Porto, de 15 de Março de 1845, (assinado por Francisco Ignacio Pereira Rubião). — 8.º 15 pag. — Typ. Commercial. — 1845.
- Parecer sobre o projecto do ex.^{mo} sr. Affonso Botelho de Sampaio e Sousa, de 20 de Janeiro de 1860, dado pela commissão para esse fim nomeada pela assembleia dos delegados das cantaras do Douro, reunida em 10 de Fevereiro do mesmo anno, (assinado por Maximiliano Xavier Osorio de Figueiredo, José Vaz de Lemos Seixas Castello Branco e Guilhermino Augusto de Barros). — 8.º 26 pag. — Typ. de Sebastião José Pereira. — Porto. 1860.
- Pareceres de diversos peritos sobre as qualidades do tabaco do Douro. Ao Ex.^{mo} Sr. Ministro das Obras Publicas. — 8.º, 40 pag. — Typ. Arthur José de Sousa & Irmão. — Porto. 1891.
- Pareceres de diversos peritos sobre as qualidades do tabaco do Douro. (Escrepto pelo Barão das Lages). — 16 pag. — Typ. A. F. de Vasconcellos. — Porto. 1889.
- Pereira (José de Campos). — Economia e Finanças. A Propriedade Rústica em Portugal. Superficies. Produções. Rendimentos. Valores. — (De pag. 202 a 231 trata da viticultura duriense). — 4.º, 446 pag. + 1 de Erratas. — Lisboa. Imprensa Nacional. 1915.
- * Passanha (Alfredo) — Questão do Douro. Carta dirigida ao senhor Presidente do Conselho de Ministros João Franco Castello Branco. — 175×90. 47 pag. — Porto. Typographia Universal. 1906.
- Peixoto (José Antonio Borges) — Memoria sobre a utilidade, e a necessidade da conservação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro e projecto sobre a sua reforma, pelo dr. ... — 8.º, 45 pag. Imp. do Gandra. Porto. 1821.
- Pestana & C.^a (Manoel Guimarães) — Fornecimento de sulfureto á liga dos lavradores do Douro nos annos de 1895 a 1896 e 1896 a 1897. Documentos offerecidos aos socios da Liga dos Lavradores do Douro. 8.º, 31 pag. — Porto. 1897.
- Pestana (Dr. Miguel Guimarães) — Acção Commercial por uso illegal de nome. Auctora Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal. Porto. — Ré Companhia Vinicola do Porto. Sessão de 7 de Dezembro de 1905. Discurso pronunciado pelo advogado da auctora ... 4.º, 51 pag. — 1905. Typographia Peninsular. Porto.
- * Philalethes — Commercio dos vinhos do Douro — Analise do relatório e projecto de lei apresentado pelo senhor deputado José da Silva Carvalho na sessão de 10 de julho de 1839 e publicado no «Diário do Governo» numero 163. — 126×86. 19 pag. — Lisboa. Typographia Lisbonense. 1839.
- * Philopatris — Observações ácerca do estado dos vinhos do Alto Douro. — 161×106. 4 pag. — Porto. Imprensa de Alvares Ribeiro. 1838.
- Phylloxera (O) da vinha. Instruções aos lavradores. Sociedade Agricola de Lamego. 1878.
- Pimantel (Alberto) — (Vidé — Gouveia — Visconde de).
- Pimentel (Julio Maximo de Oliveira) — (Vidé — Villa Maior — Visconde de).
- * Pinheiro (José) — A Questão do Alcool. — 175×102. 20 pag. — Agosto. Typographia «A Popular». 1903.
- Pinto (Agostinho Albano da Silveira) — Discurso do deputado ... sobre a questão dos vinhos do Alto Douro na camara dos deputados em 13 de maio de 1841. — 16.º, 1+15 pag. — Porto. 1841.

- Pinto** (Felix Manoel Borges)—Analyse ao parecer e requerimento da direcção do Commercio da cidade do Porto de 19 de março de 1842 sobre os meios de remediar os males da agricultura e commercio do vinho do Alto Douro. —123×75. 14 pag. * 1.^a edição. —Porto. Typographia de Gandara & Filhos. 1842. —2.^a edição. 32.^o 15 pag. —Mesmo ano e tip.
- Fala dirigida pelo sr. ... na sessão de 24 de Agosto de 1846, na Assembleia Geral dos Accionistas da Compañhia dos Vinhos do Porto. —8.^o, 6 pag. —Typ. Commercial. Porto. S. d.
- Procurador (O) dos Lavradores e das Camaras do Alto Douro. (Requerimento assinado por Felix Manoel Borges Pinto, e datado de Lisboa de 23 de outubro de 1823, pedindo uma lei regulamentar dos negocios de vinhos em vinte artigos). —8.^o, 12 pag. —Typ. da Viuva Alvarez Ribeiro & Filhos. —Porto. 1823.
- Plano para a reforma da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, remetido ao Soberano Congresso Nacional pela Junta da mesma Companhia em execução da Ordem das Cortes geraes, e Extraordinarias de 1 de Setembro de 1821 e Portaria da Secretaria de Estado dos Negocios do Reino de 5 do mesmo. —1.^a edição. 8.^o, 20 pag. —Typ. Viuva Alvarez Ribeiro & Filhos. —Porto. 1821. —2.^a edição, 24 pag. —Typ. Gandra. —Porto. 1822.
- Pobre (O) podão do Douro, podando os Abusos e Liberdades da Companhia e as Extensões dos seus Malevolos Agentes. —8.^o, 7 pag. —Typ. á Praça de Santa Thereza n.^o 13. —Porto, s. d.
- * Portugiesische (Die) Weinausstellung zu Berlin. 1888. Veranstaltet vom Centralverein für Handelsgeographie und Förderung deutscher Interessen im Auslande (W., Zinkstrasse 32). in Genseinschaft mit den Ausstellungscommissionen zu Lissabon und Oporto. —2 cart. 80 pag. 177×99—Berlin. 1888. Kommissionsverlag von Walther & Apolant.
- * Procedimento da Junta, ou exame dos males nascidos do uso e do abuso do poder da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. Por um anonimo. —158×95 85 pag. —Lisboa. Na Typographia Rollandiana. 1821.
- Processo arbitral entre o governo e a Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal, sobre a questão de saber se a companhia se constituiu ou não legalmente dentro do prazo contratado e acordão definitivo sobre essa questão. —4.^o, 46 pag. —Lisboa. Imprensa Nacional. 1890.
- Provas de vinho do Paiz vinhateiro do Douro. —8.^o, 39 pag. —Typ. J. L. de Sousa. —Porto. 1850.
- Querculanaida. Poema allegorico, por um Vigagrista da terra dos vinagres. Poema heroe comico contra a Companhia dos Vinhos do Alto Douro. (Atribuido por Inocencio a Antonio Lobo Teixeira Gyrão). —8.^o, 64 pag. + 1 de erratas. —Impr. Nacional. —Lisboa. 1822.
- Questão do Douro. A proposta dos srs. deputados sobre a livre cultura do tabaco e a commissão anti-phyloxerica do Norte (o presidente Visconde de Villar d'Allen). —8.^o gr. 12 pag. a 2 columnas. —Typ. de Fraga Linares. —Porto. 1884.
- Questão (A) do Douro—explicada ou demonstração da necessidade do principio protector ou restrictivo no Douro. Junho de 1861. Por um lavrador do Douro. —166×92 16 pag. —Porto. Typ. Commercial. 1861.
- * Questão (A) do Douro) ou o nome dos historicos vinhos. Estudo feito pela Direcção da Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal. —170×108. 63 pag. + 1 inum. 7 map. —Porto. Typ. a vapor da Empreza Guedes. —1906.
- Questão (A) dos vinhos do Douro suscitada pelo commerciante britannico o sr. J. J. Forrester considerada politicamente (assignada por o Lavrador do Douro, Bernardo de Lemos Teixeira d'Aguiar). —8.^o, 24 pag. —Typ. Gandra & Filhos. —Porto. 1845.

- Questão duriense. I. Marca regional. Comissão executiva dos lavradores do concelho da Regoa. — 8.º, 71 pag. + 1 inum. 1 gráfico. — Porto. Imprensa Portuguesa. 1906.
- Questão (A) duriense. Representação do Sindicato Agrícola d'Alpiarça, aprovada na reunião das camaras municipaes, vinicultores, comerciantes e industriaes, realizada em Santarem na Biblioteca Municipal a 21 de julho corrente. — 8.º, 13 pag. — 1905. Tipografia Universal de Coelho da Cunha, Brito & C.ª — Lisboa.
- * Questão (A) vinhateira do Douro considerada em todas as suas relações com a agricultura e commercio, e com a competente legislação antiga e moderna, acompanhada de interessantes observações e escrita em vinte e cinco cartas dirigidas ao Ex.º Manoel de Castro Pereira, por um anonimo em 1849. — 332 pag. + 1 inum. Formato 158x83. — Porto. Typ. de José Lourenço de Sousa. 1849. (Parece ser de Frederico Alexandre Pinto).
- Ratto** (José Joaquim). — O commercio de vinhos portuguezes na America. Conferencia realizada no Centro Commercial do Porto. — 8.º gr., 75 pag. + 10 inum. com map. — Typ. de Sousa & Irmão. — Porto. 1899.
- Reflexões sobre o parecer da Direcção da Associação Commercial do Porto, relativas á questão dos vinhos do Porto. — (Vidé. Baptista — José Lino).
- Reforma (A) de acções perdidas ou destruidas da Companhia Geral da Agricultura das vinhas do Alto Douro. — 8.º, 35 pag. — Coimbra. Typographia França Amado. 1909.
- Regimen (O) do alcool. Commercio (O) de vinho do Porto e os lavradores da região duriense, officio dirigido ao ill.º e ex.º sr. ministro da fazenda em 14 de maio de 1903. Camara Municipal do Pezo da Regoa. (Assignado pelo Dr. Julio de Carvalho Vasques). — 8.º, 29 pag. — Imp. Portuguesa. Porto. 1903.
- Regulamento e programma da Exposição de vinhos portuguezes em Berlim. (Aprovado em sessão de 14 de maio de 1888. — 8.º, 16 pag. — Imprensa Nacional. — Lisboa. 1888.
- * Regulamento para o commercio do vinho do Porto approved por decreto de 27 de novembro de 1908. — 176x90. 42 pag. — Lisboa. Imprensa Nacional. 1909.
- Regulamento para o commercio do vinho do Porto (Decreto com força de lei de 10 de maio de 1907 — 8.º 31 pag. — Imprensa Nacional de Jaime Vasconcellos & Irmão Porto. 1907.
- * Relatorio da analyse dos vinhos apresentados na exposição agricola de Lisboa, de 1884. Trabalho executado no Instituto Geral de Agricultura. — 109 pag. 245x157. — Lisboa. Imprensa Nacional. 1886.
- * Relatorio da analyse dos vinhos apresentados nas exposições de Berlim e de Paris em 1888 e 1889. Trabalho executado por ordem da direcção geral de agricultura, pela inspecção das estações chimico-agricolas. Ministerio das Obras Publicas, Commercio e Industria. Direcção Geral da Agricultura. — 64 pag. 280x183. — Lisboa. Imprensa Nacional. 1890.
- Relatorio da comissão de estudo e tratamento das vinhas do Douro. N.º 1. (Vidé Collecção de documentos officiais). N.º 2 — 1881. N.º 3 — 1882. N.º 4 — 1883. N.º 5 — 1884. — Lisboa. Imprensa Nacional.
- Relatorio da comissão especial encarregada de estudar a questão vinhateira do Douro (assinado por 17 lavradores do Douro). — 4.º, 106 pag. — Imp. Nacional. — Lisboa. 1865.
- Relatorio da comissão de viticultura duriense. Aprovado em sessão de 30 de Dezembro de 1913. — 8.º, 61 pag. — Empreza Graphica «A Universal». — Porto. 1913.
- Reinvindicação de credito para os vinhos do Douro. (Transcrita da «Revista Universal Lisbonense», n.º 21, de 12 de Dezembro de 1844. Datada de Lamego) por Hum Lavrador do Douro.

Reis (Antonio Batalha)—(Vidé—Reis—Jaime Batalha, etc.).

* **Reis (Antonio Batalha)**—A questão duriense. O alcool. Conferencia realisada a convite da Commissão de defeza dos interesses do Douro do concelho da Regoa, na sede do concelho em Dezembro de 1903. —179×96—22 pag.—Typ. Adolpho de Mendonça. Lisboa. 1904.

* **Reis (Jaime Batalha)**. Relator. —José Duarte de Oliveira Junior—Antonio Batalha Reis—A nova molestia das vinhas do Douro. Relatório apresentado á commissão central pela delegação encarregada de estudar no Douro uma Nova Molestia das Vinhas, publicado em virtude do parecer da referida commissão. —171×85—56 pag.—Lisboa. Imprensa Nacional. 1873.

* Relatório dos serviços anti-phyloxericos em 1887 na circumscrição do norte. Apresentado á Direcção Geral de Agricultura por Manuel Rodrigues Gondim, inspector de agricultura. —282×183—83 pag. 5 map. coloridos.—Lisboa. Imprensa Nacional. 1889.

Report of the proceedings of the committee of wine merchants in London, correspondents of the Royal Wine Company at Oporto, in consequence of a Petition to the House of Commons, presented on the 22d of July, 1812, by certain Persons calling themselves Members of the late Factory—Addressed to Messrs. De Neyva & De Sa, agents on the Company in London with an appendix containing references, explanations, and elucidations. Audi alteram partem. —4.º 87 pag.—London. Printed by C. Mitcham, White Rose Court, Colman Street. 1812.

* Representação dirigida a Sua Magestade El-Rei o Senhor Dom Pedro Quinto, pelos quatro presidentes do jury qualificador dos vinhos do Douro da novidade de 1858. —4.º 161×84. 15 pag. +1 inum.—Porto. Na Typographia de Sebastião José Pereira. 1859.

* Representação dirigida ás cortes geraes da nação contra o projecto de rectificação e venda dos alcooes. Approvada em 26 de novembro de 1894, pela assembleia geral dos exportadores de vinhos da cidade do Porto. —147×86. 22 pag.—Porto. Typographia do «Commercio do Porto». 1894.

Resposta a dois artigos que acerca da Companhia Geral da Agricultura das vinhas do Alto Douro se publicaram nos jornais Braz Tizana de 19 de setembro e Nacional de 15 de dezembro de 1857. —4.º, 37 e 3 inumeradas.—Lisboa. Imprensa Nacional. 1858.

Representation made by Offley, Welber, & Forrester of Oporto, to their correspondents, respecting the recent discussions on the subject of Port-Wine. —8.º, 8 pag.—1.ª edição. 1845. Oporto. Commercial Printing. Office 1847.—2.ª edição. 1847.

* Resposta ás cartas sobre o projecto de rehabilitação da antiga Companhia das Vinhas do Alto Douro. —4 cartas. 11 pag. Formato 152×95.—Porto. Imprensa de Alvares Ribeiro. 1838.

Resumo das Imperiosas circumstancias que tornão necessaria a conservação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, mais exactamente provadas e especificadas na Minha Memoria Politico Economica (assinado por Felix Manoel Borges Pinto). —4.º, 16 inum.—Na officina da Viuva de Lino da Silva Godinho. Lisboa. Na Imprensa Nacional. Anno de 1821. Com licença da Commissão de Censura.

Review (A) of the pretensions of certain british merchants respecting the Royal Oporto Wine Company &c. &c.—4.º, xxiv+206 pag.—London. Sold by Ridgway, Piccadilly; Booth, Duke Street, Portland Place, and Wilson, Royal Exchange. 1826.

Roeda (Darão de)—O phylloxera no Alto Douro. Carta dirigida aos seus irmãos lavradores do Paiz Vinhateiro. —8.º, 30 pag.—Typ. Commercial. Porto. 1872.

Rubião (Francisco Ignacio Pereira).—O Alto Douro. 1.ª publicação: O tratado de commercio e os vinhos do Douro; 8.º, 16 pag.+1 de notas. 2.ª publicação: Companhia dos vinhos; 8.º, 16 pag. 3.ª publicação: Banco Rural; 8.º, 10 pag. 4.ª publicação: Verifi-

cação da doutrina da nossa primeira publicação. 8.º, 32 pag. e um anexo de erratas. — Typ. da Revista. Porto. 1842 e 1843.

Rubião Francisco Ignacio Pereira.—(Vidé—Parecer (O) da Direcção da Associação Commercial do Porto, etc.).

Samodães (Conde de)—A Questão da Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal. Conflito entre o governo e a companhia, pelo... Porto. 1889.

Sarmento (Manuel José)—Memoria sobre a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro.—Imp. Regia. Lisboa. 1829.

Seixas (João Victor da Cunha)—Guia do lavrador do Douro ou synthese de uteis e praticos esclarecimentos tendentes á mais acertada cultura e enxertia de videiras americanas.—8.º, 23 pag.—Typ. Guttenberg. Porto. 1895.

Sellers (Charles)—Oporto, Old and New being a historical record of The Port Wine Trade and a tribute to British Commercial Enterprise in the North of Portugal.—4.º, 8+314+x pag. Numerosas gravuras. Edited and Published by Herbert E. Harper (The Wine & Spirit Gazette). London. E. C. 1899.

Sequeira (José Taveira de Magalhães).—Memoria em que se expõem algumas reflexões importantes sobre a agricultura e commercio dos vinhos do Alto Douro. Offerecida ao Soberano Congresso pelo bacharel... lavrador do Douro.—4.º, 16 pag.—Imprensa Nacional. Lisboa. 1821.

* — Exame critico e demonstrativo da utilidade do projecto n.º 124, tendente á rehabilitação da Companhia de agricultura das vinhas do Alto-Douro, em supplemento ao folheto grito de hum lavrador do Douro aos seus concidadãos offerecido á consideração dos representantes em Cortes.—20 pag. 157x85.—Porto. Typographia Commercial Portuense. 1838.

— Pensamento (O) sobre os projectos ultimamente apresentados na Camara dos Deputados, comprehendidos nas medidas tendentes ao melhoramento da Lavoura do Paiz do Douro offerecido aos nossos representantes em cortes pelo bacharel... lavrador do mesmo paiz.—8.º, 27 pag.—Porto. Typographia Commercial Portuense. 1840.

Seis sermões prégados nos tres dias em que os vinagristas do Alto Douro solenemente festejarão a salvação de Portugal.—8.º, segunda edição. 16 pag. Primeiro sermão (o sr. Abba de Sousa, Vinagrista.—Porto. Na Typ. da Viuva Alvarez Ribeiro & Filhos. Anno de 1823.—(E' só 1 sermão. Vi um outro exemplar apenas com 1 sermão também).

Sentença da Alçada que El Rey Nosso Senhor mandou conhecer da Rebelião succedida na Cidade do Porto em 1757, e da qual Sua Magestade Fidelissima nomeou presidente João Pacheco Pereyra de Vasconcellos... e escrivam José Mascarenhas Pacheco Pereyra Coelho de Mello.—4.º gr. 6 inum. + 31 pag. + 11 inum.—Lisboa. Na officina de Miguel Rodrigues. Ano de M.CCC.LVIII.

Shaw (Thomaz George).—Wine, the wine and the cellar.

* **Silva (A. J. Ferreira).**—Commercio (O) dos vinhos do Porto nos mercados do Brazil em 1911. Ministerio do Fomento. Conselho do Fomento dos Produtos Agricolas.—169x35 16 pag.—Imprensa da Universidade. Coimbra. 1912.

Silva (A. J. Ferreira da).—Fiscalização (A) dos generos alimentícios no Porto (Vinhos).—(Separata da Revista Agronomica)—8.º, 10 pag.—Lisboa. Papelaria La Becarre. Typographia. 1903.

* **Silva (Manoel Duarte Guimarães Pestana da).**—Alcooes (Os) na exportação dos vinhos portuguezes. Parecer separado de... 70 p. 1 map.+1 p. de Erratas. 165x94.—Porto. Typographia de A. J. da Silva Teixeira. 1896.

* — Projecto (O) do sr. ministro da marinha ou o encerramento do mercado africano para

- os vinhos do Porto. Conferencia realisada na Real Associação Central da Agricultura Portuguesa no dia 3 de abril de 1902.—161×95—64 pag.—Porto. Typ. Gandra. 1902.
- * — O imposto da exportação dos vinhos e a Associação Commercial do Porto.—8.º, 32 pag.—171×94.—Typ. de A. J. da Silva Teixeira. Porto. 1887.
- Silva Junior** (João Ferreira dos Santos).—Direitos de consumo do vinho.—8.º, 15 pag.—Porto. Typographia Commercial Portuense. 1836. (O exemplar que conheço não tem frontespicio, sendo o título que aqui figura tirado dalgumas palavras do texto).
- Smyth** (Alfred)—Oporto et ses vins.—16.º, 32 pag., illust.—B. Baillièrre et fils. Paris. 1900.
- * **Soares** (Rodrigo de Moraes).—Exposition universelle de Paris en 1878. Portugal. Ministère des Travaux Publics, du Commerce et de l'Industrie. Mémoire sur les vies du Portugal.—3 cartes, 42 pag. e uma table de matieres. 200×115.—Lisbonne. Imprimerie Nationale. 1878.
- Sousa** (Affonso Botelho de Sampayo e).—Homenagem á verdade ou observação sobre o folheto do Sr. Barão de Forrester.—8.º, Porto. 1859.
- * A legislação do Douro ao alcance de todas as inteligencias. Resposta ao artigo do Sr. R. de M. Soares, publicado no *Archivo Rural* n.º 19, de 5 d'Abril de 1863 com importantes observações sobre o commercio geral de vinhos portuguezes, pelo deputado ás côrtes ... 48 pag.—153×84.—Porto. Na Typ. do Diário Mercantil. 1864.
- Resumo abreviado das principais crises por que tem passado a lavoura das vinhas do Douro.—4.º, 36 pag.—Porto. Na Typographia de Sebastião José Pereira. 1860.
- Sousa** (Antonio Teixeira de).—A crise economica do Douro. Discurso proferido na camara dos senhores deputados, na sessão de 20 de janeiro de 1897.—8.º, 29 pag.—Imprensa Nacional. Lisboa. 1897.
- * **Sousa** (Antonio Teixeira de).—A questão do Douro. Discurso pronunciado na Camara dos Parcs, pelo Sr. Conselheiro. . . ., nas sessões de 2, 3 e 5 de abril de 1907 e projecto de Lei da mesma Camara.—Publicação feita por uma commissão de lavradores do Douro em 5 de maio de 1907.—139 + xxxii pag. Formato 173×98.—Porto. Composto e impresso na typographia a vapor da Empreza Guedes Editora. 1907.
- * **Sousa** (José Jacintho de).—Memoria sobre as Aguas-ardentes da Companhia Geral do Alto Douro.—No tomo III das Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa. De pag. 28 a 35. Formato 160×101.—Lisboa na officina da mesma Academia. Anno de 1791. Com licença da Real Meza da Commissão Geral sobre o Exame, e Censura dos Livros.
- * **Sousa** (Luiz de Soveral V. e).—Projecto sobre vinhos.—16 pag. 160×81—Porto. Typographia Commercial Portuense. 1840.
- Third Representation made by Offley, Webber, & Forrester of Oporto, to their correspondents, respecting the recent discussions on the subject of Port-Wine.—8.º, 31 pag.—Oporto. Commercial Printing Office. 1846.
- * Tradução de hum requerimento dirigido ao Governo de S. M. B. por alguns negociantes inglezes da cidade do Porto contra a Companhia Geral do Alto Douro, e observações de hum Curioso sobre a materia.—160×90 30 pag.—Na Typ. da Viuva Alvares Ribeiro & Filhos. No Porto, em 1825. Com licença.
- Tudichum**.—A treatise on wines.
- Vasques** (Julio de Carvalho).—(Vidé O regimen do alcool.—O consumo dos vinhos do Porto e os lavradores da região duriense).
- Vianna** (Luiz da Terra).—O commercio de vinhos na Allemanha e a Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal.—8.º, xii + 52 pag.—Typ. Progresso.—Porto. 1907.

- * **Vianna** (Luiz da Terra)—O commercio de vinhos na Belgica e a Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal.—10+176 pag. 167×97—Typ. Progresso. Porto. 1910.
- * — O commercio de vinhos na Suissa e a Real Companhia dos Vinhos do Norte de Portugal.—VIII + 79 pag. + 6 map. 167×90.—Typ. Progresso.—Porto. 1906.
- O Commercio de vinhos nos Paizes Baixos e a Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal.—8.º, 47 pag.—Typ. Progresso.—Porto. 1908.
- Vieira** (José Lopes).—A crise vinicola e a sua solução.—132×83. 31 pag.—Porto. Typ. a vapor da empresa litteraria e typographica. 1907.
- Villa Maior** (Visconde de).—Julio Maximo de Oliveira Pimentel.—Ampelographia e enologia do paiz vinhateiro do Douro.—Typ. Academica.—Lisboa.
- * — O Douro illustrado. Album do rio Douro e Paiz Vinhateiro, contendo: Introduçãõ historica e descriptiva do paiz vinhateiro, descripçãõ das principaes quintas e dos trabalhos vinicolas usados no Douro, nota sobre o commercio de vinhos do Porto, serviço e trabalho dos armazens.—Texto em três columnas em português, francês e inglês. Triplo frontespício.—196×274 226 pag. 23 est. 1 cart.—Porto. Livraria Universal de Magalhães & Moniz. Editores. 1876.
- A nova molestia das vinhas no Douro.—Lisboa. 1873.
- * — Prelimitares da Ampelographia e Enologia do paiz vinhateiro do Douro.—1 vol. em quatro fasciculos. 7 fig. 8 est. coloridas. 219×132 243 pag.—Lisboa. Imprensa Nacional. 1865-1869.
- * **Villar d'Allen** (Visconde de).—Observações sobre a cultura do tabaco no Douro. Separata do «Agricultor do Norte de Portugal».—16 pag. 225×123.—Liv. Chardron.—Porto. 1881.
- * — A mesma obra. Separata do «Agricultor Portuguez».—13 + 2 pag. 215×123—Typ. Fraga Lames.—Porto. 1884.
- * — Phylloxera. Noticiario de tratamento e experiencias executadas em 1878-1879, na Quinta do Noval (Alto Douro), por Alfredo Allen (Visconde...),—64 pag. 118×60.—Liv. E. Chardron.—Porto. 1879.—Typ. A. J. da Silva Teixeira.
- Breve noticia sobre alguns vinhos portuguezes, principalmente dos que vende a Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal e indicaçãõ da maneira de fazer uso dos mesmos, e de os conservar na garrafeira e na copa e da sua apresentaçãõ á meza.—8.º 66 pag. 9 fot. 2 tab. de desdobrar.—Typ. de A. J. da Silva Teixeira.—Porto. 1896. (Seguem-se 16 pag. inumeradas, com os preços correntes da Companhia).
- * — Commissão central dos serviços phylloxericos. Administração 1880-1881. Relatorio annual.—2 fot. 3 est. colorid. 8 fig. 38 pag. 236×123.—Typ. de Antonio José da Silva Teixeira.—Porto. 1881.
- Villarinho de S. Romão**—(Primeiro Visconde de).—(Vidê Gyrão—Antonio Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira).
- * — Viticultura e vinicultura. Traz-os-Montes—Alto Douro Central.—Com 102 gravuras. VI + 563 pag. Formato 207×138.—Lisboa. Imprensa Nacional. 1896.
- Vizetelly** (Henry).—Facts about Porto. 1880.

ADITAMENTO

Associação Commercial do Porto. Relatórios da Direcção.

Carvalho (F. M. B. P. de). — Alto Douro. Representação da Camara e Lavradores da Villa e Concelho de Armamar contra os projectos da liberdade do commercio dos vinhos, com o supplemento de outras observações sobre o mesmo objecto, por . . . vogal effectivo da commissão reguladora por parte da lavoura. — 4.º 24 pag. — Porto. Na Typographia de Sebastião José Pereira. 1860.

— Resposta ao artigo do Senhor Barão de Massarellos, publicado no jornal do «Commercio do Porto» de 28 de dezembro de 1860, ácerca da liberdade de commercio dos vinhos do Douro. Considerações offerecidas á Camara dos dignos pares do Reino. — 4.º 20 pag. — Porto. Na Typographia de Sebastião José Pereira. 1861.

* Congresso Vitícola Nacional de 1895. Relatório Geral. Vol. 1. Secção cultural—Secção enologica. Real Associação Central da Agricultura Portugueza. — 546 pag. 215×126. — Lisboa. Imprensa Nacional. 1896.

* Documentos apresentados ás côrtes na sessão legislativa de 1890, pelo ministro e secretario d'estado dos negocios estrangeiros. Negocios consulares e commerciaes. Secção 1. Commercio de vinhos (Negocios externos). — 120 pag. + 1 Errata. 235×138. — Lisboa. Imprensa Nacional. 1899.

Forrester (José James). — Algumas palavras sobre a exposição de Paris, offerecidas aos seus amigos. — 8.º, 43 pag. 1856.

Oliveira (José Duarte de). — Colaboração na Ampelographia Universal.

Resposta á vindicação do Sr. José James Forrester. — 8.º 32 pag. — Porto. Typographia de Oandra & Filhos. 1845.

Por terem saído incompletas as referencias ao trabalho de Hesselink, é este indicado aqui de novo.

Hesselink (W. F.). — Über die Weine des Weinbaugebietes am Douro, «dei Portweine». — Inaugural-Dissertation zur Erlangung der Doktorwurde der Hohen Philosophischen Fakultät (II. Sektion) der Kgl. Bayer. Ludwig Maximilians-Universität zu München, vorgelegt am 27 Juli 1904, von . . . aus Arnheim; München, 1904; 1 op. in 8.º de 59 pag.

As obras marcadas com um * pertencem à biblioteca do Instituto Superior de Agronomia, sendo as respectivas indicações extraídas dos seus catálogos, elaborados pelo seu digno conservador o Sr. Carlos Simões.

III

Agricultura (A) Contemporanea. — Primeiro ano 1887. Passou a denominar-se durante o ano de 1890 *Revista dos Campos*. Reapareceu em 1894. Último ano 1902.

Almeida (José Verissimo d') — A candidatura agricola do Sr. Pestana da Silva. — Vol. I. Pag. 253.

— Annullação do contracto do governo com a Real Companhia Vinicola do norte. — Vol. IV. Pag. 164.

- A colheita do tabaco no Douro em 1877.—Vol. III. Pag. 100.
- A companhia vinicola do norte e os commerciantes do Porto.—Vol. III. Pag. 254.
- A Real Companhia Vinicola do norte.—Vol. IV. Pag. 164.
- As companhias vinicolas do norte e sul de Portugal.—Vol. III. Pag. 143 e 155.
- Conflito entre os exportadores de vinho do Porto e os viticultores do Douro.—Vol. I. Pag. 74.
- A doença do tabaco no Douro.—Vol. III. Pag. 28.
- Em volta da maromba. Vol. X. Pag. 165.
- Liga dos lavradores do Douro. Vol. II. Pag. 52.
- As marcas especiaes para os vinhos exportados pela barra do Porto.—Vol. I. Pag. 3.
- A proposito da cultura do tabaco no Douro.—Vol. III. Pag. 189.
- Queixas da viticultura da região do Douro.—Vol. II. Pag. 98.

Borges (F. Julio)—Commercio do vinho do Porto.—Vol. I. Pag. 112.

Circular (A) da Companhia Vinicola do Norte de Portugal.—Vol. V. Pag. 47.

Villarinho de S. Romão (Visconde de)—Enxertia da videira. (Resposta ao questionario sobre a). Região do Alto-Douro Central. Concelho de Sabroza. Freguezia de Villarinho de S. Romão.—Vol. VII. Pag. 338.

Agricultura Moderna.—Primeiro número julho de 1909.

Quinta do Noval.—Vol. I. Pag. 99.

Agricultura (A) Nacional.—1895. Um único volume.

Maromba (A).—Pag. 308 e 321.

Margiochi (Francisco Simões).—A Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal.—Pag. 329 e 342.

Temporaes (Os) no Douro.—Pag. 2.

Vilhena (Palma de).—A prosperidade da viticultura no Douro.—Pag. 197.

Agricultura (A) Portuguesa.—Primeiro número. 1888.

Commerciantes (Os) de vinhos da cidade do Porto, na Exposição de Paris.—Vol. I. Pag. 127.

Companhia vinicola.—Vol. III. Pag. 277.

Companhia vinicola do Norte.—Vol. I. Pag. 142.

Companhia Vinicola do Norte de Portugal.—Vol. II. Pag. 13.

Doença (A) do tabaco no Douro.—Vol. I. Pag. 73 e 125.

Ensaios para o tratamento da maromba.—Vol. II. Pag. 121.

Maromba (A).—Vol. II. Pag. 16.

Pedido justo (da commissão de defeza dos cultivadores de tabaco no Pinhão a S. M. El-Rei). Vol. III. Pag. 279.

Silva (Tavares da).—Apointamentos para o estudo da Maromba no Douro.—Vol. I. Pag. 212 e 238.

Tabaco do Douro.—Vol. II. Pag. 109.

Vilhena (Palma de).—A invasão phylloxerica no Douro—Sufureto de carbonio—Videiras americanas.—Vol. III. Pag. 41.

— A maromba no Douro.—Vol. I. Pag. 201 e 224.

— A sentença do tribunal arbitral relativa ao preço do tabaco no Douro.—Vol. III. Pag. 69.

Villar de Allen (Visconde de).—Os vinhos do Porto (extrato do relatorio do... delegado da commissão central da exportação de vinhos portuguezes em Berlim).—Vol. I. Pag. 159.

- Villarinho de S. Romão** (Visconde de).—A cultura do tabaco no Douro.—Vol. II. Pag. 5.
 — O inverno de 1891 no Alto Douro.—Vol. III. Pag. 170.
 — O tabaco no Douro.—Vol. III. Pag. 280.

Archivo Rural.—Primeiro ano 1858. Último 1876.

- Crisóstomo de Abreu e Sousa** (João).—Proposta de lei para a liberdade de commercio dos vinhos do Alto Douro, apresentada ás camaras na sessão de 22 de fevereiro de 1865.—Vol. VII. Pag. 471.

- Moraes Soares** (Rodrigo de).—Associação dos lavradores do Douro.—Vol. VIII. Pag. 337.
 — Breve noticia da viticultura portugueza, ou resumo dos esclarecimentos indispensaveis para se avaliar a collecção dos vinhos de Portugal, apresentados na exposição internacional de 1874 em Londres.—Vol. XV. Pag. 16 e 32.
 — Chronicas agricolas.—Vol. I. Pag. 440 e 555; Vol. II. Pag. 328 e 526; Vol. V. Pag. 525; Vol. VII. Pag. 337; Vol. IX. Pag. 355; Vol. X. Pag. 357; Vol. XI. Pag. 584; Vol. XV. Pag. 23.
 — Provas (As) dos vinhos do Douro.—Vol. VI. Pag. 393.
 — Questão (A) do Douro e a sua legislação especial ao alcance da intelligencia do sr. Alfonso Botelho de Sampaio.—Vol. VI. Pag. 477.

- Oliveira Junior** (José Duarte de).—A flora espontanea dos terrenos das vinhas do Douro.—Vol. XIV. Pag. 405.

- A nova molestia das vinhas do Douro. (Vidé *Reis*—(Antonio Batalha).
 Projecto de lei apresentado na camara dos Deputados, pela commissão especial dos vinhos, estabelecendo a liberdade de commercio dos vinhos do Douro.—Vol. V. Pag. 523.

- Reis** (Antonio Batalha).—A nova molestia das vinhas no Douro. (Vidé *Reis*—Jayme Batalha).

- Reis** (Jayme Batalha) (relator)—Antonio Batalha Reis—José Duarte de Oliveira Junior.—A nova molestia das vinhas no Douro.—Vol. XIV. Pag. 566, 589 e 625.

- Roeda** (Barão de).—O phylloxera no Alto Douro.—Vol. XIV. Pag. 232 e 226.

- Villa Maior** (Visconde de).—Ampelographia e œnologia do Douro.—Vol. VIII. Pag. 4, 36, 85, 113, 399, 421, 477 e 505; Vol. IX. Pag. 29, 144, 399, 421 e 452; Vol. XI. Pag. 477, 505, 561 e 589; Vol. XII. Pag. 5.
 — Memoria sobre os processos de vinificação empregados nos principaes centros vinhateiros do continente do reino.—Vol. IX. Pag. 467 e 477.
 — Vinhagos supplementares do Douro superior no distrito de Bragança.—Vol. IX. Pag. 371.

Archivo Rural.—Primeiro ano 1896. Último 1902.

- Le Cocq** (A. C.)—A poda Dezeimeris no Douro.—Vol. I. Pag. 66.

- Silva** (Joaquim M. Tavares da).—Comissão de serviço no Douro.—A Cesar o que é de Cesar.—Vol. I. Pag. 69.

Boletim da Associação Central da Agricultura Portugueza.—Primeiro ano de publicação 1899. Em 1911 passou a denominar-se *O Semeador* e em 1912 retomou a denominação primitiva, fusionando-se com *O Portugal Agrícola*, até 1914, em que este interrompeu a sua publicação.

- Braga** (João).—Os vinhos do Porto e o Tratado de Comércio Luso-Germânico. Vol. III (depois de fusionado com *O Portugal Agrícola*). 1914. Pag. 441.

Coruche (Visconde de).—Discurso proferido na Camara dos Deputados pelo illustre parlamentar o Snr. . . ., na sessão de 8 de agosto de 1908, a proposito do projecto de lei sobre a questão vinicola.—Vol. X. 1908. Pag. 585.

— Typos de vinho, Port-wine e Claret.—Vol. VI. 1904. Pag. 139.

Emprego abusivo da designação «Port-wine».—Vol. III (depois de fusionado com *Portugal Agricola*). 1914. Pag. 314.

Falsificador (Um) de vinho do Porto.—Vol. VIII. 1906. Pag. 434.

Feijão (F. A. d'Oliveira).—Os desejos e os interesses da viticultura de todo o Portugal são uns e os mesmos.—Conferencia realizada a convite da commissão de defeza dos interesses do Douro, do concelho da Regoa, na sede do concelho em dezembro de 1913, pelo presidente da Real Associação Central da Agricultura Portuguesa. . . .—Vol. VI. 1904. Pag. 44. Rectificação á mesma.—Vol. VI. 1904. Pag. 139 e 203.

Lima (Wenceslau de).—A Quinta do Vezuvio.—Vol. III. 1901. Pag. 365.

Lobo (Francisco de Miranda da Costa).—Discurso pronunciado na Camara dos Deputados nas sessões de 18 e 19 de agosto de 1908, pelo deputado Dr. . . ., acerca do projecto de lei sobre a questão vinicola.—Vol. X. 1908. Pag. 673.

Reis (Antonio Batalha).—A questão duriense—O alcool. Conferencia realizada a convite da commissão de defeza dos interesses do Douro, do concelho da Regoa, na sede do concelho, em dezembro de 1903, pelo director das missões enotechnicas. . . .—Vol. 1904. Pag. 120.

Silva (A. J. Ferreira da).—A tecnologia dos vinhos licorosos e as conferencias de Antonio Augusto d'Aguiar.—Vol. VI. 1902. Pag. 405.

Silva (Manoel Duarte Guimarães Pestana da).—O projecto do sr. Ministro da Marinha, ou o encerramento do mercado africano para os vinhos do Porto. Conferencia.—Vol. IV. 1902. Pag. 350.

Sousa (A. Teixeira de).—Projecto apresentado ao Parlamento para acudir á crise duriense. Vol. VIII. 1906. Pag. 16.

Vinhos do Porto falsificados.—Vol. III (depois de fusionado com *O Portugal Agricola*) 1914. Pag. 196.

Gazeta das Aldeias.—Primeiro anno 1896.

Azevedo (Francisco de).—A questão do Douro.—Vol. XX. Pag. 109, 125, 141, 157, 173, 189, 205 e 217.

Barros (A de).—A Quinta do Silho (Barca d'Alva).—Vol. I. Pag. 306.

Cabral (Affonso Pereira).—O diluvio vinicola.—Vol. XI. Pag. 275.

— Perigos.—Vol. XI. Pag. 77.

— A solução da crise.—Vol. XI. Pag. 287.

Coutinho (Carlos de M. e Faro C.).—Notas sobre o commercio dos nossos vinhos na Belgica.—Vol. XXX. Pag. 47.

— Propaganda e commercio dos nossos vinhos.—Vol. XXX. Pag. 37.

Crise (A) do Douro.—Representação da Real Liga Agrária do Norte ao ministro das obras publicas.—Vol. XXVII. Pag. 109.

Crise (A) duriense.—Vol. XXI. Pag. 109. Vol. XXII. Pag. 169.

Crise (A) duriense.—Imponente comicio no Porto.—Vol. XXII. Pag. 265.

Crise (A) duriense.—Providências do governo.—Vol. XXII. Pag. 73.

Crise (A) vinicola.—O comicio da Regoa.—Vol. XI. Pag. 182.

Gama (Julio).—A conferencia de Pierre Viala.—Vol. XIV. Pag. 109.

- Gama (Julio)**—Os tumultos no Douro.—Vol. XXI. Pag. 217.
- Macedo (Diogo de)**—O Douro.—Vol. II. Pag. 99 e 109.
— As vinhas do Douro.—Vol. I. Pag. 169.
— Os vinhos do Douro.—Vol. II. Pag. 277.
- Maromba (A)**—Providencias officiaes.—Vol. VIII. Pag. 63.
- Mattos (Julio de Mello e)**—Governos e lavradores.—Vol. XXI. Pag. 144.
— Os motins do Douro.—Vol. XXXVIII. Pag. 49.
— Questão do Douro.—Vol. XXXIX. Pag. 25.
- Moraes (M. Rodrigues de)**—O Douro e a marca de região. (Chronica agricola).—Vol. XVII. Pag. 85 e 157.
— O «Port-wine» (Chronica agricola).—Vol. XVII. Pag. 181.
- Oliveira (Duarte de)**—Ampelographia. Historia do Soudão, sua arca geographica, cultura, vinificação e descrição.—Vol. XXIV. Pag. 110, 123, 133, 147, 159 e 171.
— Vinho do Porto.—A última colheita do Douro.—Vol. XIII. Pag. 109.
- Pobres (Para os) do Douro**.—Vol. XVII. Pag. 73.
Questão (A) duriense.—Uma commissão de estudo.—Vol. XXI. Pag. 73.
- Samodães (Conde de)**—Cultura do tabaco no Douro.—Vol. III. Pag. 73.
— A questão do Douro. (Vidé Azevedo—Francisco de).
- Sarmento (Manoel Bolelho Pimentel)**.—A irrigação do Douro.—Trabalho apresentado á Real Liga Agrária do Norte.—Vol. XXVII. Pag. 157.
- Viala (Pierre)**.—Os vinhos do Porto. (Extracto duma conferencia de . . .).—Vol. XV. Pag. 62.
- Videiras**.—Adaptação das castas de videiras do Douro ás americanas e sua adubação chimica.—Vol. VI. Pag. 280.
- Villarinho de S. Romão (Visconde de)**.—As camaras do Douro e a questão vinicola.—Vol. XI. Pag. 254.
— A região do Douro, seu passado e seu futuro.—Vol. II. Pag. 229.
- O vinho do Porto. Classificação dos vinhos da região duriense de 1840 a 1901.—Vol. XIII. Pag. 224.
- Vinho do Porto dos condes de Athougua (?).—Vol. XXVI. Pag. 266.
Os vinhos do Douro em Londres, Belgica e Suécia.—Vol. XVII. Pag. 157.
Os vinhos do Porto. Um protesto de Cincinato da Costa.—Vol. X. Pag. 98.
- Portugal Agricola*.—Primeiro ano de publicação 1889. Fusionou-se com o Boletim da Associação Central da Agricultura Portuguesa em 1912. Em 1914 interrompeu a publicação.
- Azevedo Castello Branco (José d')**.—A situação do Douro (Artigo publicado no «Correio da Manhã» do Rio de Janeiro).—Vol. XXII. Pag. 343.
- Bravo (Pedro)**.—A arborisação e o Douro.—Vol. II. Pag. 156.
- Cabral (Affonso do Valle Coelho Pereira)**.—Conclusões da tésse sobre o «Fabrico e preparação dos vinhos generosos», apresentada ao congresso vificola nacional de 1895.—Vol. VI. Pag. 196.
— Inquerito sobre o mildio.—Vol. V. Pag. 9.
- Castro (D. Luiz de)**.—Revista agricola : Fabricas de vinho do Porto no estrangeiro. O vinho do Porto siciliano e a sua aceitação no estrangeiro.—Vol. III. Pag. 225.
— Efeitos do decreto duriense.—Vol. XIX. Pag. 23.

Carvalho (A. M. Lopes de).—Agricultores illustres de Portugal: Antonio Augusto de Aguiar.—Vol. III. Pag. 309.—Francisco Ignacio Pereira Rubião.—Vol. II. Pag. 317 e 350.—Visconde de Villa Mator.—Vol. III. Pag. 177.—Visconde (Primeiro) de Vilarinho de S. Romão.—Vol. II. Pag. 313.

Conferencia (Noticia da) sobre os vinhos portuguezes na America do Sul, realisada na Associação Commercial do Porto pelo Sr. Cincinato da Costa.—Vol. VI. Pag. 259.

Costa (Cincinato da).—Estudo sobre o valor enologico das principaes castas de videiras de Portugal. Região do Douro.—Vol. XII. Pag. 106, 129, 149, 179, 193 e 227.

Folque (Pedro Romano).—O vinho do Porto. Porque não prospera o seu commercio. O que parece dever praticar-se para dar riqueza e assegurar o futuro á cultura de vinhedos no Alto Douro. Companhias belgas exploradoras do nobre titulo vinho do Porto. O vinho do Porto não devia ter faltado á Exposição Universal de Bruxellas em 1910.—Vol. XXI. Pag. 129, 148, 169 e 181.

Le Coq (Alfredo Carlos).—Relatorio ácerca da doença das vinhas do Douro, denominada Maromba, apresentado ao congresso viticola nacional de 1895.—Vol. VI. Pag. 198.

Lima (Wenceslau de).—Commercio de vinhos. (Artigo publicado no «Noticias de Lisboa»)—Vol. XVII. Pag. 65.

— Extracto do discurso pronunciado no banquete promovido pelos representantes da agricultura, commercio e industria, a proposito da assinatura do tratado de comercio com a Alemanha.—Vol. XX. Pag. 3.

— Os nossos vinhos do Porto em Inglaterra. (Artigo publicado no «Noticias de Lisboa»)—Vol. XVI. Pag. 97.

— Os nossos vinhos no estrangeiro.—Vol. XVII. Pag. 97.

Pinto (Victor de Macedo).—Movimento associativo no Douro.—Vol. XVI. Pag. 1.

Ramires (Adolpho A. Baptista).—A maromba no Douro.—Vol. VI. Pag. 336.

Ripamonti (J. Achilles).—A doença das vinhas na Quinta das Carvalhas.—Vol. IV. Pag. 1 e 199.

— Esboço biografico de Affonso de Valle Coelho Pereira Cabral, relator do 2.º ponto da secção enologica do congresso viticola nacional de 1895, «Fabrico e preparação dos vinhos generosos». Vol. VI. Pag. 230.

Silva (Amandio).—O actual movimento associativo no Douro.—Vol. XV. Pag. 129.

Vasques (Julio).—A marca «Vinho do Porto».—Vol. XVI. Pag. 113 e 225.

Vinho (O) do Porto.—Vol. XXI. Pag. 245.

Revista agronómica.—Órgão da Sociedade de Sciencias Agronómicas de Portugal.—Primeiro ano de publicação 1903.

Castro (D. Luiz de)—Aspectos economicos do projecto vinicola.—Conferencia realisada em 27 de fevereiro de 1907 na Sociedade de Sciencias Agronomicas de Portugal.—Vol. V. 1907. Pag. 40, 65 e 97.

— Visita (A) do professor Viala ao norte de Portugal.—Vol. I. 1903. Pag. 83, 161, 258.

Revista de química pura e applicada.—Primeiro ano de publicação 1905. A partir de 1912 passou a *Boletim da Sociedade Química Portuguesa.*

Braga (João).—Os vinhos do Porto exportados para a Alemanha sob o regime do Tratado de Commercio.—Vol. VIII. Pag. 185.

- Baga (A) de sabugueiro para corar os vinhos.—Vol. IX. Pag. 18.
 Colheita (Sobre a) do vinho do Douro do presente anno de 1908.—Vol. IV. Pag. 323.
- Gawalowski**—A respeito do vinho do Porto. (Tradução franceza duma nota sobre vinho do Porto publicada pelo Sr. . . .)—Vol. IX. Pag. 188.
- Hesselink** (W. F.)—Dosage dans les vins de liqueur du sucre réducteur, de la lévulose et de la dextrose. Résultats obtenus avec les vins de Porto.—Vol. I. Pag. 447.
- Kichton** (A) e R. Murdfield.—Préparation, composition et examen du vin de Porto. (Communication de l'Institut hygiénique de l'État à Hambourg). Traduzido da Zeitschrift f. Untersuchung der Nahrungs und Genussmittel, XXV, 1913, pag. 625.—Vol. IX. Pag. 229, 263 e 301.
- Legislação (A) pombalina e baga de sabugueiro para dar cor aos vinhos.—Vol. IV. Pag. 360.
 Marca (A) «Vinho do Porto».—Vol. I. Pag. 283 e 271.
- Mastbaum** (Hugo).—Exportação de vinhos licorosos para a Alemanha.—Vol. IV. Pag. 18.
 Modo (Do) de fazer o melhor vinho Moscatel.—Vol. V. Pag. 62.
- Murdfield**. (R.) (Vidé Kicton-A).
- Observações œnológicas a respeito dos vinhos e mostos do Douro de 1908.—Vol. IV. Pag. 361.
- Questão (A) do Douro.—Vol. II. Pag. 115 e 485.
- Silva** (A. J. Ferreira da)—O Commercio dos vinhos do Porto nos mercados do Brazil em 1911.—Vol. VIII. Pag. 294 e 316.
 — Erreurs (Sur quelques) au sujet des «geropigas» portugaises et du traitement des vins de Porto.—Vol. I. Pag. 18.
 — Geropigas (As) portugaises e a preparação do vinho do Porto.—(Noticia da transcrição do artigo precedente no Jahresbericht über die Fortschritte auf dem Gesamtgebiete der Agricultur-Chemie, 3.^e Folge, t. VII, 1905 e dum extrato do mesmo no Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs und Genussmittel). t. XIII, pag. 55. Vol. III Pag. 79.
 — Vinho (O) do Porto.—A proposito do trabalho do Dr. W. F. Hesselink, Über die Weine des Weinbangebietes am Douro, «die Portweine», Muenchen, 1904).—Vol. I. Pag. 361 e 388.
- Vinhos (Os) do Eorto e a vinha do Alto Douro.—(Extrato dum artigo publicado pelo jornal médico inglês «The Lancet», vol. 173, n.º 4398, de 16 de dezembro de 1907). Tradução do sr. Conde de Samodães.—Vol. IV. Pag. 236 e 282.
 Vinhos do Porto e da Madeira e o novo tratado de commercio germano portuguez.—Vol. V. Pag. 29.
 Vinhos do Porto (Os) no tribunal de Dublin.—Vol. I.—Pag. 187.
 Vinhos (Os) do Porto nos tribunais inglezes.—Vol. IX. Pag. 159.

Por conveniência de impressão a parte III da bibliografia foi reduzida e da mesma forma as referências à legislação. Estes assuntos serão mais desenvolvidamente tratados, quando o autor publicar a 2.^a edição da sinopse sobre a bibliografia e legislação do Douro.

CAPÍTULO II

Legislação

- 1756—10 de setembro—Instituição da Companhia.
- 1757—30 de agosto—Providências para a conservação das qualidades dos vinhos do Pôrto (estrumação de vinhas, junção de castas, etc.)
- 1760—16 de dezembro—Autorisação para a Companhia estabelecer fábricas de destilação na Beira, Minho e Trás-os-Montes.
- 1768—16 de janeiro—Proibição da junção dos vinhos de embarque e do ramo.—17 de outubro. Eliminação dos §§. 31 e 34 da instituição, para o efeito da importação dos vinhos em Lisboa.
- 1776—4 de agosto—Providências para obstar a que alguns lavradores e habitantes das três províncias do norte introduzam vinho de ramo nas cidades do Pôrto, Aveiro e outras terras e os exportem depois como sendo do Pôrto.—28 de agosto. Prorrogação por mais vinte anos da Companhia, concedendo-se-lhe os privilégios das companhias do Grão-Pará, Maranhão e Paraíba.
- 1778—13 de dezembro—Ordenadas obras na região do Douro e determinada a forma de pagamento das contribuições para esse fim.
- 1791—20 de outubro—Prorogada por mais vinte anos a Companhia.
- 1802—23 de março—Prorrogação por mais dez anos dos impostos lançados em 1778.
- 1803—9 de fevereiro—Criadas no Pôrto aulas de matemática, comércio e línguas francesa e inglesa, debaixo da direcção da Junta da Companhia, e lançado um imposto por cada quartilho de vinho vendido nessa cidade e no território do privilégio da Companhia, para a construção dum edificio para as aulas.—29 de julho—Junção ás procedentes das disciplinas de filosofia racional e moral, e de agricultura.
- 1821—31 de março—abolição dos privilégios da Companhia sobre aguardente.
- 1822—21 de maio—Reforma da Companhia.—24 de dezembro.—Decreto sobre as provas.
- 1823—21 de agosto. Posta em vigor a antiga legislação acerca da Companhia, com modificações e ampliações.
- 1825—4 de junho. Determinando que os direitos de exportação dos vinhos seja o mesmo das aguardentes.
- 1834—30 de maio. Decreto extinguindo todos os privilégios da Companhia e da sua Junta.
- 1838—7 de abril. Restabelecimento da Companhia por 20 anos. Diário do Governo n.º 85.
- 1843—21 de abril. Restabelecimento da Companhia, modificando-se e ampliando-se a lei de 1838. D. G. n.º 93.—23 de outubro. Regulamento para a execução da lei anterior.
- 1852—11 de outubro. Estabelecidas as obrigações reciprocas entre o governo e a Companhia. D. G. n.º 242.
- 1865—21 de fevereiro. Regulado o comércio de vinho do Pôrto. D. G. n.º 45.—7 de dezembro. Declarada livre a exportação pela barra do Pôrto de todos os vinhos portugueses. D. G. n.º 279.
- 1884—12 de março. Permittida a título de ensaio a cultura do tabaco na região do Douro. D. G. n.º 61.—10 de maio. Concedido aos cultivadores de tabaco a faculdade de optarem entre a fiança e a hipoteca para satisfação do regulamento respectivo.
- 1895—24 de julho. Elevado de 16 a 19º o limite para distincção entre vinhos generosos e licorosos. D. G. n.º 167.
- 1907—10 de maio. Novo regime para a produção, venda, exportação e fiscalização dos vinhos portugueses. D. G. n.º 104.—16 de maio. Regulamento para o comércio do vinho do Pôrto, nos termos do decreto anterior. D. G. n.º 115.—27 de junho. Regulamento para o comércio das aguardentes e álcoois e prémios de exportação. D. G. n.º 141.—2 de dezembro. Suspensão por três anos do plantio de vinha em determinadas bacias hidrográficas, abaixo da cota de 50.^m. D. G. n.º 275.
- 1908—18 de setembro. Relevando a responsabilidade em que incorreu o governo com a promulgação dos decretos ditatoriais do ano anterior, e introduzindo-lhes modificações. D. G. n.º 215.—1 de outubro. Regulamento sobre as disposições da carta de lei anterior. D. G. n.º 226.—27 de novembro. Regulamento para o comércio do vinho do Pôrto. Concessão de prémios aos vinhos exportados. D. G. n.º 273.

CONCLUSÕES

TERMINADO o estudo técnico e económico do nosso mais belo e aristocrático produto enológico; passadas em vertiginosa revista as mais notáveis fases da sua história; estudadas em globo as culturas que podem contribuir para o levantamento da região duriense, e indicados os meios mais próprios para assegurarem vida próspera ao sublime licor e situação mais desafogada a essa estranha e interessante região que é o Douro, nada mais me resta do que reunir as mais importantes das diversas conclusões dispersas pelas páginas d'êste livro:

¿Mas, pergunto, cumpri a promessa feita no prefácio ao enunciar qual o caminho que seguiria? Evidentemente, pois declarei que apenas desejava «reunir, sintetizar num reduzido número de páginas para a vastidão do assunto, a vida passada e valicinar o que será o futuro d'êste celebrado vinho, com a adopção das medidas que reputo indispensáveis, considerando-o sob os aspectos da produção e do comércio.» Mas êste trabalho, embora satisfazendo ao programa traçado, é incompleto, dirão certamente muitos dos seus leitores. Incompletíssimo, juntarei eu. ¿E poderia ser de outra forma? Evidentemente não.

O Douro precisa ainda de ser mais minuciosamente estudado do que tem sido até hoje. A sua viticultura e os seus processos vinícolas necessitam de aturada atenção porque, além das modificações que deixei apontadas, outras muitas haverá a introduzir-lhes, as quais não devem ser presentes aos viticultores abruptamente, mas sim ensaiadas na própria região, à sua vista, para que êles possam compenetrar-se das suas vantagens. O mesmo para as diversas culturas, em cujo successo ainda muitos não acreditam. Mas êsses estudos só devem ser feitos com aturada experimentação.

A parte económica necessita também de cuidado muito particular. Ainda há pouco um vulto de grande relêvo no Pôrto disse que uma história completa do vinho generoso do Douro e da economia da região se impõe, trabalho que sendo consciencioso, minucioso, com dados estatísticos sobre produção, comércio e valores, seria de grande alcance para se conseguir, quanto possível, resolver a velha questão do Douro.

Um estudo desta ordem, para ser elaborado conscienciosamente, necessita de aturada investigação e parece-me que só quem possa (se há alguém que possa!...) consultar com minúcia o precioso arquivo da

Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro poderá tirar um resultado muito para apreciar.

Faço votos para que este volume, pelos dados que contém, vae determinar em alguém o desejo de elaborar essa história o mais completa possível. E, permitam-me os leitores a imodéstia de lhes confessar que cuido que muitos dos dados que publico, referências à legislação tão curiosa sobre o Douro, indicação das obras escritas sobre a sua agricultura e economia, etc., são já um subsídio muito aproveitável para todos que desejem conhecer e discutir a famosa questão duriense, sem o desconhecimento que é muito vulgar deparar-se-nos.

Quanto à parte técnica não poderia também ser mais desenvolvida. Aboli sempre as divagações, descrições desnecessárias, etc. Assim, ao tratar da viticultura, descrevi com certa minúcia o sistema clássico de plantação, mas não me demorei a referir a nova técnica adoptada depois da introdução das videiras americanas, pois ella é a seguida em toda a parte, excepto no que for contrario àquele processo clássico ainda adoptado nas suas linhas gerais. Nos outros assuntos procedi da mesma forma, isto é, procurei sempre não imitar um cavalheiro, que escrevendo há já bastantes annos um volumoso livro sobre a viticultura de determinada região, que é restricta, fêz largas divagações a propósito de todos os assuntos a que se referiu, chegando a descrever a anatomia e fisiologia da videira e a incluir uma innumeração muito detalhada de todas as castas de videiras existentes no País!

Em conclusão: fui o mais conciso possível, procurando contudo dar aos assuntos, que na minha opinião merecem ser mais conhecidos, o desenvolvimento compatível com as dimensões deste volume.

a). *Conclusões sobre a viticultura e a técnica vitícola.*

- I. No interesse da conservação das qualidades que caracterizam o vinho do Porto, devem manter-se, nas suas linhas gerais, os processos vitícolas e vinícolas usados no Douro. Este preceito não impede que se introduzam as modificações aconselhadas pela sciência, pela hygiene e pela economia, se ellas não lhes tirarem nada de característico.
- II. Devem ser completamente abolidas as castas estrangeiras, porque os bons vinhos do Porto fazem-se com a junção de castas nacionaes, cuja combinação, tendo em vista não só a qualidade dos productos a obter como as localidades, deve ser sujeita á experimentação.
- III. Não se devem plantar videiras nacionaes, mesmo a título de experiencia, mas sim estudar bem a adaptação dos diferentes cavalos americanos ao solo e as suas aptidões para as diversas castas, o que muda frequentemente de lugar para lugar.
- IV. Devem reunir-se as videiras das mesmas castas, o que torna mais fáceis os trabalhos culturais, impede a transmissão de doenças, que ataquem de preferéncia determinadas castas, etc; devem dispor-se as castas mais serodias nos altos e sitios de maior exposição, e as mais precoces nos pontos mais húmidos e ensombrados, o que torna a vindima mais regular.

- V. Entre as operações culturais deve merecer primeiramente atenção, sob o ponto de vista da divulgação de conhecimentos agrícolas, a poda, pois é muito vulgar vêr-se impregar indistintamente o mesmo processo, o que ocasiona inconvenientes facilmente compreensíveis.
- VI. Outro ponto sôbre o qual os viticultores necessitam de ser elucidados é o do incício da vindima, pois que, se em muitas propriedades se empregam os meios usuais para a sua determinação, é muito vulgar encontrar quem o faça empiricamente.
- VII. Embora na região vinhateira não seja muito numeroso o gado, deve haver o maior cuidado em se construírem montureiras, de modo a aproveitar para a vinha o poder fertilisante dos seus estrumes.
- VIII. Deve usar-se no Douro o desengace, ao menos parcial.
- IX. Deve ser abolida a pisa, operação absolutamente desnecessária no Douro, segundo a sciência e em harmonia com os bons resultados obtidos pelos viticultores que a teem substituído.
- X. A normalisação dos mostos impõe-se. A correcção da acidez deve ter-se sempre em vista, e a açucaragem, embora proibida por lei, torna-se necessária na verdadeira região vinhateira, excepcionalmente, nos anos em que os mostos não tenham a percentagem sacarina precisa.
- XI. Sob o ponto de vista da côr não deve olvidar-se que o Sousão, embora considerado por muitos uma casta de plebeias características, contribue para a fornecer, quer por ser a casta portuguesa mais tinta, quer pela elevada acidez que comunica ao mosto.
- XII. Todas as modificações apontadas e outras que seja necessário introduzir no Douro, bem como os aperfeiçoamentos dos métodos actualmente usados, não devem ser simplesmente indicados aos viticultores, mas sim objecto de experimentação, para que elles os adoptem convencidos da sua utilidade, e não duvidosos dela os regeitani.
- XIII. Atendendo à utilidade que para a viticultura teem as observações meteorológicas, é conveniente que proprietários se interessem por estes estudos, registando pelo menos as temperaturas, o que tem a vantagem de os familiarisar com a sciência. Quanto aos serviços officiais, deve ser montado um posto entre o Pinhão e a foz do Tua, em substituição do de Moncorvo, cujos dados não servem para a região vinhateira nem para a apreciação da meteorologia do País, visto estar situado num ponto, que é uma excepção no norte.
- XIV. Torna-se necessário modificar a técnica do fabrico dos vinhos de consumo do Douro, os quais se podem valorisar como o atestam os belos resultados já obtidos por processos aperfeiçoados.
- XV. Muitos pontos, que não possuem os requisitos necessários para darem vinhos generosos bastante finos, podem ser aproveitados para vinho moscatel, que no Douro apresenta qualidades notáveis, sendo só para lamentar que a sua produção seja muito contingente.

b) sôbre assuntos de carácter geral e comercial.

- XVI. As denominações *Pôrto, Port, Oporto* e semelhantes não podem ser applicadas a um tipo de vinho, mas apenas ao vinho generoso da região duriense, principio desde há muito defendido pelos que ao Douro teem ligados os seus interesses, e que é demonstrado pela observação e pela experiência.
- XVII. Atendendo às consequências do tratado de comércio celebrado entre Portugal e a Alemanha em 1910, as quais revelam a vantagem do reconhecimento pelo govêrno dêste país de que aquelas designações corresponde a interpretação referida, deve o govêrno português esforçar-se por conseguir que todas as nações, com as quais estabeleça convenções comerciais, procedam de igual modo.
- XVIII. Para se poder alcançar a efectivação do voto anterior é necessário e imprescindível

que dentro do País exista o mesmo critério, e que se impeça a falsificação daquelas designações, para o que deve existir demarcada uma região produtora do vinho do Pôrto, e ser apenas permitida a sua exportação pela barra do Douro e não por quaisquer outros portos, mesmo mediante um certificado de origem passado pela alfândega da cidade do Pôrto.

- XIX. Para que os vinhos generosos do Douro tenham os predicados de nobreza que lhes são inerentes e para que não exista uma região que goze abusivamente dum privilégio interdito ao resto do País, é necessário proceder a uma nova demarcação, que só deve ser decretada após um estudo demorado feito na região por uma comissão de técnicos, para que essa medida seja baseada em observações científicas e não levada a efeito, tendo-se apenas em vista interesses políticos, como é de uso entre nós.
- XX. Na exclusão de propriedades deve ter-se em vista que o comércio pede actualmente em parte vinhos do Pôrto baratos, e que por esse motivo não se deve limitar em extremo a área da nova região, mas sem se chegar contudo a incluír nela terras de todo impróprias para produzirem apreciáveis vinhos generosos.
- XXI. Nos tratados de comércio a celebrar, além do reconhecimento a que se refere o n.º XVII, deve pretender-se incluír benefícios para a introdução dos vinhos do Pôrto, relativamente a outros quaisquer vinhos generosos, que embora não podendo usar o seu nome, possam pelo baixo preço com que muitos se apresentam, desviar o consumo do verdadeiro Pôrto, e nunca nem essas concessões nem outras devem ser obtidas a tróco de facilidades de entrada em Portugal da aguardente ou álcool estrangeiro.
- XXII. A propaganda do vinho do Pôrto no estrangeiro, como a de quaisquer outros produtos não deve ser feita por pessoas inexperientes. Necessário se torna reeditar com êxito o que, acêrca dos vinhos portugueses já se praticou no nosso País, não esquecendo que as nações mais adiantadas procedem da mesma forma, para o que basta ter em vista as visitas últimamente feitas ao Brasil por missões comerciais americanas e francesas, entre as quais a do ex-ministro Caillaux e do senador P. Baudin.
- XXIII. Entre os países em que mais intensamente deve ser feita a propaganda do vinho do Pôrto, conta-se os Estados Unidos da América do Norte, que, não sendo positivamente um mercado a conquistar, parece poder dar um bom centro consumidor.
- XXIV. Por parte do govêrno deve ser facilitada a exportação do vinho do Pôrto, sendo dispensados os respectivos direitos, apesar de serem sómente estatísticos, diminuídas ou abolidas as despesas com verificações, análises, certificados de origem, etc., mas não concedidos prémios de exportação, que não tem dado resultado.
- XXV. Para se manterem os créditos dos vinhos do Pôrto, é conveniente que se não exportem antes de terem adquirido por lenta evolução o flavor e outros predicados que só ella lhes pode comunicar, isto é, passados pelo menos dez anos.
- XXVI. Sôbre a exportação do vinho do Pôrto para o Brasil, deve ter-se em atenção :

- a) que a propaganda a determinadas marcas, feita, como é hoje vulgar, por caixeiros viajantes, que se preocupam apenas com vendas imediatas e não com o prejuizo que a sua má orientação possa causar no futuro, é altamente nociva ao bom crédito do nosso primeiro vinho generoso;
- b) que a preocupação de se enviarem para o mercado brasileiro vinhos do Pôrto por um preço ínfimo, o que origina não poderem possuir a nobreza dos autênticos, deve ser substituída pelo desejo de colocar produtos mais finos, fazendo-se para isso uma intensa propaganda a seu favor, na qual se demonstre que o verdadeiro Pôrto é um produto caro, isto é, deve combater-se a democratização do gôsto, o que é applicável a outros mercados;
- c) que o processo dos brindes, tanto em voga, deve ser abolido, porque os bene-

ficiados não são geralmente os consumidores; é preferível, como o preconizou a Câmara Portuguesa de Comércio do Rio de Janeiro, que sejam concedidos aos importadores brasileiros bonus, descontos ou mesmo prémios pecuniários.

XXVII. No próximo congresso comercial luso-brasileiro, que se anuncia para breve, deve ser tratado com a maior largueza possível o assunto da expansão vinícola portuguesa nesse importantíssimo mercado sul-americano, onde por variadas razões deve Portugal disputar uma situação de destaque. Os viticultores durienses e os comerciantes exportadores de vinho do Porto devem fazer-se representar nessa reunião, e defender os seus direitos, quer sob o ponto de vista puramente comercial, quer sob o de futuras medidas de protecção no mercado brasileiro ao tipo *Porto*, porque a sua ausência poderia ser-lhes altamente prejudicial, o que mesmo é dizer, nociva à economia portuguesa.

c) sobre o melhoramento das condições agrícolas, económicas e sociais do Douro.

XXVIII. E' necessário que os lavradores do Douro se associem, para o que devem contribuir os mais ilustrados, iniciando uma grande campanha em favor da expansão do princípio associativo.

XXIX. A associação, cuja sede deve ficar na própria região produtora dos vinhos generosos, não deve ter por fim monopolisar o comércio. Deverá ser uma associação de produção, não usando o sistema de *lagares* sociais, que não convêm ao Douro. Embora os agricultores tendam a constituir-se em sociedades comerciais, devem estas ser o mais simples possível, porque em geral o grau de instrução das classes agrícolas é pequeno no País. Além deste facto também a grande influência dos comerciantes de vinho do Porto determina essa indole à futura associação, que mais tarde poderá alargar a esfera das suas atribuições.

XXX. A associação deverá ter técnicos especiais para dirigirem os diversos trabalhos, libertando assim tanto quanto possível os lavradores de se collocarem sob a acção do Estado.

XXXI. O Estado deve também contribuir para o aperfeiçoamento agrícola do Douro, fazendo sobretudo experiências sobre as diversas culturas a introduzir ou a aperfeiçoar.

XXXII. A instrução agrícola deve ser muito cuidada, criando-se duas escolas nos distritos de Vila Real e Bragança.

XXXIII. Do mesmo modo torna-se urgente cuidar com disvelo da instrução geral, atendendo a que o seu estado é precário no Douro, onde a percentagem de analfabetos ultrapassa a média geral do País.

XXXIV. Não deve pensar-se em substituir nas encostas do Douro, até certa altura, a vinha por outras culturas. E' necessário, porém, estudar o estabelecimento destas nos pontos baixos, próximos do rio e em todos os outros que pareçam oferecer vantagens para tal fim.

XXXV. Sobre os terrenos nestas circunstâncias deve incidir durante largo periodo isenção de contribuições.

XXXVI. O mesmo deve praticar-se com os terrenos aptos para plantações silvícolas, que devem ser animadas por todas as formas, devendo o Estado estudar as melhores espécies a introduzir, e aplanar todas as obstaculos que porventura o regimen florestal lhes levante.

XXXVII. As modificações a introduzir nas culturas existentes, as novas a espalhar e o aperfeiçoamento da apresentação dos seus productos, devem ser feitas em harmonia com o

exposto na Parte I. — Não deixarei de mencionar aqui a necessidade de espalhar a cultura do tabaco, simplificando-se o complicado sistema da sua fiscalisação.

XXXVIII. A agricultura da Vilariga precisa aperfeiçoar-se. Para contribuir para este fim é de desejar que no rio Sabor e na ribeira da Vilariga se façam correções, tendentes à diminuição dos prejuizos que a retirada impetuosa das águas provoca.

XXXIX. A apicultura, dados os bons produtos obtidos na região, é uma indústria que deve espalhar-se.

XL. Sendo a aguardente do Douro a melhor para a beneficiação dos vinhos generosos, deve ser permitida a distilação na nova zona a demarcar.

XLI. Na parte da actual demarcação a excluir também deve ser permitida, excepto aos proprietários que se utilizarem dos benefícios abaixo indicados, a não ser tratando-se de vinhos impróprios para o consumo, tendo esta medida em vista não só não prejudicar a viticultura do sul, como não promover a cultura da vinha.

XLII. Os proprietários da parte excluída deverão ser indemnizados com a isenção de determinadas contribuições durante o tempo julgado conveniente, devendo as contribuições suspensas referirem-se em especial aos terrenos adaptáveis a novas culturas, e deve também conceder-se-lhes o transporte gratuito de utensílios agrícolas nos caminhos de ferro do Estado.

XLIII. Logo que a situação financeira do País o permita, devem os durienses pedir a revisão das matrizes.

XLIV. O Estado apenas deve conceder isenção de contribuições nas circunstâncias referidas, e nunca anular dívidas e promulgar outras medidas idênticas, como tem sucedido, porque isso equivale a conceder ao Douro um privilégio, que todo o resto do País pode reclamar a propósito de qualquer situação anormal que o perturbe.

XLV. Embora as condições da viação duriense tenham melhorado bastante nos últimos tempos, urge dedicar-lhe grande atenção e melhorá-la.

c). *sobre as relações do Douro com o resto do País.*

XLVI. Toda a viticultura portuguesa é altamente interessada na expansão e melhoramento do comércio do vinho do Pôrto.

XLVII. A utilização da energia e consequentemente o aperfeiçoamento da navegabilidade do Douro, sendo um assunto da mais alta importância para o norte de Portugal, será um dos factores da maior prosperidade para a região duriense. Apesar da importância de tal empreendimento, deve o Estado lançar para esse objectivo a mais disvelada atenção.

XLVIII. No Douro, como em geral em todo o País, toma-se necessário cuidar com rigor da fiscalização da caça e da pesca.

XLIX. O problema da emigração é capital para o Douro. É de prever que as numerosas medidas de fomento indicadas contribuam para a sua diminuição. Quanto à individual, o remédio, como no resto do País, deverá ser a concessão de isenções do serviço militar, decretadas em ordem a beneficiar a lavoura, além doutras medidas de carácter geral, as quais a índole do presente estudo não permite especificar.

L. Além do que fica indicado, deve o Estado, dentro dos limites que a justiça marca, proteger a região duriense, porque todos os capitais que dispenda nos benefícios que lhe conceda, serão generosamente retribuídos pela riqueza que a exportação do vinho do Pôrto dá ao País. Sem cuidados especiais, que não constituam contudo injustiças para as outras regiões, estará comprometido o futuro do Douro e arruinado o comércio do seu mais belo produto.

APÊNDICE

Análises de terras do Douro

a) *doseamentos efectuados pelo autor.*

Terra da Quinta da Tranqueira:

Azote.	0,3	}	0/100
Ácido fosfórico	0,3		
Potassa.	1,75		
Cal.	0,25		

Terra da Quinta da Eira Velha (M. Soeiro):

Azote	0,11	}	0/100
Ácido fosfórico	0,025		
Potassa.	0,40		
Cal.	0,18		

b) *análise dum amostra da Quinta do Cachão, feita por M. Joulie.*

Terra fina	802	
Pedras não calcáreas	192	
Acido fosfórico	2,960	— Pobre
" sulfúrico	840	— Muito pobre
Potassa.	16,920	— Rica
Cal.	10,480	— Muito pobre
Magnésia.	38,440	— Rica
Oxido de ferro.	248,080	— Rica
Azote.	3,040	— Pobre
Soda	1,920	— Bem

(doseamentos por hectare, na espessura de 0,1^m20)

Na impossibilidade de publicar numerosas contas de cultura, transcrevo apenas a seguinte, referente a uma propriedade de 50 pipas situada no concelho de S. João da Pesqueira. Embora seja das mais avultadas,

representa bem o custo excessivo dos trabalhos, comparado com os do resto do País.

Escava	30\$000
Cava	150\$000
Redra	100\$000
Póda	50\$000
Madeira	100\$000
Erguida	50\$000
Aplicação de enxofre, calda bordeleza, etc.	110\$000
Aplicação de sulfureto	150\$000
Adubos e sua aplicação	300\$000
Compra de sulfureto, sulfato de cobre, dito de ferro, cal, enxofre, etc.	400\$000
Vindima	125\$000
Alimentação do pessoal	400\$000
Décimas, cõngrua, legados, fóros, etc.	100\$000
Juro do capital fixo, a 6 por cento.	750\$000
Juro do material e utensílios	300\$000
Administração.	200\$000
Despezas miudas	215\$000
	<hr/>
	3:530\$000

Conforme determina o artigo 90.º do regulamento do Instituto Superior de Agronomia declara-se que o Instituto não se responsabilisa pelas doutrinas expendidas nesta dissertação.

ERRATAS PRINCIPAIS

Pag. 28 linha 9 onde se lê *se encontram* deve lêr-se *se não encontram*
" 121 " 8 " " " *maior preço elevado* leia-se *maior preço.*
" 194 " 41 " " " *fiscalização* leia-se *falsificação.*

x Terminou-se a impressão desta obra aos
cinco dias do mês de agosto do ano de mil
novecentos e dezassete, na Tipografia Uni-
versal, na Cidade de Lisboa x x x x

ERRATAS PRINCIPAIS

Pag. 28 linha 9 onde se lê *se encontram* deve lêr-se *se não encontram*
" 121 " 8 " " " *maior preço elevado* leia-se *maior preço.*
" 194 " 41 " " " *fiscalização* leia-se *falsificação.*

x Terminou-se a impressão desta obra aos
cinco dias do mês de agosto do ano de mil
novecentos e dezanove, na Tipografia Uni-
versal, na Cidade de Lisboa x x x x