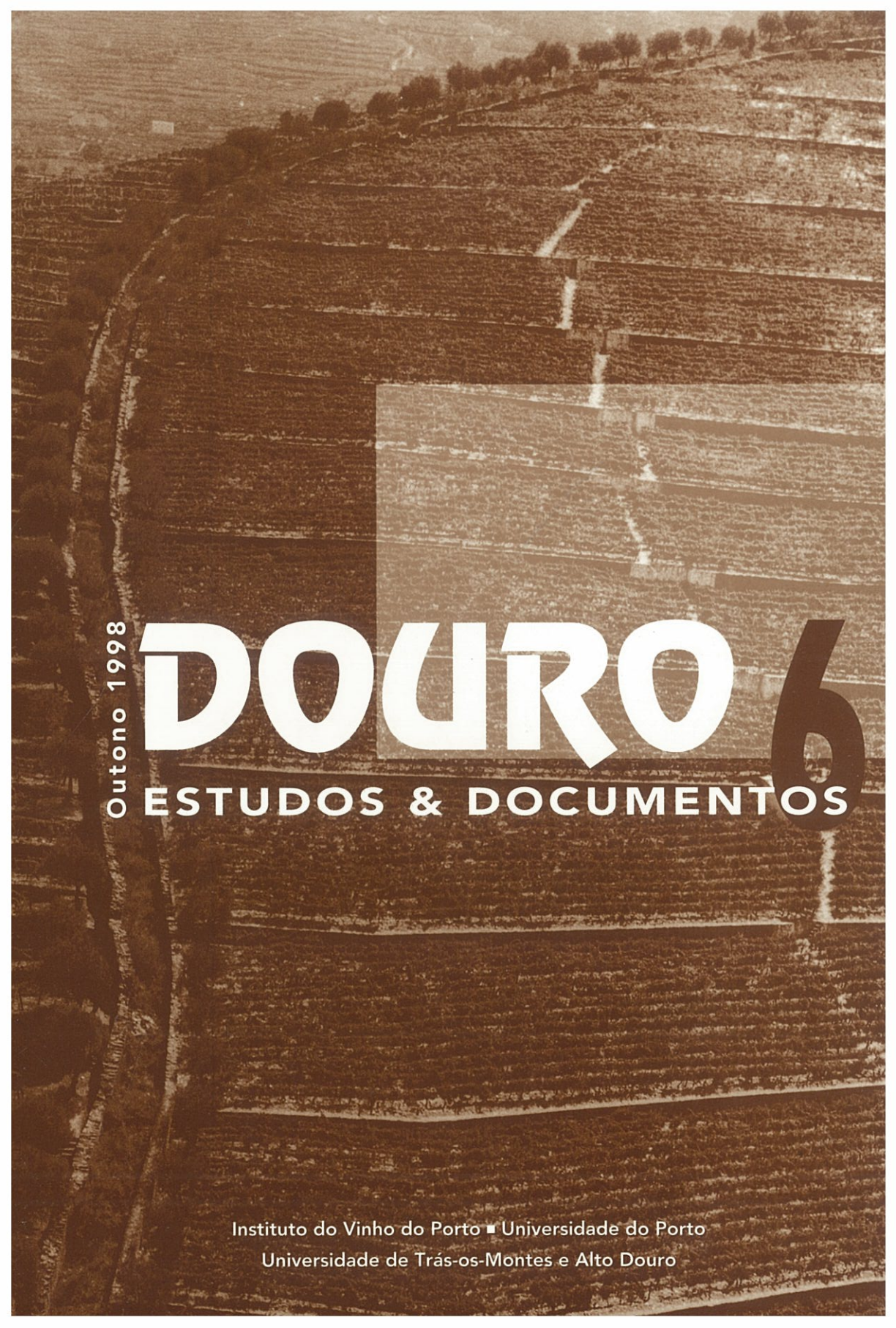


Outono 1998

DOURO 6

ESTUDOS & DOCUMENTOS

Instituto do Vinho do Porto ▪ Universidade do Porto
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Instituto do Vinho do Porto ■ Universidade do Porto
■ Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Com o patrocínio da FCT (Fundação para a Ciência e Tecnologia)

DOURO – Estudos & Documentos ■ Publicação bianual ■ Ano 3 ■ 1998 ■ N° 6

DIRECÇÃO:
Manuel Alberto Ramos Maçães (Presidente em exercício do Instituto do Vinho do Porto)
José Augusto Novais Barbosa (Reitor da Universidade do Porto)
José Manuel Gaspar Torres Pereira (Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

COORDENADOR:
Gaspar Martins Pereira (Coordenador do Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto/FLUP)

CONSELHO DE REDACÇÃO:
António Barreto (Instituto de Ciências Sociais/Universidade de Lisboa)
António Vilela de Matos (Pró-Reitor da Univ. de Trás-os-Montes e Alto Douro/Documentação e Extensão)
Arlete Mendes Faia (Depart. de Indústrias Agro-alimentares/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
Aurélio Araújo de Oliveira (História Moderna/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)
Carlos Alberto Brochado de Almeida (Arqueologia/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)
Carlos Melo Brito (Faculdade de Economia/Universidade do Porto)
Conceição Andrade Martins (Instituto de Ciências Sociais/Universidade de Lisboa)
Fernando Bianchi de Aguiar (Departamento de Fitotecnia e Eng. Rural/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
Francisco Ferreira Monteiro (Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar)
Francisco Ribeiro da Silva (História Moderna/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)
François Guichard (Universidade de Bordéus III/Centro de Estudos Norte de Portugal-Aquitânia)
Jean Lave (Social & Cultural Studies/Universidade da Califórnia - Berkeley)
João Rebelo (Departamento de Economia e Sociologia/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
José Portela (Departamento de Economia e Sociologia/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
Luís Miguel Duarte (História Medieval/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)
Norman R. Bennett (Departamento de História/Universidade de Boston)
Nuno Pizarro de Magalhães (Depart. de Fitotecnia e Eng. Rural/Univ.de Trás-os-Montes e Alto Douro)
Vital Moreira (Faculdade de Direito/Universidade de Coimbra)

SECRETARIADO:
Paula Montes Leal, Natália Fauvrelle da Costa e Adelaide Gil

PROPRIEDADE:
Instituto do Vinho do Porto ■ Universidade do Porto ■ Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

EDIÇÃO:
GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto
Faculdade de Letras da Universidade do Porto ■ Apartado 55038 ■ 4150 PORTO Codex – PORTUGAL
Telefone e fax.: (02) 6077156 ■ E-mail: tugurio@mail.esoterica.pt

Composição: Edições Afrontamento
Impressão e Acabamento: Rainho & Neves, Lda.

Assinatura anual (2 números):
Instituições: 4000$00; **Individuais:** 3500$00
Preço deste número: 3000$00

Tiragem: 1200 exemplares
Depósito Legal: 98629/96
ISSN: 0873-3899

© Direitos reservados, de acordo com a legislação em vigor.

Todos os artigos são da exclusiva responsabilidade dos seus autores.

SUMÁRIO

Editorial 7

Homenagem a Fernando Nicolau de Almeida 9
Mensagem de José Maria Soares Franco

Estudos

As confrarias báquicas: sua natureza e função associativa 17
Geraldo J. A. Coelho Dias

Turismo rural e desenvolvimento na região do Douro — processos e (alguns) resultados da evolução recente do sector 25
Manuela Ribeiro

O triângulo corporativo e os primeiros passos do Instituto do Vinho do Porto 51
Fernando Peixoto

Os vinhos do Douro e os outros. Primeiros anos da organização corporativa 101
Dulce Freire

Barqueiros – Pórtico do Douro vinhateiro 127
Bernardino Vieira de Oliveira

O vinho e a economia agrícola romana (séculos III a. C. - I d. C.) 161
Nuno Simões Rodrigues

Documentos

«Loa em louvores do vinho»: um contributo para a geografia da produção e a história da apreciação do vinho em Portugal 179
Rui Feijó

«Discurso Sobre o Paiz do Douro» de José Jacinto de Sousa 199
Aurélio de Oliveira

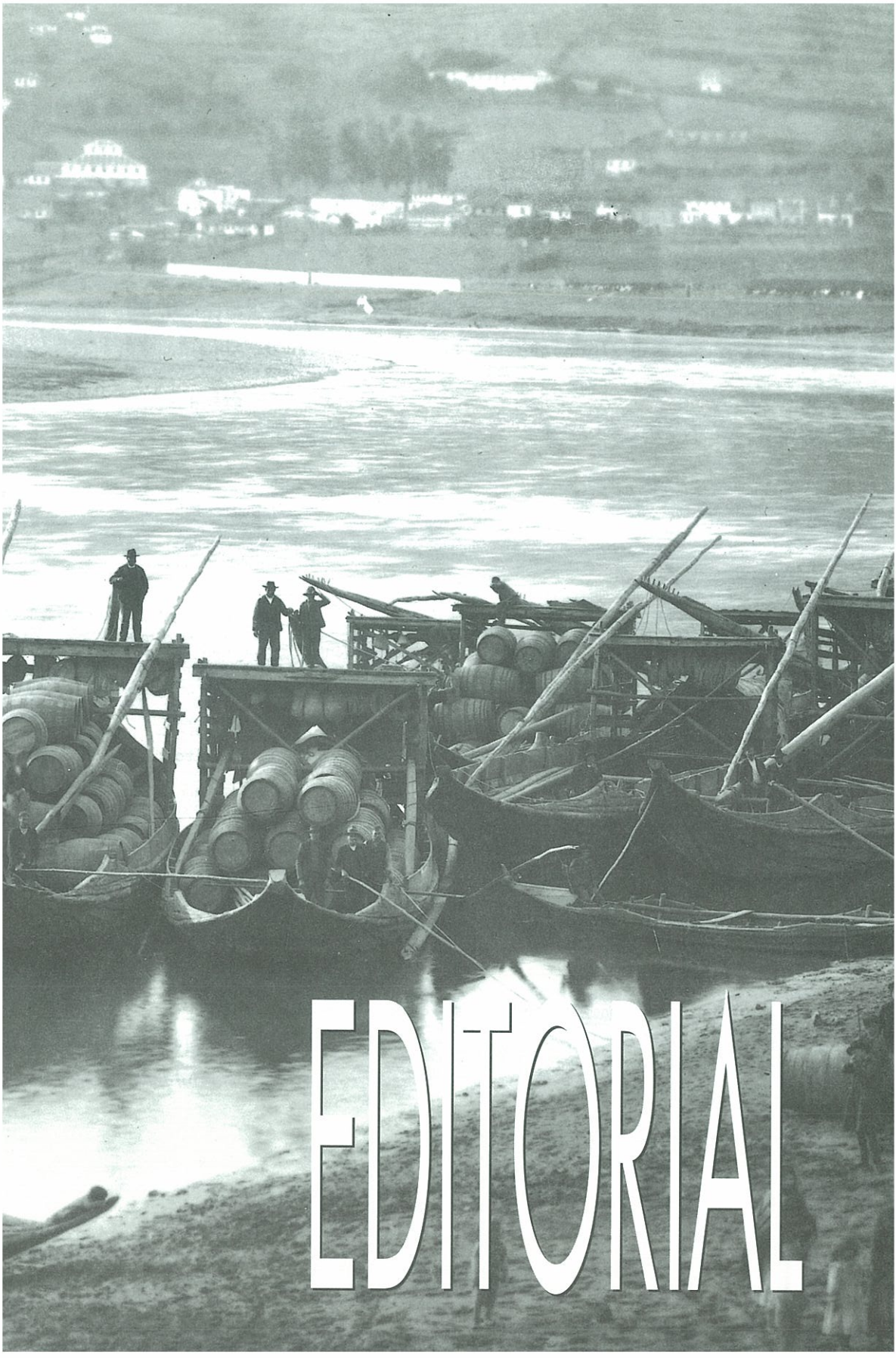
Relatórios e notas de pesquisa

Esclarecimentos sobre algumas inscrições depositadas no Museu Arqueológico de Salamanca 235
Liborio Hernández Guerra

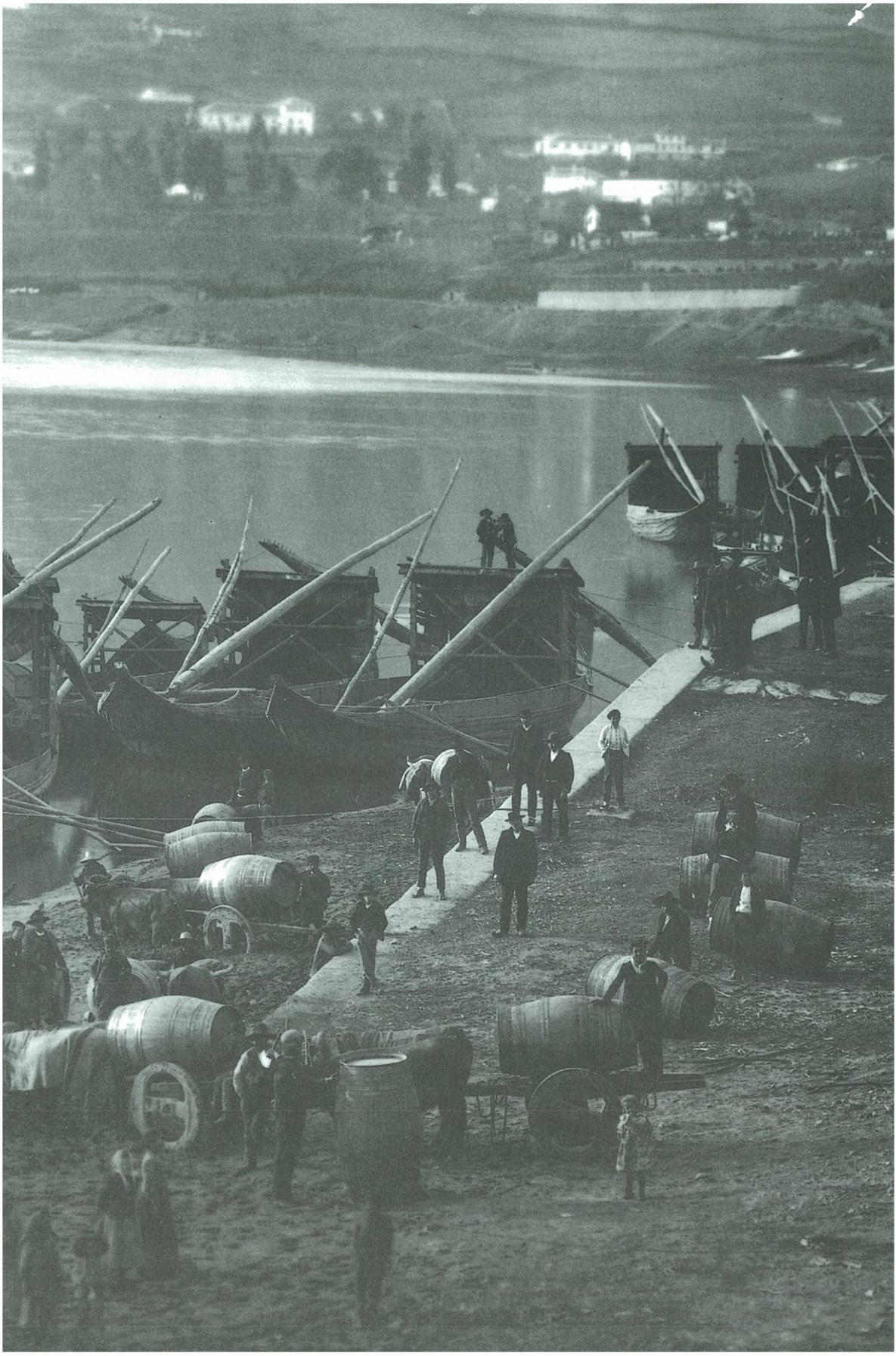
Aspectos da História Antiga de Longroiva 241
João Viana Antunes ■ Pedro Baère de Faria ■ Pedro Brochado de Almeida

Notícias 253

Agenda 261



EDITORIAL



«Embarque de vinhos no cais da Régua». Foto Emílio Biel, ca. 1905.

Esta era a revista que queríamos fazer, lugar de encontro de reflexões e pesquisas sobre o Douro, espaço de diálogo aberto, em que o território da história se torna património comum e lança pontes de debate com outros saberes. Neste número, ao completar três anos de publicação, DOURO – Estudos & Documentos *assume, com novas colaborações, a vocação pluridisciplinar e interuniversitária que lhe definimos desde o início.*

Apesar dos estudos históricos manterem ainda uma presença dominante, diversificam as temáticas, desde as análises arqueológicas, epigráficas e literárias da época romana feitas por João Antunes, Pedro Baère de Faria e Pedro Brochado de Almeida, Liborio Hernández Guerra e Nuno Simões Rodrigues, à história local, com uma evocação do passado de Barqueiros por Bernardino Vieira de Oliveira, à história institucional, com estudos de Fernando Peixoto e Dulce Freire sobre a implantação do modelo corporativo nos anos trinta do nosso século. As confrarias báquicas mereceram a Geraldo Coelho Dias uma digressão pela história longa do culto do vinho, desde os tempos bíblicos aos nossos dias. Com a publicação de documentos inéditos do século XVIII, uma «loa em louvor do vinho», de 1706, e o «Discurso sobre o Paiz do Douro», de José Jacinto de Sousa, e com os respectivos comentários – de longo fôlego – de Rui Feijó e Aurélio de Oliveira, ficamos a saber mais sobre a geografia da produção e a apreciação do vinho no Portugal setecentista, bem como sobre a economia vinhateira do Douro na conjuntura do final desse século. As contribuições da sociologia e da etnografia trazem-nos outras perspectivas sobre a realidade regional, desde o turismo enquanto factor de desenvolvimento da região do Douro, aqui estudado por Manuela Ribeiro, ao folclore, que ressalta de boa parte do artigo de Bernardino de Oliveira sobre Barqueiros.

Este número da revista aparece, saudavelmente, com uma participação alargada de novas colaborações exteriores ao GEHVID, vindas do Douro, do Porto, mas também de Lisboa e até de Valladolid. É bom sinal. Ao fim de três anos, DOURO – Estudos & Documentos *começa a libertar-se da tutela da paternidade, para orgulho de todos nós que, no GEHVID e nas instituições que nos apoiaram, acreditámos neste projecto. Mas sabemos também que a consistência de qualquer projecto passa pela sua própria superação, na perspectiva da universalidade, abrindo ao máximo as fronteiras do círculo em que tende a fechar-se. O nascimento da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho, em que nos empenhámos, juntamente com colegas espanhóis e franceses, virá certamente propiciar novos contactos e trocas de conhecimentos numa rede de cooperação que facilitará o desenvolvimento de estudos comparados. Quer para o GEHVID quer para a revista* DOURO – Estudos & Documentos *e para todos os investigadores nos domínios da história e da cultura da vinha e do vinho será uma boa oportunidade para enfrentar novos desafios.*

* * * * *

Depois de alguns atrasos na sua organização, este número da revista estava já nas mãos das Edições Afrontamento, pronto a entrar nas máquinas, quando recebemos a notícia do falecimento de Fernando Nicolau de Almeida, o enólogo que marcou profundamente a

história dos vinhos do Douro e do Porto desde os tempos difíceis do pós-guerra. Com notável pioneirismo, abriu caminho ao prestígio actual dos vinhos de mesa do Douro, com a criação do celebrado «Barca Velha», no início dos anos cinquenta. Bateu-se pela afirmação e garantia da qualidade de vinhos do Porto no País e no estrangeiro. Quase no fim da sua carreira, em 1982, foi o mentor e um dos fundadores mais entusiastas da Confraria do Vinho do Porto. Sensível e criativo, com um humor fino e desconcertante, Fernando Nicolau de Almeida foi, e continuará a ser, uma referência incontornável no sector a que se devotou durante mais de meio século. À sua memória dedicamos este número da revista, com uma evocação sentida da autoria do enólogo José Maria Soares Franco, seu discípulo distinto e continuador.

Gaspar Martins Pereira
(FLUP/GEHVID)

HOMENAGEM

FERNANDO NICOLAU DE ALMEIDA



Fernando Nicolau de Almeida: O Homem e a Obra

Em Maio de 1979, conheci, na Casa Ferreirinha, Fernando Nicolau de Almeida, quando ingressei na Direcção Técnica desta Empresa que hoje se designa por A. A. Ferreira, SA. Já antes muito tinha ouvido falar da sua pessoa porque não era de facto vulgar.

Técnico de grande prestígio, era muito conhecido pela obra que construiu com grande qualidade, rigor e profissionalismo ao longo de toda sua vida. O seu nome era, pois, conhecido e respeitado dentro e fora de Portugal.

Percebi, desde cedo, que se tratava de um lutador, de «alguém» que pretendia da vida mais do que a rotina do «dia-a-dia».

Criar novos vinhos, potenciar a qualidade das uvas do Douro, divulgar os resultados deste apurado trabalho e promover a imagem e prestígio da Região Duriense e das suas Denominações de Origem, Porto e Douro, foram as grandes prioridades da sua longa vida profissional.

Foi pioneiro na descoberta e na produção dos modernos Vinhos do Douro, então designados de Vinhos de Mesa para os diferenciar dos Vinhos do Porto.

Nos anos quarenta, iniciou os primeiros estudos com esse objectivo, surgindo a primeira colheita do «Barca Velha», a sua criação predilecta, em 1952.

Este vinho, produzido com lotes de uvas estudadas no Douro Superior, vinificado em condições que na época não eram fáceis de obter, e cuidadosamente controlado pela «sua» prova durante o estágio em pequenos cascos de madeira de carvalho, revolucionava, desde então, os Vinhos em Portugal. Desde logo atingiu este vinho grande notoriedade em Portugal e no estrangeiro, tendo sido considerado, ao longo destes 45 anos, como o mais emblemático dos vinhos Portugueses.

Ao lado deste lançou, mais tarde, as primeiras colheitas dos «Reserva Ferreirinha» e do «Vinha Grande». Ainda hoje, embora beneficiando das alterações que a moderna Enologia permitiu, todos estes vinhos se mantêm fiéis ao seu criador, sendo produzidos com a mesma filosofia por ele sonhada. Fruto deste trabalho, surgiram, mais tarde, as condições para que a equipa que lhe sucedeu lançasse no mercado o «Esteva» que, juntamente com os anteriores, completa hoje uma diversificada gama de oferta de Vinhos do Douro. O actual prestígio da Denominação de Origem Douro muito deve ao seu entusiasmo, à sua capacidade criativa, ao seu trabalho de estudo e pesquisa, desenvolvido numa época em que no sector apenas se trabalhava o Vinho Generoso.

Mais tarde, na década de sessenta, depois de quase trinta anos trabalhando o Vinho do Porto nos métodos tradicionais da comercialização da época, foi também um dos pioneiros na criação de uma nova forma de produção deste

vinho, através da utilização *exclusiva* da «marca e engarrafamento na origem» em vez do tradicional comércio dominado na época pelo «negócio a granel».

Dirigindo a área técnica da empresa, utilizando os conhecimentos mais avançados da época, colaborou de uma forma decisiva na revolução que a Casa Ferreirinha decidiu efectuar, criando os actuais tipos de Vinhos do Porto que estudou e definiu para a marca Ferreira. A montante, na Região do Douro, foi estudando e seleccionando a matéria prima necessária para a sua produção, com esta nova realidade que sabia corresponder ao que o consumidor exigente mais apreciava.

E assim nasceram todos os Portos Ferreira, sendo de realçar pelo seu sucesso comercial os *Tawnies* velhos, D. Antónia (Reserva), Quinta do Porto (10 anos) e Duque de Bragança (20 anos) e os *Vintages* Ferreira com o seu perfil muito próprio.

Estes tipos e estilo ainda hoje em dia se mantêm, com as alterações que o tempo e os novos conhecimentos ajudaram a apurar.

A sua obra pioneira na criação destes vinhos do Porto e do Douro marcará para sempre um passo importante na Região Duriense e no sector do Vinho do Porto, que a História certamente irá perpetuar.

Mas foi também um entusiasta promotor da imagem do Douro e dos seus vinhos. Muitas foram as vezes em que participei, e assim pude apreciar a forma como, em Portugal e no Estrangeiro, comunicava com os líderes de opinião, jornalistas, agentes, pessoas interessadas pelos vinhos em geral, e como no final ficavam encantados, por vezes fascinados, com a sua pessoa e a forma como divulgava a qualidade e o potencial do Douro, dos Vinhos do Porto e de Portugal.

Colaborou, desde o início, com o Instituto do Vinho do Porto, na sua Junta Consultiva, com o Grémio de Exportadores, mais tarde designado por Associação de Empresas de Vinho do Porto, e, por fim, na fundação, em 1982, da Confraria do Vinho do Porto, assumindo nesta, desde a sua fundação, o cargo de Chanceler. A sua acção foi decisiva e determinante na sua implementação e desenvolvimento.

Garantiu também a produção dos Vinhos Verdes, dos Vinhos do Dão e das Aguardentes Velhas, que completavam, à época, a gama de oferta comercial da empresa.

Como reconhecimento público da sua obra recebeu em 1990 a Comenda da Ordem de Mérito Agrícola e Industrial Portuguesa, em 1986 a Comenda de Mérito do Rio Grande do Sul do Brasil, em 1995 a medalha de Prata da Câmara Municipal do Porto, em 1996 a medalha de Ouro da Câmara Municipal de Gaia, em 1988 o Diploma Honoris Causa do Curso de Enologia e, por fim, em 1996 foi-lhe concedido o Doutoramento Honoris Causa na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa.

Foi ainda Cônsul Honorário da República Dominicana, Sócio Honorário da

Associação Comercial do Porto, Presidente do Lawn Tennis Club da Foz e do Oporto Golf Club de Espinho.

Por detrás de toda esta actividade, e com o sucesso que se conhece, não podia deixar de estar um «Grande Homem». Na qualidade, empenho e honestidade com que exercia a sua actividade profissional. Na forma como aliava ao seu profissionalismo uma grande cultura, completando a sua personalidade. Na sua maneira de ser, no trato simpático e agradável que cativava facilmente, na alegria com que vivia, no grande sentido de humor que punha em todos os acontecimentos e na generosidade com que partilhava os seus conhecimentos e experiências com os seus colaboradores.

Lembro-me de Fernando Nicolau de Almeida e ouço as histórias das suas 61 vindimas no Douro e de 61 anos na sala de provas, trabalhando os vinhos de uma Região de grande potencial, que ainda hoje reconhecemos árdua e difícil.

Na Região vivi com ele momentos únicos, procurando a qualidade nas uvas e controlando a sua vinificação. Contou-me, vezes sem conta, as suas aventuras, calcorreando o Douro, da Régua a Barca de Alva, comprando uvas, contactando lavradores, controlando as quintas onde a empresa vinificava...

Um dia, em conversa comigo, enumerava e comentava os diferentes meios que tinha utilizado para se deslocar na Região: a pé, a cavalo, de comboio e de carro. Pergunta-me então, de repente, fruto da inspiração do momento: «Só me falta utilizar o avião, quer vir comigo ao Douro "pelo ar"?»

Passada uma semana, acompanhados pelo Sr. Eng. Mário Flores e pelo seu filho João, inaugurávamos a «sua visita à vindima» de helicóptero (viagem histórica do Porto ao Pocinho), perante o espanto dos habitantes locais...

«Luís de Camões enganou-se nos *Lusíadas*, ao descrever a viagem dos Portugueses à Índia. Ele queria referir-se a esta nossa viagem aérea pelo Vale do Douro, bem mais difícil do que a de Vasco da Gama nas suas caravelas do Séc. XV», comentava comigo mais tarde com o seu habitual humor...

Na Sala de Provas e nos Armazéns trabalhou horas sem fim, executando lotes, experimentando diferentes hipóteses para cada um e estudando as melhores soluções para as questões técnicas do dia-a-dia.

«Falta-nos aqui um *toque de classe* neste lote de Vinho do Dão», diz-me em meados de 1982. Necessita «de qualquer coisa» mais... Vamos procurar mais outro vinho... mas vamos rápido!» Nessa tarde, sem me deixar quase respirar, partíamos para o Dão, no seu Jaguar dos anos sessenta, que muito estimava e que por esse motivo só utilizava em ocasiões muito especiais, para procurar «o» que entendia faltar no lote...

E quantas mais histórias me contou e quantas situações com ele vivi, sempre com um humor único, cheias de peripécias só possíveis em quem tinha uma forma simples, divertida e entusiasta de trabalhar o vinho.

Foi uma vida rica, cujo «segredo» consistia no muito que sabia, na discrição que utilizava e no que acreditava ser possível realizar. Nunca se sentia totalmente satisfeito, certo de que se podia sempre fazer melhor...

«E se engarrafássemos um Porto *Vintage* em ampolas de vidro totalmente fechadas, sem rolha de cortiça? Poderíamos conseguir um vinho para a *eternidade*?»

Espantado, uma vez mais, pela sua capacidade de inovação, nem tive tempo de reagir, pois logo de seguida pelo telefone garantia disponibilidade numa empresa da Marinha Grande para nos receber no dia seguinte e proceder ao ensaio de que se tinha lembrado... Ainda hoje avaliamos os resultados desta experiência única...

Em 1987, ao fim de oito anos de trabalho em conjunto, pretendendo muito justamente descansar, passou-me a responsabilidade da Direcção Técnica desta Empresa.

Continuei, contudo, a poder contar com a sua preciosa ajuda, com a sua grande disponibilidade e o mesmo entusiasmo de sempre, no trabalho que desde então temos desenvolvido, procurando aliar a modernização que os actuais conhecimentos permitem (na sempre possível melhoria da qualidade e na criação de novos vinhos) ao respeito dos critérios de rigor e perfeição que sempre nortearam a sua acção.

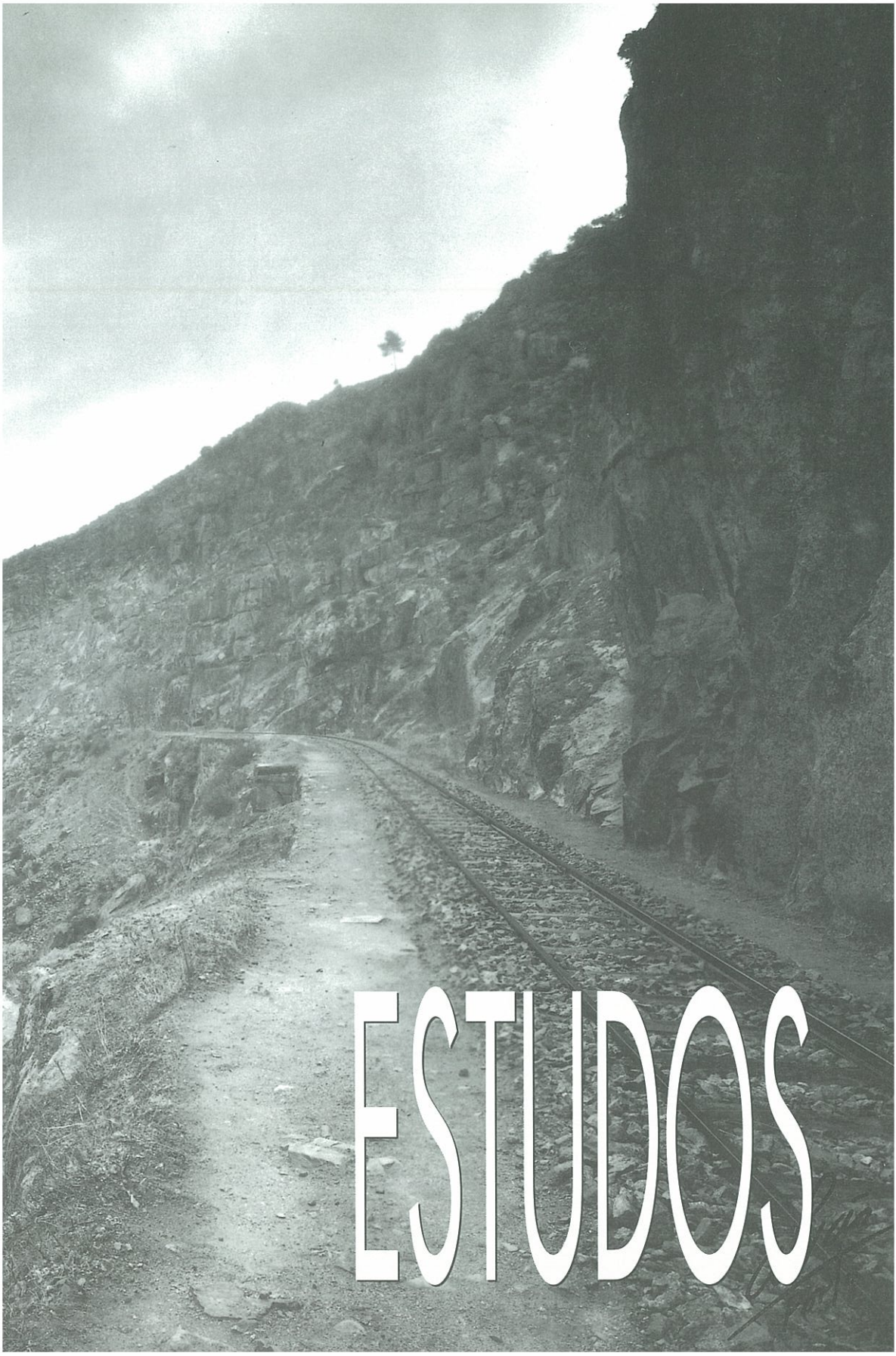
Considero-me, modestamente, um dos seus discípulos, pois muito aprendi com este Homem a «estar» no mundo da vinha e do vinho, a procurar sempre «mais e melhor» no trabalho criativo para o qual a nossa profissão nos desafia, a respeitar os «frutos» da Natureza e a ser rigoroso na apreciação das suas qualidades.

Comigo, e com os meus colegas da Direcção Técnica da A. A. Ferreira, SA, partilhou com um entusiasmo contagiante a sua experiência e saber, obtendo desta forma a certeza de que as suas criações enológicas, como o Barca Velha, continuariam sempre a ser produzidas com o garante da «sua» qualidade. No «lugar» onde seguramente está, continua certamente a zelar pela herança enológica, tão rica, que nos deixou.

Por tudo isto, pelo que fez pelos Vinhos do Porto e do Douro, pelo mestre de Enologia que foi para os enólogos da equipa técnica desta empresa e pela obra construída que consagra nos vinhos que ofereceu ao consumidor algumas das maiores riquezas da Natureza e do trabalho do Homem, aqui fica um grande «muito obrigado» a Fernando Nicolau de Almeida.

José Maria Soares Franco
(Director Técnico da A. A. Ferreira, SA)




ESTUDOS

«Rio Tua no Tralhariz». Foto Alvão, ca. 1940. Arquivo do Instituto do Vinho do Porto.

DOURO – Estudos & Documentos, vol. III (6), 1998 (2°), 17-24

Geraldo J. A. Coelho Dias *

As confrarias báquicas: sua natureza e função associativa**

As Confrarias Báquicas são uma realidade do nosso tempo que cada vez mais se espalha nos países produtores de vinho e que não deixa de cativar o público. É que aquilo que, aos olhos desprevenidos do leigo na matéria, poderia não passar dum exibicionismo folclórico e exótico ao contemplar a variedade das vestes, ao examinar as insígnias das confrarias, representa, de facto, um contributo generoso para a promoção e valorização do vinho das diversas terras e, como tal, faz de cada confraria báquica um símbolo vivo da produção vinícola do seu país, uma afirmação da sua identidade regional. Deste modo, logo à partida, ressalta a mais-valia extraordinária que as Confrarias Báquicas dão ao secular cultivo da vitivinicultura, à promoção e venda do vinho que, sendo fruto da terra, da videira e do trabalho do homem, na realidade, também «alegra o coração do homem» (Sl. 103,15), como diz a Palavra inspirada da *Bíblia*, ajudando a estabelecer convívio e a muitos garantindo, socialmente, o trabalho e o sustento.

1. A DIMENSÃO SAGRADA E MEDICINAL DO VINHO

Percorrendo as civilizações antigas, no 3° milénio antes de Cristo, podemos acompanhar a evolução da Europa Mediterrânica através da trilogia da sua alimentação básica: trigo, azeite e vinho.

O vinho era, de facto, uma bebida fortificante, alimentícia, cujo trato e cultivo

* OSB/Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

** Conferência proferida no Euro-Parque da Cidade da Feira, por ocasião da sessão científica do 35° Congresso Mundial das Confrarias Báquicas, no dia 21 de Junho de 1998.

mereceu ao homem mediterrânico particular interesse e carinho, aliás, a exemplo do que se verificara nas civilizações da Mesopotâmia e do Médio Oriente.

Quem, como a *Bíblia*, soube transmitir a mensagem da importância do vinho para a vida do homem? Não podemos deixar de trazer aqui à colação aquele emblemático texto do livro do *Génese* (9,18-27) onde, em aparente anedota etiológica, se faz a defesa da crença do monoteismo javeísta contra a paganizante divinização das forças da natureza e se tenta desmitologizar a origem do vinho, atribuindo-a à inventiva e trabalho do homem. É nesse sentido que a *Bíblia* projecta para a Proto-História da Humanidade, para o reinício dos tempos pós-diluvianos a história da bebedeira de Noé ou, como se diria hoje, para o começo do Neolítico, quando o homem deixou de ser recolector para se tornar sedentário, cultivando as terras. O patriarca Noé, salvo por Deus do castigo do Dilúvio, terá empreendido para a nova humanidade a tarefa da plantação da vinha. Na alegria da colheita, terá experimentado, pela primeira vez, os efeitos inebriantes deste delicioso néctar. Apesar da narrativa etiológica do *Génese*, o Povo de Israel não deixou de apreciar o vinho e, mesmo reconhecendo os malefícios no excesso do seu consumo, valorizou o vinho em múltiplas dimensões, relacionado com a vida, a alimentação, a alegria, a felicidade, o prazer, tomado como sinal religioso da Aliança de Deus com o Seu povo e símbolo da alegria do banquete escatológico no Reino de Deus. Para o homem bíblico, a idílica expressão «habitar debaixo da vinha» (Mq. 4,4; Zc. 3,10; I Re. 5,5; I Mcb. 14,12) com uma «mulher fecunda» (Sl. 127,3) era símbolo premonitório de felicidade e de paz! O cristianismo não se afastou desta visão quase sagrada do vinho e Jesus elevou-o a elemento sacramental para que o sacrifício do Seu sangue se perpetuasse em rito de eterno memorial: «Bebei todos, porque isto é o meu sangue, o sangue da Nova Aliança» (Mt. 26,27-28).

Mas a Antiguidade também descobriu as qualidades profiláticas e medicinais do vinho, a ponto de S. Paulo recomendar ao seu discípulo Timóteo a conveniência dum moderado copo de vinho «por causa do estômago e das frequentes fraquezas» (I Tm. 5,23).

Não é, por isso, de admirar que algumas religiões atribuíssem aos deuses a sua origem, sobretudo no que toca ao vinho que sustenta, cura e alegra o homem. Assim, para os gregos, Dionísio era o deus do vinho e, para os romanos, lá estava o deus Baco, prazenteiro e folgazão, inebriado com os etílicos aromas e deliciosos sabores do vinho, convidando os mortais para uma experiência gustativa. Em Roma, a aproximação do culto de Baco aos mistérios de Dionísio levou a excessos de licenciosidade e subversão, degenerando nas chamadas orgias de fraternidade e amor, até que, por razões, morais, religiosas e políticas, a ponto de um senato-consulto do ano 186 a.C. proibiu as festas *Bacanais* (Tito Lívio – *Ab Urbe condita*, XXXIX, 8,3-19,7). Desde então, o culto de Baco ficou conotado com erotismo e

subversão moral e social, o que, naturalmente, veio adulterar a imagem e o culto inicial deste deus do panteão romano, mas sem conseguir diminuir o apreço que os romanos tinham pelo vinho.

Os romanos conheciam um verdadeiro ciclo do vinho com as festas respectivas. Em meados de Agosto, a 19, por altura das vindimas, celebravam as *VINALIA RUSTICA*, associando o culto de Júpiter, Pai dos deuses e fonte de todo o bem, a Vénus, deusa do amor e da alegria. A 11 de Outubro festejavam as *MEDITRINALIA*, palavra derivada de *medeor* = curar, quando se provava o vinho novo e se armazenava em grande vasilhas chamadas «dolia» e ânforas. Depois, a 23 de Abril, celebravam as *VINALIA PRIORA*, festas das primícias do vinho em honra de Júpiter.

Foram os romanos, sem dúvida, quem mais desenvolveu o cultivo e a técnica de fabricação e conservação do vinho. Ninguém melhor do que eles saboreou o vinho no que ele tem de prazer e de regalo; ninguém como eles explorou e estudou o carácter medicinal e curativo do vinho.

2. O ESPÍRITO ASSOCIATIVO E AS CONFRARIAS

O homem tem como que uma instintiva necessidade associativa, que o leva a fazer a família, a alargar a sociedade.

No longo processo da humanização e da auto-realização, o homem, logo que fez a divisão do trabalho, criou a diversidade das tarefas e profissões. Nelas encontra a satisfação da complementaridade e torna-se, como que por necessidade, senão mesmo por instinto, associativo: associativo no modo de viver em matrimónio para se perpetuar na família; associativo no modo de viver em aldeias ou cidades para se ajudar e defender criando a *Pólis*; associativo no modo de comportar-se para se sentir unido e favorecido dos deuses instituindo religiões; associativo no modo de se realizar em profissões para se complementarizar nos trabalhos e garantir o progresso social.

Gregos e romanos conheceram diversas formas de associação cultural, religiosa, política e profissional. Dos gregos são conhecidas as *liturgias*, os trabalhos assumidos comunitariamente para certas realizações de interesse comum na defesa, no bem público da *Pólis*, isto é da cidade onde habitavam. A palavra LITURGIA, enquanto expressão do serviço voluntário em honra de Deus, pelo seu carácter comunitário, mereceu ser assumida pelo culto cristão, como termo técnico a indicar as grandes reuniões religiosas do povo cristão ao serviço e em honra do seu Deus.

Os romanos bem cedo criaram os *Collegia*, agremiações de solidariedade com fins sociais e caixa comum em relação aos membros que os integravam.

Precisavam de aprovação do Senado ou do Imperador para terem personalidade jurídica, que era regida pela «Lex Collegii», mas, na sociedade romana, a ideia associativa acompanhou o progresso da própria civilização. Também lhes davam o nome de «Confraternitates», «Piae causae», que se organizavam em «Collegia Templorum» para o culto dos deuses, «Collegia militum» para os legionários reformados, «Collegia funeraticia» para o serviço dos enterros e «Collegia opificum» para corporações de artífices profissionais. Num belo mosaico da antiga cidade de Óstia, junto à embocadura do Tibre, na zona do porto, lá está a representação dum colégio de marinheiros comerciantes que se dedicavam ao transporte de vinho, bem emblematizado no barco carregado de pipas.

A Idade Média cristã, herdeira de muitas instituições romanas, introduziu uma nota diferencial e mental, tirada da própria religião. Prevaleceu o nome de «Confraternitas», entre os de «Congregatio», «Sodalitas», «Pia unio» e daí deriva a nossa designação de «Confraria» ou «Irmandade» para indicar o vínculo cristão da união de todos em Cristo como irmãos. Quem não conhece a Confraria ou Irmandade da Misericórdia, figura emblemática cristã da ideia de bem-fazer e praticar as obras de misericórdia?

Como não recordar as Confrarias de Mesterais ou de Mesteres? Foi entre os sécs. XII-XV, tempo das cidades e das grandes construções góticas, que ganharam força essas associações de trabalhadores especializados, corporações de ofícios, autênticas organizações profissionais. Cada confraria tinha seu santo padroeiro, sua capela ou igreja, sua bandeira, suas insígnias, sua festa, quando não sua rua. Funcionavam como sociedades de socorro mútuo, com fins temporais e espirituais, em casos de incapacidade profissional, doença, velhice e funeral. Tinham organização hierarquizada, com receitas de entradas, cotizações anuais ou mensais, e ofertas, de modo a funcionar como associações de socorro mútuo e sindicato «avant la lettre». Em França, porque também tinham dimensão política, foram proibidas aquando da Revolução Francesa, em 1891. Na nossa cidade do Porto medieval eram instituições de prestígio, tinham mesmo hospital ou hospício, participavam, de forma hierárquica, de bandeira alçada, na célebre Procissão do «Corpus Christi» e estão, de certa forma, assinaladas na toponímia do velho burgo, algumas conservando ainda precioso recheio documental: Confraria dos Alfaiates, sob o patrocínio de Santa Catarina, com sede na Capela do Sol, Confraria dos Caldeireiros e Ferreiros na Capela da Senhora da Silva, Rua dos Caldeireiros; Confraria de Sapateiros e Correeiros na Capela de S. Crespim e Crispiniano, transferida da velha Rua das Cangostas para o alto da Rua Santos Pousada; Confraria dos Ourives com altar na Igreja de S. Nicolau.

Depois apareceram as Confrarias ou Irmandades de tipo meramente religioso e espiritual, como Confrarias do Subsigno, do Santíssimo Sacramento, do Rosário, e de tantos e tantos santos de devoção popular, sobretudo após o Concílio de

Trento, no séc. XVI. No seu carácter organizativo, estas associações antigas são, portanto, os modelos precursores da Confrarias Báquicas.

3. CONFRARIAS BÁQUICAS: SUA NATUREZA E OBJECTIVOS

No Portugal moderno, a partir do séc. XIX, perpassou uma onda de associativismo laical, que começou com as lojas maçónicas, numa espécie de independência face ao domínio autoritário e mental da Igreja. Estendeu-se, por força de iniciativas da sociedade civil, a variadas actividades artísticas, culturais, desportivas, recreativas, sociais. Com a liberalização contemporânea, então, o associativismo ganhou foros de reinação, mesmo ao nível das associações de gastronomia e vitivinicultura. De resto, o trabalho da vinha e do vinho sempre assumiu uma dimensão associativa, bem patente no trabalho das vindimas.

É, pois, neste contexto que devemos inscrever as «Confrarias Báquicas». Por sua natureza, estão orientadas para ser associações de confraternização e amizade no sentido de promover o vinho, emblematizado no deus Baco, em todas as suas dimensões: alimentar, medicinal, honorífica, religiosa. Se o nome BACO ainda traz o estigma da depreciação romana, que proibiu as bacanais, na realidade, as Confrarias Báquicas, também chamadas enófilas, têm importância comercial, social e cultural. Nada de as confundir com clubes de amigalhotes para uma noitada de farra no sabor duns bons copos de vinho. Elas asseguravam a importância do vinho, quando, nos banquetes reais de tempos passados, ele se prestava a todo um delicado ritual que, ainda hoje, transparece nas provas vinícolas. É ver a delicadeza com que os escanções tiram a rolha da garrafa, o jeito com que baldeiam o vinho no copo e lhe aspiram o «bouquet», a mestria amaneirada como o provam.

A Europa mediterrânica é região privilegiada de vinhos de excelente qualidade. Como a união faz a força, a promoção e defesa dos vinhos levou à criação das regiões vínicolas e, naturalmente, provocou o associativismo dos produtores e vendedores. Deste modo, um pouco por toda a Europa e em diversas partes do mundo, apareceram as Confrarias Báquicas, hoje tão numerosas e activas, que até possibilitam em 1998 a realização dum Congresso Mundial com cerca de setenta confrarias nesta nossa cidade do Porto, tão nobre e emblematicamente ligada ao saboroso e divinal vinho fino ou tratado da região duriense.

Talvez a França tenha sido o primeiro país a promover este tipo de confrarias. Tipicamente báquica deve ter sido a «Ordre de la Méduse», criada em Marselha por volta de 1683 com a divisa legendária «Laetificando petrificat». Em 1703 apareceu a «Ordre de la Boisson» que, em 1812, dava origem à «Ordre du

Boisson» em Beaune, na Borgonha. Destas, como que de embrião, aparecia em 1934 a «Confrérie des Chevaliers du Tastevin» para promoção dos vinhos da Borgonha.

Em Portugal, depois que se criaram as regiões demarcadas de vinho e a qualificação de VQPRD, as Confrarias Báquicas foram aparecendo, sobretudo, para defender e divulgar o vinho das suas regiões, exaltar as suas qualidades, promover a sua venda e salvaguardar o património cultural, etnográfico e social que lhes está inerente. Adquirem um estatuto social hierarquicamenrte organizado com Grão-mestre ou Comendador-mor e seus dignitários, formalizam vestes ou hábitos, adornam-se de emblemas e organizam rituais de adesão mais ou menos enobrecidos. Assumem ainda um certo protagonismo cultural que credite a sua acção e assegure a eficácia da sua influência. Na realidade, não se podia ignorar a dimensão cultural da vinha e do vinho nas artes e na música, que os medievais poemas dos *Carmina Burana* bem como o entusiasmado ditirambo «Viva il vino spumeggiante» da ópera *Cavaleria Rusticana* de Mascagni e o «Bebe, bebe» do Otelo bem testemunham. As Confrarias Báquicas têm, hoje, por isso, uma orientação cultural, nobre e generosa, de certo modo, até elitista. De mãos dadas foram-se associando amigos e apreciadores do vinho, atrairam-se autarcas, enólogos e enófilos, médicos e estudiosos, todos unidos pelo mesmo interesse do vinho, no que ele tem de bom, útil, conveniente e até necessário.

A nível internacional, existe até a «Federação Internacional das Confrarias Báquicas», fundada em França, com um número significativo de associados, que, segundo os estatutos, se propõe coordenar e associar as diversas organizações para uma acção comum na promoção do vinho, organizando congressos, dando maior conhecimento dos tipos e qualidades vínicas e salvaguardando mesmo os interesses dos viticultores face ao aparecimento de novas bebidas, tecnicamente mais elaboradas e sofisticadas.

Em Portugal, segundo as zonas de vinho, aí temos uma série de Confrarias Báquicas, que, na variedade onomástica e sem se pretender apresentar de forma exaustiva, mostram a vitalidade desta iniciativa, recente entre nós apesar de sermos um país estruturalmente vinícola. A primeira confraria com estatutos aprovados foi a Colegiada de S. Martinho (Alvará do Governo Civil de Lisboa de 7/IV/1965), para promoção dos vinhos nacionais na sua globalidade. Em seguida, começaram a aparecer confrarias, colegiadas ou ordens, mais ou menos reguladas por estatutos em que se definia a constituição, objectivos, categorias de associados e órgãos sociais. Contam-se, desse modo: Confraria dos Enófilos da Bairrada (1979), Confraria do Vinho do Porto (1982), Confraria dos Amigos de J. P. Vinhos (1987), Confraria do Vinho da Madeira (1988), Confraria do Vinho Verde (1988), Colegiada dos Enófilos de S. Vicente (1989), Confraria dos Jornalistas Enófilos (1989), Confraria dos Enófilos de Macau (1990), Confraria dos Enófilos da

Região Demarcada do Douro (1990), Ordem dos Companheiros de São Vicente (Bélgica) – Confraria dos Vinhos de Portugal (1990), Confraria de Santo Onofre (1990), Confraria dos Enófilos do Alentejo (1991), Confraria dos Enófilos do Dão (1991), Confraria do Vinho Verdelho dos Biscoitos (Açores, 1993), Confraria do Periquita (1993), Confraria dos Enófilos da Estremadura (1994), Ordem dos Enófilos de Santiago (Palmela, 1994), Confraria de Jornalistas dos Vinhos Portugueses (1997). Cada confraria destas tem os seus estatutos, os seus trajes e emblemas, a sua estrutura hierárquica e todas procuram, naturalmente, ganhar adeptos para realçar as qualidades e características dos vinhos das suas terras, associando, não raro, confrarias gastronómicas, como a «Confraria Gastronómica da Panela ao Lume», «Associação Cultural Confraria Gastronómica de S. Gonçalo de Aveiro» e ainda a «Confraria do Queijo de S. Jorge», que, com seus contributos, prodigalizam o presigo adequado para um real e apropriado saborear dos vinhos.

Em Portugal, para além das Confrarias Báquicas, como seu suplemento de alma, apareceu no Porto a LASVIN (Liga dos Amigos da Saúde e do Vinho, 1994) a retirar o que o designativo Báquico poderia sugerir de menos nobre e a dar-lhes uma mais valia de cientificidade e credibilidade, que já um antigo prolóquio queria exaltar quando afirmava: «*In vino veritas* ».

Em tom jocoso, uma quadra velhinha da sabedoria popular portuguesa, há muito nos advertia, de forma significativa e premonitória, para os tradicionais perigos do vinho, tal como os experimentara o patriarca bíblico Noé:

«O vinho alegra e conforta
Aquele que dele bem usa.
Nascido da cepa torta,
Entorta quem dele abusa».

4. CONCLUSÃO

Ninguém poderá pôr em causa a conveniência, utilidade e necessidade das Confrarias Báquicas apesar do classicismo do nome, apesar do espalhafato da hierarquização dos associados, apesar do exotismo das vestes, apesar do exibicionismo dos emblemas. Conforme o sentido óbvio das palavras, elas são instituições associativas que têm como referência a vitivinicultura e, embora emblematizadas por Baco, o ancestral deus romano do vinho, elas traduzem, na modernidade da sua existência, todo o apreço e cuidado artístico, cultural, comercial, técnico, político e social que o tratamento da vinha e do vinho merece. São, por isso, instituições meritórias e de utilidade pública, que, pelo seu polifacetado carácter associativo, muito podem ajudar à manutenção da qualidade do

vinho, à sua valorizada comercialização e à política de trabalho com ele relacionada. Instituições oficializadas como «Instituto da Vinha e do Vinho», «Casa do Douro», «Instituto do Vinho do Porto», Comissões Vitivinícolas Regionais têm, sem dúvida, a sua função, mas as Confrarias Báquicas, dentro do seu âmbito cultural e regionalista, não lhes diminuem utilidade. Pelo contrário, sabendo nós como regiões inteiras têm na vinha e seus produtos o suporte da vida de milhares de pessoas, a estas, de forma concreta, não lhes podemos negar, igualmente, uma função sócio-política em vista duma melhorada política vitivinícola nacional frente à concorrência internacional e dentro dos méritos da tão propalada regionalização do país.

Que um encontro de natureza tão privilegiada como este Congresso Mundial ajude as Confrarias Báquicas a evidenciar a sua dimensão enobrecedora num país de tanto peso vinícola como Portugal e, ao mesmo tempo, lhes dê o dinamismo associativo necessário para despertar o interesse de produtores e consumidores, porque «a força concentrada é o segredo dos explosivos»!

DOURO – Estudos & Documentos, vol. III (6), 1998 (2º), 25-49

Manuela Ribeiro *

Turismo rural e desenvolvimento na região do Douro – Processos e (alguns) resultados da evolução recente do sector**

INTRODUÇÃO

Diz o poeta que no Douro a vinha e o vinho são questões de vida ou de morte, nesta afirmação se contendo exemplarmente toda a extensão da importância daquele binómio na vida da região e muito particularmente do seu quadro socio-económico.

Com efeito, as actividades agrárias, dominadas de longe pelo conjunto vinha/vinho, constituem ainda hoje a primeira fonte de emprego na maioria dos concelhos que integram a Região Demarcada do Douro (RDD), absorvendo, segundo dados estatísticos do príncipio da década de 90 (INE/91), mais de 40% do total da respectiva população activa, situação abertamente contrastante com a média nacional que, na mesma altura, se quedava já pelos 19%.

Os sectores de actividade não-agrária apresentam níveis de desenvolvimento ainda muito incipientes. As alternativas, locais e regionais, de emprego fora da agricultura, são, por isso, muito escassas, gravitam maioritarimente à volta do (pequeno) comércio, da Administração Pública e da construção civil e concentram-se largamente nos três ou quatro principais centros urbanos da região.

Sendo, embora, social e economicamente dominante, a agricultura do Douro é tambem, por razões de ordem estrutural e conjuntural, reconhecidamente uma

* Professora Associada de Sociologia, do Departamento de Economia e Sociologia da UTAD, Vila Real.

** Este trabalho, que contou com a participação, ao nível do processo de recolha de dados, do Eng. Carlos Loureiro, colaborador do Departamento de Engenharia Florestal da UTAD, corresponde a uma versão revista da comunicação apresentada ao Curso de Verão da Associação das Universidades do Norte (AURN), Recursos Locais, Preservação do Ambiente e Desenvolvimento Rural, organizado pela UTAD, de 12 a 24 de Julho de 1998.

agricultura *insuficiente*, isto é, incapaz de prover meios de vida satisfatórios a todos os que nela trabalham e dela fazem modo de vida.

Com efeito, já há cerca de vinte anos atrás (RAC/79), menos de 1/4 das famílias agrícolas dos concelhos do Douro declaravam as respectivas explorações agrícolas como sua única fonte de rendimento.

Uma tão ampla preponderância da agricultura e, mais em concreto da actividade vitivinícola, introduz necessariamente, na economia das famílias agrícolas e, por extensão, na economia regional, factores de evidente vulnerabilidade, uma vulnerabilidade que a progressiva integração da economia portuguesa em espaços cada vez mais alargados e mais competitivos, tende inevitavelmente a acentuar.

A este contexto local de oportunidades de vida tendencialmente restritivas têm vindo os indivíduos e as famílias a opor um contínuo movimento de abandono das aldeias e da região, que se vem saldando, entre outros, por reduções mais ou menos drásticas dos volumes de população residente e por extensos desequilíbrios na composição (etária e sexual) da mesma, um processo que atinge dimensões especialmente gravosas em concelhos da chamado Vale do Douro Superior (Moncorvo, Mogadouro, etc.).

Daí a necessidade e a urgência de se lançarem e promoverem outras actividades que permitam contornar e/ou superar as limitações e os estrangulamentos que a agricultura projecta na economia da região, por forma a lograr-se um desenvolvimento mais equilibrado e mais sustentável, que faça estancar o processo de esvaziamento populacional de muitas das suas áreas rurais e reverter as consequências detrimentais que dele decorrem.

Pelos seus reconhecidos efeitos multiplicadores, no que respeita à criação de trabalho e de riqueza, pelas sinergias que é capaz de gerar em sectores e actividades com os quais, a montante e a jusante, faz interface, o turismo vem sendo crescentemente percebido como uma das alternativas potencialmente mais fecundas no quadro dos objectivos enunciados no parágrafo anterior, isto é, de diversificação da economia regional e, muito especialmente, de dinamização e revitalização dos seus meios rurais.

O DOURO COMO DESTINO TURÍSTICO

O Douro, como de resto praticamente todas as regiões do interior rural do país, tem tido, na geografia do turismo do país, uma posição reconhecidamente periférica, quer em termos de emissão, quer de recepção de visitantes.

Para o bem e para o mal, o Douro e a grande maioria dos espaços rurais, têm permanecido à margem do processo de crescimento massivo que, de há três/quatro

décadas a esta parte, o sector do turismo regista em Portugal, por força do qual o país se catapultou para o lugar destacado que tem hoje no *ranking* dos principais destinos turísticos mundiais.

Com efeito, Portugal recebeu, em 1997, cerca de 10 milhões de turistas internacionais, um número que, quando comparado com os 150.000 registados em 1960, revela inequivocamente o que tem sido o ritmo de crescimento do sector. Destes números decorre, igualmente, a evidência da importância estratégica que o turismo tem vindo a ganhar na contexto da economia nacional, pelas repercussões directas, indirectas e induzidas que produz ao nível do emprego, das receitas e das contas externas do País.

Esta projecção turística de Portugal tem assentado, essencialmente, numa trilogia clássica de produtos, a saber: *sol e praia*, em primeiro lugar, *cidades e monumentos*, e ainda o *turismo religioso*, largamente centrado em Fátima e com uma expressão quantitativa muito distante das fórmulas anteriores.

As motivações que, ao longo dos últimos quarenta anos, têm sido as predominantes ao nível da procura, fizeram do Algarve, da Costa de Lisboa e do arquipélago da Madeira os três principais pólos turísticos de Portugal, tanto para estrangeiros, como para os nacionais. Em conjunto, aquelas três áreas concentraram, em 1996, mais de 3/4 (80%, mais exactamente) do total das dormidas de estrangeiros na hotelaria convencional e mais de metade das dos portugueses (C. Syneck, 97:18).

A região alargada de Trás os Montes e Alto Douro (TMAD) terá, no mesmo ano, contribuido com pouco mais de 280.000 dormidas para o total dos 28 milhões registados à escala nacional!

Do que acabámos de dizer ressalta óbvia a, já referida, ampla ausência dos meios rurais no que aos domínios do turismo oficial, quer em termos de procura, quer de oferta, diz respeito, uma constatação aparentemente paradoxal se tivermos em linha de conta que em Portugal, como de resto na maior parte dos países, o campo, a aldeia, a «província», registam uma longa tradição enquanto espaços de ócio e de férias, da aristocracia e da burguesia urbanas em tempos mais recuados, ainda hoje dos muitos milhares de camponeses que a industrialização e os modelos de desenvolvimento que ela informa, não têm, ao longo dos últimos cem anos, parado de atrair para as cidades.

E, neste sentido, o Douro tem efectivamente pergaminhos, quer como destino do que podemos chamar *turismo de saudade*, quer como lugar de retorno regular da burguesia terratenente absentista, dos «senhores» das quintas, instalados nas grandes urbes, no Porto sobretudo, que, em comitivas mais ou menos alargadas de familiares e convidados, não se dispensa(va) de vir, pelo menos uma vez no ano, para assistir às vindimas, dando assim corpo e continuidade a tradições e rituais de vida e de relação social que Miguel Torga tão bem retrata no seu livro *Vindima*.

Apesar desta constatação, só muito recentemente, porém, o designativo rural tem vindo a aparecer conjugado com turismo, para dar conta de processos emergentes de *descoberta* e opção pelos meios rurais, por parte de segmentos cada vez mais significativos da procura turística, processos em que convergem factores de natureza muito variada, em grande parte ligados ao crescimento da impessoalidade, do anonimato, dos mais variados tipos de poluição, da artificialização e da plastificação, da insegurança e das tensões que enquadram os ambientes quotidianos de vida e de trabalho dos modernos centros urbanos e que a maior parte dos destinos turísticos mais procurados acabou por reproduzir quase integralmente.

Enquanto reservatórios reais e/ou idealizados de bens de Natureza, e de modos e formas de viver de escala, conteúdos e ritmos mais humanizados; enquanto espaços representados de preservação e guarda de tradições, valores e raízes que, entretanto, se foram perdendo na convulsão da modernidade, os meios rurais e, dentre estes, os menos tocados pela intensificação agrária, os mais «limpos» e «intactos», os mais tradicionais, mais ricos em arcaísmos, numa palavra, os mais atrasados, menos desenvolvidos, aparecem cada vez mais percebidos como a alternativa capaz de preencher e responder ao que, neste final de milénio, se tem vindo a desenhar e a afirmar como sendo as novas necessidades, expectativas e interesses da procura turística.

Esta nova *vocação* turística dos espaços rurais tem vindo, por outro lado, a merecer um mais que entusiástico acolhimento por parte das entidades governamentais, nacionais e comunitárias, confrontadas com a necessidade de encontrarem formas e modos de ultrapassar as situações abertamente regressivas – nos planos demográfico, económico, cultural, político, ambiental, entre outros – que afectam a generalidade dos meios rurais europeus, muito particularmente, os das regiões ditas desfavorecidas.

Efectivamente, desde meados dos anos 80, os responsáveis governamentais, muito especialmente ao nível das instâncias da União Europeia, têm vindo, a considerar o turismo como *essencial*, como *uma fonte alternativa e a bem dizer primordial de actividades em zonas marginalizadas* (CCE, 95:16), uma convicção a que vêm dando tradução prática, através da multiplicação de instrumentos de apoio e incentivo financeiro, técnico e de outro tipo, à concretização de iniciativas no sector.

Na sequência dos aspectos que acabámos de enunciar, o turismo em espaço rural em Portugal tem vindo, ao longo dos últimos anos, a ganhar dimensão e a afirmar, crescentemente, a sua importância estratégica como alternativa, tanto no campo do turismo propriamente dito, como no do desenvolvimento rural/regional.

E é precisamente na região do Douro que este percurso ainda recente do turismo rural em Portugal vem alcançando resultados e realizações mais signifi-

cativos, boa parte dos quais decorre da expansão da exploração do curso do rio para fins de viagens turísticas, uma actividade frequentemente rotulada como turismo fluvial, da qual nos ocuparemos mais em detalhe neste texto.

POR ESTE RIO ACIMA – O RIO COMO VIA TURÍSTICA CENTRAL DA REGIÃO DO DOURO

A exploração do rio com fins turísticos iniciou-se há menos de dez anos, com a inclusão do troço que corre em território transmontano e mais em particular da Região Demarcada do Douro, em itinerários comercializados sob o formato de viagens de cruzeiro, de duração variável – um dia, um fim de semana, uma semana, etc. – quase todas entre a foz, no Porto, e uma diversidade de destinos em terras do Alto Douro, desde a Régua até Barca de Alva, na fronteira com Espanha, sendo que actualmente alguns destes percursos se estendem já ao Douro internacional, subindo até localidades ribeirinhas, da vizinha Castela.

Iniciado, como dissemos, há pouco mais de meia dúzia de anos, este turismo tem vindo a conhecer uma evolução espectacular, eloquentemente documentada pelo crescimento, em tão curto espaço de tempo, de 1 para 5 do número de empresas de barcos a operar neste tipo de viagens; de 3 para mais de 12 do número de embarcações envolvidas e sobretudo, pelos mais de 50.000 passageiros que no ano transacto – 1997 – chegaram por esta via à região e que representam, por relação aos números de 1994, um aumento de cerca de 900%!

A lotação dos barcos varia entre 50 a 200 pessoas, sendo de 74 no único barco-hotel a fazer este tipo de viagens no Douro.

A gama de produtos comercializados pelas diferentes empresas de barcos apresenta uma relativa estandardização formal e de conteúdos. Assim e como pudemos apurar, a oferta de todas elas assume, basicamente, dois tipos de formato:

a) o que podemos designar como «viagens de catálogo» que, como a própria designação sugere, recobrem as viagens inscritas dentro de esquemas previamente definidos e regulares de realização, duração e programação, compondo *pacotes* fixos, perfeitamente individualizados e identificados por designativos próprios, de tom fortemente apelativo, tais como: *Douro Fantástico, Varanda do Douro, Douro Monumental, Vinhedos do Douro, Douro Ibérico, Douro Rabelo, Vinhas do Douro, Douro Aventura, Douro Total, Esplendor do Douro, Douro Tradicional, Douro Panorâmico*, para citar apenas alguns.

Dentro deste formato a nota que mais imediatamente ressalta é a ampla similaridade dos pacotes oferecidos pelas diferentes empresas[1].

b) as viagens «à la carte», tambem designadas na gíria do sector por viagens «charter», ou seja, as que são organizadas por encomenda, e que, por conseguinte, se concretizam dentro de esquemas muito variáveis, em função das exigências, dos objectivos e das disponibilidades dos clientes.
Desde as viagens oferecidas por autarquias a grupos sociais locais específicos – idosos, população estudantil, etc. – até passeios inseridos em programas de congressos e similares, são muitos e variados os exemplos deste último tipo que nos foram referidos.

A época de realização dos cruzeiros até ao Alto Douro decorre, em regra, de Março/Abril até Outubro de cada ano, com picos de procura mais salientes a partir de Junho/Julho até à realização das vindimas em Setembro, coincidindo portanto com o calendário-padrão das férias dos portugueses e do turismo em Portugal e concorrendo para a marcada sazonalidade que este apresenta, nomeadamente no que ao TER diz respeito[2].

Sediadas quase todas[3] na cidade do Porto, estas empresas comercializam (quase) exclusivamente, como já foi dito, *viagens de chave na mão,* assegurando, directamente ou por recurso a terceiros, o essencial dos conteúdos – serviços e produtos – que integram os respectivos pacotes turísticos.

Este recurso a terceiros locais envolve fundamentalmente a compra de serviços – provas de vinhos, refeições, alojamento, transportes e animação, etc. – mas também a compra de produtos, sobretudo de vinhos generosos e de mesa.

As provas de vinhos são, como não podia deixar de ser, contratadas com produtores da região, mais especificamente com «quintas» particulares, e incluem, quase sempre, a possibilidade de visita ao complexo produtivo, incluindo as próprias vinhas.

A compra de refeições completas verifica-se sobretudo nas viagens de mais de um dia, os jantares, no caso dos barcos que não têm a vertente de acomodação, os almoços, nas deslocações a localidades, cidades e vilas, mais distantes do ancoradouro do barco. O núcleo de fornecedores deste serviço inclui, para além dos restaurantes, as quintas e as unidades de turismo em espaço rural (TER).

Fora dos casos assinalados, as refeições são sempre servidas a bordo, nuns casos, confeccionadas no próprio barco, noutros adquiridas em regime de *catering* prestado por empresas da zona do Porto.

1 Ver Anexo A.
2 Ver Anexo B.
3 À data do nosso trabalho de campo (Primavera/Verão de 97), apenas uma destas empresas estava sediada em Trás-os-Montes.

Dado que apenas um dos barcos a operar no rio tem a valência da acomodação, o recurso à compra de alojamento para dormidas é prática obrigatória em todas as viagens de mais de um dia, à excepção, como é óbvio, do barco-hotel.

A compra de alojamento para dormidas abrange, para o conjunto das empresas a operar no âmbito dos barcos de cruzeiro, um número relativamente significativo de unidades de acomodação, que territorialmente se distribui por alguns dos principais centros urbanos de ambas as margens do rio – Pedras Salgadas, Vila Real, Lamego, Sabrosa, Pinhão e Alijó, entre outros.

Em termos tipológicos, as unidades de alojamento contratadas pelas empresas dos barcos, abrangem desde hotéis convencionais e rurais, residenciais, pousadas e casas de turismo em espaço rural.

Em relação a esta última categoria, as casas de TER, cabe referir que, por razões que se prendem com a história da região, e muito especialmente com a do vinho do Porto, o Douro apresenta-se particularmente bem dotado de patrimónios habitacionais – palacetes e solares, casas de quintas, etc. – à altura das relativamente elevadas exigências e parâmetros fixados pela lei para o exercício do TER, o que faz dele um dos pólos mais representativos deste produto, à escala nacional.

Segundo dados de 1997, no espaço alargado de Trás os Montes e Alto Douro, estavam em funcionamento 54 unidades de alojamento TER (quadro nº 1), representando, no total, uma capacidade de 238 quartos e 472 camas.

Os quartos e as camas do alojamento de TER representam 17% e 16%, respectivamente, da correspondente capacidade da hotelaria convencional[4] instalada no mesmo espaço (quadro nº 2).

Os números do alojamento de TER da região alargada de TMAD correspondem, por outro lado, a 40% do total das unidades (132) em funcionamento na zona promocional em que aquela região se encontra inserida, a zona das Montanhas, e a 10% do total das unidades, à data existentes em todo o todo o país (493).

Se tivermos em atenção que, há menos de cinco anos atrás (1993), os dois principais distritos da região de TMAD, Vila Real e Bragança, contavam, em conjunto, apenas com 27 destas unidades, facilmente se pode vislumbrar o ritmo a que o sector se tem vindo a desenvolver.

A PROCURA

A procura dos cruzeiros no rio Douro, e nomeadamente dos que chegam à Região Demarcada do Douro, tem crescido em espiral e apresenta dois padrões de composição nitidamente diferenciados em função do tipo de viagem.

4 Hotéis, estalagens, albergarias de quatro estrelas e pousadas.

Quadro nº 1 – Casas de TER em Funcionamento em TMAD, por modalidades de alojamento (1998)

	TH	TR	AT	TOTAL
Alijó	2	-	-	2
Armamar	-	-	1	1
Bragança	-	1	-	1
Chaves	-	1	3	4
Cinfães	2	1	-	3
Lamego	2	3	2	7
Macedo Cav.	1	-	1	2
Mesão Frio	2	1	-	3
Mirandela	-	1	-	1
Peso Régua	-	1	-	1
Resende	2	1	2	5
Ribeira Pena	1	2	-	3
Sabrosa	1	1	1	3
Sta Marta P.	-	2	1	3
S. João Pesq.	-	1	-	1
Tabuaço	-	-	1	1
Torre Monc.	-	2	-	2
Valpaços	-	1	-	1
Vila Flor	-	-	1	1
V. P. Aguiar	1	-	1	2
Vila Real	3	4	-	7
Total	17	23	14	54

Fonte: SPIDOURO, 1998.
Nota: TR – Turismo Rural; TH – Turismo de Habitação; AT– Agroturismo.

Quadro nº 2 – Capacidade de alojamento turístico em TMAD (1998)

HOTÉIS, POUSADAS E SIMILARES			CASAS DE TER		
Unidades	Quartos	Camas	Unidades	Quartos	Camas
30	1409	2921	54	238	472

Fonte: SPIDOURO, 1998.

Assim e tomando por referência os resultados de um inquérito feito em Julho de 1997, por amostragem aleatória a cerca de 80 passageiros de dois barcos a fazerem viagens de curta duração – um/dois dias – podemos dizer que neste tipo de viagem predominam, quase em absoluto, os turistas de nacionalidade portuguesa, de origem urbana, mais especificamente das cidades de Lisboa e do Porto, das quais provêm um pouco mais de 65% dos viajantes.

Situados maioritariamente (70%) nas classes de idade entre os 20 e os 65 anos, isto é, em idade profissionalmente activa, estes turistas apresentam níveis de

formação académica consideravelmente elevados, de nível secundário e superior em 30% e 40% dos casos, respectivamente, o que se reflecte na natureza das ocupações profissionais declaradas, por larga maioria referenciadas ao sector dos serviços, em domínios como o Direito, o ensino, a banca e a saúde, para mencionar apenas os mais frequentemente indicados.

Já nas viagens mais longas e mais concretamente nas que são levadas a cabo em barco-hotel, continua em grande medida a prevalecer o perfil que traçámos a partir dos resultados da inquirição levada a cabo no Verão de 1994, numa amostra envolvendo 155 turistas (86 inquéritos) de um cruzeiro de uma semana. Esta modalidade é quase exclusivamente preenchida por estrangeiros, de idade relativamente avançada, e por conseguinte com uma forte presença de reformados.

Este grupo partilha, todavia, com o anterior e, de resto, com a generalidade dos turistas que vem buscando no interior rural e remoto roteiros e destinos alternativos de férias, de lazer, de recreação e descanso, a mesma gama elevada de qualificações académicas e de estatutos socioprofissionais, a apontar claramente para pertenças a estratos sociais médios e médio-altos e, por conseguinte, para situações económicas privilegiadas, de classes de rendimento acima da média (M. Ribeiro e F. Diniz, 95:9).

Pelo que fica dito, não parece, pois, abusivo associar ao perfil da procura do turismo rural em geral e da dos cruzeiros do Douro, em particular, para além dum nível de expectativas, de interesses e de exigências muito distinto, um considerável potencial económico, um grande poder aquisitivo, por outras palavras, uma real capacidade para deixar dinheiro nas regiões para onde se desloca.

A PAISAGEM COMO RECURSO TURÍSTICO MAIS IMPORTANTE DA REGIÃO DO DOURO

A vitivinicultura constitui, em última instância, o grande quadro de referência do que são hoje os principais factores de atracção turística da região, a começar pelos seus imensos, variados e em grande medida únicos, patrimónios etnográfico, gastronómico, cultural, histórico, e mais do que de qualquer um destes, os recursos paisagístico/ambientais.

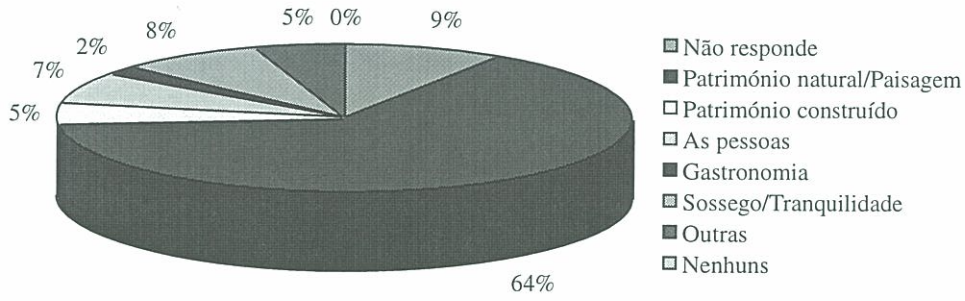
Nos vários inquéritos aos turistas, que já realizámos no Douro, a *paisagem* aparece sistematicamente referida em primeiro lugar, quer no que diz respeito aos factores de motivação subjacentes à decisão de viajar para a região, quer, muito mais vincadamente, no que se refere à hierarquização dos aspectos que avaliam como mais positivos da visita feita à região.

Assim e já no estudo que levámos a cabo em 1994[5] com base em cerca de 387 inquéritos validamente preenchidos por turistas alojados em unidades de TER (206), na hotelaria convencional (95) e viajantes do barco-hotel (86), o binómio paisagem/património natural aparece mencionado em 64% dos casos como o aspecto mais positivo da região do Douro (gráfico nº 1).

Mais recentemente, em Julho de 1997 e abrangendo apenas passageiros de barco em viagens de curta duração, apurámos que na resposta à pergunta – *Como turista, o que é que, até agora, mais lhe agrada(ou) na região do Douro?* – a paisagem aparece explicitamente mencionada em 66 dos 80 inquéritos recolhidos.

Estes números são, por si sós, eloquentemente expressivos sobre a importância da paisagem como cartaz turístico da região, e levantam de imediato a questão da irrecusável articulação-dependência directa e/ou indirecta do turismo rural de outras actividades e muito particularmente da actividade agrária, enquanto produtora e responsável pela qualidade de muitos dos seus recursos básicos, das paisagens em primeiro lugar.

Gráfico nº 1 – Principais aspectos positivos da região



E no Douro, mais que em qualquer outra parte do país, esta ligação agricultura – paisagem anda mesmo muito próxima do absoluto, por ser certo que, aqui, paisagem é, em grande medida, sinónimo de vinhedos, como de resto e muito antes dos turistas, o reconheceram poetas e outros artistas da palavra como Aquilino Ribeiro, Ramalho Ortigão, Miguel Torga, Raúl Brandão, Eugénio de Andrade[6] ou João Araújo Correia (1983: 45) que explicitamente a classifica de *dionísico esplendor*.

5 «Synergistic Pluriactivity – The Development of Agrotourism and Related Activities as an Adjustment Strategy for Disadvantaged Rural Areas». Projecto de investigação (AIR3), em que participaram a Univ. de Aberdeen (Escócia), o Institute d'Études Politiques de Grenoble (França) e a UTAD, Vila Real (Portugal).

6 As referências destes cinco autores à região do Douro, que aqui reproduzimos, são extraídas da

E por ser sinónimo de vinhedos, a paisagem do Douro é também, mais que nenhuma outra em Portugal, uma paisagem antrópica, isto é, uma obra que gerações sucessivas de camponeses construíram, aperfeiçoaram e conservaram na sua luta pela sobrevivência, uma *obra construída, palmo a palmo por camponeses que transformaram matagais e pedregulhos em vinhedos de fama universal* (Eugénio de Andrade).

Foi, com efeito, *o homem que..., criou a terra do Douro, pelo menos tanto como Deus*, reconhece Raúl Brandão. E Aquilino Ribeiro é, a respeito, bem mais peremptório e diz mesmo que *a região do Douro, considerada como ambiente, é uma maravilha do homem, não uma maravilha da criação. Tudo ali canta a força e vitória dos seus colonos*. Por tudo isto, a paisagem do Douro tem sido unanimente considerada como *a mais vasta e imponente obra humana do território português* (A. Ribeiro), *a única evidência incomensurável com que... no mapa da pequenez que nos coube..., podemos assombrar o mundo* (M. Torga).

Do que fica dito, resulta claro o papel central que continua a caber à agricultura nas estratégias de desenvolvimento rural, um papel que, no âmbito da filosofia que vem subjazendo às actuais perspectivas de abordagem multicentrada, de diversificação económica e enfocada nos recursos locais, não se esgota, de todo, nas suas funções estritamente produtivas, ou dito por outras palavras, em que estas não são apenas consideradas enquanto fim, mas tambem e cada vez mais, como um meio.

O TURISMO FLUVIAL E A ECONOMIA LOCAL

Na abordagem aos impactos da actividade turística, relacionada com os barcos de cruzeiro, na economia da região, consideraremos apenas os que se relacionam com a criação de rendimento e dentro destes os que resultam de gastos directos, i.e. os que são feitos pelos próprios turistas e os indirectos i. e., feitos pelas empresas a quem os turistas fazem compras, considerando neste caso apenas as empresas de barcos.

Começando pelos *turistas*, a primeira e mais imediata conclusão que resulta da análise dos dados que conseguimos apurar, é a de que os seus gastos médios diários na região, tendem a situar-se em montantes muito baixos, quer em termos absolutos quer, ainda mais, quando referenciados às potencialidades que decorrem das características do perfil socioeconómico deste tipo de visitantes.

Assim, no conjunto dos 80 inquéritos preenchidos por passageiros de cruzeiros

antologia literária organizada por ANDRADE, E.; RESENDE, J.; GONÇALVES, D. – *Canção do mais alto rio*. Porto, 1990.

de um/dois dias, apurámos que a despesa média feita na região, fora do barco, se quedava pelos 2.250$00, distribuídos pelas rubricas discriminadas no quadro seguinte (nº 3):

Quadro nº 3 – Despesa média diária dos turistas, fora dos barcos (1997)

ESPECIFICAÇÃO DA DESPESA	MONTANTE GASTO (em escudos)
Restaurantes e cafés	441
Outros artigos de alimentação e bebidas para consumo imediato	170
Bens alimentares e bebidas para levar	1.136
Jornais/tabaco/livros/revistas/credifone, etc	116
«Souvenirs»/artesanato/joalharia	162
Roupa e sapatos	75
Produtos de uso pessoal (higiene, saúde e outros)	12
Entradas em museus e locais de interesse turístico	45
Outras despesas (especificadas)	100
Total Geral	2.257

Em valor absoluto, mesmo a preços correntes, estes números inscrevem-se, aliás e um tanto surpreendentemente, na mesma linha de modéstia, que já em 1994 claramente emergia do apuramento do mesmo tipo de informação, recolhida junto dos turistas de cruzeiros de uma semana realizado em barco-hotel, e que constam do quadro (nº 4) a seguir apresentado.

Quadro nº 4 – Média das despesas diárias feitas pelos turistas de viagens de uma semana em barco-hotel, no exterior do barco, por categorias de despesas, em valor e em percentagem (1994)

	$	%
Aliment. e Bebidas	573.7	30,3
Artes. e *Souvenirs*	780.2	41,4
Outras Compras	312.8	16,6
Transportes	68.9	3,7
Desp., Cult. e Lazer	39.6	2,1
Outras	118.8	5,9
Total	1887.0	100,0

Como os números deste quadro revelam, a média de despesas diárias feitas por estes turistas no exterior do barco, ficava-se por montantes pouco mais que insignificantes. E nem mesmo o vinho do Douro logra suscitar a apetência destes turistas, talvez devido à sua idade avançada, aos problemas de saúde que, em geral, esta acarreta e às restrições que daí possam advir em termos de consumo de álcool.

Deve, todavia, aqui referir-se que este fraco padrão de gastos directos aparece como denominador comum do turismo rural em geral, como revelam vários estudos realizados sobre o tema e entre eles aquele que nós próprios levámos a efeito, entre 1993 e 1996, nas regiões do Douro e do Parque Nacional da Peneda-Gerês[7], o que, de alguma forma, apela à necessidade de moderar o optimismo que, generalizadamente, subjaz à avaliação das potencialidades do turismo rural nos processos de desenvolvimento.

O baixo nível de despesas na região por parte dos turistas dos barcos recolhe explicação plausível de uma variedade de factores que passamos a enunciar:

- *absoluta falta de tempo* – a falta de tempo constitui seguramente um poderoso factor de inibição da possibilidade de realização de gastos por parte dos passageiros das *viagens de um dia*, as quais se desenrolam dentro de horários muito compactos, de esquemas organizativos consideravelmente apertados, com tempos de permanência nas (poucas) localidades inscritas nos roteiros de visitas, muitíssimo limitados;

- *suspensão da oferta local* – a coincidência com o fim-de-semana, da maior parte das modalidades regulares das viagens (de um dia, de dois dias, de fim-de-semana) praticadas pelas empresas de barcos é, sem dúvida, um importante factor de restrição do leque das despesas dos turistas na região, por se verificar, durante esse período, o encerramento total ou parcial da maior parte dos pontos de venda, das unidades de produção e dos estabelecimentos comerciais;

- *a natureza do «produto»* – no geral, as empresas de barcos comercializam o que se pode designar como «pacotes turísticos completos», isto é, as viagens propriamente ditas, o fornecimento, a bordo, de todas ou quase todas as refeições e as visitas e passeios na região. Com o essencial das despesas pago antecipadamente na origem, no Porto, em Lisboa, e/ou em Londres, a estes turistas parecem não sobrar grandes *espaços* e necessidades de dispender dinheiro localmente.

- *incapacidade da região* – este aspecto, referido em último lugar mas que consideramos de primeira importância, remete para o argumento de que os valores, em regra, pouco significativos, dos gastos dos visitantes, terão mais a ver com a incapacidade da região para captar, para induzir os turistas a gastarem dinheiro, do que com a capacidade e a disponibilidade destes para o fazerem.[8]

7 «Synergistic Pluriactivity...».
8 Sobre este aspecto, ver M. Ribeiro e F. Diniz, 1995.

Passando agora à análise dos *gastos indirectos* e, mais especificamente, os *gastos que as empresas de barcos fazem*, dentro dos limites da Região Demarcada do Douro, começaremos por esclarecer que os mesmos compreendem, como já antes deixámos dito, a compra de serviços e de bens a empresas locais, e vêm dando corpo a uma fileira de negócios, cujos contornos e conteúdos aparecem esboçados no quadro a seguir apresentado, construído a partir dos (poucos) dados relativos ao ano de 1997, que, a duras penas, os responsáveis de algumas daquelas empresas se disponibilizaram a fornecer-nos.

Quadro nº 5 – Gastos Feitos pelas Empresas de Barcos na RDD (1997)
(em contos)

	A	B	C	D
Nº de Passageiros	5.655	16.277	1.600	16.718
Dormidas (hotéis,resid., pousadas, casas TER)	1.650	7.979	500	—
Refeições fora do barco (restaur., hotéis, quintas, casas TER)	13.649	18.034	1.000	8.372*
Provas de vinhos (quintas)	4.255	11.913	—	—
Transportes (empresas rodoviárias)	3.250	8.011	400	2.185
Compra de produtos (adegas, quintas)	2.975	—	—	177
Animação (ranchos folc., música)	3.200	—	—	—
Outros	560	—	—	—

(*montante que foi indicado como total dos gastos relativos às rubricas *refeições fora do barco, dormidas* e *provas de vinhos*).

Avaliados em termos absolutos, estes números pouco mais permitem intuir do que a ainda muito reduzida expressão da incidência da actividade na economia da região. Todavia quando se tomam por comparação com a situação apurada há poucos anos atrás, de imediato ficam a descoberto indícios e sinais claros da evolução positiva que neste campo tem vindo a ocorrer.

Assim, os primeiros anos da actividade de barcos de cruzeiro no rio Douro, muito particularmente no que se refere às viagens de longa duração, foram marcados pela debilidade das sinergias que a mesma promovia no interior das economias locais, debilidade que raiava mesmo o limiar do ponto zero, ou que dele andava muito próxima.

Com efeito e citando um responsável duma empresa de navegação no Douro entrevistado por nós, em 1994, na região compravam, por então, *apenas vinho, algumas vezes legumes e fruta* (nos mercados e/ou empresas e explorações agrícolas locais) *e o serviço de empresas de camionagem e da CP para o trans-*

porte dos turistas entre o barco e os sítios a visitar. Tudo o resto trazemos de fora!, isto é, do grande Porto.

Para além dos bens referidos, esta empresa comprava ainda, nos cruzeiros de uma semana, um almoço, numa das vilas integradas no seu roteiro de visitas, que era a única refeição que, nos dias do percurso dentro da região, os passageiros tomavam fora do barco.

Se a este tão restrito padrão de gastos feitos localmente, juntarmos o facto de que, a nível do emprego, todos os postos de trabalho (entre 20 a 30 permanentes, por barco) eram ocupados por gente de fora, *tudo gente do Porto*, no dizer dum dos nossos informantes, ficamos à beira de poder, do ponto de vista das regiões, insinuar sobre o carácter eventualmente predador de determinados tipos de turismo!

Hoje, porém, o cenário é já consideravelmente diverso, em boa parte devido à *aprendizagem* que os operadores locais foram, entretanto, fazendo acerca das vantagens e da necessidade de mais activa e decididamente imporem a oferta dos seus produtos. Daqui tem resultado uma grande expansão e multiplicação dos *arranjos* e protocolos de colaboração entre as empresas de barcos e as empresas locais que, inseridas nos principais circuitos turísticos comercializados dentro da região, asseguram actualmente uma fatia razoável dos serviços e dos produtos consumidos pelos turistas - dormidas em hotéis e unidades de TER, almoços, jantares e provas de vinhos, *portos de honra* em quintas, cooperativas e outros, animação, jogos tradicionais, espectáculos de folclore, concertos de bandas de música, transportes, etc., o que se vem traduzindo num volume de negócios de dimensão relativamente interessante e, consequentemente, bastante motivadora para a oferta.

O dinamismo desta vem-se revelando, de forma particularmente manifesta, no sector das quintas[9], licenciadas ou não como unidades de TER, as quais para além dos serviços e produtos que vendem com carácter regular ou por encomenda, às empresas de barcos, vêm em simultâneo a apostar também muito decididamente na venda directa de produtos aos turistas. Através de postos de venda, correntemente designadas como *feirinhas*, que algumas delas já integram nos espaços de recepção e acolhimento de hóspedes, oferecem, para venda aos turistas, vinhos de mesa e sobretudo generosos, azeite, mel, artigos de artesanato, enchidos, doces e queijos regionais, de produção própria e também de outros produtores locais, e por esta via, alargando os postos de trabalho quer directos, quer indirectos.

De acordo com as informações prestadas pelos responsáveis das sete quintas do Douro que as empresas de barcos identificaram como sendo aquelas com quem mantinham contratos regulares, conclui-se que a venda de produtos aos turistas é uma vertente que todas elas estão a explorar (quadro nº 6).

9 Designação regional das explorações agrícolas vitivinícolas de maior dimensão física e económica.

Quadro nº 6 – Quintas que vendem produtos a turistas dos barcos de cruzeiros (1997)

	De Produção Própria	De Outros Produtores locais	Ambos
Vinhos mesa	3	2	–
Vinhos generosos	2	3	–
Prod. alim. trad. e/ou regionais	–	3	1
Artesanato local	–	3	–
Outros	1	1	–

Os resultados financeiros destas vendas aos turistas, embora de dimensões ainda modestas (quadro nº 7), vêm sendo muito positivamente valorizados pelos proprietários e responsáveis das quintas.

Quadro nº 7 – Volume de vendas de produtos das quintas aos turistas dos barcos (1997)

Classes de resultados (em contos)	**nº quintas**
< 1.000	4
Entre 1.000 e 3.000	3

Todas estas 7 quintas iniciaram as suas relações contratuais com as empresas de cruzeiros nos últimos três anos, e todas elas declararam que, desde então, o seu volume de negócios com as mesmas tem vindo sucessivamente a crescer, o que vem dando lugar à criação de novos postos de trabalho, 19 até à data do nosso inquérito, assim distribuídos:

6 – ocupados por membros da família;
13 – ocupados por assalariados.

Destes novos postos de trabalho, 15 foram classificados como de trabalho temporário a tempo parcial, 3 de trabalho temporário a tempo inteiro e 1 de trabalho permanente a tempo inteiro. Avaliando muito positivamente a experiência que vêm tendo com as empresas de barcos, todas estas quintas planeiam, a breve prazo, dilatar esta sua actividade, quer através do alargamento do seu grupo de clientes, quer através da diversificação da sua oferta actual, de modo a integrar novas componentes – azeite, mais artesanato, jogos tradicionais e folclore da região, dormidas, para citar apenas as mais referidas.

NOTAS DE SÍNTESE

Embora breve, esta incursão ao que vem sendo a experiência da exploração turística do rio Douro, mais especialmente à que se processa dentro dos limites da RDD, deixa ainda assim matéria suficiente para alimentar alguma reflexão sobre o

tema central deste artigo – turismo rural e desenvolvimento – reflexão que aqui reteremos sob a forma de algumas notas de síntese:

1) Atendendo a que, por um lado, se trata de um sector que só recentemente começou a ser explorado e, por outro, ao perfil que emerge dos grandes traços caracterizadores da procura, não parece abusivo afirmar-se, para concluir, que são ainda muitas e aliciantes as perspectivas para orientar o desenvolvimento deste turismo, como aliás de todo o turismo rural em geral, segundo ópticas que dispensem acréscimos quantitativos substanciais da procura, condição absolutamente necessária para garantir a sua sustentabilidade;

2) A fragilidade genérica dos meios de recepção turística do Douro, muito em especial dos seus meios rurais, dos seus recursos naturais, paisagísticos e histórico-culturais, de que o recém criado Parque Natural do Douro Internacional é exemplo pertinente, por um lado, e, por outro, os limites de capacidade ambiental do próprio rio, se não forem acautelados por uma planificação e uma coordenação – horizontal e vertical – adequadas e uma gestão controlada da sua exploração para fins turísticos podem, a curto prazo, acabar com o próprio turismo. Este risco faz-se obviamente tanto maior quanto maiores se forem fazendo os efeitos económicos, reais e previstos, deste turismo, por ser certo que estes levarão, inevitavelmente, ao aumento das pressões políticas e comerciais no sentido de o fazer crescer segundo uma lógica de maximização de resultados;
O sucesso económico do TER comporta ainda o risco adicional de atrair como investidores, capitais e empresários de origem exterior, para quem o lucro é a prioridade, o que, entre outros, não deixará de limitar severamente as oportunidades e benefícios que as populações locais e as próprias regiões podem tirar desta nova actividade, subvertendo por completo a filosofia de concepção e proposta do turismo como instrumento ao serviço do desenvolvimento dos meios rurais para, ao contrário, tomar estes meios, os seus patrimónios e recursos, para os pôr ao serviço do desenvolvimento da chamada indústria do turismo.

A este propósito, há-de ainda reiterar-se a ressalva de que o turismo não pode, por si só, ser tomado como a solução, a panaceia, para as questões do desenvolvimento rural, as quais, pela sua complexidade e diversidade, muito dificilmente responderão de forma eficaz a práticas de intervenção e gestão unisectoriais, exigindo antes abordagens multicentradas, que contemplem a integração, articulação e a coordenação de medidas e acções em domínios variados e

complementares, por forma a dinamizar, promover e valorizar os recursos próprios de cada região em concreto.

Daqui decorre como imperiosa a necessidade de:

- por um lado, se fazer basear a dinamização das iniciativas de turismo, e do desenvolvimento rural em geral, em abordagens integradas e complementares;

- operadores e promotores directos da actividade caminharem no sentido, aliás já claramente em ensaio no caso que estivemos a analisar, do adensamento da oferta individual, através da exploração de possibilidades de valorização dos recursos próprios, nomeadamente de alternativas diversas de conjugação da vertente do alojamento com o escoamento dos produtos agrários – vinhos, frutas, enchidos, queijos, etc. – e, por outro, na constituição de redes de operadores locais, públicos e privados, organizados em formatos diversos – rotas, circuitos, itinerários, «pacotes» específicos – com o objectivo de oferecerem um produto turístico[10] completo e diversificado.

  A cooperação, melhor dito, a integração apresenta-se ainda como a forma mais eficaz para contornar os (muitos) condicionalismos que a dimensão, em regra pequena/muito pequena, das empresas locais, directa e/ou indirectamente intervientes no domínio do turismo rural, impõe à eficiência económica de cada uma delas e do sector como um todo.

O entrosamento da actividade de diversos agentes económicos e culturais a operar no terreno do turismo rural, e que passa basicamente pela articulação/integração dos diferentes serviços – alojamento, transportes, restauração, lazer, desporto, comércio, artesanato, etc. – tem, de facto, vindo a ser crescentemente assumido como condição necessária por um lado à dilatação dos volumes de rendimento criado e ao reforço da capacidade de retenção nas próprias regiões das mais-valias nelas geradas pelo turismo.

E para o caso de que aqui mais directamente nos ocupámos – a Região Demarcada do Douro – podemos dizer, para concluir, que a criação e implementação, em curso, da chamada «Rota do Vinho do Porto» constituem seguramente uma das mais imediatamente visíveis demonstrações da progressiva tomada de consciência, por parte dos agentes locais, dos pressupostos enunciados nos pontos que integram estas notas conclusivas.

10 Entendido como *oferta conjunta de servicios y actividades diversas* (J. Cals, J. Capellà e E Vaqué, 1995, p. 117)

BIBLIOGRAFIA

BAPTISTA, Mário —*Turismo. Competitividade Sustentável.* Lisboa: Verbo, 1997.

BASERGA, M. F. —*El Turismo en la Comunidad Economica Europea.* «Signos Universitarios». Nº 24 (1993), p. 211-226.

BERNALDEZ, F. G. – *Turismo y Medio Ambiente.* «Revista Valenciana d'Estudis Autonomics». Nº13 (1992), p.139-165.

BUTLER, Richard W. – *Tourism, Environment, and Sustainable Development.* «Environmental Conservation». Vol. 18, nº 3 (1991), p. 201-209.

CALS, J.; CAPELLÀ, J.; VAQUÉ, E. – *El Turismo en el Desarrollo Rural de España.* Madrid: MAPA, 1995.

CAPUCHA, L. M. A. – *Fazer Render o Belo – Questões à Volta do Turismo e do Desenvolvimento em Zonas Rurais.* «Sociologia. Problemas e Práticas». Nº 21 (1996), p. 29-46.

CAVACO, Carminda – *Tourism in Portugal: Diversity, Diffusion and Regional and Local Development.* «Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie». Vol. 86, p. 64-71.

CAVACO, Carminda – *Turismo Rural e Desenvolvimento Local.* In «As Regiões de Fonteira: Inovação e Desenvolvimento na Perspectiva do Mercado Único Europeu». Lisboa: Centro de Estudos Geográficos, 1995, p. 351-408. (Estudos para o Desenvolvimento Regional e Urbano; 43).

COMISSÃO das Comunidades Europeias – *Acções Comunitárias a Favor do Turismo Rural.* COM (90) 438 final. Bruxelas, 1990.

COMISSÃO das Comunidades Europeias – *O Futuro do Mundo Rural.* «Boletim das Comunidades Europeias». Nº 4 suplemento (1988).

COMISSÃO das Comunidades Europeias – *O Papel da União em Matéria de Turismo.* Livro Verde da Comissão. Bruxelas, 1995.

COMMINS, Patrick – *Meeting the Challenges of Exclusion and Underdevelopment in Rural Areas: The Role of Tourism.* «Developing the Periphery. Transnational Seminar for Rural Projects, 7-9 May, Almeida, Portugal». 1992, p. 105-116.

CORREIA, João Araújo – *Sem Método.* 2ª ed. Lisboa: Ed. Estampa, 1983.

CRAVIDÃO, F. D. e CUNHA, L. – *Ambiente e Práticas Turísticas em Portugal.* «Inforgeo». Nº duplo (1994) «Geografia do Turismo», p. 85-91.

DIAS, A. A. – *Turismo no Espaço Rural. Um Estudo sobre o Sector de Alojamento TER na Região do Douro.* Vila Real: UTAD, 1995. Relatório Final de Estágio do Curso de Engª Agrícola.

GILBERT, D. C. – *Perspectivas de Desarrollo del Turismo Rural.* «Revista Valenciana d'Estudis Autonomics». Nº 13 (1992), p. 167-193.

KEANE, M. – *Rural Tourism – the passport to development?* In MURRAY and GREER, org. – *Rural Development in Ireland: Challenge for the 1990s.* Aldershot: Avebury, 1996, p. 113-125.

LEADER – *Le Tourisme au Service du Développement Rural.* [s.d.] (Dossiers LEADER).

RELVAS, A. – *Turismo e Ambiente.* In «3rd International Congress of the Mediterranean Association of Tourism, Estoril, Portugal, 20 – 22 April 1995».

RIBEIRO, M. – *Turismo Rural em Portugal. Dos seus Protagonistas Principais e da sua Configuração.* In ALMEIDA, J. Anécio de, FROEHLICH, J. M. e REIDL, M., org. – «Turismo Rural e Desenvolvimento Sustentável». RS, Brasil: Ed. Centro de Estudos Rurais. Univ. Santa Maria, 1998, p. 169-190.

RIBEIRO, M. e DINIZ, F. – *Turismo Rural Enquanto Alternativa de Desenvolvimento de Regiões Desfavorecidas – Potencialidades e Limites.* In «3rd International Congress of the Mediterranean Association of Tourism, Estoril, Portugal, 20 – 22 April 1995».

RIBEIRO, M.; DINIZ, F. e CARQUEJA, C. – *Annual Reports for Year 2. Agrotourism and Synergetic Pluriactivity.* Contract n° AIR3 – CT92 – 0477 (1994).

SIMÕES, J. M. – *Um Olhar sobre o Turismo e o Desenvolvimento Regional.* «Inforgeo». Ass. Portuguesa de Geógrafos. Ed. Colibri,1994, p. 71-82.

SINCLAIR, M. T. – *Tourism and Economic Development: A Survey.* «The Journal of Development Studies». Vol. 34, n°5 (1998), p. 1-50.

SIRGADO, J. R. – *Turismo e Ruralidade. Ao Encontro de um Desenvolvimento Alternativo.* «Agroeconomia». (1994), p. 29-32.

SLEE, B. et al. – *The Economic Impact of Differential Styles of Tourism on Rural Areas of Europe.* «STB Newsletter». N° 10 (1996), p. 57-65.

SYNEK, C. – *A Importância do Turismo na Economia Portuguesa.* «Cadernos de Economia». (Jul/Set 1997), p. 18-23.

TROITIÑO VINUESA, M. – *Turismo y Medio Ambiente en Zonas de Montaña.* In «Desarrollo Local Y Medio Ambiente en Zonas Desfavorecidas». Madrid: MOPT, 1992, p. 79-99.

VAUTIER, Sandrine – *Vers une Charte Européènne du Tourisme Durable dans les Espaces Protégés.* Comunicação apresentada ao Seminário «Turismo Sustentável em Áreas Protegidas de Montanha», Parque Natural da Serra de S. Mamede, Portalegre, 29-30 de Maio 1998».

ANEXO A

(Esquemas exemplificativos da oferta de viagens de barco, padronizadas, elaborados a partir dos conteúdos de folhetos publicitários das respectivas empresas).

Legenda

(Principais símbolos e afins, utilizados nos esquemas)


Transporte de comboio


Transporte de barco


Transporte de autocarro

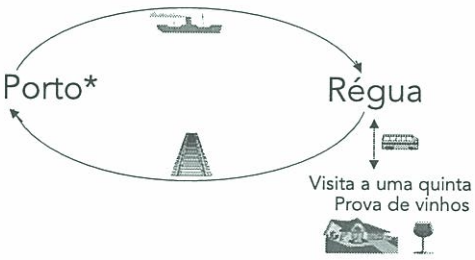

Transporte de táxi

0 Simples paragem/visita

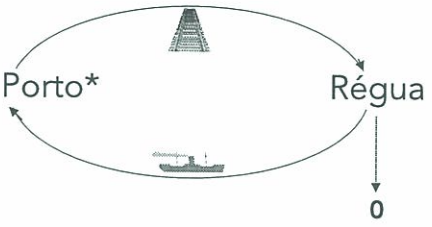
* Início da viagem

1 DIA

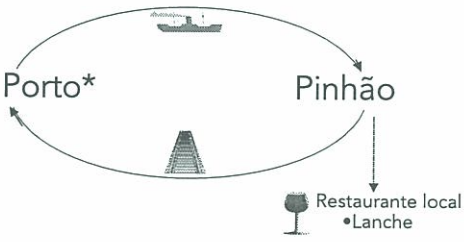
OPÇÃO A



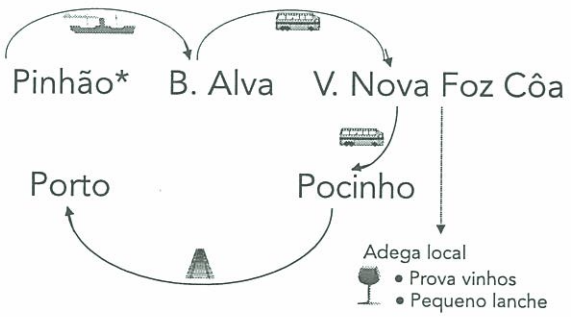
OPÇÃO B



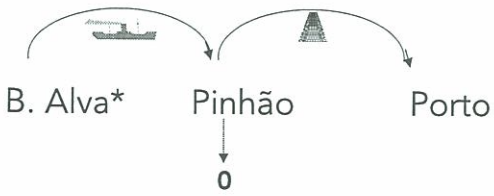
OPÇÃO C



OPÇÃO D

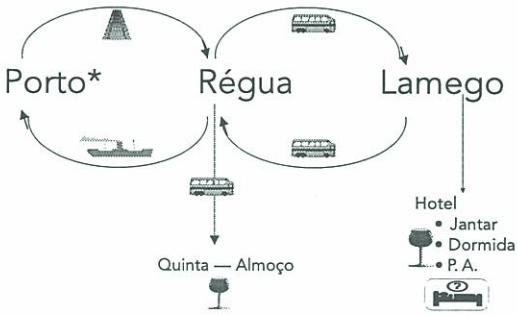


OPÇÃO E

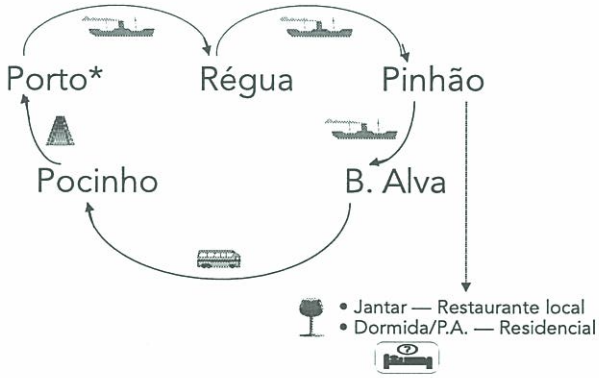


FIM-DE-SEMANA

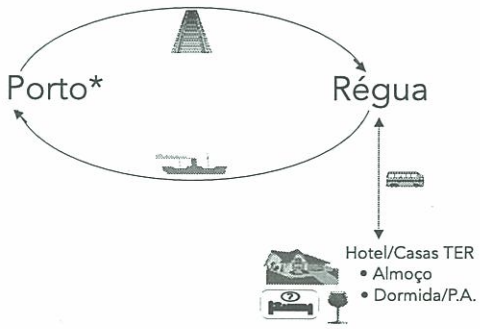
OPÇÃO A



OPÇÃO B

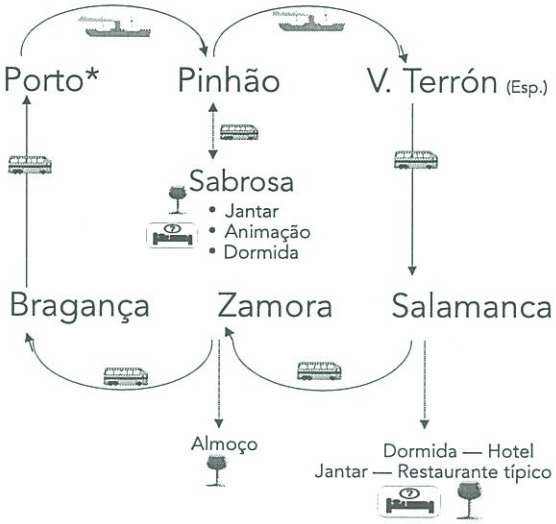


OPÇÃO C



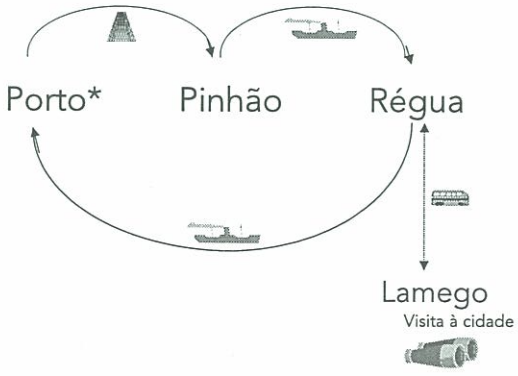
3 DIAS

OPÇÃO A



3 DIAS
(Barco-hotel)

OPÇÃO B

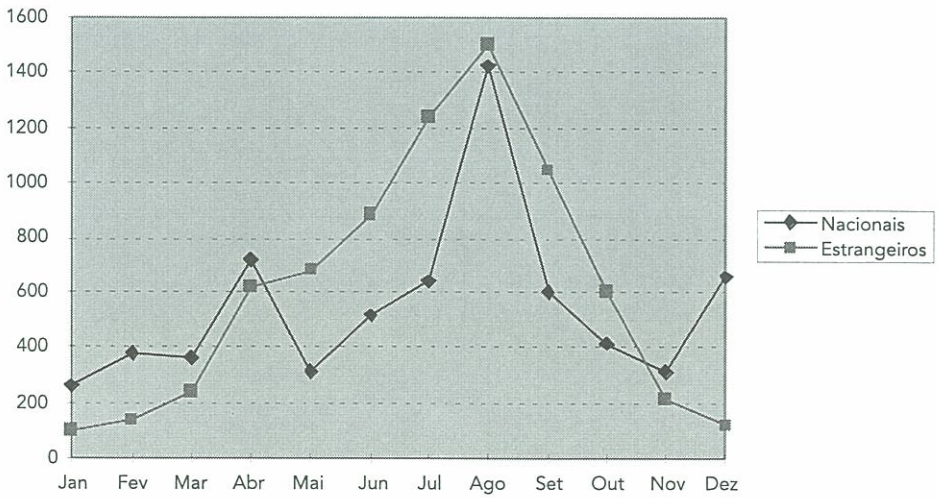


4 DIAS
(Barco-hotel)



ANEXO B

Gráfico nº B.1 – Distribuição temporal das dormidas em unidades de TER (1996)



Fonte: Direcção Geral do Turismo, Lisboa.

DOURO – Estudos & Documentos, vol. III (6), 1998 (2º), 51-99

Fernando Peixoto *

O triângulo corporativo e os primeiros passos do Instituto do Vinho do Porto

1. O TRIÂNGULO CORPORATIVO

1. Os alvores do corporativismo

A Ditadura que dará origem ao Estado Novo inicia o seu consulado pouco antes da célebre crise de 1929, mas logo depois terá que confrontar-se com a realidade da Grande Depressão.

Se para a indústria o impacto da Depressão foi de curta duração, assistindo-se mesmo a uma certa recuperação nos inícios dos Anos Trinta, já o mesmo se não pode dizer das actividades do *import/export*, bem como da agricultura, sectores bem mais penalizados. Isso explica que em 1931 o desemprego na agricultura representasse aproximadamente 40% do total de desempregados do país, apesar da Campanha do Trigo ter proporcionado um aumento no recrutamento da mão-de-obra rural. E, se há uma certa redução do desemprego entre 1931 e 1932, os números começam de novo a subir em 1934, mantendo-se praticamente estáveis até ao final da década[1].

É verdade que no nosso País o *choque* foi muito menos intenso que na maioria dos outros países afectados. Há mesmo quem afirme, como Alfredo Marques, que os reflexos dessa *Depressão*, que se sentiram entre nós, «foram dos mais fracos de todos os países europeus»[2], certamente pela pouca importância do nosso comércio externo no contexto mundial coevo. Basta verificar que entre 1925 e

* Bolseiro do Instituto do Vinho do Porto. Investigador do GEHVID.

1 ROSAS, Fernando – *O Estado Novo nos Anos Trinta (1928-1938)*. Lisboa: Estampa, 1996, p. 108.

2 MARQUES, Alfredo – *Política económica e desenvolvimento em Portugal (1926-1959)*. Lisboa: Livros Horizonte, 1988, p. 50.

1930 as exportações nunca atingiram mais de 10% do PIB e, em 1930, as importações rondavam os 20%[3].

Os vinhos, juntamente com a cortiça e as conservas de peixe constituíam então os principais produtos de exportação e se, em termos de quantidade, as reduções nos volumes de exportação não foram alarmantes, até pela escassa concorrência internacional neste tipo de produtos, já os preços reflectiram quebras significativas, embora parcialmente compensadas pelo «embaratecimento das mercadorias importadas»[4].

2. A CRISE DE 1929 E O MERCADO DO VINHO DO PORTO

O sector do Vinho do Porto foi dos que mais sentiu as consequências da Grande Depressão de 1929. Assistiu-se, entre outras medidas, às primeiras intervenções do Estado corporativo no sector produtivo mais ligado à exportação e, no caso concreto do sector do vinho do Porto, à criação das estruturas que pretendiam controlar e disciplinar as relações entre os vários parceiros do sector, desde logo reflectindo-se na criação da Casa do Douro, do Grémio dos Exportadores e do Instituto do Vinho do Porto, instituindo-se uma política de preços mínimos, facilitando o crédito e disciplinando a concorrência.

Mesmo assim, o volume de exportações do vinho do Porto sofreu importantes alterações. Para F. Rosas, o vinho do Porto, as conservas e a cortiça em bruto, «foram os sectores mais atingidos. A queda do valor das suas exportações iniciada em 1930 arrasta-se até 1932 (para a cortiça) e 1933 (para o vinho e conservas). Durante esse período as receitas de exportação do vinho diminuem 30% (...) entre 1929 e 1933 o vinho do Porto baixa 127$00 em hectolitro»[5] e, num quadro que publica, citando dados das *Estatísticas do Comércio Externo*, do I.N.E., mostra a evolução em números índices das exportações de vinho do Porto, revelando-se uma ligeira recuperação no ano de 1934.

Quadro 1 – Exportações de vinho do Porto (1929-1934)

ANOS	ÍNDICE
1929	100
1930	93,6
1931	93,3
1932	80,9
1933	69,7
1934	72,8

3 Ver VALÉRIO, Nuno – *As Finanças Públicas Portuguesas entre as duas Guerras Mundiais*, p. 99-100. Dissertação de Doutoramento em Economia, apresentada no Instituto Superior de Economia da Universidade Técnica de Lisboa em 1982. Texto policopiado.

4 ROSAS, Fernando – o. c., p. 95.

5 ROSAS, Fernando – o. c., p. 103.

Todavia, para Conceição Andrade Martins, «a recessão do comércio mundial não afectou por igual todos os vinhos portugueses. Restringiu-se praticamente aos vinhos comuns (cujas exportações subiram 84% entre 1900-09 e 1915-24 e decresceram 58% até 1939) e quase não atingiu os vinhos do Porto. As exportações deste aumentaram 77% entre a primeira década do século e 1920-26 e diminuiram apenas 6% até ao final dos anos trinta. Assim, comparativamente ao período antecedente, o comércio externo do vinho do Porto cresceu 45% e o dos vinhos comuns 12%»[6].

Contudo, se tomarmos os valores colhidos pela autora[7], verificaremos que existem efectivamente diminuições no volume de exportações durante os primeiros anos desta década.

Quadro 2 – VOLUME DE EXPORTAÇÕES E SUA VARIAÇÃO (1929-1934)

ANO	EXPORT. (em milhares de hl)	VARIAÇÃO (em milhares de hl)	% RELATIVA A 1929
1929	455,7		
1930	441,8	-13,9	96,95
1931	451,4	- 4,3	99,06
1932	416,3	-39,4	91,35
1933	359,3	-96,4	78,85
1934	371,6	-84,1	81,54

F. Rosas, que utiliza o valor das exportações durante esse período de 1930-1933, demonstra que as receitas de exportação do vinho diminuem 30%, não porque esse valor corresponda somente a uma menor exportação, mas porque os preços, mais do que o seu volume, sofrem uma violenta deflação, baixando 127$00 em hl entre 1929 e 1933[8].

A tudo isto deverá ainda juntar-se as manobras de muitos exportadores que colocavam os seus vinhos nos mercados externos a preços bastante inferiores ao permitido, deste modo dificultando uma verdadeira protecção do produto além-fronteiras.

A Grã-Bretanha era ainda, na década de Trinta, o principal mercado do Vinho do Porto. No entanto, também ele sofreu quebras substanciais, tal como o da França e o da Alemanha. Porém, exceptuando a França, assiste-se a uma ligeira recuperação em 1933, denunciando inequivocamente o abrandamento dos efeitos da crise de 1929:

6 MARTINS, Conceição Andrade – *Memória do Vinho do Porto*. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, 1990, p. 117.
7 MARTINS, Conceição Andrade – o. c., p. 117, 230.
8 ROSAS, Fernando – o. c., p. 103.

VOLUME DE EXPORTAÇÕES EM 1933 (em litros):

PAÍSES	1931	1932	1933	TOTAL
Grã-Bretanha e Irlanda do Norte	23 518 030	16 982 130	17 573 145	58 073 305
França	12 222 043	16 886 930	9 358 035	38 467 008
Alemanha	1 041 479	969 259	1 028 386	3 039 124
Restantes Países	8 361 078	6 798 041	7 733 404	22 892 523
Exportação Total	45 142 630	41 636 360	35 692 970	122 471 960

FONTE: Arquivo do IVP. Carta do IVP para o GEVP, de 21 de Março de 1934.

Constata-se, assim, que o mercado mais débil era então o gaulês, situação que apenas começará a alterar-se com a assinatura do Tratado de Comércio Luso-Francês. De facto, vão multiplicar-se as queixas e os boicotes dos sindicatos franceses. A agravar este panorama, proliferavam os casos de exportadores que, violando a lei, colocavam naquele mercado os seus vinhos a preços inferiores aos que estavam estipulados, quando não procuravam mesmo exportar vinhos de fraca qualidade que, por várias ocasiões, foram interceptados pela fiscalização do Instituto do Vinho do Porto.

O papel disciplinador do IVP percebe-se assim como imprescindível. Mas salienta-se igualmente a sua impotência nos primeiros passos: a falta de estruturas de controlo e fiscalização, os escassos meios disponíveis e os vícios que vinham de trás explicam muitas das suas debilidades. Se da parte do comércio exportador há uma clara vontade de superintender no conjunto do sector, da parte produtiva há desconfianças seculares contra o comércio, estendendo-se agora ao IVP, que suspeitam de privilegiar os interesses dos exportadores.

A nova orgânica está longe de garantir as condições que permitam esbater estas desconfianças. E o triângulo corporativo vai defrontar-se, nos Anos Trinta, com um panorama complexo de inter-relações, muitas vezes conflituosas e que só a força de um regime totalitário permite encobrir ou atenuar. Assim, multiplicam-se os conflitos, as exposições, os protestos. A desconfiança decorria, sem dúvida, das tradições do negócio directo, muitas vezes concretizado sem regras e aproveitando situações cíclicas de aflição dos pequenos produtores, e agora também da dúvida que se ia instilando, com acusações recíprocas de favorecimento, entre a produção e o comércio.

3. A ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL PRÉCORPORATIVA

A organização institucional do sector, nos inícios dos Anos Trinta, baseava-se

essencialmente na herança das reformas legislativas de 1907-8, com as alterações (pouco significativas) que a República lhe foi introduzindo.

Integravam esta organização a secção de vinhos da ACP – Associação Comercial do Porto, onde estavam inscritos (sem carácter obrigatório) os negociantes do vinho do Porto; a Comissão Agrícola e Comercial dos Vinhos do Douro, criada pela Lei de 18.09.1908 e que era composta por quatro representantes da Comissão de Viticultura da Região do Douro em representação dos viticultores, quatro representantes do Grémio dos Exportadores de Vinho do Porto e outros quatro membros indicados pelo Governo; havia ainda a Comissão Inspectora da Exportação do Vinho do Porto, criada pelo Decreto de 16 de Maio de 1907[9], a quem cabiam, entre outras, as funções de elaborar o registo dos exportadores e controlar e fiscalizar as suas contas correntes, proceder ao registo e à fiscalização dos armazéns dos exportadores, verificar a existência dos seus vinhos e passar certificados de procedência. Tratava-se, na essência, de um organismo com a função de regular o sector comercial e assumia já competências que mais tarde viriam a caber ao GEVP e ao IVP.

O sector produtivo estava organizado em torno da CVRD – Comissão de Viticultura da Região do Douro, criada pela Lei de 18 de Setembro de 1908, exclusivamente constituída por viticultores e sem dúvida a mais forte em termos de capacidade de intervenção, sobretudo a partir da legislação promulgada por Antão de Carvalho, quando ministro da Agricultura, em 1921. De facto, era à CVRD que competia distribuir, na região como em todo o Norte do país, o álcool e a aguardente importados, proceder ao registo dos produtores de vinho generoso, possuindo serviços públicos dotados de autonomia administrativa e financeira[10] e podendo intervir (obviamente de forma restrita) tanto ao nível dos mercados (podia criar agências no país ou no estrangeiro e promover a propaganda nos mercados externos) como no apoio técnico e na fiscalização. Constituída apenas por produtores e sem qualquer elemento do Governo, dos comerciantes ou dos exportadores nos seus órgãos, a CVRD detinha mesmo assim importantes funções de auto-administração da região, estendendo a sua competência às áreas de Gaia, Porto e Leixões, de regulação e disciplina, na produção como no comércio.

9 Integrada pelo director da Alfândega do Porto e por dois funcionários; pelo Regulamento de 1918 a sua composição altera-se, mantendo-se a presidência do director da Alfândega, mas agora acompanhado dos presidentes da CVRD e da Comissão Agrícola e Comercial dos Vinhos do Douro, além dos dois funcionários; em 1921 conhece o seu formato final, mantendo-se a presidência do director da Alfândega, acompanhado dos presidentes da CVRD e do Grémio dos Exportadores e ficando apenas um funcionário.

10 A legislação de 1926, 1927 e 1928 foi sucessivamente ampliando as receitas da CVRD, através da cobrança de taxas e percentagens sobre multas (Decreto nº 12.214, de 21-08-1926, Decreto 13.175, de 15-02-1927 e Decreto 15.159, de 09-03-1928). No entanto, era mesmo assim manifesta a incapacidade da CVRD, sobretudo para assistência financeira aos seus associados.

Em 1932, a CVRD detinha ainda os exclusivos da distribuição do álcool e da aguardente importados para toda a região Norte, possuía uma Câmara de Provadores e podia proibir a exportação de vinhos que não fossem aprovados pelos especialistas daquela Câmara. Controlava as existências mínimas e a limitação da capacidade de exportação. Com funções de regulação administrativa, sobretudo assentes na certificação e fiscalização, sem personalidade jurídica e de cariz monoprofissional (o que significava, na prática, não poder regulamentar a acção dos comerciantes, por não serem seus associados), os seus poderes estavam manietados pela impossibilidade de intervenção ao nível dos escoamentos da produção, da fixação dos preços ou do apoio financeiro aos seus associados.

O Decreto nº 12.007, de 31-07-1926, que cria o Entreposto de Gaia, estabelece que seja a CVRD a responsável pela fiscalização e pela delimitação da sua área, embora com a cooperação da Associação Comercial do Porto. Porém, no ano seguinte e satisfazendo as reivindicações e os protestos dos exportadores que não reconheciam aos viticultores a necessária competência para exercerem a fiscalização, a legislação passa a contemplar a inclusão dos exportadores na administração do Entreposto, retirando aos viticultores a participação exclusiva num órgão criado especificamente para eles. Além disso, a legislação impunha ainda o armazenamento em Gaia dos vinhos destinados ao comércio, o que significava, na prática, o fim da exportação directa do Douro.

A criação do Entreposto, denominado «único e privativo dos vinhos do Douro, em Vila Nova de Gaia, destinado à armazenagem e exportação dos vinhos da Região Demarcada do Douro»[11], visava no seu espírito inicial impedir a existência, o trânsito, o comércio e a expedição de outros vinhos na área já então densamente ocupada pelos armazéns de vinho do Porto, na margem esquerda do Douro, em Vila Nova de Gaia. Mas havia ainda armazéns de vinho do Porto fora daquela área. Além disso, na área agora compreendida pelo Entreposto, desenvolvia-se também o negócio de vinhos de pasto.

O Entreposto deveria ser assim uma área restrita aos armazéns e estabelecimentos exportadores de vinhos generosos procedentes do Douro e, se nesse espaço houvesse armazéns e vinhos de outras procedências, deveria ser-lhes dado um prazo pela CVRD e pela Associação Comercial do Porto para se reconverterem ao negócio exclusivo dos vinhos do Douro. Como ultrapassar estas dificuldades?

A solução veio através da própria legislação, que assim foi procurando adaptar a intenção inicial à realidade, unificando procedimentos (Portaria de 3 de Janeiro de 1927), definindo a área do Entreposto (Decreto nº 13.167, de 18 de Fevereiro de

11 Artº 1º.

1927) e criando postos fiscais em Gaia para a guarnição da sua área (Portaria nº 4.876, de 26.04.1927). Alarga-se a função fiscalizadora, nomeadamente através dos Decretos nºs 15.297, de 30.03.1928 (corrigem-se ainda algumas disposições do Dec. 13.167), 15.574, de 13.06.1928 (que aprova o modelo de certificados de fiscalização de vinhos generosos do Douro) e 16.010, de 8 de Outubro do mesmo ano, que opera alterações nalgumas disposições dos Decretos nºs 12.007 e 13.167.

No ano seguinte surge o Decreto n. 16.330, de 8 de Janeiro de 1929, que autoriza o comércio de vinhos de pasto, dentro da área do Entreposto, às firmas que ao tempo da publicação do Decreto nº 12.007, «possuíssem instalações inamovíveis adequadas ao comércio de vinhos de pasto com uma capacidade não inferior a 1.000 pipas e àqueles que provassem ter realizado, nos seis anos imediatamente anteriores ao do referido decreto, uma exportação média anual, para o estrangeiro e de reexpedição para consumo nacional, de 400.000 litros desses vinhos, pelo menos. No mesmo decreto imediatamente se consignavam medidas tendentes a garantir uma absoluta separação entre os vinhos do Porto e os de consumo»[12].

Porém, ao contrário do que seria de esperar, o Entreposto não veio pacificar as reclamações já então existentes e as fraudes haveriam de persistir.

4. A CRIAÇÃO DA FEDERAÇÃO SINDICAL DOS AGRICULTORES DO DOURO – «CASA DO DOURO»

Em 1932, os efeitos da crise internacional repercutiam-se na região duriense de forma particularmente activa. Sem meios para assistir financeiramente os seus associados, a CVRD via-se impotente para responder às múltiplas solicitações dos viticultores e às dificuldades decorrentes das quebras na exportação, da degradação dos preços, da falta de escoamento do vinho do produtor e da falta de estruturas de controlo tanto da produção como do comércio. A CVRD sentia-se incapaz perante a fragilidade organizativa dos próprios produtores, perante a desvalorização constante dos seus produtos e, consequentemente, das suas propriedades. E igualmente impotente para travar as fraudes e controlar o próprio mercado clandestino das aguardentes e das entradas de vinhos de outras regiões.

Impunha-se uma profunda reestruturação e as vozes durienses erguiam-se em coro de indignação, exigindo medidas rápidas e eficazes. A economia do vinho tinha de ser governada por quem sabia o que queria. Uma das soluções seria a de constituir sindicatos vitícolas de filiação obrigatória que se agrupariam numa

12 SALGADO, Arménio – *Panorama económico do vinho do Porto na actualidade*. «Anais do I.V.P.». Porto: I.V.P., 1942, 2º vol., p. 307.

federação, capaz de organizar e disciplinar o sector vinhateiro, disciplinando a produção e o comércio, assegurando o escoamento e garantindo preços mínimos de aquisição.

Estas reivindicações vinham já de trás, quando em 1929 o «Movimento dos Paladinos», apoiado nos Sindicatos Agrícolas, nas Câmaras locais e na Comissão de Viticultura do Douro (presidida por Antão de Carvalho) apresentou um projecto de «Lei de Salvação do Douro»[13]. Dois anos depois, no decurso de uma visita de Nuno Simões[14] ao Douro, Carlos Amorim (que virá logo depois a liderar o Sindicato Agrícola de Favaios) e outros «Paladinos» voltam a falar sobre o projecto de uma «Casa do Douro», como organização associativa dos durienses destinada a superar as dificuldades crescentes dos viticultores numa época marcadamente de crise. A eles se juntarão desde logo os Sindicatos Agrícolas de Barqueiros e de Santa Marta de Penaguião, desencadeando-se um movimento de esclarecimento e debates, para os quais são convidadas eminentes personalidades. Contudo, só virá a realizar-se uma única conferência, dadas as proibições do Administrador do Concelho de Alijó. De uma reunião prevista para fins de Dezembro de 1931, e igualmente proibida, resultou um documento subscrito pelos Sindicatos de Favaios, Barqueiros e Santa Marta de Penaguião, no qual se incumbia a Comissão de Defesa do Douro de elaborar um documento com as principais reivindicações a apresentar ao Governo[15]. Entretanto, são as próprias Câmaras Municipais que se associam ao movimento dos viticultores e se reúnem no Pinhão, em 22 de Março de 1932, a convite da Câmara de S. João da Pesqueira, com a presença de muitos viticultores, para reclamarem «a necessidade da sindicalização e da elaboração de um Estatuto de molde a solucionar não só o problema vitivinícola duriense como o das outras regiões»[16].

De uma reunião na Régua efectuada em 2 de Junho, resulta a proposta para a criação de uma «Adega Regional do Douro», sediada na Régua mas com «instalações de fabrico e armazenagem em vários pontos da Região do Douro, podendo também adquirir armazéns no Entreposto de Gaia»[17].

13 PEREIRA, Gaspar Martins – *Casa do Douro*. In BARRETO, António (dir.) – «Dicionário de História de Portugal – Suplemento (1924-1974)», em vias de publicação.

14 Em 1919, Nuno Simões apresentara no Parlamento, elaborado em colaboração com Torcato Magalhães e outros «paladinos», um projecto que veio a materializar-se na Lei 881, de 16 de Setembro de 1919. Aí se previa já a instituição de um serviço de fiscalização do comércio dos vinhos do Porto, em Gaia, designado «Casa do Douro», com sede no Porto e sob a direcção da Comissão de Viticultura, a qual via nesta mesma lei contemplado o reforço dos seus poderes. Todavia, embora aprovada no Parlamento, esta Lei não chegou a ter execução (v. SALGADO, Arménio – o. c., p. 189).

15 AMORIM, Carlos – *Fundação da Casa do Douro (Subsídios para a sua História)*. Favaios: Adega Cooperativa de Favaios, 1991, p. 28-29. Ver ANEXO 1.

16 AMORIM, Carlos – o. c., p. 31.

17 Cit. por MOREIRA, Vital – *Nas origens da Casa do Douro*. Porto: GEHVID, 1996. (Cadernos da Revista Douro – Estudos & Documentos; nº 1) p. 20.

Em 17 de Julho deste ano (1932), um grupo de «Paladinos» integrado por figuras da região, com destaque para Júlio Vasques, Antão de Carvalho, Artur Pinto Ribeiro, Armando Amaral e Duarte Roboredo, que formavam a «Comissão de Defesa do Douro», após reunião efectuada no Pinhão, em 22 de Março anterior, enviou ao Governo (Salazar tomara posse em 6 desse mesmo mês) uma representação com críticas à CVRD e propondo já a criação de uma «Casa do Douro», a qual deveria ser «formada por um cartel, constituído por lavradores e negociantes, com a superior direcção do Estado, ao qual fosse confiada a fiscalização das aguardentes e dos vinhos de exportação, apresentando este como padrão de genuinidade e de bondade. (...) É a desvalorização dos vinhos que é preciso entravar por qualquer forma para obstar que na próxima vindima os vinhos do Douro possam descer mais, o que será a perda da região»[18].

Em 31 de Julho foram aprovadas as bases da organização, numa reunião efectuada na Régua, onde se reclamava já a «sindicalização obrigatória dos viticultores durienses» na instituição que viesse a ser criada e cujas atribuições eram, entre outras, a de «promover as vendas junto do comércio exportador (e) evitar o aviltamento dos preços», bem como a fixação dos preços mínimos para os vinhos da região, responsabilizando-se ainda pelo «exclusivo fornecimento da aguardente para o benefício dos vinhos», garantindo «a genuinidade do produto e sua defesa» e promovendo a «propaganda e repressão de fraudes no País e no estrangeiro»[19].

Em 21 de Agosto, num comício realizado em Alijó, Antão de Carvalho, Camilo Bernardes Pereira e José Joaquim da Costa Lima apresentam já as linhas essenciais do que deveria ser o projecto organizativo da viticultura da região, preconizando a criação de sindicatos de freguesia, agrupados em uniões concelhias, sob a cúpula de uma Federação Sindical dos Viticultores da Região do Douro, igualmente conhecida como «Casa do Douro», constituída por «produtores de vinho da respectiva zona demarcada, (...) proprietários, arrendatários ou parceiros»[20]. Esta organização sindical deveria ser completamente autónoma face ao Estado e caberia à Federação assumir uma série de competências que lhe permitissem, de facto, coordenar e disciplinar a economia vinhateira, destacando-se:

«1. Fixar as quantidades de vinhos que devem ser beneficiados em cada ano e autorizar a respectiva beneficiação;

2. Operar o escoamento anual dos vinhos não beneficiados;
Fixar anualmente os preços mínimos dos vinhos da respectiva colheita;

18 Excerto da «Representação», publicada n'A Região Duriense, de 24 de Julho de 1932.
19 Cf. PEREIRA, Gaspar Martins – o. c.
20 Projecto de diploma apresentado ao Governo pela «Comissão de Defesa do Douro», em 21 de Agosto de 1932, publicado na Gazeta das Aldeias, de 4 de Setembro de 1932, e transcrito em AMORIM, Carlos – o. c., p. 33-52.

3. Adquirir e fornecer toda a aguardente necessária para a beneficiação e tratamento dos vinhos, bem como os artigos necessários à manutenção dos assalariados;
4. Promover as vendas dos vinhos regionais;
5. Organizar e executar o financiamento aos viticultores;
6. Exercer a fiscalização da produção e comércio de vinhos, de forma a garantir a sua genuinidade;
7. Proceder à propaganda e à repressão de fraudes no País e no estrangeiro;
8. Condicionar e fiscalizar as novas plantações e enxertias;
9. Fixar os salários mínimos dos operários de ambos os sexos por trabalhos agrícolas;
10. Criar caixas locais de previdência operária;
11. Fundar asilos, creches, maternidades, sanatórios e bolsas escolares para os operários e seus filhos, à medida que os fundos associativos o permitam»[21].

O projecto, sem dúvida ousado, não poderia passar, como não passou, sem substanciais alterações. Os protestos do sector comercial não se fizeram esperar. Esta proposta de estatutos ia mesmo ao ponto de preconizar uma intervenção e um controlo determinante em todo o sector vinhateiro e atingia fortemente os interesses do comércio. A ACP logo protestou junto do Governo e este acabou por satisfazer algumas das reivindicações dos comerciantes, além de impor ainda uma forte tutela do Estado sobre a organização da Federação Sindical, sobretudo reservando para si a nomeação da Direcção e impondo um delegado do próprio Governo com direito a vetar todas as decisões quer da CD, quer das restantes organizações sindicais.

Para o comércio exportador não é admissível a criação «à custa dos seus sacrifícios, pelos desembolsos que terá de efectuar, de um fundo para propaganda e repressão de fraudes (...) que será administrado pela Casa do Douro»[22], nem concorda que possa ser concedida à CD a prerrogativa de poder exportar directamente os seus vinhos. No dizer da ACP, isto violaria direitos adquiridos e não se podia ignorar o facto de ser no Porto e em Gaia que o vinho adquiria o seu nome «e sempre, em todos os tempos, foi Gaia ou Porto que lhe serviram de entreposto»[23]. O comércio entendia as pretensões da CD como

21 Ibidem.
22 Excerto do texto da «Representação da ACP contra o Projecto de Estatutos da CD» (14-9-1932), transcrito por MOREIRA, Vital – *Nas origens da Casa do Douro*. p. 38- 42.
23 «Segunda representação da ACP contra o projecto de estatutos da CD» (13-10-1932), transcrito por MOREIRA, Vital – o. c., p. 80-83.

tentativas de se imiscuir num sector que não lhe pertencia. A estas réplicas respondia, sempre, a CD com novas propostas e a polémica, acesa, durou mesmo para além da publicação do Decreto nº 21.883, de 18 de Novembro de 1932 que, finalmente, instituiu a Federação Sindical dos Viticultores da Região Demarcada do Douro («Casa do Douro»).

Nascia assim a primeira pedra do edifício institucional corporativo. A CD não lograra obter uma parte fundamental dos seus intentos (a possibilidade de comercialização e de exportação directa do Douro), via-se condicionada por uma forte participação da tutela estatal, com representantes do Governo presentes na Direcção e na Câmara Sindical, bem como na liderança da própria fiscalização. E a partir de 1940 o Governo passou mesmo a nomear, além do seu delegado, também o presidente e o vice-presidente da Direcção.

Mas pela primeira vez aparecia uma organização susceptível de pôr alguma ordem num sector carente de controlo e disciplina. E, não menos importante, os viticultores possuíam agora a sua própria organização, capaz de defender a qualidade e de contribuir para o controlo dos preços e do mercado. A região do Douro possuía, finalmente, um novo sistema de auto-regulação por que há tanto tempo se batia, capaz de limitar a produção, regular a oferta e a degradação dos preços, fixando preços mínimos para a compra ao lavrador, garantindo o escoamento dos vinhos que ficavam sem comprador, controlando o circuito da aguardente e proporcionando o crédito aos produtores.

Todavia, o carácter *sindical* da Federação, característico das organizações de produtores reunidos nos sindicatos vitícolas, desapareceu em 1935 (Decreto-Lei nº 24.948, de 10 de Janeiro de 1935), para dar lugar à Federação dos Viticultores da Região do Douro (FVRD), enquanto os sindicatos cederam o lugar aos *grémios de viticultores*, estes sim, adaptados já aos desígnios corporativos que tendiam a transformar a Casa do Douro numa organização de empresários e patrões. A Federação, como os grémios, eram agora definidos como *organismos corporativos* (artº. 4º). A Casa do Douro tornava-se uma *federação de grémios* de base concelhia (substituindo-se assim a anterior organização assente nas uniões concelhias e nos sindicatos de freguesia) e às funções de regulação e disciplina económica acresciam ainda as incumbências de regular e disciplinar as relações de trabalho. O Estado intervinha agora, de forma determinante, na escolha dos dirigentes da CD e esta, por sua vez, controlava os dirigentes dos grémios, tornando-os, na prática, dependentes daquela. Em suma, o autogoverno e a natureza associativa da CD saíam fortemente debilitados desta reeestruturação e cada vez mais dependentes do poder todo poderoso do Estado corporativo.

Mesmo assim, o sistema não estava ainda totalmente adaptado aos desígnios corporativos. Os anos de 1939 e 1940 vêm promover um novo arranjo institucional que atinge a CD e os grémios, através dos diplomas que se sucedem: o

Decreto-Lei nº 30.248, de 30 de Dezembro de 1939, e o Decreto-Lei nº 30.407, de 30 de Abril de 1940. E no preâmbulo do Decreto nº 30.408, da mesma data do anterior, reconhece-se que «de facto, a lavoura não tivera até hoje no funcionamento efectivo da Casa do Douro aquela intervenção que não pode deixar de lhe competir. Haviam-lhe sido outorgados direitos tão latos que, por irem além do que as realidades do momento consentiam, nunca puderam objectivar-se em situações concretas. E não é isto de surpreender quando nos recordamos de que a Federação dos Vinicultores da Região do Douro se constituiu e recebeu o seu estatuto primitivo quando não estavam ainda lançados os lineamentos do sistema corporativo. Assim era quase certa e fatal a tendência para se procurar atingir imediatamente o que só poderia, em boa lógica, representar o termo final de uma evolução, lenta mas segura, realizada à medida que a lavoura fosse adquirindo a plena consciência dos seus interesses reais e assimilando as noções primárias da nova ordem económica e social.

Assim, deu-se o que não poderia deixar de dar-se: sucederam-se as situações transitórias, de autêntica suspensão do regime corporativo, e a organização viveu sob tutela, à margem de toda a participação da lavoura duriense, que nunca exerceu o seu direito teórico de autodirecção.

Pretendeu-se com a promulgação do decreto-lei nº 30.248 criar um sistema de justo equilíbrio em que se garanta aos produtores a representação a que têm pleno direito, sem prejuízo da posição que não pode deixar de ser reservada ao Estado, quando se trata de assegurar o funcionamento de uma organização de importância tão capital (...)».

Mantinha-se e reforçava-se, pois, a forte intervenção estatal na gestão da CD e adequavam-se as suas incumbências às competências próprias de um organismo corporativo, e às funções entretanto transferidas para o Instituto do Vinho do Porto, pela sua lei orgânica (Decreto-Lei nº 26.914, de 22 de Agosto de 1936), com destaque para a perda da possibilidade de fixar os quantitativos do vinho a beneficiar bem como a determinação dos preços de compra dos vinhos, que agora competiam ao IVP. Também a celebração de contratos colectivos de trabalho passava para os grémios, a quem competia «ajustar com os organismos competentes contratos colectivos de trabalho, fazendo fiscalizar o cumprimento das respectivas disposições»[24].

As amplas funções de regulação do vinho do Porto, inicialmente cometidas à Casa do Douro, foram-se esbatendo lentamente, à medida que o regime corporativo se ia consolidando. Com a criação do IVP, o «mais importante organismo regulador do vinho do Porto»[25], a CD foi cedendo funções e

24 Artº 9º, nº 7 do Decreto nº 30.408.
25 MOREIRA, Vital – *Auto-regulação profissional e administração autónoma (a organização institucional*

competências, configurando um modelo institucional que perduraria, sem alterações significativas, até bem depois da queda do regime em 1974.

5. O GRÉMIO DOS EXPORTADORES DE VINHO DO PORTO (GEVP)

Antes de Abril de 1933, os comerciantes do sector estavam organizados na Associação Comercial do Porto, que os representava através da sua secção de vinhos. É verdade que já na Carta de Lei de 1908, no seu art. 23°, se previa a organização de um grémio de exportadores, intenção tornada obrigatória mais tarde, no Regulamento de 1921(art. 50°). Porém, tal nunca veio a consumar-se.

Em 10 de Abril de 1933, através do Decreto n° 22.460, o Governo criava o Grémio dos Exportadores de Vinho do Porto, fundamentando-o com a necessidade de suprir as deficiências do comércio exportador:

«O conhecimento das dificuldades com que lutava o comércio de exportação, e que tão duramente se repercutiram na vida do produtor, força o Governo a promulgar algumas disposições no sentido de disciplinar a exportação e defender os preços.

A política cambial seguida após a queda da libra esterlina deveria, só por si, ter dado novo impulso à actividade da exportação. Quando, porém, era legítimo esperar que de todas estas circunstâncias favoráveis resultasse apreciável benefício para a produção e para o comércio do vinho do Porto, verificou-se apenas que os preços desciam, e quase sempre na razão directa das vantagens recebidas, quando não com diferenças superiores. (...)

Às crises periódicas que o Douro tem sofrido através dos tempos, há a juntar a que actualmente se faz sentir. Como outrora, as causas assentam menos em dificuldades momentâneas de colocação do que nas deficiências do comércio de exportação.

A resolução da crise depende, assim, da organização da exportação e das actividades que a exercem»[26].

Na verdade, havia razões para o Governo enviar este «puxão de orelhas». Como se verá mais adiante, as fraudes e os negócios ilegais irão persistir, só que agora submetidos a uma disciplina e a um controlo mais apertados, o que fará com que alguns comerciantes encetem, decididamente, um percurso mais linear.

A justificação para a imposição por Decreto desta organização dos comerciantes vem logo a seguir, quando se refere que «a livre associação nem sempre consegue modificar os defeitos individuais e que muitas vezes são estes que se

do vinho do Porto), 1°. Vol. (2 vols.), p. 954. Dissertação de Doutoramento em Direito apresentada na Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra, em 1996. Texto policopiado.

26 Introdução do Decreto n° 22.460, de 10 de Abril de 1933.

projectam na própria associação, quando com ela se não agravam». O Governo pretende, desta forma, defender as «actividades que exercem o comércio de exportação», orientando-o, condicionando-o e defendendo-o. Para esse fim, também na Direcção do GEVP tinha assento um delegado do Governo, com direito de veto sobre todas as decisões da Direcção ou da Assembleia Geral[27], e a primeira Direcção, bem como o primeiro presidente da Assembleia Geral, seriam nomeados pelo Governo para um mandato de dois anos.

Podiam ser sócios do GEVP produtores e comerciantes, devidamente registados e inscritos como exportadores no registo da Alfândega do Porto e desde que possuíssem e mantivessem «a existência permanente não inferior a 150.000 litros de vinhos generosos do Douro» nos seus armazéns do Entreposto de Gaia, sendo classificados, para efeitos de votação, em três categorias conforme exercessem a actividade há mais de 50 anos, os que exportassem anualmente um mínimo de 1.000 pipas e os não compreendidos em qualquer das situações anteriores. Ficavam de fora, no entanto, os comerciantes que se dedicavam exclusivamente à venda no mercado interno[28], o que era praticamente insignificante, uma vez que esse mercado, mesmo assim relativamente pequeno, estava maioritariamente nas mãos dos exportadores. Na verdade, as condições impostas para admissão no Grémio, tais como a existência de reservas mínimas, possuir armazéns próprios e limitação das exportações em função dos *stocks*, não permitiam a inclusão de um leque alargado de comerciantes[29].

Os poderes do GEVP assentavam essencialmente na capacidade de estabelecer preços mínimos de venda de vinho do Porto, de exportar directamente e de sancionar os seus associados pelas fraudes cometidas. É nítida em toda a legislação, a intenção do Governo em não permitir ao GEVP a inclusão de pequenos comerciantes, e a partir do Decreto-Lei nº 24.085, de 29 de Junho de 1934, assume, de pleno direito, o carácter de «elemento primário da organização corporativa», significando com isso que além de exercer funções como organismo de regulação do comércio se assumia agora, também, como organização patronal para regular as relações de trabalho e poder negociar contratos colectivos com os sindicatos dos seus trabalhadores.

A Constituição de 11 de Abril de 1933, tal como o Estatuto do Trabalho Nacional, de 23 de Setembro do mesmo ano, forçaram a actualização do Decreto nº 22.460, de 10 de Abril de 1933, que criara o GEVP, por forma a permitir a adaptação daquele organismo do comércio aos novos princípios do corpora-

27 O direito de veto do Delegado do Governo veio a ser inscrito apenas no Decreto - Lei nº 23.183, de 28 de Outubro de 1933.

28 Pelo Decreto nº 23.184, de 28 de Outubro de 1933, estes comerciantes foram obrigados a registo especial no IVP.

29 Ver MOREIRA, Vital – o. c., p. 938.

tivismo. O artigo 12° do Decreto-Lei n° 23.183, bem como o mesmo artigo do Decreto n° 23.184, ambos de 28 de Outubro de 1933, são claros quando afirmam que o GEVP «é uma *organização corporativa*, com sede no Porto, que goza de personalidade jurídica, exerce, nos termos da lei, funções de interesse público e representa e tutela legalmente os interesses de todas as entidades que, nos termos deste decreto e do seu regulamento, exerçam ou venham a exercer o comércio de exportação de vinho do Porto».

Inequívoca, pois, a intenção tutelar tão cara aos corporativistas!

O GEVP iria durar cerca de meio século, vindo a ser extinto pelo Decreto-Lei n° 443/74, de 12 de Setembro. Mas os exportadores reorganizaram-se logo depois, através da criação da Associação dos Exportadores de Vinho do Porto (AEVP).

6. O INSTITUTO DO VINHO DO PORTO

No mesmo dia em que era publicado o Decreto criador do Grémio de Exportadores, o *Diário do Governo* publicava igualmente o Decreto n° 22.461[30] que criava o Instituto de Vinho do Porto, organismo estatal encarregado de coordenar o sector do vinho do Porto, a que vieram mais tarde juntar-se diversos outros formando um conjunto de institutos de coordenação económica regulados pelo regime jurídico constante do Decreto-Lei n° 26.757, de 8 de Julho de 1936.

«Artigo 1° – É criado o Instituto do Vinho do Porto, instituição oficial com sede no Porto.

§ único. O funcionamento e a administração do Instituto são autónomos.

Art. 2° – O Instituto do Vinho do Porto tem por fim:

a) Fiscalizar, coordenar e orientar a produção e o comércio do vinho do Porto, em directa colaboração com a «Casa do Douro» e o Grémio dos Exportadores de Vinho do Porto;

b) Propor ao Governo as alterações que julgar convenientes nas actuais zonas demarcadas da região do Douro, tendo em atenção a qualidade dos mostos, e bem assim as modificações que forem jugadas necessárias na actual zona fiscal do entreposto em Gaia;

c) Estudar as castas de vides que mais convêm à região para a produção de vinhos generosos e de consumo;

30 De 10 de Abril de 1933.

d) Estudar os aperfeiçoamentos a introduzir nos métodos de fabrico e de preparação do vinho, propondo as modificações julgadas convenientes;

e) Passar «certificados de origem» e «certificados de origem e qualidade» e boletins de análise para efeito de exportação;

f) Limitar e proibir a exportação de vinho do Porto segundo as exigências do mercado ou quando o aconselhem o interesse e a defesa da marca;

g) Combater por todas as formas as fraudes nos mercados externos, quer no que se refere a qualidade, quer no que respeite a designações;

h) Defender em todos os mercados o prestígio do nome do vinho do Porto;

i) Fazer a propaganda e a expansão do vinho do Porto nos mercados externos, aproveitando as Casas de Portugal, ou criando delegações próprias onde for julgado necessário;

j) Estabelecer entrepostos nos países estrangeiros para efeito de engarrafamento e garantia de qualidade.»

Ao IVP cabiam, pois, as tarefas de coordenar a produção e o comércio, controlar a qualidade e certificar o produto, fiscalizar os seus circuitos, promover a imagem interna e externa do vinho do Porto, combater as fraudes no interior do país e nos mercados externos, velando pela manutenção do seu prestígio. Algumas das suas funções constituíam uma herança directa das que anteriormente estavam cometidas à Comissão de Viticultura, entretanto extinta, bem como a da fiscalização da exportação, anteriormente atribuída à Casa do Douro[31].

Os amplos poderes de que estava investido esbarraram, de início, contra as limitações próprias de um órgão que estava a despontar, mas sobretudo contra a muralha de vícios instalados que obrigaram a medidas por vezes bem difíceis de assumir. Era o caso, por exemplo, das contínuas denúncias de fraudes cometidas, em Portugal como no estrangeiro; do controlo dos preços nos mercados externos, sobretudo em França, de onde chegavam contínuas queixas contra exportadores que ali colocavam os seus produtos a preços inferiores aos tabelados; dos desembarques de vinhos do Sul no entreposto de Gaia ou do contrabando de aguardente que frequentemente eram denunciados pelos produtores durienses. A juntar a tudo isto eram constantes as acusações ao IVP de favorecimento das políticas do GEVP, em detrimento da Casa do Douro e dos interesses dos produtores da região.

31 Cf. MOREIRA, Vital – o. c., p. 939.

Um quadro de pessoal reduzido, a falta de instalações e a precariedade dos laboratórios do IVP impediam-no de actuar de forma mais eficaz. Mesmo assim, a primeira década de funcionamento do Instituto assume um saldo globalmente positivo, tendo em conta o contexto de crise em que aparece e se desenvolve.

Os serviços organizavam-se numa Secretaria e em 3 Divisões, cabendo à Primeira Divisão a elaboração de estudos científicos, experimentais e de orientação técnica, superintendendo na Estação Vitivinícola do Douro e nos laboratórios, subordinando-se em termos administrativos e técnicos à Direcção Geral dos Serviços Agrícolas do Ministério do Comércio, Indústria e Agricultura; a Segunda Divisão incluía o Serviço de Fiscalização, a Câmara dos Provadores e os Armazéns Gerais; quanto à Terceira Divisão, competiam-lhe os estudos económicos e serviços externos de publicidade e expansão, de repressão de fraudes e entrepostos. Os chefes das 1ª e 2ª Divisões eram directamente nomeados pelo Ministro (Art. 13º).

A orientação do Instituto incumbia à Comissão de Superintendência, presidida pelo Director do Instituto, e era ainda composta pelo presidente em exercício da Associação Comercial do Porto, pelo presidente da Câmara Sindical da «Casa do Douro», pelo presidente da Direcção da CD, pelo presidente da Direcção do GEVP, por dois representantes da produção indicados pela Câmara Sindical da CD e por dois representantes do comércio de exportação indicados pela Assembleia Geral do GEVP, num total de nove elementos, os quais elegiam entre si o vice-presidente e o secretário.

À Comissão de Superintendência competia, entre outros aspectos, tomar as resoluções que julgasse necessárias à completa realização dos fins do IVP, aprovar os regulamentos internos propostos pela Direcção, apreciar as reclamações apresentadas pelos produtores e comerciantes, aprovar o relatório da Direcção e as contas de gerência, elaborar os orçamentos anuais e apresentar ao Governo propostas e estudos relacionados com o sector.

O outro órgão era, obviamente, a Direcção, composta por um presidente e dois adjuntos, todos de nomeação ministerial. Sendo um órgão executivo por excelência, a sua acção estava, contudo, muito limitada pela Comissão de Superintendência.

No Decreto que cria o Grémio dos Exportadores do Vinho do Porto[32], prevêem-se taxas que constituem receitas para o Grémio. Consequentemente, este pagará ao I.V.P. uma quota anual de 1$00 por hectolitro ou $01 por garrafa, como se estabelece no art. 41° do mesmo Decreto e no art. 42° do Decreto 23.184[33] que veio substituir o anterior.

32 Alínea 3 do Art. 40°, do Decreto 22.460, de 10 de Abril de 1933.
33 De 28 de Outubro de 1933.

O IVP vai viver durante os primeiros três anos à custa exclusiva das receitas apuradas pelos impostos sobre os vinhos e a luta travada pelos dois primeiros presidentes, Ricardo Spratley e Costa Lima, vai no sentido de sensibilizar o Ministro para a inclusão de uma verba no Orçamento do Estado destinada ao Instituto, tal como estava previsto na Lei Orgânica[34]. Todavia, tal pretensão foi sendo sistematicamente recusada e só em Dezembro de 1935, numa reunião havida entre Costa Lima e o Ministro, este se compromete a reconhecer o Instituto como organismo oficial inserido no seu ministério e que a verba destinada ao Instituto seria inscrita no Orçamento como subsídio. No entanto, não poderia fazê-lo no Orçamento de Estado para 1936, dado que a decisão só agora fora tomada[35].

Dotado, assim, de personalidade jurídica e de autonomia administrativa e financeira o seu orçamento carecia, entretanto, da aprovação ministerial.

A organização corporativa do sector criava mecanismos de regulação verdadeiramente novos e em larga medida interdependentes, coagindo, pelo menos teoricamente, a um diálogo permanente entre os diversos agentes. Tais mecanismos permitiam agora um apertado controlo da produção evitando a degradação dos preços e racionalizando a oferta, garantindo o escoamento dos excedentes, obrigando ao controlo permanente dos stocks dos exportadores, à fixação de preços mínimos de compra na produção e de venda nos mercados externos, a um maior controlo dos circuitos do sector, contribuindo para uma maior estabilidade dos mercados e para uma fiscalização mais estrita das fraudes e da própria especulação, ao mesmo tempo que certificava oficialmente a genuinidade do produto.

O triângulo corporativo dava os primeiros passos na senda do diálogo entre produtores e comerciantes e desbravava o terreno que visava impedir a fabricação fraudulenta de vinhos com matérias-primas de regiões estranhas ao Douro. A fixação dos quantitativos a produzir e a beneficiar, bem como as diversas proibições que impediam a exportação pela barra do Douro e pelo porto de Leixões de vinhos não procedentes do Douro, ou a proibição de beneficiação a norte do Vouga de vinhos que não fossem do Douro, os quais, mesmo que generosos, não poderiam transitar para norte daquela linha, todas estas medidas se constituíam como alicerces de um vasto edifício legal que tinha como objectivo superior a defesa da denominação de origem do vinho do Porto.

E, pela primeira vez, comerciantes e produtores se organizavam directamente nos seus órgãos profissionais, que se auto-regulavam e se auto-disciplinavam, tendo o IVP, organismo estatal teoricamente independente como garante do

34 Art. 21° do Decreto - Lei 22.461, de 10 de Abril de 1933.
35 Arquivo do IVP. Actas da Comissão de Superintendência, n° 2, Acta de 19 de Dezembro de 1935, p. 5.

equilíbrio e dos direitos entre agentes cujos objectivos deviam ser complementares mas que, na prática, viviam a querela dos interesses antagónicos.

Se nos primeiros anos os poderes de regulação e de intervenção se mantiveram maioritariamente na Casa do Douro, enquanto o papel do GEVP quase se limitou à fixação dos preços mínimos para exportação, lentamente o IVP foi aplainando as condições que lhe permitiriam, com a nova lei orgânica (Decreto-Lei nº 26.914, de 22 de Agosto de 1936), assumir um maior protagonismo regulador e interventivo, passando para o controlo estatal muitas das competências antes detidas pela CD. Assim, decorrente da nova lei, o IVP passa a assumir agora um mais apertado controlo sobre o comércio, deixando para a Casa do Douro a regulação sobre o sector produtivo[36].

Era o Estado a reforçar o seu poder e o seu protagonismo, conferindo ao IVP novas competências, tais como a responsabilidade de estabelecer o quantitativo dos mostos a beneficiar em cada vindima, bem como a fixação do preço que a CD deveria pagar pelos mostos, além da responsabilidade na fixação da quantidade de aguardente em poder da CD, e que o comércio exportador teria obrigatoriamente que adquirir para beneficiar os vinhos. A aguardente da CD era então mais cara que a proveniente de outras regiões, em virtude de ser produzida a partir da queima de vinhos excedentários do Douro, já de si com custos de produção mais elevados que os vinhos do Sul. Esta obrigatoriedade constituía, assim, uma forma de satisfazer o escoamento da aguardente, como compensação da obrigação que a CD tinha de escoar a produção de vinhos de pasto, os quais, não sendo vendidos, teriam de destinar-se à queima. Outra das funções do IVP, de resto assumida desde o momento da sua criação, era a da fiscalização e do controlo sobre a circulação de vinhos no e para o Entreposto de Gaia e para a exportação, ao mesmo tempo que lhe cabia a verificação da qualidade, através das provas, das análises laboratoriais, e da certificação do produto.

A lei orgânica de 1936, concretizando o espírito já enunciado no Decreto-Lei nº 26.757, de 8 de Julho de 1936[37], transforma o IVP de «organismo oficial, que funcionará com a colaboração técnica e financeira do Estado» em «organismo de coordenação económica com funções oficiais», isto é, reforça a sua «governamentalização», atribuindo-lhe a tarefa de «coordenar a acção dos organismos corporativos da produção e do comércio de vinhos do Porto (Federação dos Viticultores da Região do Douro – Casa do Douro e Grémio dos Exportadores de Vinho do Porto – GEVP) tendo em vista os seus objectivos e os fins superiores da organização corporativa, expressos no Estatuto do Trabalho Nacional».

36 Cf. MOREIRA, Vital – o. c., p. 941-942.
37 Diploma que definia o estatuto geral dos organismos de coordenação económica.

Com efeito, no diploma de 1933, a Direcção era nomeada pelo Ministro e formada por três elementos, sendo que «a nomeação de um dos adjuntos (deveria) recair num produtor da região demarcada do Douro e a do outro num comerciante de vinho do Porto inscrito no respectivo Grémio dos Exportadores», isto é, tratava-se de facto de elementos indicados por aqueles organismos profissionais[38]. Agora, com o novo figurino, a Direcção é composta ainda por três pessoas, mas que são, na essência, «funcionários» do Governo e que não carecem de possuir quaisquer ligações profissionais ao sector. A Comissão de Superintendência, que na primeira lei orgânica constituía um órgão deliberativo e era composta por representantes das várias instituições ligadas ao sector (GEVP, CD, Associação Comercial do Porto, o director da Alfândega do Porto e o presidente do IVP), deixa de existir, sendo substituída por um Conselho Geral, de carácter eminentemente consultivo, presidido pelo presidente da Direcção do IVP (que tinha direito de veto sobre as deliberações do Conselho), acompanhado pelos seus adjuntos, e ainda integrado pelo director da Alfândega do Porto e «duas individualidades de reconhecido prestígio e competência profissional na economia do vinho do Porto»[39]. Compunham ainda este órgão deliberativo os presidentes das Direcções da Casa do Douro e do GEVP e os delegados do Governo nestas duas últimas instituições.

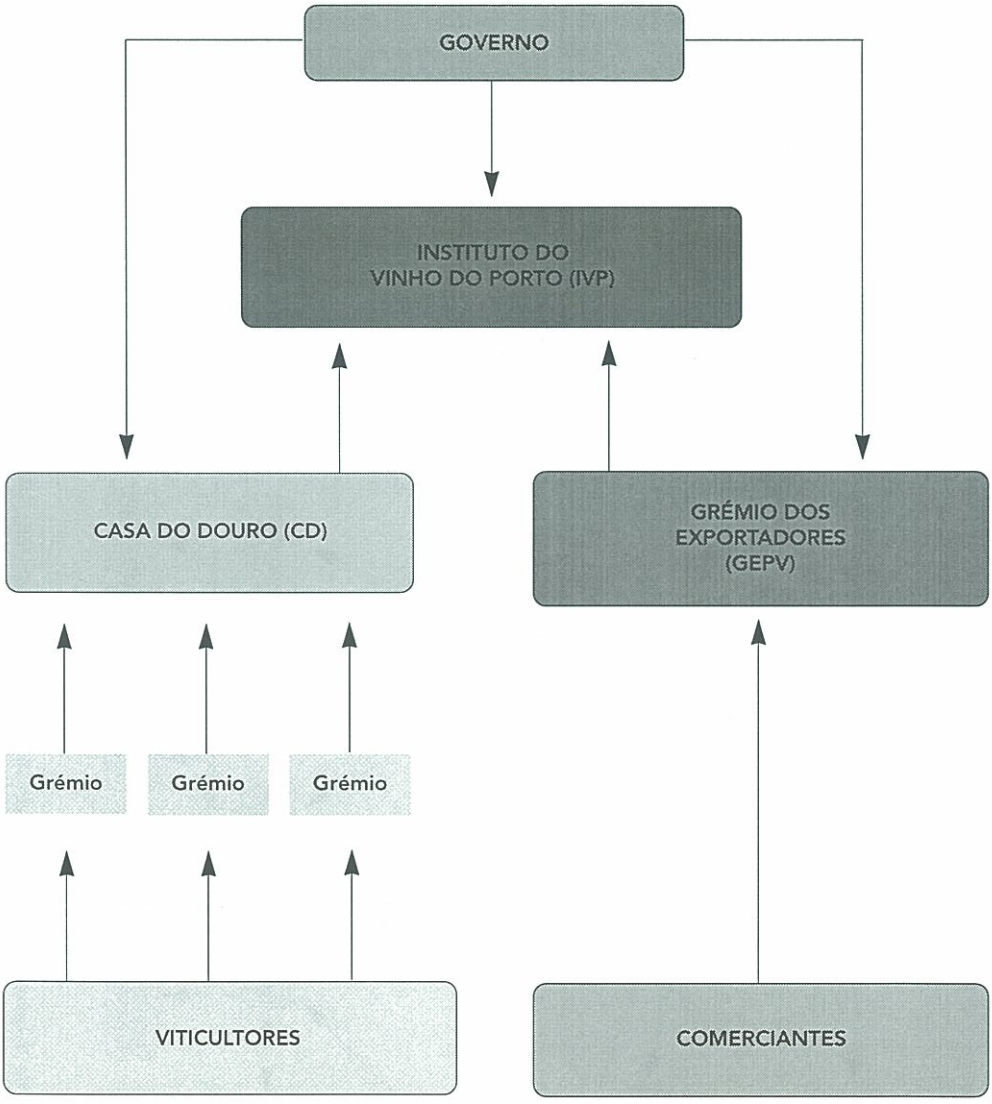
A estatização do IVP irá, de resto, prosseguir de forma cada vez mais acentuada, levando Costa Lima a um primeiro alerta, em 1954, e mesmo à demissão, já em 1958, confessando a sua mágoa por ver que «de organismo tutelar, o Instituto estava-se transformando em organismo tutelado contrariamente à sua orgânica e aos interesses que lhe estão afectos e lhe cumpre defender»[40].

38 Decreto - Lei nº 22.461, de 10 de Abril de 1933.

39 O GEVP ficava assim, na prática, com três representantes, sendo um de nomeação directa e os restantes dois «de reconhecido mérito», o que motivou um protesto da CD, já em 1948, mas que não foi levado em conta pelo Governo. É que, apesar de na revisão de 1940 do estatuto da CD se prever também a inclusão no Conselho Geral do IVP do presidente do Conselho Geral da CD, os membros da Casa do Douro ali representados eram todos de nomeação governamental e nenhum escolhido pelos viticultores durienses (Cf. Vital Moreira – o. c., p. 955 e n. 123).

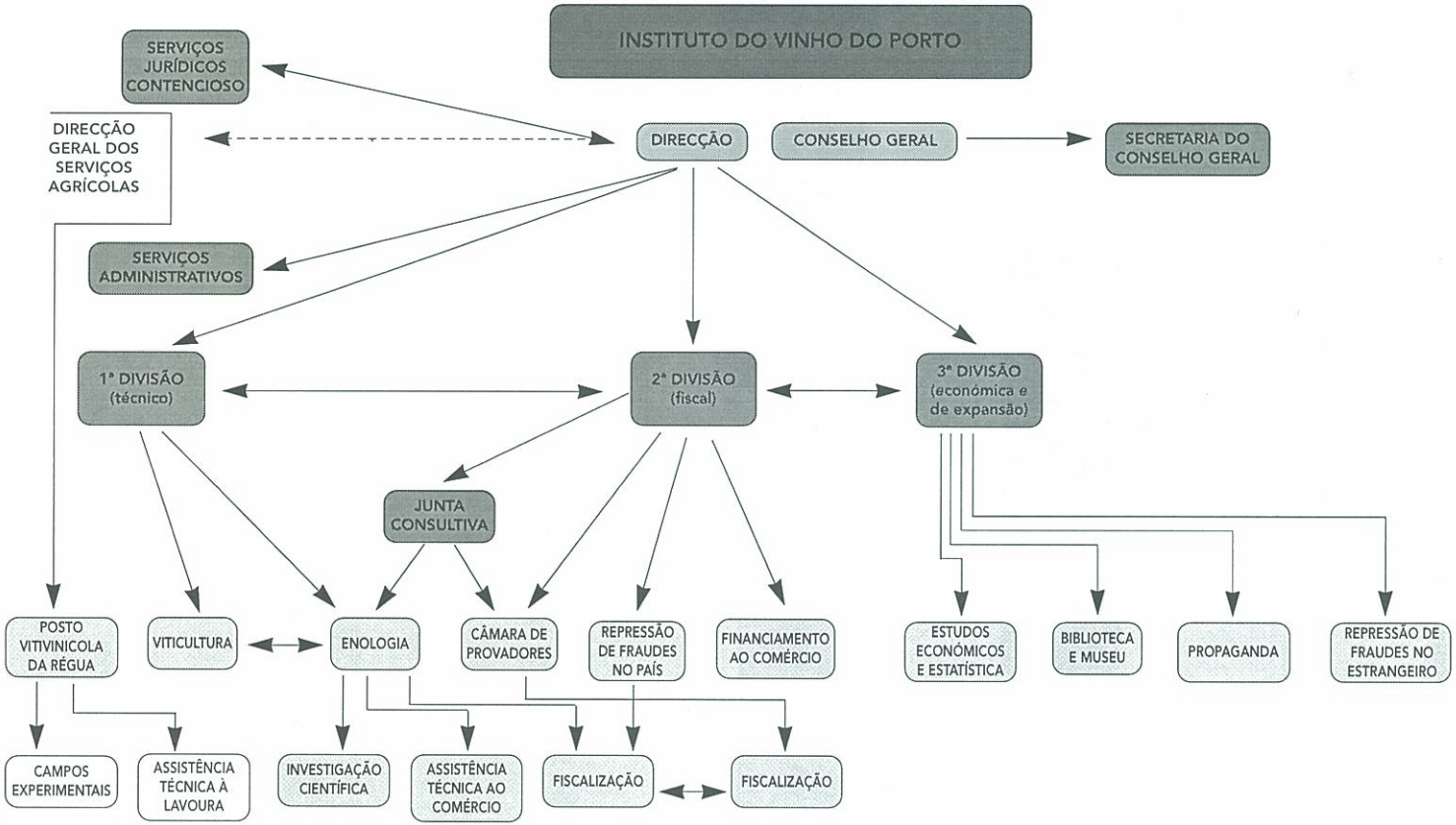
40 No XXV Aniversário da criação do Instituto do Vinho do Porto. Porto: IVP [1958], p. 9-10.

Organização Corporativa do Vinho do Porto



(Adaptação livre do esquema incluído em MOREIRA, VITAL – *Auto-regulação e administração autónoma...*, 1º vol., p. 995)

A organização do IVP após a nova lei orgânica (Decreto-lei nº 26.914, de 22 de Agosto de 1936)



FONTE: *A Comemoração do X Aniversário do Instituto do Vinho do Porto*. Porto: I.V.P., [1943], p. 18

2. OS PRIMEIROS PASSOS DO IVP

1. Acta do «Auto de Posse» da Direcção

«Aos nove dias do mês de Junho de mil novecentos e trinta e três, no edifício próprio da Associação Comercial do Porto, «Palácio da Bolsa», à rua de Ferreira Borges, desta cidade, onde se achava presente Sua Excelência o Ministro do Comércio, Indústria e Agricultura, Eng. Sebastião Garcia Ramires, compareceram pelas 15 horas e meia os Snrs. Dr. Aleixo Guerra, médico, e Sebastião de Calheiros e Meneses da Silveira, ambos proprietários e viticultores da região Duriense e como tal dela representantes na Comissão de Superintendência constante do artigo 14 do decreto nº 22461; Carlos Alberto Guimarães Lello, da Sociedade dos Vinhos Borges & Irmão, Lda., e Reginaldo M. Cobb, da firma Cockburn, Smithes & Companhia, Limitada, como representantes do comércio exportador do Vinho do Porto, junto da referida comissão. Compareceram mais os Snrs. Ricardo Spratley, proprietário, Dr. Mário Bernardes Pereira, médico, e Jorge de Viterbo Ferreira, proprietário, o primeiro como Director e os seguintes como adjuntos da Direcção, do Instituto do Vinho do Porto, acumulando o Snr. Ricardo Spratley o cargo com que é investido com o de chefe da terceira divisão dos serviços do referido Instituto, a fim de tomarem posse dos referidos cargos para que foram nomeados pelas portarias de 4 de Maio de 1933 publicadas no Diário do Governo número 130, IIª série de 7 de Junho de 1933, anotadas pelo Tribunal de Contas em 3 de Junho de 1933, aos quais se deu a mencionada posse depois de haverem declarado pela sua honra guardar fidelidade às Instituições e acatar as Leis da República, bem servindo os ditos lugares. Também compareceram os Snrs. Engenheiros Agrónomos José Joaquim da Costa Lima e Álvaro da Rocha Cabral, nomeados respectivamente chefes da Primeira e Segunda Divisões dos Serviços do I.V.P., conforme a portaria de 2 de Maio de 1933, publicada no Diário do Governo acima mencionado. João Ribeiro Wandschneider de Faria Mesquita chefe dos serviços de Secretaria e João Carlos Guedes, Presidente da Câmara de Provadores Oficiais, conforme o parágrafo terceiro do artigo nono, segundo as portarias de 4 de Maio de 1933, publicadas no mesmo Diário do Governo acima referido, os quais proferiram o mesmo compromisso de honra, lavrando-se o presente termo de posse, que João Ribeiro Wandschneider de Faria Mesquita escreveu e subscreve, digo, que eu Engenheiro Augusto Cancella de Abreu, Chefe do Gabinete de Sua Excelência o Ministro do Comércio Indústria e Agricultura li e subscrevo.

Porto e sede da Associação Comercial do Porto, 9 de Junho de 1933

Sebastião Garcia Ramires, Aleixo Guerra, Sebastião de Calheiros e Menezes da Silveira, Carlos Alberto Guimarães Lello, Reginaldo M. Cobb, Ricardo Spratley, Mário Bernardes Pereira, Jorge de Viterbo Ferreira, José Joaquim da Costa Lima, Álvaro da Rocha Cabral, João Ribeiro Wandschneider de Faria

Mesquita, João Carlos Guedes, Augusto Cancella de Abreu, Herculano (Jorge?) Ferreira[41]*, António Cálem»*[42].

Como se infere da acta atrás transcrita, há ainda um equilíbrio de representação entre exportadores e viticultores, realidade que irá alterar-se mais tarde em favor do sector comercial e que, naturalmente, suscitará apreensões no sector produtivo.

2. A PRIMEIRA REUNIÃO DA DIRECÇÃO

Três dias depois, pelas 21,30 horas de uma segunda-feira, reunia já a Direcção na residência particular do seu Presidente, Ricardo Spratley, acompanhado dos vice-presidentes, Dr. Mário Bernardes Pereira e Jorge Viterbo Ferreira, e também do chefe de Secretaria, João Ribeiro Wandschneider de Faria e Mesquita[43]. Mas esta não fora a primeira reunião, pese embora o facto de se terem passado apenas 3 dias desde a tomada de posse. É que, nessa mesma noite de 9 de Junho, já a Direcção houvera reunido com o Eng. Costa Lima, traçando as «linhas gerais da actuação deste funcionário e dos seus subordinados», ao mesmo tempo que se tomavam já algumas decisões que esta reunião sancionaria. Entretanto, no sábado anterior, dia 10, já Spratley reunira com o chefe da 2ª. Divisão, Eng. Rocha Cabral, para que este se apresentasse na Régua a fim de adaptar os serviços de fiscalização do Douro às disposições do Decreto 22.461, e elaborasse um relatório alvitrando já as alterações que considerasse urgentes. Outra das medidas já assumidas consistira na visita efectuada na manhã deste dia 12, aos serviços de fiscalização de Gaia para contacto com o pessoal.

O Presidente informou ainda sobre a conversa havida com o Dr. Aleixo Guerra e Sebastião Calheiros, a fim de se marcar a primeira reunião da Comissão de Superintendência. Uma vez que Ricardo Spratley tinha de deslocar-se a Lisboa para uma reunião do Conselho Superior de Viticultura e Aleixo Guerra iria deslocar-se também ao Alto Douro, a reunião da referida Comissão seria convocada para Julho seguinte.

Quanto à questão (provavelmente) primacial, a Sede, o presidente informou ter já realizado algumas diligências e nesse sentido ia a visita que efectuariam no dia seguinte às instalações do antigo Banco Comercial do Porto, na Rua Ferreira Borges, com vista à sua adaptação para sede do Instituto. Sabe-se, pela Acta nº 4, de 26 de Junho de 1933, que a reunião então efectuada se realizou já no Palácio

41 A assinatura não é muito clara e a dúvida resulta ainda de não constar na Acta a referência ao nome.

42 Arquivo do IVP. Actas da Direcção, Acta nº 1, p. 1 e 1v.

da Bolsa, por cedência da Associação Comercial do Porto, uma vez que o espaço para a Sede estava ainda por definir. Embora o edifício do antigo Banco Comercial do Porto fosse de excelente construção e espaçoso, eram necessárias obras de reparação e de adaptação que montavam, segundo a vistoria realizada pelo Eng. Canavarro de Morais, a 190 contos e, como o valor do edifício andaria pelos 458 contos, o custo global ascenderia aos 650 contos. No entanto, a Direcção do Banco Comercial pedia pelo imóvel a quantia de 700 contos. Para Ricardo Spratley este era um custo exagerado, tanto mais que, com essa quantia, era possível construir um edifício de raiz e já apropriado às exigências do IVP[44]. Aleixo Guerra, depois de tecer elogios às «altas qualidades» de Spratley para o desempenho do cargo, não deixa de alertar para a hipótese, encarada por Spratley, da compra do edifício com o produto do imposto, opção que lhe parece errada porquanto essas receitas deveriam ser exclusivamente canalizadas para a propaganda do vinho do Porto em ordem a promover a expansão do produto. Esta posição viria mesmo a ser secundada pelos vários componentes da Comissão. Sabe-se que Spratley terá dirigido uma carta ao Ministro da tutela e que este teria aprovado a compra, através de um ofício[45]. A instalação no actual edifício teria ocorrido antes de 10 de Julho, altura em que se realiza, já na nova sede, uma reunião da Comissão de Superintendência[46].

Entretanto, era dado conhecimento de uma carta de felicitações dirigida a Spratley por Denys Grant, representante de uma firma inglesa de filmes publicitários. Grant aproveitava desde logo a oportunidade para oferecer os seus préstimos, mas Jorge Ferreira contrapõe com a informação sobre um filme que seria rodado no Outono próximo, no Douro, por iniciativa da Casa de Portugal em Paris, não havendo assim necessidade de aceitar esta «oferta». Mas as ofertas publicitárias não se ficavam por aqui. De Londres chegam duas cartas, com datas de 5 e 31 de Maio, emitidas pela «*The Port Wine Trade Association*»[47] e oferecendo-se para colaborar na «propaganda e defesa dos interesses do Vinho do Porto», propondo-se encetar uma campanha publicitária. Na reunião posterior, de 19 de Junho, a Direcção mandatou o seu Presidente para reunir com aquela empresa, na sequência da visita que iria efectuar a Londres.

A *Acta* que vimos seguindo, refere-se mais adiante ao Congresso Antiproi-

43 Actas da Direcção, Acta nº. 1 p. 2-3v.
44 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 12 de Julho de 1933, p. 2v.
45 Não conseguimos encontrar este ofício no Arquivo do IVP.
46 V. Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, de 12 de Março de 1934, p.14v., e de 10 de Julho de 1935, p. 25v.
47 Resultante da transformação da antiga Associação dos Exportadores Britânicos, englobava os exportadores e negociantes de vinho do Porto, tanto portugueses como ingleses, tendo mesmo admitido como cooperador da Direcção, António Mendonça, gerente da Casa de Portugal em Londres. V. Livro de Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, p. 2.

bicionista que deveria realizar-se em Londres em 27 e 28 deste mesmo mês de Junho. A Direcção acorda na necessidade de marcar a sua presença neste Congresso, delegando a tarefa no Presidente, o qual, de passagem por Paris, reuniria com os dirigentes da Casa de Portugal. Deveria igualmente aproveitar a oportunidade para passar por Antuérpia e reunir com «as entidades que virão a constituir a futura Casa de Portugal nessa cidade, constituição essa já decretada, procurando assim assentar num plano geral de propaganda e repressão de fraude».

A deslocação do Presidente e do Eng. Costa Lima a Lisboa para a reunião do Conselho Superior de Viticultura deveria ser ainda aproveitada para discutirem com o Ministro sobre a possibilidade de se inserir no próximo Orçamento Geral do Estado a verba necessária para a instalação dos Laboratórios. No entanto, esta pretensão viria a ser inviabilizada pelo facto de ter dado entrada demasiado tarde e assim não ser já possível incluí-la no Orçamento de 1933/34, conforme teria informado o próprio Ministro[48].

A Direcção decidiu ainda que doravante as reuniões ordinárias deste órgão se efectuassem todas as semanas, às quartas-feiras.

3. AS PRIORIDADES DA DIRECÇÃO: A ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DO IVP

Organizar os serviços, estabelecer relações regulares com os parceiros do sector, controlar a qualidade do vinho do Porto e dinamizar a sua propaganda, constituíram desde logo as grandes prioridades da Direcção. É o que se constata da leitura das Actas do primeiro meio ano de mandato. É de inteira justiça salientar aqui o notável contributo do então Chefe da 1ª. Divisão, o Eng. Agrónomo José Joaquim da Costa Lima, futuro Presidente do IVP, já então um dinâmico responsável pelos passos decisivos que o Instituto encetou nos seus primeiros tempos. Incumbido de estudar a organização da 1ª Divisão, apresenta uma proposta, que viria a ser aprovadà[49], e que previa nomeadamente:

1. A Divisão seria partida em 2 secções, sendo a primeira de «Trabalhos de Estudo Cultural e de Assistência Técnica na Região do Douro», sediada na Régua e submetida à chefia da Estação Vitivinícola do Douro; a segunda seria de «Estudos Enológicos e Laboratoriais», sediada no Porto, nas instalações do IVP.

48 V. Actas da Direcção, Acta nº 7, de 05 de Julho de 1933.
49 Actas da Direcção, Acta nº 2, de 17 de Junho de 1933.

2. O pessoal já existente no Douro ficaria assim afecto à 1ª Secção, necessitando-se apenas da contratação de 2 analistas, 2 preparadores e de 1 servente para a 2ª Secção. Esta contratação importaria num montante anual de encargos de 51.036$00, a suportar pelo Estado.

Enquanto se procurava ultimar as diligências com vista à instalação do IVP no antigo edifício do Banco, decidiu-se solicitar à Direcção da Associação Comercial do Porto a cedência de duas dependências no Palácio da Bolsa, para ali instalar os serviços da 3ª Divisão e da Secretaria[50].

4. AS RELAÇÕES COM OS PARCEIROS DO SECTOR

4.1. A sintonia com o Grémio

O Grémio dos Exportadores de Vinho do Porto (GEVP), carente de instalações próprias, mostrou-se interessado em instalar a sua sede no mesmo edifício do IVP. Ricardo Spratley não estava muito receptivo à ideia, tanto mais que teria de colocar a questão à Comissão de Superintendência. Mesmo assim decidiu ouvir os seus pares. Mário Bernardes Pereira, eivado de uma visão mais «centralista», não só concordava como acrescentava ainda as vantagens de incluir no mesmo edifício a Casa do Douro, embora – naturalmente – com espaços separados e serviços autónomos. Jorge Ferreira avançou no mesmo sentido, afirmando não ver inconvenientes, bem pelo contrário, «pois ficariam assim centralizadas todas as secções respeitantes aos interesses mútuos da lavoura e dos Exportadores (...), entre os quais e embora com a autonomia que a lei lhes confere, tem que haver uma inteira e frequente colaboração para que se alcancem os fins que a legislação em vigor tem em vista»[51].

O Presidente alertou de novo para os inconvenientes, nomeadamente para a possibilidade de, havendo qualquer perturbação nas reuniões do Grémio, tal poder vir a ser interpretado como tendo-se verificado no Instituto. O Dr. Mário Bernardes Pereira aceitou esta preocupação e alterou a sua posição, mas Jorge Ferreira manteve a sua postura. Assim, entendeu-se preferível auscultar a Comissão de Superintendência para se tomar uma decisão mais consensual.

A questão volta a ser discutida dois dias depois[52], tendo sido apresentada por Jorge Ferreira, que informa da conversa havida com o Presidente do Grémio e do pedido deste para uma reunião conjunta. Spratley discorda, mas afirma que se tal

50 Actas da Direcção, Acta nº 3, de 19 de Junho de 1933.
51 Actas da Direcção, Acta nº 2, de 17 de Junho de 1933.
52 Actas da Direcção, Acta nº 3, de 19 de Junho de 1933.

vier a ser aceite, não se oporá, salientando apenas que gostaria que a sua posição ficasse exarada em Acta. Bernardes Pereira, após ouvir Jorge Ferreira, inflecte a sua opinião e justifica que, «considerando a possibilidade da instalação de uma delegação da Casa do Douro na sede do Instituto, dali só poderiam resultar vantagens que se traduziriam muito principalmente na centralização de todos os serviços no mesmo edifício, tanto mais que o Instituto era, pelo próprio espírito do Decreto que o criou, o orientador dos dois organismos acessórios, Grémio e Casa do Douro, e por esta forma melhor poderia dar execução aos fins para que foi criado».

Decidiu-se assim marcar uma reunião conjunta entre as duas direcções. Estava, pois, criada a primeira «separação das águas», entre os que defendiam uma total autonomia dos órgãos, que passava, inclusivé, pela existência de sedes autónomas, e os que entendiam o IVP como o órgão centralizador do sector, encarando a CD e a AEVP como «acessórios» daquele Instituto.

A reunião conjunta resultou na aceitação da instalação dos três órgãos no mesmo edifício. Contudo, Mário Bernardes Pereira ficou incumbido de conferenciar com o delegado do Governo na Casa do Douro, Dr. Luís Osório[53], o que fez no início de Julho, tendo obtido o acordo daquele responsável para a instalação de uma Delegação da Casa do Douro, logo que o IVP possuísse a sua própria sede[54].

A instalação do Grémio ficou entretanto dependente de novas decisões, temendo o GEVP que a Associação Comercial do Porto pudesse mais tarde afirmar que aquele organismo estava ali instalado «por favor»[55].

Em 12 de Julho seguinte o problema foi novamente discutido na reunião da Comissão de Superintendência. Aí se percebe que o problema da discordância de Spratley tinha sobretudo a ver com o receio de tal decisão poder «melindrar» a Direcção da Casa do Douro. Mesmo assim, entendia que o Grémio deveria utilizar as instalações da Associação Comercial para as suas actividades exteriores, mesmo que a sua sede estivesse nas instalações futuras do IVP[56].

4.2. A «fricção» com a Casa do Douro

A relativa ambiguidade das competências previstas nas leis criadoras do triângulo orgânico do sector levariam, bem cedo, ao surgimento de fricções. Segundo o IVP, cabia-lhe indiscutivelmente a superintendência na fiscalização.

53 Actas da Direcção, Acta nº 4, de 26 de Junho de 1993.
54 Actas da Direcção, Acta nº 7, de 05 de Julho de 1933.
55 Actas da Direcção, Acta nº 7, de 05 de Julho de 1933.
56 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, p. 3, Acta de 12 de Julho de 1933.

Outro entendimento tinha, porém, a Casa do Douro. Desta divergência de pontos de vista dá conhecimento Mário Bernardes Pereira na reunião da Direcção de 5 de Julho, logo a seguir ao seu regresso da Régua, onde discutiu a questão com a Direcção da Casa do Douro. Esta entendia que o IVP não devia intrometer-se na fiscalização já realizada pela própria CD. O Instituto, embora reconheça que «a Casa do Douro deve ter uma independência fiscal indispensável para a garantia do seu certificado de produção e tudo quanto se refira a garantir o vinho produzido na região demarcada do Douro», não abdica do direito a uma «acção fiscal completa, dentro e fora da Região Demarcada do Douro». Nesse sentido teria já comunicado o seu ponto de vista ao Ministro e este, em princípio concordante com a posição do IVP, aconselha-o a colocar por escrito a orientação que preconiza[57].

Aquando do regresso de Londres de Ricardo Spratley, nos inícios de Julho de 1933, a Direcção é por este confrontada com a campanha desencadeada pelo proprietário do jornal *A Região Duriense*. O Presidente do IVP considera-se atingido pessoalmente «mas também como Director do Instituto», pelo que iria proceder a uma refutação formal, exigindo a sua publicação naquele órgão, ao abrigo da lei de imprensa, logo que obtivesse aprovação do Ministro do Comércio, a quem enviara já uma cópia. Indignado com as afirmações produzidas naquele órgão regional, o Dr. Mário Bernardes Pereira sugeriu mesmo que se escrevesse ao Ministro da Tutela alertando-o para a «inoportunidade do Snr. Júlio Vasques continuar na Presidência da Câmara Sindical da Casa do Douro»[58].

Além dos problemas com a fiscalização, também o impedimento legal de exportação directa do Douro desde logo subiu a terreiro nas reuniões conjuntas da Comissão de Superintendência. O Major José Xavier Vaz Osório, Presidente da Casa do Douro, aproveitou a reunião de 28 de Novembro de 1933 para manifestar a sua discordância pela disposição legal que impedia os lavradores-exportadores de exportarem o seu vinho «sem ter *stock* mínimo constituído em Gaia, não podendo assim dar cumprimento a contratos realizados antes da organização do Grémio», requerendo que se criasse uma situação especial para estes casos e que o IVP solicitasse ao Ministro um aditamento ao artº 8º para tornear esta dificuldade.

Era de esperar, como veio a acontecer, a reacção desfavorável do Dr. Álvares Ribeiro, presidente do Grémio dos Exportadores. Em seu entender, só ao Ministro cabia tal decisão e não era legítimo que a Casa do Douro trouxesse para esta Comissão pedidos que lhe dissessem directamente respeito. De resto, «os interessados têm tempo para reclamar depois da publicação da lista dos Expor-

57 Actas da Direcção, Acta nº 7, de 05 de Julho de 1933.
58 Actas da Direcção, Acta nº 8, de 11 de Julho de 1933.

tadores no Diário do Governo». Se alguém podia tratar deste assunto não era a Comissão de Superintendência, mas sim o próprio Grémio. É evidente, nesta reacção singular, a intenção de obstaculizar a pretensão duriense. Tanto assim que o Presidente da Câmara Sindical, Dr. Carlos Pimentel, se apressa a recordar que não se tratava de uma recusa dos lavradores a inscreverem-se como exportadores no Grémio, mas tão só ver resolvidos os problemas decorrentes dos actuais *stocks*, acrescentando o Major Vaz Osório que lhe parecia correcto ser o IVP a canalizar o problema para o Ministério, por se tratar de «um organismo de união entre a lavoura e o Comércio»[59].

Quatro meses depois o problema subsistia e na reunião de 14 de Março de 1934, Altino Dias Pinheiro (que substituiu o Presidente da Casa do Douro na Comissão de Superintendência) solicitou esclarecimentos sobre a questão do escoamento dos vinhos do Douro. Spratley informa das diligências efectuadas e propõe que no caso da existência não exceder as 60.000 pipas «se poderia organizar um armazém no Porto ou então entregar o vinho por diversos exportadores». Todavia, como aquele duriense ia em breve a Lisboa falar com o Ministro, poderia perfeitamente colocar-lhe o assunto.

A que se devia a ausência do Major Vaz Osório e sua consequente substituição por Altino Pinheiro? Significaria o desejo de não se expor demasiado e não ter de repetir a discordância já anteriormente manifestada? Quereria Vaz Osório evitar ter de entrar em conflito directo com os exportadores, avessos a qualquer alteração da lei que pudesse fazer regredir a «conquista» traduzida na proibição da exportação directa do Douro? Não o sabemos, mas é crível que as tensões no seio da Casa do Douro estivessem alteradas, tanto mais que logo de seguida Altino Pinheiro lança para a reunião uma verdadeira «bomba», ao requerer cópias das actas das reuniões desta Comissão, «principalmente no que dissesse respeito à actuação dos representantes do Douro para que, em qualquer altura, pudessem mostrar a forma como tinham zelado os interesses da lavoura». Idêntico pedido tinha já sido feito por escrito pela Casa do Douro.

Terá sido esta a razão da ausência de Vaz Osório? De facto, haveria no Douro quem insinuasse uma conduta menos favorável dos durienses seus representantes na Comissão de Superintendência, bem como do IVP, como pode constatar-se pela carta (confidencial) de 20.12.1933, enviada pela Direcção do Instituto ao Ministro e na qual se reconhece existir um «plano de antemão concertado para criar no Douro um ambiente desfavorável ao Instituto, e pôr em cheque a sua actuação»[60]. Tudo leva a crer que foi realmente este o motivo, como se verá mais adiante pela reacção de Aleixo Guerra.

59 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 28 de Novembro de 1933, p. 11v.
60 V. Anexo II.

Spratley não concorda em fornecer tais cópias, pois podia haver assuntos confidenciais tratados nas reuniões e nem os próprios colegas de Direcção do IVP delas podiam ter conhecimento. Carlos Lello sugere que se consulte o Ministro, mas Altino Pinheiro insiste que o requerimento seja votado.

É então que Aleixo Guerra, proprietário e viticultor da região duriense, que integrava a Comissão de Superintendência como representante da Lavoura e assumia agora a Vice-Presidência daquela Comissão, se insurge contra o requerimento, interpretando-o como «prova de desconfiança para com os delegados» e diz que integra aquela Comissão «por uma especial atenção para com Sua Ex.ª o Ministro». Se este o nomeara é porque confiara nele e sentia-se com a consciência tranquila quanto à forma como tratara dos interesses do vinho do Porto. Por isso, esperando que a Comissão de Superintendência o não levasse a mal, apresentava desde já a sua demissão.

É fácil imaginar-se o clima instalado. O Director da Alfândega recusa-se a admitir a votação do requerimento e nem sequer aceita que a questão seja colocada ao Ministro. Para ele, o conteúdo das Actas tem de ser secreto. Mas a discussão prolongou-se e apenas se saiu do impasse quando o Secretário apresentou um requerimento para que Spratley pudesse colocar a questão ao Ministro. O requerimento foi aprovado por maioria, dado que o Director da Alfândega manteve a sua posição[61].

É óbvio que a demissão de Aleixo Guerra não se consumou, mas as tensões diversas, com destaque para as questões do escoamento, persistiram, como se prova pela reunião entre a lavoura duriense, havida no Porto no dia 11 de Junho de 1935, para estudar e resolver os graves problemas do Douro, tendo sido então nomeada uma Comissão encarregada de apresentar uma proposta para resolução das principais dificuldades da lavoura[62]. E, curiosamente, data do dia seguinte a informação de Ricardo Spratley aos seus colegas de Direcção, de uma carta que teria enviado ao Ministro, apresentando a sua demissão[63].

Já na véspera, a Direcção do IVP enviara ao Presidente da Direcção da Casa do Douro uma carta lamentando os múltiplos boatos, postos a correr nas semanas antecedentes, sobre supostas entradas no Entreposto de vinho de pasto provindo do Sul, o que poria desde logo em causa a Fiscalização do IVP. E aproveita o ensejo para denunciar João Carlos Guedes Júnior, Chefe da Fiscalização da Casa do Douro, que teria dito a Francisco Pina de Morais, um lavrador de Quintião, que «o facto de os negócios, no Douro, estarem maus, se deve à entrada de muitos vinhos do Sul pela estação das Devesas». Face à gravidade destas afirmações, oriundas de alguém que, detendo funções de responsabilidade, deveria preservar

61 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 14 de Março de 1934, p. 12-13.
62 V. Anexo III.
63 Arquivo do IVP. Livro do Copiador nº 1. Carta de 13 de Junho de 1935, p. 52.

a imagem dos organismos oficiais, o IVP solicitava que a Casa do Douro ouvisse o funcionário, reservando-se o Instituto o direito de apresentar a devida queixa[64].

O certo é que a proposta saída daquela reunião da lavoura teve grande impacto e obrigou mesmo a uma reunião da Comissão de Superintendência, realizada a pedido do IVP no dia 10 de Julho de 1935. Curioso é igualmente o facto de o Dr. Acácio Mendes, presidente do Conselho Geral da Casa do Douro, ter sido nomeado presidente da Comissão de Superintendência, em substituição do demitido Ricardo Spratley, e de nela tomarem parte, pela primeira vez, os directores-adjuntos do IVP, Dr. Mário Bernardes Pereira e Jorge Viterbo Ferreira.

O teor da proposta foi, pois, alvo de discussão, não sem que antes Aleixo Guerra pusesse em causa a legitimidade de tal discussão por este órgão. O presidente da Direcção da Casa do Douro, Armando Amaral, relata então que foi procurado por uma comissão de lavradores do Douro e que repudia «as afirmações feitas na cláusula número sete, visto que são insinuações» (trata-se da proposta de remodelação da fiscalização do Entreposto de Gaia, garantindo na sua presidência alguém da confiança dos durienses), e quanto às questões da aquisição de vinhos beneficiados e dos mostos dignos de benefício, a sua Direcção assumira integralmente o que estava previsto na lei. Nega igualmente insinuações de que teria recusado a compra de vinhos que lhe foram oferecidos, como seria igualmente falso ter havido «vendas efectuadas abaixo do preço mínimo estabelecido». Repudia ainda as insinuações sobre eventuais entradas de vinho de pasto de outras regiões na região duriense.

A questão maior seria, para os lavradores, a do escoamento e Armando Amaral não aceitava que pudesse falar-se em crise uma vez que, neste ano e até Julho de 1935, a posição seria mesmo melhor que em igual período do ano anterior: «foram vendidas no Douro vinte e seis mil pipas das quais, só em Junho, vieram para o Porto oito mil pipas». Em seu entender, a crise era de preços e não de escoamento, uma vez que o *stock* de vinhos no Douro, em 3 de Julho, era de 91.487 pipas, 18.000 das quais pertenciam aos exportadores, contra 73.000 pertencentes aos lavradores. A crise seria, pois, unicamente de preços e de prazos e «seria um fracasso se se pretendesse dar o exclusivo de tratamento à Casa do Douro»[65].

Após demorada discussão, acertou-se na criação de um grupo de trabalho integrado por representantes dos três organismos, encarregado de estudar o problema e apresentar um parecer. Entretanto, Jorge Ferreira alertava para a necessidade de se clarificar qual iria ser a política de beneficiação dos vinhos da próxima colheita. Na sua opinião, o quantitativo de mosto a beneficiar não

64 Arquivo do IVP. Livro do Copiador nº 1. Cartas de 12 e 18 de Junho de 1935. p. 53-55.
65 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 10 de Julho de 1935, p. 26v-27.

deveria ser inferior ao do ano transacto (55.000 pipas). Armando Amaral concordava com este ponto de vista e acrescentava que a aguardente do Douro a utilizar no benefício seria de 32 litros por pipa de mosto, proposta que mereceu a concordância generalizada.

O grupo de trabalho atrás referido, apresentou de facto o seu parecer na reunião seguinte, de 17 de Julho, e sabe-se, pela acta, da existência de um pedido da CD para que fosse adiada a discussão do documento. Estranhamente, contudo, o pedido chega à reunião por carta assinada em nome do presidente da CD, trazida em mão. Ora, Armando Amaral estava presente na reunião e não fora ele quem assinara a carta. Infelizmente e embora a acta diga que o documento lhe ficava apenso, não o encontrámos, impossibilitando-nos assim de o conhecer.

Sabe-se, contudo, que um dos pontos discutido e aprovado por unanimidade foi a decisão que, «de futuro, o Instituto do Vinho do Porto não receberia qualquer comissão, quer ela fosse de lavradores quer fosse de exportadores, a não ser que elas viessem acompanhadas das Direcções dos respectivos organismos representativos».

Mais uma vez deparamos com uma situação de conflito (entre muitas outras), sem que haja documentos susceptíveis de a clarificarem. São constantes as alusões nas actas, tanto à existência de reclamações como de protestos, mas sempre redigidas de forma a não tornarem claro o que se passava. Por exemplo, a dado passo diz-se: «quanto ao segundo número, foi resolvido que fosse um dos pontos reservado para estudo (...) o quinto e o sexto ponto foram aprovados». E, como os presentes estavam, naturalmente, por dentro dos problemas, o investigador confronta-se sistematicamente com meras alusões e textos por vezes verdadeiramente herméticos. É o caso de discussões no seio das próprias reuniões, sem que lobriguemos o seu verdadeiro fundamento.

Em Agosto seguinte o IVP convoca uma reunião da Comissão. Uma nota oficiosa da Casa do Douro fixara em 50 litros o quantitativo de aguardente do Douro a usar na vindima. Esta decisão contrariava, pois, o que fora decidido na reunião anterior bem como a própria declaração do presidente da CD e era tão mais grave quanto fora o próprio Ministro a informar o IVP de que ordenara à Casa do Douro a paragem da «destilação de vinhos do Douro cujo escoamento para a cidade do Porto estava agora assegurado em mais larga escala com a publicação do Decreto que eleva a cinquenta por cento a percentagem de vinho do Douro a ser obrigatoriamente consumido». O presidente da CD justifica-se afirmando que embora mantenha o que dissera na reunião anterior, os números sobre a existência de aguardente do Douro «foram alterados em virtude da queima que se fez posteriormente à ordem de paralisação» e que a existência de aguardente do Douro era de 6.347 pipas, mas que se viu «obrigado a queimar mais, pois que, tendo trinta mil pipas de vinho de pasto no Douro e, estando algum deste em más

condições para servir para consumo, a única saída que lhe poderá dar será a queima». A discussão estendeu-se ainda por largo tempo, com intervenções muito críticas dos representantes dos exportadores, que consideraram esta atitude da CD como um desrespeito das deliberações da Comissão de Superintendência[66].

5. O CONTROLO DA QUALIDADE

Os Serviços de Fiscalização estavam até então sediados nas Devesas, em Gaia, e aí se dirigiam as empresas exportadoras com as amostras, só depois se encaminhando para a Alfândega, no Porto. Jorge Ferreira apresenta uma proposta[67] no sentido de alterar este percurso. Assim, logo que o Instituto possuísse a sua sede definitiva, aqueles Serviços deveriam transitar para lá, facilitando-se o processo e beneficiando-se os serviços de secretaria.

Um dos primeiros problemas levantados foi precisamente o dos Certificados de Origem. Vários exportadores se dirigiram ao IVP, solicitando que nos Certificados figurassem os nomes dos seus clientes, embora se fizesse constar no referido documento o número de registo do respectivo armazém exportador. Como tal pretensão não contrariava o disposto no Artigo 5°, Capítulo I, do Decreto 22.460, de 10 de Abril de 1933 (que cria o Grémio de Exportadores), a pretensão foi aceite[68]. Mais tarde, porém, o próprio Ministro viria a declarar que se deveria manter o que estava estabelecido na Lei, isto é, nos Certificados só poderiam figurar o nome do exportador e, de futuro, apenas poderiam ser incluídas as designações pelas quais eram conhecidas as firmas[69]. Na reunião de 25 de Julho de 1933, refere-se que o presidente deu conta ao Ministro de um abaixo-assinado subscrito por 18 empresas exportadoras, pedindo que os Certificados pudessem ser passados «em nome de entidades não inscritas como exportadores e que, embora mencionando o número de registo do armazém de exportação do fornecedor do vinho, o seu nome não aparecesse». Embora alertando o Ministro, Spratley não fez subir o pedido por considerá-lo «em oposição com a doutrina que enformava a economia geral dos Decretos sobre o Comércio do Vinho do Porto e nos quais se definiam as condições que classificavam o exportador», opinião que merecia o acordo do próprio Ministro. Com efeito, alguns exportadores viciavam os certificados, apondo sobre o nome do exportador um carimbo com o nome de outra entidade interessada em fazer-se passar por exportador, como denuncia Jorge Viterbo Ferreira na reunião de 31

66 Actas da Comissão de Superintendência, n° 1, Acta de 17 de Agosto de 1935, p. 30-34.
67 Actas da Direcção, Acta n° 2, de 17 de Junho de 1933.
68 Actas da Direcção, Acta n° 5, de 28 de Junho de 1933.
69 Actas da Direcção, Acta n° 7, de 05 de Julho de 1933.

de Julho de 1933[70], propondo que de futuro os Certificados fossem impressos já com o nome do exportador.

A Acta nº 7, de 5 de Julho, refere que o Ministro se tinha manifestado contrário à «exportação directa do Douro», preservando tudo quanto a lei prescrevia quanto à manutenção dos armazéns em Gaia, normas quanto a *stocks*, etc. Dado que nada, antes, aparece referido quanto a esta pretensão, é impossível sabermos quem a teria alvitrado. Atendendo, entretanto, à reunião havida pouco antes no Douro, entre Mário Bernardes Pereira, da Direcção do IVP e a Direcção da CD, é de presumir que o problema se tenha então levantado.

Na reunião que Ricardo Spratley teve em Antuérpia (de passagem na sua deslocação ao Congresso Antiproibicionista de Londres), teria sido abordada a possibilidade de vir a proceder-se ao engarrafamento local do vinho, embora sob controlo. Disto mesmo informou a Direcção, reunida em 11 de Julho de 1933[71], tendo Mário Bernardes Pereira alertado para os cuidados que tal medida implicaria, para não acontecer como no Brasil, «onde o engarrafamento se tornou, não só mais caro como inconveniente, dando origem ao aproveitamento das garrafas originais, para nelas serem introduzidos vinhos de fraude». Decidiu-se, assim, colocar a questão à Comissão de Superintendência.

6. A REPRESSÃO DA FRAUDE

O controlo da qualidade está indissociavelmente ligado à repressão da fraude, atitude que vai merecer uma atenção constante por parte do IVP e não são poucas as ocasiões em que a Fiscalização do Instituto cancela mesmo embarques devido à má qualidade do produto. Apenas a título de exemplo (entre muitos outros), podemos referir a suspensão do embarque de 150 barris da firma Barros, Almeida & Cª decidido pela Câmara dos Provadores. A empresa exportadora, não satisfeita, interpôs recurso para a Junta Consultiva, mas esta ratificou a decisão da Câmara, pelo facto do vinho «não apresentar qualidade suficiente para ser exportado»[72]. Entretanto, nem sempre era possível controlar a qualidade da forma mais desejável, e a própria Direcção do IVP o reconhece quando, em carta para Londres, dirigida a António Mendonça, escreve: «quando os Laboratórios (...) estiverem devidamente montados, teremos então ensejo de ser mais rigorosos na prova dos vinhos, na ocasião do embarque»[73].

Mas França, até pela preocupante quebra no volume das exportações, será um contínuo quebra-cabeças para a Direcção do IVP. Não são apenas os preços

70 V. Actas da Direcção, Acta nº 10, de 31 de Julho de 1933.
71 V. Actas da Direcção, Acta nº 8, de 11 de Julho de 1933.
72 Livro do Copiador nº 1. Carta de 13 de Novembro de 1934, p. 45.
73 Livro do Copiador nº 1. Carta de 03 de Dezembro de 1934, p. 48.

baixos, mas também as adulterações constantes do produto. E por isso mesmo se multiplicam os contactos, as medidas, os controlos, as acções de fiscalização e de promoção do produto, acompanhadas de campanhas jornalísticas. A melhor forma, segundo o IVP, será estabelecer então uma relação de reciprocidade no controlo, medida que a Direcção do IVP propõe a responsáveis da viticultura e do Governo franceses. A contrapartida ao controlo a efectuar em França, seria o controlo sobre os vinhos e licores franceses realizado em Portugal[74].

Outra das primeiras preocupações da novel gestão do IVP assentava na adulteração a que era submetido o nosso vinho em Inglaterra. Spratley revela que, à chegada ao porto de destino, adicionavam água ao vinho do Porto, por forma a fazer baixar a sua graduação. Mas o combate a esta fraude passava, necessariamente, pela modificação da legislação inglesa a fim de travar esta prática ainda demasiado frequente e poder, assim, manter a garantia da qualidade «Port»[75].

Também a fraude no mercado interno haveria de merecer especial atenção. Carlos Lello alerta a Comissão de Superintendência para as saídas de vinho do Porto, em barris, da Régua para outras terras do território nacional, bem como de Gaia, estes identificados como barris de vinagre. Por isso alguns exportadores não logravam colocar os seus vinhos na província, uma vez que aí já se recebia vinho do Porto em barris, o que era proibido por lei. De facto, a venda para o mercado nacional impunha a obrigatoriedade do engarrafamento[76].

Idêntica preocupação se manifesta com o trânsito da aguardente por caminho-de-ferro. Os representantes da Produção recomendam que a CP «não entregue a aguardente sem que o destinatário apresente a competente guia de trânsito passada pela Casa do Douro ou pelo Instituto do Vinho do Porto»[77].

Em Dezembro de 1933, J. P. Gouveia, um exportador de Gaia, foi processado pelo IVP pelo facto de «ter sido encontrado a lotar, no seu armazém do Entreposto de Gaia, mosto, vinho de pasto e aguardente». Aliás, este exportador era um dos acusados de vender vinho do Porto em França a preços inferiores aos mínimos fixados para aquele país. Mas em Julho de 1935 o processo estava ainda por resolver, como se infere de uma carta dirigida pelo IVP ao Ministro do Comércio e Indústria, pedindo a sua intervenção para aceleração do processo[78].

A própria Guarda Fiscal não estava isenta de culpas no contrabando da aguardente e algumas praças daquela instituição policial, colocadas no Entreposto de Gaia, estavam mesmo sob averiguação da Polícia de Investigação Criminal[79].

74 V. Actas da Comissão de Superintendência, nº 2, Acta de 7 de Abril de 1936, p. 14v-15.
75 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 12 de Julho de 1933, p. 5v.
76 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 12 de Julho de 1933, p. 6.
77 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 12 de Julho de 1933, p. 6.
78 Livro do Copiador nº 1. Carta de 17 de Julho de 1935, p. 58-59.
79 Livro do Copiador nº 1. Carta do IVP ao Director da Polícia de Investigação Criminal, de 14 de Fevereiro de 1936, p. 78.

7. A PROMOÇÃO DO VINHO DO PORTO

A viagem de Ricardo Spratley ao Congresso Antiproibicionista, em Londres, foi alvo de um relatório por ele redigido[80]. Embora não se conheça o conteúdo desse relatório, sabe-se, pela Acta[81], que concretizou diligências em Londres, Antuérpia e Paris, estabelecendo as bases em que teria de assentar o programa de publicidade e de expansão do vinho do Porto naqueles mercados. Igualmente informou do contacto que teve com um tal Herbert W. Pheysey, que se prontificou a enviar ao IVP, para estudo, a documentação que possuía sobre a alteração das condições legais da venda de vinho do Porto na Inglaterra, e que constituía um verdadeiro repositório de opiniões de vários advogados ingleses.

O relatório enviado por Pheysey à Comissão Técnica da Secção de Vinhos da Associação Comercial do Porto refere nomeadamente a necessidade de «combater a concorrência desleal (feita) pelos vinhos do Império Britânico aos vinhos do Porto», como se infere da informação prestada por Carlos Lello, enquanto Reginald Cobb recorda que desde 1910 «os produtores de vinhos dos Domínios, fazem uma propaganda intensa na Inglaterra» não se verificando igual atitude por parte do comércio português»[82].

Quanto às questões de propaganda do vinho no estrangeiro, decidiu-se:

1. Para Inglaterra, lançar uma campanha publicitária em 25 publicações, disponibilizando-se para o efeito uma verba de 3.000 libras (uma parte desta quantia seria aplicada no combate à fraude); esta verba, que poderia parecer exagerada, não era assim considerada por Spratley, que em reunião da Comissão de Superintendência demonstrou a oportunidade em se avançar com uma campanha nos órgãos de imprensa daquele país, dada a sua grande tiragem, e recordava que, só em França, o Governo destinara cem contos das receitas do Instituto para a campanha de cartazes contraditórios da propaganda efectuada pelos sindicatos franceses contra o vinho do Porto[83]. Na verdade, a campanha viria a assumir um gasto bem maior, chegando às 5.000 £[84].

2. Para a Casa de Portugal em Paris, seria de manter a prática de, aproveitando as cedências de algumas casa exportadoras, ofertar bons vinhos no decurso das recepções que organizava. De resto, o plano para França estava dependente do Acordo Comercial a negociar, dadas as relações tensas que caracterizavam então o comércio entre os dois países.

80 Não lográmos encontrar este Relatório no Instituto.
81 Actas da Direcção nº 8, de 11 de Julho de 1933.
82 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 12 de Julho de 1933, p. 3v-5.
83 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 12 de Julho de 1933, p. 2.
84 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 28 de Novembro de 1933, p. 7.

Sabe-se que as relações comerciais com a França não eram as melhores e que então se desenvolvia uma forte campanha contra nós por parte dos sindicatos do Banyuls, o que levou o IVP a encarar a possibilidade de conceder um crédito de 70.000 Fr., pedido pela Casa de Portugal, em Paris, com vista à afixação de cartazes no norte daquele País, para combaterem a propaganda contra o vinho do Porto. A verba foi considerada excessiva, mas reconheceu-se a necessidade de fornecer meios para o desencadeamento da campanha publicitária, dada a importância futura daquele mercado. Ao mesmo tempo, o IVP acedeu a um outro pedido da mesma entidade, no sentido de conceder a importância de 32.000 Fr. para custear a vinda a Portugal de uma delegação do sindicato de Sommeliers, presidida por Raymond Brunet, dado tratar-se de «uma missão composta de indivíduos que exercem uma grande influência no consumo de vinho do Porto» em França[85].

Mas a promoção do vinho do Porto em França passava igualmente por um melhor controlo dos preços que vinham sendo alvo de uma desmesurada concorrência entre firmas exportadoras, baixando-os a níveis preocupantes, «em exclusivo proveito dos intermediários e dos retalhistas franceses»[86], sem que os consumidores gauleses disso tirassem qualquer benefício. Era o caso das denúncias feitas por empresas como a Kopke & Cª ou a Gonzalez Byass, informando o Instituto sobre casas exportadoras de Gaia que «estão a oferecer a cafés e retalhistas (sem intervenção dos importadores por grosso) vinhos a 210 Frcs. f.o.b. (...) ou a 220 Frcs. o hectolitro». Também António Cálem, ao tempo sócio gerente da empresa A. Ramos Pinto & Irmão, revela ter conhecimento que se estão a vender vinhos a 200 francos, «com a garantia de estágio em Rouen». Surgem várias propostas para travar estes procedimentos e encara-se mesmo a possibilidade de fixar um preço mínimo. Todavia, Álvares Ribeiro discorda, alegando dificuldades nessa fixação pela falta de um organismo comprador e pela instabilidade dos câmbios. Seria preferível, em seu entender, «estabelecer uma fiscalização rigorosa sobre a qualidade, o que obrigaria à elevação dos preços[87].

Impunha-se, com a maior brevidade, obter um novo Tratado de Comércio com a França e o Instituto não se furta a desenvolver todos os esforços. É preciso investir na criação de um ambiente favorável às nossas pretensões. Para o efeito, o IVP despende uma verba de 50.000 francos, a que se juntou igual montante por parte do Comércio das Conservas. É nesse sentido que se desencadeia, ainda em 1933, uma campanha de propaganda no meio parlamentar gaulês, tendo resultado em favoráveis intervenções de deputados e em artigos de jornais

85 Actas da Direcção, Acta nº 10, de 31 de Julho de 1933.
86 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 12 de Julho de 1933, p. 2v.
87 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 28 de Novembro de 1933, p. 9v..

afectos a vários grupos parlamentares propícios à criação de um ambiente mais receptivo aos intuitos portugueses[88].

A situação viria a conhecer algumas mudanças, quer com a assinatura do Tratado Comercial com a França, quer com a publicação do Decreto-Lei 25.533[89], que vem fixar uma sobretaxa de exportação para garantia de preços mínimos. No entanto, na reunião da Comissão de Superintendência de 22 de Maio de 1936, os presentes defendem que a sobretaxa de exportação se mantenha apenas em relação às exportações para França. De resto, o próprio Ministro havia afirmado já que «o que prejudica a entrada do vinho do Porto em França não é o preço mínimo fixado, nem a qualidade oferecida, mas sim a forma como é feita a oferta». E, mais adiante, volta a recordar-se as violações nos preços da oferta, bem como a condenação a que foi sujeito um exportador, por parte da Direcção do respectivo Grémio, tendo sido obrigado a pagar uma multa de 30 contos, penalização entretanto atenuada para 6 contos, por decisão da Assembleia Geral do mesmo Grémio[90].

Na verdade, em 1936 persistia ainda a discussão sobre acções de promoção do nosso vinho em França, demonstrando a persistência de dificuldades numa melhor colocação naquele mercado. E assim se chega à decisão de acordar com uma empresa cinematográfica, a «Publi-Ciné», a colocação de pequenos anúncios a exibir nos intervalos das sessões de cinema, despendendo-se com isso 400 francos por semana e por sala, além do preço do próprio filme. Entretanto, um tal Christian de Caters lograra já interessar a empresa «Fox» na realização de um filme documentário que iria custar 50.000 francos, destinado à exibição em salas de cinema gaulesas. Ao mesmo tempo, o IVP cuidava já dos aspectos relacionados com a construção do Pavilhão com que iria participar na Exposição Internacional de Paris, a realizar em 1937[91].

Da sua passagem por Antuérpia, Spratley contou que tinha constatado o grande empenho do Dr. Alberto de Oliveira, Ministro de Portugal em Bruxelas, que o convidou para uma reunião em sua casa, juntamente com negociantes portugueses na Bélgica, o Cônsul de Portugal em Bruxelas e o Cônsul Geral em Antuérpia, Dr. Aristides de Sousa Mendes, tendo-se aí discutido alguns pormenores sobre a criação da Casa de Portugal em Antuérpia e analisado formas de combate às fraudes[92].

Quanto à campanha de propaganda exercida na Grã-Bretanha, o próprio Instituto reconhece, pouco depois, o seu sucesso, em carta ao Chefe do Gabinete

88 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 28 de Novembro de 1933, p. 7v.
89 Publicado no Diário do Governo, nº 97, 1ª Série, de 27.04.1936.
90 Actas da Comissão de Superintendência, nº 2, Acta de 22 de Maio de 1936, p. 18-v-19.
91 Actas da Comissão de Superintendência, nº 2, Acta de 7 de Abril de 1936, p. 14-v-15v.
92 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 12 de Julho de 1933, p. 2.

do Ministro do Comércio, Eng. Augusto Cancella de Abreu. Numa síntese sobre os resultados verificados durante 1933 e depois de reconhecer um abaixamento nas exportações para a Noruega, Suécia e Bélgica, justificadas com a «crise económica naqueles países», congratula-se com o aumento superior a 2.300 pipas verificado na Escócia, atribuível à campanha desencadeada nos «órgãos de grande tiragem da imprensa inglesa»[93]. Aliás, o montante de verbas já despendidas com propaganda e remetidas através das Casa de Portugal e Câmaras de Comércio para Inglaterra, França, Brasil, etc., somaram 816.709$60, até ao final de 1933[94]. Esta importância irá subindo gradualmente e dois anos depois já se orçamentava, para o ano de 1936, o montante de 1.188.000$00, dos quais apenas 150 contos seriam gastos com a promoção em Portugal. Parece, no entanto, que nem todos estavam de acordo em que se investisse na promoção dentro de portas. No Plano de Trabalhos para 1936, a Direcção do IVP mostrava-se desfavorável a este investimento, o que levou Carlos Lello (representante do comércio exportador) a discordar frontalmente na reunião da Comissão de Superintendência[95].

7.1. Proposta de monopólio na América

Também o mercado dos Estados Unidos começa a ser agora alvo dos interesses do IVP. O fim da «Lei Seca» naquele país permite encarar a hipótese de exportação do vinho do Porto com algum optimismo. No entanto, seria necessário, na opinião do Eng. Pedro Inácio Ribeiro, acautelar a pureza do produto, negociando um tratado comercial com os U.S.A. que incluísse cláusulas semelhantes às inscritas no tratado com a Irlanda. Até lá, porém, importaria obter maior volume de informações sobre possibilidades de propaganda e colocação do vinho do Porto[96]. De qualquer forma, parecia aconselhável que a exportação se fizesse através de vinho engarrafado e selado com um selo oficial próprio, para evitar a fraude num país onde «Gangsters e Bootleggers constituíam uma verdadeira instituição», no dizer de Spratley[97]. No entanto, o Dr. Álvares Ribeiro alertava para as dificuldades em se manter o vinho por longo tempo em garrafas «sem depositar as matérias corantes que lhe são características bem como a precipitação produzida pela oxidação», o que poderia trazer inconvenientes, atendendo ao desconhecimento dos consumidores e retalhistas americanos.

93 Livro do Copiador nº 1. Carta de 02 de Janeiro de 1934, p. 19-20.
94 Livro do Copiador nº 1. Carta de 02 de Janeiro de 1934, p. 19-20.
95 Actas da Comissão de Superintendência, nº 2, Acta de 21 de Janeiro de 1936, p. 10.
96 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 13 de Julho de 1933, p. 5v.
97 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 28 de Novembro de 1933, p. 8.

Na verdade, a promoção do nosso vinho nos Estados Unidos não estava a resultar da melhor forma. Disto mesmo dá conta o Presidente do IVP na reunião da Comissão de Superintendência de 14 de Março de 1934, satisfazendo a curiosidade de Altino Pinheiro. Nada se podia desenvolver sem que fosse assinado um acordo comercial com aquele país, por se desconhecer qual o contingente que viria a ser atribuído a Portugal. Assim, limitavam-se as nossas iniciativas à publicidade, reduzida porque caríssima.

Altino Pinheiro lê então uma carta recebida pela Casa do Douro na qual se propunha a compra do vinho duriense, permitindo desta forma solucionar o problema do escoamento. Tratava-se de uma proposta veiculada por um advogado, em nome de um grupo americano, que pretendia adquirir anualmente 100.000 pipas, «desde que lhe fosse dado o exclusivo das vendas para a América e Canadá». Na referida carta, o advogado propunha à Casa do Douro que esta obtivesse do Governo um monopólio para exportar vinhos do Douro para aqueles países, ao mesmo tempo que o Governo deveria obter do seu congénere americano a garantia do nome do Vinho do Porto, entrando este no país sem quaisquer limites. Por outro lado, o grupo comprometia-se a comprar um mínimo de 10.000 pipas no primeiro ano, aumentando anualmente esse número de mais 5.000, até atingir as 100.000 pipas por ano. E prometia obter ainda do governo americano o reconhecimento do monopólio. Como consequência, a Casa do Douro oficia o Ministro da Tutela e esclarece que aquelas garantias foram mesmo mais longe, em entrevistas posteriores. Isto significava a garantia de «escoamento para benefício de todos os vinhos da região (...) que não obtivessem benefício pelo comércio ou lavoura e que se destinem a consumo interno ou exportação para todos os países menos E. U. da América do Norte e Canadá». Assim, a Casa do Douro disponibilizava-se para, conjuntamente com o representante do grupo americano, reunir com o Ministro.

7.2. O bar do Estoril

Impunha-se encontrar formas de promover o vinho do Porto também internamente. Surgem, por isso, várias propostas, uma das quais é a da venda de vinho do Porto num bar do Casino do Estoril. A ideia não colheu desde logo uma recepção muito favorável e houve mesmo quem optasse antes por um painel de publicidade. É que a venda de vinhos, sob a responsabilidade do IVP, implicaria opções relativamente a determinadas empresas, o que contrariava o espírito de isenção com que fora criado o próprio Instituto. De resto, punha-se igualmente o problema da «propaganda pela prova» em realizações a levar a cabo noutros países. Como fazer, então? Dar a provar vinhos de umas marcas em detrimento de

outras? Organizar concursos entre empresas para que os vencedores pudessem enviar as suas marcas para o estrangeiro? Criar uma marca específica do IVP, a partir de lotes preparados pelas empresas? A solução não era fácil e a discussão do problema arrastou-se por sucessivas reuniões da Comissão de Superintendência. Decidiu-se então criar uma Comissão que estudasse propostas susceptíveis de virem a constituir um regulamento para a «propaganda pela prova».

Na reunião de 4 de Março de 1935[98] aprovou-se finalmente o Regulamento que, nas suas linhas gerais, estipulava:

1. O IVP, como entidade que superintendia o sector, deveria restringir a sua propaganda à «publicação de panfletos, anúncios nos jornais (...), bem como por meio de anúncios luminosos, etc.», possibilitando a todas as empresas, «gratuitamente, as vantagens que resultem do reclame».

2. Quanto à propaganda pela Prova, reconhece-se a sua dificuldade pelo elevado número de casas exportadoras em condições de concorrer e mesmo assim deveriam estar «sujeitas a cláusulas mais rigorosas», nomeadamente:

a) «é essencial que o vinho seja oferecido gratuitamente (ao IVP) pelas casas que queiram concorrer»;

b) devia haver nos locais de prova os vinhos seguintes: Porto, Porto «sobre o seco», Porto branco e Porto Velho; quanto aos primeiros, o preço deveria estar previamente tabelado não podendo ser inferior a um preço pré-determinado e só o «Velho» poderia ter um preço estabelecido pelos concorrentes. No entanto, nenhuma empresa poderia concorrer com mais de duas daquelas marcas, todas elas, de resto, submetidas previamente à apreciação da Câmara de Provadores do IVP. No caso de ser recusada uma amostra, o concorrente enviará uma outra e se esta também não for aprovada, «o concorrente perderá o direito de a exibir novamente».

3. Competia ao IVP a remessa dos vinhos a expedir para propaganda.

4. Todos os vinhos seriam remetidos ao IVP «em garrafas, meias ou quartos, não podendo a quantidade de cada tipo exceder o conteúdo correspondente a doze garrafas».

5. O local de venda deveria também possuir, além do salão de prova, uma cave para armazenagem do vinho engarrafado, por forma a manter condições de temperatura favoráveis e apenas poderiam ser vendidos vinhos e nenhum outro produto.

98 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 8 de Fevereiro de 1935, p. 23v - 25.

6. «A prova é paga, sendo o mínimo de venda um quarto de garrafa, para ser consumido *in loco*», e aos turistas apenas seria permitida a venda máxima de duas garrafas, com preços fixados pelos concorrentes, incumbindo-se o IVP de elaborar uma lista das empresas concorrentes, das marcas disponíveis para prova e dos seus preços.
7. A publicidade individual estava claramente restringida: «haverá uma disposição de vitrinas para se exibir uma garrafa vazia (...) de cada casa concorrente, devidamente rotulada e capsulada, única exibição individual permitida». Todavia, impunha-se a fixação de um painel com os nomes de todos os exportadores inscritos no Grémio.

O Regulamento ia ao ponto de especificar exigências de ordem estética, mas sempre com a preocupação, quase obsessiva, de não favorecer qualquer das empresas, impedindo mesmo a identificação de fotografias a expor sobre o Douro ou os armazéns de Gaia. E mesmo sobre o empregado do IVP que deveria estar presente e que deveria conhecer línguas como o Francês, o Inglês e o Alemão, são impostas regras drásticas, tais como o impedimento de, por qualquer forma, «dirigir-se directamente a qualquer firma do Grémio», devendo apresentar contas ao IVP e informando-o mensalmente das quantidades vendidas, requisitando novas quantidades, mas sem nunca poder aceitar qualquer encomenda. A preocupação ia tão longe que o próprio Regulamento ameaçava que «quando se provar que recebeu ou aceitou qualquer propina, ou faça reclame de qualquer das casas concorrentes, em especial, será imediatamente despedido, perdendo a casa em evidência, o direito de durante.... anos expor os seus vinhos para propaganda de prova».

Quanto ao bar do Estoril, este deveria receber gratuitamente os vinhos, não constituindo isso grandes encargos para as empresas, e aceitava-se que o preço ali praticado pudesse ser mais baixo que o do mercado, por forma a atrair os turistas para o gosto pelo «Porto». Mas pouco depois o Ministro ordenava a suspensão da instalação do bar[99] e em Janeiro de 1936 ainda se discutia sobre a possibilidade da sua abertura nesse ano[100]. De novo, na reunião seguinte[101], discutiu-se já o Regulamento de funcionamento do Bar do Estoril, podendo apenas admitir-se três marcas de cada firma, desde que inscrita no Grémio de Exportadores e com as marcas registadas na Repartição da Propriedade Industrial. Ao Instituto cabia a responsabilidade pela venda e pela classificação dos vinhos colocados, os quais seriam distribuídos por classes, desta forma:

1ª classe – *Vintage* («novidade envelhecida em garrafa»)

99 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 10 de Julho de 1935, p. 26 v.
100 Actas da Comissão de Superintendência, nº 2, Acta de 21 de Janeiro de 1936, p. 10.
101 Actas da Comissão de Superintendência, nº 2, Acta de 6 de Fevereiro de 1936, p. 11.

2ª classe – *Vintage type* («Garrafeira: novidade envelhecida em casco»)
3ª classe – *Full* (vinho novo)
4ª classe – *Medium* (seco)
5ª classe – *Medium* (meio seco)
6ª classe – *Medium* (adamado)
7ª classe – *Tawny* (seco)
8ª classe – *Tawny* (meio seco)
9ª classe – *Tawny* (adamado)
10ª classe – *Light Tawny* (seco)
11ª classe – *Light Tawny* (meio seco)
12ª classe – *Light Tawny* (adamado)
13ª classe – *Very Light Tawny* (seco
14ª classe – *Very Light Tawny* (meio seco)
15ª classe – *Very Light Tawny* (adamado)

8. O IVP E A LIGA INTERNACIONAL DOS ADVERSÁRIOS DA PROIBIÇÃO

Em representação do IVP, Ricardo Spratley esteve presente no XIII Congresso da Liga Internacional dos Adversários da Proibição. Após o regresso e na primeira reunião da Comissão de Superintendência, informa os seus colegas que, embora se pudesse pensar que o movimento antiproibicionista não teria já razão de ser, pelo facto de vários países, entre os quais a Finlândia, terem já aderido à abolição da «lei seca», e também os Estados Unidos estarem então a votar a mesma abolição nos seus diferentes Estados, o facto é que em vários deles persistiam ainda formas disfarçadas de proibição, tanto através da aplicação de taxas de importação, como de taxas municipais, ou de circulação de álcool, que impediam o normal comércio dos vinhos. Em alguns países havia mesmo a chamada «opção local», uma forma de reserva da emissão de licenças para a venda de bebidas alcoólicas.

Portugal teria, pois, todo o interesse em manter-se no seio desta Liga e por isso mesmo se comprometera, na sequência do que anteriormente cabia à Associação Comercial do Porto, a contribuir neste ano com 15.000 francos, 3.000 dos quais eram comparticipados pelo comércio exportador do vinho da Madeira.

O Congresso decidira, entretanto, aceitar o convite da Associação Comercial do Porto para que a próxima realização do XIV Congresso se efectuasse no Porto, em 1934[102]. No entanto, na reunião da Comissão de Superintendência de 28 de Novembro de 1933, Spratley informa que manifestara à Associação Comercial a

102 Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta nº 1, de 12 de Julho de 1933, p. 1v.

sua preocupação pelo facto de não possuir ainda o IVP a sua própria sede, o que o impediria de receber os congressistas com a necessária dignidade. Por isso mesmo solicitara que a Associação Comercial envidasse esforços no sentido de transferir o congresso em Portugal para o ano de 1935. A sugestão mereceu o acordo da A. C. P. e do próprio Baron de Luze, Presidente da Liga, que em carta a Spratley esclarece da necessidade que tem a sua organização em repensar o seu próprio funcionamento, uma vez que entretanto fora já abolida na América a «Lei Seca»[103].

ANEXO I

MOÇÃO APROVADA PELOS SINDICATOS AGRÍCOLAS DE FAVAIOS, PENAGUIÃO E BARQUEIROS, NUMA REUNIÃO REALIZADA NA RÉGUA, EM 26.12.1931

«Os sindicatos agrícolas de Favaios, Penaguião e Barqueiros, únicos e legítimos representantes dos interesses dos lavradores seus associados em número de mais de mil, e tendo a adesão de alguns outros organismos agrícolas durienses e de numerosos agricultores não associados ameaçados de ruína, reunidos para apreciarem a proibição da conferência para o estudo das bases para o Estatuto da Produção dos Vinhos do Porto, que hoje devia iniciar-se em Favaios, resolvem:

1) *Protestar contra essa proibição que nada explica nem justifica, em face da situação angustiosa do Douro e da necessidade imperiosa de procurar-lhe remédio;*

2) *Não desistir do estudo das referidas bases, pedindo às pessoas convidadas para a Conferência que imediatamente examinem os problemas que mais interessam à Produção e Comércio dos Vinhos do Porto e exponham, pelas formas mais adequadas e convenientes, as soluções que se afigurem mais apropriadas para tais problemas;*

3) *Exortar a Junta de Freguesia de Defesa do Douro[104], como organismo superiormente representativo de todos os interesses ameaçados da viticultura regional, a apresentar sem demora ao Douro um projecto de reivindicações mínimas em que se incluam as medidas reputadas necessárias para debelar a crise que no presente momento mais aflige a região;*

[103] Actas da Comissão de Superintendência, nº 1, Acta de 28 de Novembro de 1933, p. 9.
[104] Deverá ser um lapso. Trata-se, certamente, da Comissão de Defesa do Douro.

4) Repudiar todas as insinuações e intrigas que possam visar e enfraquecer a união do Douro, de defesa dos seus superiores interesses, união mais do que nunca indispensável para a definitiva resolução dos graves problemas regionais;

5) Afirmar mais uma vez o seu completo alheamento de outra política que não seja a Política Económica do Douro e a defesa dos seus interesses e reivindicações fundamentais;

6) Tornar pública por todos os meios esta Moção, comunicando-a à Imprensa, aos Organismos Agrícolas e a todos os lavradores do Douro».

ANEXO II

DELIMITAÇÃO DE PODERES

Carta (Confidencial) do IVP ao Ministro do Comércio e Indústria[105]

«20 de Dezembro de 1933
Exm° Senhor
Ministro do Comércio e Indústria
Lisboa
Excelência,
Delimitação de poderes

Com o fim de que na própria actuação dos vários organismos que constituem o sistema de defesa e expansão do vinho do Porto fiquem desde o início claramente definidas as respectivas atribuições, pondo-se cobro imediato à intromissão abusiva de poderes, tenho a honra de vir chamar a atenção de V. Ex.ª para o que, segundo o relato do Jornal «O Primeiro de Janeiro» no seu número 300 de 20 do corrente, que aqui incluo, se passou na Régua na primeira reunião da Câmara Sindical, realizada em 17 do corrente, e que se prende directamente com as funções que, em virtude da lei, competem ao Instituto do Vinho do Porto.

Pela notícia em referência verificará V. Ex.ª que o Snr. Dr. Amaral, representante da União dos Sindicatos de Sabrosa, que presumo seja o Snr. Dr. Armando Amaral, antigo Presidente da Comissão de Viticultura da Região do Douro, se permitiu lançar a suspeição sobre os serviços de fiscalização em Gaia.

Por uma «coincidência» assaz extraordinária, as observações do Snr. Dr. Amaral de que «aquilo por lá corre muito mal a esse respeito», não só tiveram bom acolhimento por parte do Snr. Major Vaz Osório, como também tinham sido «previstas» na proposta orçamental, porquanto esta continha já a rubrica de 250.000$00 «para fiscalização de serviços em Gaia e Porto».

105 Livro do Copiador n° 1, p. 16.

Sobre este assunto, cumpre-me afirmar a V. Ex.ª que os serviços de fiscalização em Gaia, se alguma modificação sofreram desde a sua dependência da extinta «Comissão de Viticultura», foi para uma muito melhor efectivação dessa fiscalização, não só pela introdução do sistema de provas para todas as partidas de vinhos exportados, mas também por uma acção de vigilância aturada das entradas da área do Entreposto.

Encontra-se à testa dos respectivos serviços um funcionário dotado de extraordinário zelo e dedicação, que é natural do Douro, e cujas aptidões o recomendaram a ser instantemente convidado pela Direcção da Casa do Douro para o desempenho dum cargo de confiança na Sede da mesma na Régua.

É claro que é sempre facílimo fazerem-se afirmações gratuitas, lançando-se a suspeição tanto sobre os serviços como sobre os funcionários.

Ainda recentemente teve esta Direcção denúncia de que se estavam concentrando em Aveiro, e se procurava fazer entrar para dentro do Entreposto, cerca de 900 cascos de vinho do Sul, expedido das estações de Riba-Tejo e da linha de Oeste como vinho de pasto, sendo na realidade licoroso. Determinei que pela 2ª. Divisão se exercesse uma vigilância especial e se procedesse a um inquérito nas Estações de Aveiro e imediatas, para se averiguar da veracidade da denúncia.

À Direcção já foi entregue um relatório circunstanciado, em face do qual, e em virtude de investigações detalhadas feitas não só no Caminho de Ferro, como junto de empresas de camionagem, se verifica que nenhuma razão havia para aquele boato ou falsa informação.

Não deixa de ser sobremodo lamentável que a queixa agora feita perante a Câmara Sindical parta da pessoa que exercia as funções de Presidente da Comissão de Viticultura, e portanto com intervenção directa na fiscalização em Gaia, em período durante o qual se mantinha a campanha de aviltamento de preços e qualidade do vinho do Porto expedido para França.

Deduz-se de tudo isto que, a sem razão dos ataques à fiscalização exercida por o Instituto, aliada à circunstância da consignação da verba de 250.000$00 para que uma fiscalização em Gaia se exerça por conta da Casa do Douro, obedecem a um plano de antemão concertado para criar no Douro um ambiente desfavorável ao Instituto, e pôr em cheque a sua actuação.

Escusado será dizer que a Direcção do Instituto acolherá sempre, e até com reconhecimento, quaisquer indicações acerca de deficiências de fiscalização, ou sobre transgressão de Regulamentos, mas o que é necessário é que tais indicações sejam concretas, e bem intencionadas, e não representem um simples propósito de desprestigiar a actual organização dos serviços, que se estivesse nas mãos do Representante da Casa do Douro passaria logo a ser excelente.

Ao levar estes factos ao conhecimento de V. Ex.ª muito estimaria a Direcção do Instituto do Vinho do Porto ser por V. Ex.ª orientada acerca da atitude que deve tomar para com a Casa do Douro sobre este assunto.

A Bem da Nação»

ANEXO III

AS PROPOSTAS DA LAVOURA EM 1935

A fim de estudar e resolver os graves problemas do Douro, a lavoura duriense reuniu no Porto, no dia 11 de Junho de 1935, tendo sido então nomeada uma Comissão que apresentou a seguinte proposta[106]*:*

«1) Aquisição pela Casa do Douro dos vinhos beneficiados actualmente existentes no Douro, em poder de lavradores, e que estes desejam vender, remediando assim a falta de cumprimento das disposições legais, atribuídas no § 3° do art°. 40° do Decreto n° 21.883, de 19 de Novembro de 1932, que dá aos sócios dos Sindicatos (hoje Grémios) o direito de «vender os seus vinhos à Casa do Douro pelos preços fixados, quando não consigam compradores directamente».

Os preços mínimos serão fixados por acordo entre a Casa do Douro e o Instituto do Vinho do Porto, de harmonia com os preços correntes dos mercados externos.

2) Aquisição de todos os mostos dignos de benefício, e dentro do quantitativo estabelecido, que os produtores não possam ou não queiram tratar por sua conta, garantindo-se desta maneira os preços mínimos que a Casa do Douro é obrigada a fixar, nos termos da alínea b) do art°. 10° do mesmo decreto.

3) Os produtores que queiram beneficiar os seus vinhos por sua conta, não receberão assistência financeira da Casa do Douro e terão de efectuar as suas transacções através deste organismo.

4) Todos os vinhos adquiridos ou beneficiados pela Casa do Douro, gozarão dos privilégios consignados no art°. 16° do decreto n° 23.191, de 1 de Novembro de 1933.

5) Remodelação dos serviços de classificação dos mostos e provas dos vinhos, e criação de uma entidade de recurso, que dê ao produtor todas as garantias.

6) Garantia aos mostos excluídos do rateio, por deficiências de exportação, de preços compensadores, atendendo a que todos os vinhos da região são generosos e não ser justa, portanto, uma grande diferenciação de preços.

106 Cópia de um documento dactilografado, encontrado no interior do Livro de Actas da Direcção (de 12 de Junho de 1933 a 25 de Julho de 1933).

7) Remodelação da actual fiscalização do entreposto de Gaia, tornando-a mais eficiente e dando ao Douro sempre a garantia de ser presidida por uma individualidade da região, como actualmente sucede.

8) Impedir a entrada na região demarcada dos vinhos generosos do Douro de vinhos de pasto doutras regiões, a não ser engarrafados.»

DOURO – Estudos & Documentos, vol. III (6), 1998 (2º), 101-125

Dulce Freire *

Os vinhos do Douro e os outros. Primeiros anos da organização corporativa**

Na década de 30 deste século, a sucessão de fartas colheitas de vinho e a redução da exportação acentuaram o desnível entre a oferta e a procura. As grandes produções, benéficas em conjuntura de expansão económica, revelavam o lado negativo. Para os contemporâneos, a vitivinicultura vivia mais uma «momentosa crise»[1]. A velha «questão vinhateira» regressava à ribalta.

Tanto os políticos como os produtores e os comerciantes tinham já larga experiência de observação e de avaliação do papel dos vários factores intervenientes no sector. As causas dos problemas estavam inventariadas e as soluções disponíveis. Dentro e fora dos órgãos de Estado e dos círculos do poder as polémicas tornaram-se habituais. Apesar da clara opção política – defender os interesses ruralistas, logo defender os interesses vitícolas – a ponderação era necessária para decidir quais as medidas a tomar, na certeza de que, fossem quais fossem, nunca obteriam o consenso dos interessados. Os senhores da vinha e do vinho[2] só constituíam uma *classe harmoniosa* em assuntos alheios ao sector.

* Mestre em História dos Séculos XIX e XX, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa. Membro do Centro de Estudos de Etnologia Portuguesa da FCSH.

** Comunicação ao Seminário Internacional «Os Vinhos Licorosos e a História», Funchal, 19 a 24 de Abril de 1998. Este texto surge no âmbito da tese de mestrado, para a qual beneficiei (Março/1995 a Fevereiro/1997) de uma bolsa concedida pela JNICT/Programa Praxis XXI.

1 A crise «percorre toda a história vinícola portuguesa» (C. A. Martins, 1996, p. 415). Os produtores de qualquer região declaram-na sempre que os depósitos não ficam totalmente vazios entre duas colheitas.

2 Entendo por senhores da vinha os lavradores que tinham no cultivo das cepas a principal actividade. E por senhores do vinho os que se dedicavam sobretudo ao fabrico e comércio de vinhos.

Quando estavam em jogo os interesses próprios tornavam-se evidentes as múltiplas contradições.

Nesta comunicação privilegio as relações institucionais, políticas e económicas motivadas pela cultura das vinhas e o comércio de vinhos na Região Demarcada do Douro e no Centro/Sul[3]. Procuro esclarecer o desempenho dos generosos do Porto e dos vinhos maduros na conjuntura da década e as reacções suscitadas pelas medidas governamentais em ambas as regiões.

As respostas dos governos da Ditadura Militar e do Estado Novo às crises que afectaram a vitivinicultura respeitam três pressupostos: consolidar o regime político nascido a 28 de Maio de 1926; manter a estrutura económica e social herdada; garantir a hierarquia dos grandes interesses estabelecidos: primeiro o pão, depois o vinho – as bases da estrutura. Dentro do sector, primeiro o Douro, depois o Centro/Sul.

1. OS ANOS TRINTA

Nos anos 30, o País era terra de «sol e uvas de oiro» (anunciada no *slogan* divulgado no Estado Novo)[4]. A vinha ocupava cerca de 350 mil hectares. Produzia 5 a 11 milhões de hectolitros de vinho por ano. No «mundo vinhateiro», Portugal ocupava o quarto lugar quanto à área e quantidade produzida. A posição na hierarquia dos produtores mediterrâneos (depois de França, Itália e Espanha) denunciava as boas condições naturais para o desenvolvimento da vinha.

Existiam oito regiões demarcadas[5]: quatro especializadas em vinhos generosos (Porto, Carcavelos, Setúbal e Madeira) e as restantes (Vinhos Verdes, Dão, Colares e Bucelas) em diferentes tipos de vinho de mesa. As regiões demarcadas garantiriam a produção de qualidade para os mercados mais exigentes da Europa e América do Sul. O resto do país produziria para consumo local e centros urbanos, além de outros derivados (sobretudo aguardente) necessários à exportação. Estas divisões, relembradas de quando em vez (ainda que com diferentes objectivos) por agentes do sector, não passavam de formulações teóricas.

3 Considero como Centro/Sul os concelhos dos distritos de Aveiro, Coimbra, Leiria, Lisboa, Santarém e Setúbal, integrados, em 1933, na Federação dos Vinicultores do Centro e Sul.

4 Este era o mote para o Congresso Mundial do Office International du Vin realizado em Lisboa em 1938.

5 A região do Douro é a mais antiga demarcação em Portugal e no mundo, ocorreu em 1756. A região do moscatel de Setúbal foi demarcada em 1907. O Dão e Carcavelos no ano seguinte. Colares foi delimitada em 1910 e Bucelas em 1911. A região vinícola da Madeira foi constituída em 1913. Os Vinhos Verdes foram definidos pela primeira vez em 1908 e a Região Demarcada delimitada em 1929. Cf. F. E. Gonçalves (1986).

O Oeste e o Ribatejo eram os maiores centros produtores. Seguiam-se, nos vinhos maduros[6], a Bairrada e o Douro. Nestas regiões, a vinha rasteira e extreme estendia-se, indiferente ao relevo e aos regimes de propriedade, por vastas áreas. Geologia, clima, castas e amanhos combinavam-se para produzir vinhos com grau e cor em crescendo de Norte para Sul. A interdependência entre o Douro e as regiões a jusante acentuou-se: a Sul produziam-se as aguardentes baratas indispensáveis ao benefício dos mostos e que garantiam aos vinhos generosos preços concorrenciais nos mercados externos.

Das abundantes colheitas dependia metade da população que vivia da agricultura e quase um quarto dos habitantes do Continente (cerca de 6 milhões em 1930). Entre estes contavam-se milhares de vitivinicultores (à volta de 340 mil nos anos 40) e de trabalhadores rurais, com as respectivas famílias. Cerca de 90 por cento dos produtores vinificava menos de 10 pipas (5 mil litros). Ou seja, tinham vinhas com um hectare ou menos. Eram, portanto, pequenos e pequeníssimos produtores.

Milhares de retalhistas[7] e escassas dezenas de armazenistas e destiladores sustentavam o abastecimento do mercado interno de vinho de consumo e de caldeira. Os maiores armazenistas eram também exportadores[8]. Encaminhavam para o estrangeiro até 40 por cento da produção, colocando o vinho nos primeiros lugares da lista dos volumes e receitas das exportações nacionais.

O grande peso sócio-económico do sector não escondia algumas fragilidades. As cepas estendiam-se por vastas superfícies desadequadas, proliferavam porta-enxertos e castas produtivas e incaraterísticas, recorria pouco à mecanização, reproduzia métodos de má vinificação. Exigia largos contingentes permanentes e sazonais de mão-de-obra. Continuava a produzir grandes quantidades de mau vinho e a manter-se dependente dos mercados externos para escoamento dos habituais excedentes anuais. Em suma, a vitivinicultura nacional não acompanhava as modificações realizadas noutros países produtores.

Na década de trinta, eram evidentes os prejuízos destas características. Sentiam-se os efeitos não de uma, mas de duas crises distintas e simultâneas: a crise económica internacional e a crise interna de superprodução[9]. Quando, a

6 A Região Demarcada dos Vinhos Verdes, a Noroeste do Continente, era de facto a segunda zona produtora de vinho do país (A. Girão, 1941).

7 Na área do Grémio dos Armazenistas de Vinhos (concelhos de Lisboa, Cascais, Oeiras, Loures, Porto, Matosinhos, Vila Nova de Gaia, Maia, Gondomar, Valongo e Espinho) existiam, em 1938, perto de 11 mil retalhistas (GAV. Relatório e contas..., 1940, p. 63).

8 Em 1937 existiam 113 empresas dedicadas à exportação de vinho do Porto e 143 a outros vinhos (Produtos portugueses de exportação..., 1937).

9 A superprodução portuguesa combina-se às vezes com a de outros países. Os contemporâneos consideram que existe uma superprodução mundial. A falta de estudos não permite esclarecer a questão. Pelo menos, nos países europeus houve, em alguns anos desta década, grandes produções.

partir de 1930, a Grande Depressão da economia dos Estados Unidos da América se transforma no «maior abalo cíclico em tempo de paz que jamais afectou a Europa Ocidental» (Maddison, 1981, p. 63) as repercussões chegam também à periférica economia portuguesa. Reduz as exportações e a emigração, paralisa o comércio e as actividades produtivas dele dependentes, descem os salários, aumenta o desemprego e diminui o consumo. Ao mesmo tempo, as boas colheitas sucedem-se. Em termos médios produzem-se mais dois milhões de hectolitros de vinho que na década anterior[10]. As colheitas de 1934 e 1938 (perto de 11 milhões cada) representam as maiores produções de que até então havia memória.

Estas crises, além de um sector vitivinícola incapaz de se modernizar, encontram um poder político ainda instável, com fortes convicções nacionalistas e autoritárias. Aqui, como por toda a Europa, os perigos das dependências externas, evidenciados pela conjuntura, acentuam o pendor proteccionista das medidas governamentais e tendem a imiscuir o Estado nos assuntos económicos.

O discurso nacionalista da época, dominado pelos interesses ruralistas, erigia a agricultura como base do sistema político: «Assim o justifica o facto de estar entregue à agricultura 60 por cento da área do território continental e de esta constituir a primeira fonte da economia nacional» (L. Q. Graça, 1938, p. 9). Para a solução das crises o novo regime tinha duas opções: promover a reforma do sector, e da agricultura em geral, ou garantir a reprodução do *modelo* de desenvolvimento. Sabemos que nesta época, a despeito das ideias reformistas, seguiu a segunda (F. Rosas, 1991, p. 771-790 e L. Amaral, 1993, p. 8-51). As medidas promulgadas visaram atenuar os efeitos das crises sem afectar os interesses agrícolas estabelecidos. Ou, pelo menos, sem afectar os maiores. Dos vitivinicultores dependia, além do apoio político, o sustento de largos contingentes da (excedentária) população agrícola e de boa parte da receita do comércio externo. Sem a conivência destes, mais de metade do país poderia voltar-se contra o regime.

2. A «REVOLUÇÃO EM MARCHA»

Nas vindimas de 1929, ignorava-se que a nova década traria dificuldades acrescidas às verificadas na que acabava. Neste ano e no seguinte – enquanto não se notam os efeitos da Grande Depressão, nem a relação produção/exportação/consumo interno se torna alarmante –, as medidas governamentais contemplam sobretudo o equilíbrio financeiro e as questões frumentárias.

10 A média anual é afectada pela anormal colheita de 1936 (menos de 4 milhões de hectolitros).

Perante este *desinteresse* do governo e à semelhança do que aconteceu noutros momentos de incerteza, os interesses sectoriais e/ou regionais recomeçam[11] a movimentar-se. As velhas rivalidades entre o Douro e o Centro/Sul – que retomamos mais adiante – sobem uma vez mais à ribalta.

Desde 1925, no Douro, um «movimento assente nos sindicatos de viticultores e apoiado pelas autoridades locais, exerce forte pressão sobre os governos no sentido de uma reforma institucional do sector» (G. M. Pereira, 1996, p. 193). No entanto, a avaliar pelas dificuldades sugeridas por Carlos Amorim (1991), um dos protagonistas, no início dos anos trinta, a «associação» apresentava-se difícil.

Entretanto, um grupo de produtores de Torres Vedras começa a reivindicar, em Janeiro de 1930, «depois da Campanha do Trigo para evitar a saída do ouro português, a Campanha do Vinho para aumentar a entrada do ouro estrangeiro» (F. Borges, 1930). Nos meses seguintes – por impulso da legislação frumentária (a Campanha do Trigo foi lançada em Agosto de 1929, decreto nº 17252), do volume das colheitas e das notícias de mais uma crise mundial –, sucedem-se as reuniões na região Torreana[12].

A enorme colheita de 1931 (Gráfico nº 1), a recepção dos efeitos da conjuntura internacional e, provavelmente, a notícia das movimentações no Douro[13] impulsionaram a constituição, numa noite de Outubro de 1931, da Comissão de Viticultura de Torres Vedras[14]. Foi «eleita por sufrágio dos viticultores desse concelho, cujo mandato foi confirmado por todos os concelhos que compõem esta região, onde tem delegados» (*A Comissão de Viticultura de Torres Vedras e a Crise Vinícola*, 1933, p. 1). Com o empenhamento de António Vitorino França Borges, o *lobby* de Torres reforça a acção.

Na abertura do vinho novo desse ano, para afastar «as crises fictícias que sistematicamente coincidem anualmente com as colheitas», o Ministério da Agricultura vai ao encontro de algumas reivindicações, criando o Grémio dos Vendedores de Vinhos por Grosso[15]. Foi a primeira tentativa de disciplina do

11 Desde, pelo menos, a segunda metade do século XIX, em tempo de crise, os viticultores das principais regiões produtoras organizam-se e procuram concretizar as medidas necessárias à resolução dos problemas sectoriais. Assim aconteceu durante a crise finissecular, em 1907/1909 ou em meados da década de 20. Mas as propostas regressavam à gaveta logo que os excedentes se extinguiam.

12 A região Torreana não tinha existência formal nem fixa, abrangia (habitualmente) os concelhos de Torres Vedras, Sobral de Monte Agraço, Lourinhã, Peniche, Arruda dos Vinhos, Mafra, Óbidos, Bombarral, Alcobaça, Caldas da Rainha, Nazaré, Cadaval e Alenquer.

13 No princípio de 1931 começara a discutir-se em Favaios a organização associativa da região (C. Amorim, 1991, p. 12).

14 Em meados de 1932, a Comissão de Viticultura do Concelho de Torres Vedras é reconhecida em Diário do Governo (nº 80, II série, 6 de Abril).

15 O grémio é criado em Janeiro (decreto nº 20775) e regulamentado em Abril (decreto nº 21091). Por reorganização de Março de 1935 (lei nº 1889), passa a denominar-se Grémio dos Armazenistas de Vinhos.

Gráfico 1
Produção, consumo e exportação de vinho português (1929-1938)



Fonte: Anuário Estatístico. Lisboa: INE, 1930-1939

comércio armazenista. Abrangia todos os fornecedores dos retalhistas de Lisboa, Porto, Vila Nova de Gaia e Matosinhos[16].

Para complemento e reforço da acção do Grémio, promulga-se o «regime de protecção e defesa dos vinhos comuns» (decreto nº 20834, 28-1-1932). Fixam-se os valores mínimos das características dos géneros comercializáveis – procura retirar-se das tabernas o morangueiro[17], a água-pé, todos os que a natureza ou os desdobramentos tornavam menos graduados e com «pico» a azedo. Proíbe-se a abertura dos vinhos novos antes de 1 de Dezembro e o lançamento de impostos municipais. Abre-se mercado para os vinhos de encosta e aguardentados[18]. A instituição do grémio e do regime inaugura um longo filão de polémicas entre grandes produtores, que o defendem, e retalhistas, que o condenam. Obriga ao consentimento de inúmeras alterações, excepções e infracções[19].

As discussões vinhateiras continuam a subir de tom. Por um lado, a incapacidade de resposta à «momentosa» crise não parecia aos contemporâneos alheia às instabilidades orgânicas dos ministérios que tutelavam o sector[20]. Por outro,

16 Em Abril, decreto nº 21091, a agremiação só era obrigatória para os fornecedores às duas cidades. No final desse ano o decreto nº 22026 alarga aos outros dois mercados a mesma obrigação.

17 Designação por que era conhecido em algumas regiões o vinho proveniente dos híbridos americanos produtores directos. Produto com baixa graduação e «paladar» a morango.

18 Em simultâneo, para dar destino aos vinhos que se não podem vender, facilita-se a transformação, armazenagem e venda de aguardentes (decreto nº 21015, de 21-3-1932).

19 Os muitos pedidos fazem publicar o decreto nº 21193 (2-5-1932). Suspende os processos por infracções ao decreto nº 20834, seja qual for o estado em que se encontrem. A Câmara Municipal de Setúbal é (re)autorizada a cobrar direitos sobre entrada e saída de vinhos. Nos anos seguintes continuam as excepções.

20 Depois das rápidas passagens de diferentes ministros pela pasta da Agricultura – entre 30 de Maio

sobretudo para os vitivinicultores do Douro e outros de zonas montanhosas, a «questão vinhateira» não se resolvia com medidas de controlo sobre o comércio e o consumo, exigia o arranque da vinha dos terrenos aptos a outras produções. A esta hipótese, os viticultores da várzea (sobretudo do Ribatejo) respondiam: «Nada de arranque de vinhas» (B. Menezes, 1936, p. 8). Acrescentam: basta proibir, rapidamente, novas plantações (muito apetecidas pelos pequenos agricultores!) e obrigar a enxertia dos produtores directos (em grande número no Norte!). O plantio foi proibido em Abril de 1932 (decreto nº 21086)[21]. Os produtores directos também[22].

Enquanto as velhas polémicas reaparecem na imprensa, nas reuniões das associações patronais ou ao serão entre amigos, os *lobbies* das regiões mais representativas da vitivinicultura do Norte e do Sul angariam apoios. No Oeste, a Comissão de Viticultores estende os apelos aos concelhos do Ribatejo e da Bairrada, numa tentativa de tornar extensivas a todo o Centro/Sul as reivindicações de Torres Vedras. Além dos contactos com as entidades locais, envia pareceres a diversos ministros, ao Conselho Superior de Viticultura, à Associação Central de Agricultura Portuguesa, às associações comerciais, às empresas, etc. Propunha fiscalização de aguardentes, regulamentação do plantio, exportações para as colónias e França, financiamentos, tabelamentos, defesa do vinho «Estremadura».

No Douro, o «movimento iniciado pelos sindicatos, salpicado de episódios que se foram tornando conhecidos, provocou por toda a região uma agitação de ideias, um despertar de esperanças» (C. Amorim, 1991, p. 31). Depois de várias reuniões e associações proibidas e de contactos com o do poder central, os «representantes do Douro», chefiados por Antão de Carvalho, recomeçam, no Verão de 1932, a apresentar projectos e propostas ao governo. A 2 de Junho pediram a criação de uma adega regional, mas só a partir do mês seguinte o

de 1926 e Julho de 1929 existiram oito (F. Rosas, J.M. Brandão de Brito (dir.), 1996, vol.II, p. 1021-1025) –, Linhares de Lima mantinha-se no comando. A promulgação das bases do sector e a reorganização dos serviços centrais e regionais do Ministério pareciam anunciar-lhe longevidade. Mas em meados de 1932, o MA fica reduzido a Subsecretaria de Estado do super Ministério do Comércio, Indústria e Agricultura, chefiado por Sebastião Garcia Ramirez. A 24 de Julho de 1933, o MA renasce, chefiado por Leovigildo Queimado Franco de Sousa. Contudo, para a vitivinicultura e agricultores em geral, a orientação só mudou com a ascensão a ministro (32-10-1934) do *primo inter pares* Rafael Duque (F. Rosas, 1991).

21 A proibição foi várias vezes legislada: decretos nº 21086 de Abril de 1932, nº 23590 de Fevereiro de 1934, decreto-lei nº 24976 de Janeiro de 1936 e lei nº 1891 de Março do mesmo ano.

22 Mas mantiveram-se. O decreto-lei nº 24976, de Janeiro de 1935, obriga a enxertia ou substituição dos produtores directos. Apesar de proibido o consumo dos vinhos destas cepas fora das casas agrícolas (lei nº 1891 de Março de 1935) e de várias vezes legislado o arranque ou a reconversão, o «vinho morangueiro» continuou a vender-se no Norte e no Sul.

movimento ganhou consistência. Multiplicam-se reuniões e contactos entre as autoridades e os interessados (V. Moreira, 1996, p. 10 e 15).

Na esteira das propostas que, desde 1931, apresentava ao Governo, a Comissão de Viticultura de Torres Vedras deliberou, na sessão de 20 de Julho de 1932, encarregar três produtores de elaborar as bases para um «Consórcio de Viticultores do Centro e Sul do Paiz». No início de Agosto o Ministro do Comércio, Indústria e Agricultura concordou «em princípio» com as bases apresentadas por Torres Vedras. Avançou-se então para a elaboração de um projecto de decreto. Tal como em 1908[23], o Sul ripostava às investidas do Norte.

A 17 de Julho de 1932, a Comissão de Defesa do Douro pedira a criação de «um cartel de viticultores e comerciantes» com a denominação de Casa do Douro (V. Moreira, 1996, p. 90). A 31 desse mês, numa reunião na Régua, aprovam-se as bases da organização. A Casa do Douro é instituída a 18 de Novembro de 1932 (decreto nº 21883). Tem como atribuições promover as vendas junto dos exportadores, fixar preços mínimos, instituir o exclusivo do fornecimento de aguardentes para o benefício, financiar os produtores, garantir a qualidade do produto, etc.

Em 1933, enquanto a Norte já se discutiam preços e armazenamentos da Casa do Douro ou a partilha de esferas de competência com o Instituto do Vinho do Porto e o Grémio de Exportadores do Vinho do Porto (criados a 10-4-1933), os interesses específicos da vitivinicultura do Centro e Sul só entusiasmavam os locais.

Apanhada ou não nas transformações ministeriais, o certo é que a «sindicalização racionalista» dos vinhos comuns tardava. A menor colheita de 1932 e a canalização da aguardente para os armazéns e benefício acalmou alguns ânimos. Com a aproximação da farta vindima de 1933, renovam-se os clamores «nas reuniões que os viticultores têm promovido em diferentes localidades» (O *Século*, 17-8-1933) e nas representações enviados ao governo.

Em Torres exige-se: decrete-se o Consórcio, «por não ter vindo a público qualquer projecto melhor» (*Alta Estremadura*, 24-8-1933). Sendo este semelhante aos organismos criados no Douro, nas conservas de peixe e no trigo, obedece «aos princípios já estabelecidos e em parte postos em execução pelo actual governo (...) – os princípios da organização corporativa e sindical – satisfaz plenamente os vinicultores interessados das regiões não demarcadas» (*Diário de Notícias*, 28-7-1933).

23 Neste ano uma grande comissão do Centro e Sul – constituída por viticultores e câmaras municipais – reclama contra os «favores» concedidos por João Franco ao Douro. Em 1909, fundam, com o apoio financeiro do Estado, uma sociedade cooperativa – a União dos Vinicultores de Portugal – para defender as suas regiões (D. Freire, 1997, p. 62).

Em Setembro começam os preparativos e nomeiam-se os directores da futura Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal. Mas tarda a publicação em *Diário do Governo* – «há quem ponha entraves ao projecto da Federação?» (*Alta Estremadura*, 10-10-1933), pergunta-se em Torres Vedras.

O que faltava na organização do Centro/Sul veio a 17 de Novembro de 1933 – um ano depois da Casa do Douro –, dois decretos-lei (n°s 23231 e 23232) criam a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal e o Grémio do Comércio de Exportação de Vinhos, respectivamente. Juntando o Grémio dos Armazenistas de Vinho e os grémios concelhios de vinicultores, ficava quase completa a estrutura corporativa do sector.

Em 1934, tanto o Douro como o Centro/Sul estão corporativamente enquadrados. A expectativa mantém-se. Nesta altura, se alguns sectores recuperam da Grande Depressão, a «questão vinícola» está no auge. A estrondosa colheita desse ano adensa as dificuldades dos organismos encarregues de solucionar a crise. Por todo o país ouvem-se as (contraditórias) queixas/propostas: contra e a favor das regiões demarcadas, contra e a favor dos «americanos», contra e a favor da organização corporativa, contra e a favor da proibição da venda de vinho novo, contra e a favor do arranque, etc. Todas as regiões atribuíam culpas ao vizinho e rejeitavam qualquer solução que pusesse em causa as posições adquiridas.

As críticas abrandam quando a geada anuncia menor colheita em 1935. A invernia torna a produção do ano seguinte ainda mais reduzida. Fosse devido aos depósitos vazios, pelas expectativas de recuperação dos mercados internacionais ou pelo reforço da repressão, a grande colheita de 1938 (de novo perto de 11 milhões de hectolitros) encontra os ânimos mais calmos. O Presidente do Conselho, Oliveira Salazar, garante, num discurso de 28 de Abril de 1938 na Assembleia Nacional, que a organização corporativa era uma «revolução em marcha» e o Ministro da Agricultura, Rafael Duque, assegura que existem excelentes vinhos de mesa (R. Duque, 1938, p. 7).

Apesar da «atmosfera de franca e tenaz hostilidade» (*Comércio de vinho...*, 1946, p. 13) enfrentada nos primeiros anos, o essencial da organização corporativa instituída em 1932/1933 permanecerá, com posteriores reestruturações, até aos anos setenta. Os organismos tornam-se inultrapassáveis intermediários entre o Estado e os agentes, passando a concentrar a execução de todas as medidas e a mediar os conflitos.

Como já haviam feito em crises anteriores, foram os interessados que impuseram a organização sectorial aos governos[24]. A novidade residiu no facto de

24 Ao contrário das suspeitas de V. Moreira (1996, p. 13) a Casa do Douro não foi o único organismo criado por iniciativa dos interessados. O mesmo aconteceu com a FVCSP e outros organismos destinados a enquadrar actividades produtivas em dificuldades.

que, num regime de autarcia, este adaptou e controlou as propostas segundo o que entendia por «bem comum»[25]. Uma das ambivalências do Estado Corporativo residia precisamente na capacidade tanto de transformar as ideias alheias como de impor as suas aos recalcitrantes. Ao contrário do que acontecera com a Comissão de Vitivinicultura da Região do Douro (CVRD) e com a União dos Vinicultores de Portugal, não se promulgaram medidas cuja aplicação ficou dependente dos vitivinicultores. Para as direcções de cada organismo foi nomeado um delegado governamental.

O Estado Novo exigiu mais que qualquer outro: a obrigatória aceitação da doutrina corporativa e do lugar *natural* conferido pela pirâmide nacional. Em contrapartida, prometeu protecção, financiamento, regularização das produções, «justo preço». A Casa do Douro e o Consórcio propostos pelos viticultores encontraram apoio duradouro num governo duradouro e puderam enquadrar-se num projecto político mais vasto. Este foi factor determinante para a longevidade. De outro modo poderiam ter sucumbido: além de não terem o apoio de todos os viticultores das respectivas regiões, tiveram que enfrentar a oposição dos comerciantes e até dos consumidores.

No conjunto, estes primeiros anos foram tumultuosos e com escassos «efeitos salutares». Foi «com a legislação de 1937 (depois regulamentada pelo decreto-lei nº 29494 de 1939) e consequente arranque dos grémios da lavoura que ganhou, de facto, corpo a organização corporativa da agricultura» (F. O. Baptista, 1993). Mas o edifício da organização nunca será concluído (M. V. Cabral, 1980, p. 29). E a Corporação do Vinho que deveria, «a par das grandes Corporações Nacionais a estabelecer na Agricultura, no Comércio, na Indústria e nas Profissões Liberais» (*Grémio dos Armazenistas de Vinhos...*, 1936, p. 4), coroar o vértice superior da pirâmide corporativa nunca chegou a constituir-se.

3. PRIORIDADE AO DOURO

Ainda que os «defensores do Douro» considerassem pouco relevantes os benefícios concedidos à sua região, na realidade, tanto na sindicalização como noutras medidas, os primeiros governos da Ditadura Militar e do Estado Novo deram-lhe prioridade. Solucionar os problemas desta região demarcada contribuía para impedir a erosão das receitas do comércio externo, atenuar as consequências sociais da restrição dos mercados e conter o descontentamento dos agentes ligados ao fabrico e comércio destes vinhos.

25 Os estatutos da Casa do Douro e da FVCSP publicados em Diário de Governo eram diferentes dos redigidos pelos viticultores. As alterações levaram alguns protagonistas a não se identificar com a versão final.

3.1. Manter o volume das receitas

De facto, ainda que, como considera Fernando Rosas (1986, p. 93-113; 1987, p. 259-274; 1994, p. 136-146), o impacto do colapso da bolsa de valores de Wall Street tenha sido, em Portugal, relativamente tardio, rápido, pouco intenso e diversificado por sectores, a verdade é que o comércio de importação e de exportação e alguns sectores agrícolas foram as actividades – entre as quais as ligadas ao vinho – mais atingidas pela recessão mundial.

A escassez de estudos acerca dos efeitos da Grande Depressão em Portugal[26] não facilita a comparação de resultados. A análise individualizada do sector vitivinícola permite contudo acrescentar outros dados e esclarecer algumas questões.

1. Ao contrário do que habitualmente se considera, alguns dos vinhos portugueses enfrentavam maior concorrência externa que as cortiças (D. Freire, 1996, p. 229-231) ou as conservas de peixe (J. M. Rodrigues, 1996, p. 195-198). Tanto mais que, desde o final do século XIX, a vitivinicultura mundial estava envolta na (crónica) desproporção entre a produção e o consumo.
   O director do *Office International du Vin*, M. Léon Douarche, resume, em 1938, as causas da superprodução. No período que medeia entre 1870 e 1880 as vinhas ocupavam 5.200.000 hectares da superfície mundial e produziam 135 milhões de hectolitros; entre 1930 a 1938 estendiam-se a 6.300.000 hectares e as colheitas rondavam os 177 milhões de hectolitros. O mapa mundial dos centros vinhateiros também se alterou. No conjunto dos países da África do Norte, União-Sul Africana, América e Austrália a produção aumentou dez vezes: passou de 3 para 30 milhões de hectolitros nos mesmos períodos. Na Europa a produção cresceu 22 milhões de hectolitros. Além destes aumentos, as «velhas nações vitícolas», outrora únicas abastecedoras do mundo, tinham que enfrentar os desafios dos antigos clientes (*Vème Congrès International de la Vigne et du Vin. Raports.* Tome III, 1938, p. 5).

2. Se, a partir de 1932, os vestígios da depressão se dissipavam em algumas actividades económicas, a «questão vinhateira» tornava-se mais premente. É a partir de 1933 que os efeitos da crise internacional deixam de andar a par com os da superprodução. Os volumes e as receitas da exportação de vinho recuperam lentamente. O mesmo acontece com o consumo interno.

26 Além dos estudos de F. Rosas, publicaram-se também C. de Azevedo (1988), A. L. Pinto da Costa (1995), S. de Miranda (1987) e (1991).

Na lavoura o panorama é diferente. Os preços por grosso recuperam ligeiramente em 1933 (menor colheita de 1932) e caem drasticamente em 1934 e 1935 (devido às grandes produções de 1933 e 1934). Nestes anos o «vinho não tem preço» – escrevem os correspondentes dos jornais locais e nacionais – a grande oferta permite a cada comprador pagar à lavoura o mínimo, as tabelas publicadas pelos organismos corporativos são letra morta. O *Anuário*, publicado pelo Instituto Nacional de Estatística regista que um litro de tinto rendia ao lavrador $70, quando em 1929 valia 1$25. São os anos da «momentosa», «aguda», «profunda», «angustiosa» crise.

Os proventos dos excelentes vinhos de 1933 e 1934 perderam-se. Os exportadores garantiram a cobertura das respectivas despesas, mas não as dos viticultores. Os agentes nacionais não conseguiram compensar a perda dos mercados do Brasil com vendas para outros destinos. Para tal contribuíram certamente as conjunturais barreiras aos negócios (contingentes, tarifas alfandegárias, câmbios, etc.) e a incapacidade aquisitiva dos habituais consumidores.

Ora, é precisamente quando diminui a percentagem de colheita escoada pela exportação que o «sempre palpitante problema dos vinhos» mais «preocupa aqueles que têm por missão encaminhar os negócios públicos de Portugal» (L. C. Costa, 1935, p. 5).

3. Apesar da fraca abertura da economia portuguesa ao exterior, o sector vinícola era, desde há muito, o mais importante no equilíbrio das trocas. Enquanto o mercado mundial esteve em crescimento (até 1927-28), quase todos os vinhos portugueses tiveram compradores[27]. As exportações aumentaram 47 por cento da primeira para a segunda década do século XX. Nos anos trinta caíram 34 por cento.

   Da I Guerra Mundial ao final dos anos vinte, os vinhos representavam 33 por cento das receitas do comércio especial. Correspondiam ao escoamento anual de mais de um milhão de hectolitros de vinho (cerca de 30 por cento da produção).

   Na década seguinte, o peso do vinho nas receitas do comércio especial baixa para 24 por cento. No entanto, a redução das compras ao estrangeiro faz subir (1935-1939) para 50 por cento a cobertura das importações nacionais pelas receitas da exportação vinícola. O que baixou não foi a quantidade de vinho exportado, mas a percentagem da produção exportada – 9,8 entre 1930-1934; 12,1 entre 1935-1939.

   Todavia, a balança de pagamentos não acusava grande quebra nas receitas,

27 Todos os cálculos relativos à produção e exportação partem dos dados fornecidos por C. A. Martins (1990).

porque se continuava a vender um produto de grande valor unitário: o vinho do Porto.

4. Os efeitos da recessão não incidiram de igual modo em todos os vinhos nacionais. Os do Porto ficaram quase imunes: as exportações aumentaram 34 por cento da primeira para a segunda décadas do século XX e 6 por cento até ao início da II Guerra Mundial. As retracções só afectaram os vinhos comuns: as exportações subiram do início do século até ao quinquénio 1920-1924, começaram então a descer (na década de vinte diminuíram 32 por cento relativamente à anterior). Nos anos trinta decresceram 64 por cento relativamente a 1910-1919 e 50 por cento em comparação com 1920-1929.
   As receitas, apesar de crescerem menos (devido à descida geral dos preços) confirmam a amplitude e diferenciação subsectorial da recessão: nas primeiras décadas do século os dois tipos dividiam-nas de forma equilibrada; no quinquénio 1915-1919 o vinho comum voltou a superar em 9,9 os valores do vinho do Porto. A partir de então inverte-se a relação. O vinho do Porto recomeça a subir e arrecada, nos anos trinta, 75 por cento das receitas do sector, o que não se verificava desde o terceiro quartel do século XIX. No vinho comum a queda é abrupta e prolongada: as receitas arrecadadas nos anos trinta representam menos 67 por cento do que em 1910-1919 e menos 63 por cento que nos anos vinte.
   A coincidência da crise mundial com a de superprodução afectou principalmente os produtores de vinhos comuns, estivessem ou não integrados em regiões demarcadas. Os do Porto resistiram melhor. Como as quantidades e os preços de exportação não caíram tão drasticamente, asseguraram uma parte importante das receitas do comércio externo.

3.2. As consequências sociais

Os contemporâneos sentiam o tremendo peso das crises, sobretudo por aquilo que não conseguiam vender. A conjuntura internacional impedia que arrecadassem os proventos das extraordinárias colheitas que a *terra dava*, mas não os livrava das despesas exigidas pela vinificação e armazenamento desse vinho.

Analisar os efeitos da conjuntura internacional no sector em geral, recorrendo apenas aos dados relativos ao comércio de vinho do Porto[28], esconde parte da realidade.

28 A maior parte dos autores recorre apenas aos valores relativos ao vinho do Porto. Por exemplo, S. de Miranda (1991) e F. Rosas (1986).

1. O comportamento dos mercados de vinho do Porto é distinto dos que adquirem vinhos comuns. Esta diferença deve-se quer à *arte* dos exportadores em derrotar os concorrentes através da redução dos preços e adaptação de graduações às pautas dos compradores, quer às incidências da Grande Depressão. A paralisação das actividades produtivas e comerciais reduz o salário e deixa no desemprego os consumidores de vinhos comuns: os trabalhadores da indústria, transportes e comércio. Pelo contrário, a elite apreciadora de vinhos finos consegue manter ou recuperar os rendimentos e padrões de consumo.

2. As repercussões internas da diminuição das exportações são distintas quer se trate de vinho do Porto ou de vinhos comuns. O aumento das exportações de vinho generoso favorece sobretudo os produtores e exportadores do Douro. Os primeiros porque ao venderem mais mosto para benefício valorizam a colheita, os segundos pela multiplicação dos negócios. Também favorece os viticultores do Centro e Sul, mas menos: o preço do vinho para queima é sempre mais baixo que para consumo. Este valor diminui ainda mais num contexto de superprodução. Na impossibilidade de escoamento para consumo urbano ou exportação, os viticultores eram obrigados a vendê-lo para destilar, barateando assim as aguardentes necessárias ao benefício.
   Mesmo que na balança de transacções as receitas do vinho do Porto compensassem a diminuição dos proventos do vinho comum, os efeitos desses lucros no «país vinhateiro» eram distintos. Tanto mais que para obter semelhantes receitas era necessário vender maiores quantidades de vinho de pasto. Os lucros do Porto ficavam retidos sobretudo nos exportadores e nos lavradores que conseguiam vender o mosto para benefício. Grande parte dos lucros produzidos pelo vinho comum também ficava no comércio. Outra parte disseminava-se pelas regiões que albergavam os milhares de viticultores contribuintes para os volumes exportados. Quando a procura era grande até os vinhos de queima valorizavam: podiam incorporar-se nos de mesa ou obter preço mais elevado na destilaria. A redução dos volumes e receitas dos vinhos comuns pulverizou os efeitos da depressão.

3. Na década de trinta os exportadores do Douro negociaram em condições mais vantajosas que quaisquer outros: o mercado continuava receptivo ao género e a grande oferta de mostos e aguardentes diminuía os pagamentos à lavoura. Puderam assim seguir, sem grande prejuízo, as determinações da conjuntura internacional: satisfazer os consumidores em quantidade baixando os preços de venda.
   No entanto, devido às grandes colheitas e (habitual) controlo do benefício

segundo a apetência dos mercados, ficava mais mosto excluído do enriquecimento. E portanto desvalorizava ainda mais: teria de ser vendido como vinho de pasto ou de queima. Assim, quando a produção da região demarcada excedia muito as necessidades da exportação, estes vinhos juntavam-se aos do Centro e Sul para aumentar a oferta de produtos incaracterísticos.

Neste aspecto o problema do Douro é igual ao da viticultura do Centro e Sul. Com uma diferença: os custos de produção são mais elevados no Douro, logo as quebras nos rendimentos dos lavradores são ainda maiores. Nesta década, a eterna «questão do Douro» pareceu ao governo mais urgente. Foi pela lavoura da região que começou a intervir no sector.

3.3. A rede de interesses

O desenrolar da trama vitivinícola depende sempre dos protagonistas de cada região. Está por fazer o estudo social e económico destas elites. Aparentemente, os indivíduos envolvidos conhecem, por desempenho pessoal ou familiar próximo, os meandros da política e da *coisa pública*. São advogados, médicos, engenheiros, comerciantes, publicistas ou simplesmente proprietários. Têm em comum a vitivinicultura e quase sempre a grande propriedade. No ataque como na defesa identificam-se com a região ou concelho de origem. Sentem-se a voz da imensa população anónima que lhes trabalha a terra e garante a reprodução do prestígio local.

A maior parte das estratégias particulares ou colectivas joga-se na distribuição dos cargos de âmbito local e regional. São administradores concelhios ou de juntas de freguesia. Dirigentes e membros dos sindicatos agrícolas e outras associações patronais. Quer das herdadas do regime liberal: Associação Central de Agricultura Portuguesa, Liga Agrária do Norte, Comissão de Defesa do Douro, Comissão da Região Demarcada dos Vinhos Verdes, Associação Comercial do Porto, Associação Comercial de Lisboa... Quer das novas associações nascidas das «circunstâncias» da década: Comissão de Viticultura de Torres Vedras, Associação Agrícola das Caldas da Rainha, Comissão Permanente de Defesa da Bairrada, Junta de Defesa da Região dos Vinhos Verdes, etc.

Alguns ascendem aos órgãos da administração central. São ministros, subsecretários de Estado, chefes de gabinete, deputados da Assembleia Nacional, membros da Câmara Corporativa. Dirigentes dos organismos corporativos. Nestes postos tornam-se os interlocutores privilegiados das propostas e reivindicações do «torrão que os viu nascer». E os postulados do «bem comum» e «interesse nacional» subordinaram-se frequentemente aos

benefícios regionais e interesses particulares. Para os defender constituem-se em grupos de pressão mais ou menos estáveis, conforme a consistência e longevidade das reivindicações. Fazem *lobby* ora contra ora a favor de uns e outros.

Estas considerações são válidas tanto para os protagonistas do Douro como para os da região torreana. Os defensores de ambas as regiões confundiam-se com a elite política e económica. Antão de Carvalho foi Ministro da Agricultura durante a 1ª República e presidente da CVRD e da Câmara Municipal da Régua. J. J. Costa Lima era, em 1932, director da Estação Vitivinícola da Régua, membro do Conselho Superior de Viticultura, foi ainda director do Instituto do Vinho do Porto entre 1935 e 1958. C. Bernardes Pereira era presidente da Comissão Administrativa da Câmara Municipal da Régua. E, finalmente, para referir apenas os líderes, o viticultor Júlio Vasques participou activamente na elaboração da legislação franquista e era membro da Comissão de Defesa do Douro (V. Moreira, 1996, p. 16 e 19).

Os comissários de Torres Vedras eram liderados por Vitorino França Borges, um dos maiores viticultores da região e, na altura, presidente da Comissão Administrativa daquele concelho e, nos anos 50, ocupará o mesmo cargo em Lisboa. João Ferreira Rijo também fazia parte do grupo restrito dos grandes produtores. Mário Galrão não era grande produtor, mas estava ligado ao comércio e à gestão dos órgãos de poder local, foi o primeiro presidente da Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal (D. Freire, 1997).

4. AS CONTRADIÇÕES NORTE/SUL

A rivalidade Norte/Sul é certamente a mais antiga[29] no historial do país vinhateiro. As oposições e consensos entre os senhores da vinha e do vinho atravessam décadas. A partir de finais do século XIX, multiplicam-se discussões e projectos para resolver a «questão vinhateira». O assunto readquire interesse sempre que se repetem anos de difícil escoamento.

As contradições que minavam os senhores da vinha e do vinho parecem dar razão a Fernando Rosas (1994b, p. 878-882). As resistências ideológicas e sociais, baseadas numa conexão de interesses agrários e de *import-export,* foram mais relevantes que o «desfavor das condições naturais» no adiamento do processo de modernização das actividades produtivas em geral e da vitivinicultura em particular.

29 Não é, porém, a única. Existem outras com menor expressão territorial e/ou activadas em determinadas conjunturas. Por exemplo, a rivalidade entre a região demarcada dos vinhos verdes e a região demarcada do Douro; ou a rivalidade entre os produtores da encosta e os da várzea.

No contexto da crise dos anos 30 acentuam-se e redefinem-se as antigas contradições interregionais. Os organismos corporativos e demais medidas publicadas pelo Estado Novo reorganizaram as posições (momentaneamente) mais convenientes, mas os traços fundamentais não se apagaram.

4.1. As *movimentações* dos anos trinta

No início dos anos 30 quando a natureza do regime, o *modelo* económico e a política económica estavam ainda por definir são numerosas as propostas. A formulação de um conjunto de soluções para o problema vitivinícola não é pacífico: baseia-se nas estruturais contradições regionais e locais.

As crescentes *movimentações* dos vitivinicultores integram-se num quadro de forte reacção dos interesses ligados à terra[30], especialmente dos que têm ambições em galgar as fronteiras da metrópole. E num contexto de prolongada erosão dos lucros – pela combinação da crise geral com a de superprodução – que as medidas governamentais (nomeadamente a organização corporativa) não conseguiram deter.

Terão os senhores da vinha e do vinho constituído um *lobby* único? Isto é, durante os anos trinta, alguma posição foi consensual para a maioria dos grandes produtores e comerciantes do Norte e do Centro/Sul? As *questões de classe* sim. Pediam a intervenção reguladora do Estado, exigiam a manutenção de baixos salários e a destruição dos pequenos. Nas questões especificamente sectoriais não. Os implicados na cultura das vinhas, fabrico e comércio do vinho continuaram minados pelas antigas divisões. Se a melhoria da qualidade e aumento dos negócios satisfaziam os interesses nacionais, colidiam irremediavelmente com os interesses particulares e/ou regionais. Nem o Estado Novo revelou fortes convicções e planos claros quanto ao que pretendia fazer, nem os vitivinicultores se mostraram satisfeitos com as medidas avulsas.

Os senhores das vinhas também não estavam unidos por consensos duradouros. Interessava-lhes combater os defensores do trigo que disputavam os solos férteis e os favores políticos ou os industrialistas que desviavam a (indispensável) mão-de-obra. Mas estavam separados pelas afinidades regionais e/ou rendimentos proporcionados pelos vinhos. Nestes aspectos as expectativas e

30 A crise de 1929, ao diminuir a pressão da oferta externa e ao aumentar as dificuldades económicas e financeiras, abrira novas oportunidades de substituição das importações. Ainda que os resultados não tenham sido significativos, os industrialistas consolidaram e expandiram a (sua) doutrina desenvolvimentista. Os ruralistas reagem contra os que defendiam a subordinação da agricultura ao progresso industrial. Cf., J. M. Brandão de Brito, (1989, p. 111-181); F. Rosas, (1986), (1994a), p. 61-99), (1994b).

oposições suscitadas pelas medidas governamentais ultrapassam as fronteiras sectoriais. Integram-se nas diversas «lutas» pela hegemonia travadas pelos ruralistas no interior do regime.

As posições dos protagonistas tornam-se mais claras e extremadas de 1933 a 1935. Com a intensidade das crises, o sistema corporativo em *regime experimental* e as promessas de revisão do traçado administrativo e das regiões demarcadas[31] os vários interesses e *lobbies* lançam críticas e propostas em todas as direcções. Importa, pois, observar como os novos factores resultantes da conjuntura económica e política influenciaram as estratégias sectoriais e/ou regionais.

1. Se acabar com a «questão vinhateira» passava pelo desenvolvimento do «espírito corporativo» no seio dos produtores e com os comerciantes, o ponto de partida não era neutro. Os governos tomam posição pelos interesses da produção, fazendo as leis na perspectiva desta. As discussões na Assembleia Nacional, os pareceres da Câmara Corporativa e a legislação veiculam opiniões correntes entre os produtores e ruralistas em geral. No entanto, os comerciantes mantém firmes convicções: a causa primeira dos problemas residia na produção.

   Os lavradores escudavam-se em antigos argumentos: os vinhos na produção são diversificados, mas bons. Se aparecem maus no consumo, a culpa é dos que intervêm no processo de transferência entre a adega e o consumidor nacional ou estrangeiro. Os diversos comerciantes, obviamente. Mesmo que a produção fizesse excelentes vinhos a «ganância do lucro fácil» e a «falta de escrúpulos» arranjariam maneira de os destruir. Enquanto não houvesse uma «moralização da classe», não era legítimo exigir mais empenhamento na produção.

   A organização corporativa acabou por oferecer aos produtores e aos comerciantes uma possibilidade há muito desejada: os critérios de admissão de sócios e o funcionamento da organização tenderam a concentrar as respectivas actividades. Em nome do «bem comum» e dos «altos interesses da nação» o Estado Novo forneceu os instrumentos necessários à concretização de uma antiga aspiração da elite do sector: negociar apenas entre iguais. Entre os senhores da vinha e do vinho, em prejuízo dos pequenos produtores e comerciantes.

31 As propostas de reorganização administrativa, que poderia levar à extinção dos distritos, começaram a ouvir-se no início dos anos trinta. Em 1936 publica-se o novo Código Administrativo, o qual fica em experimentação até 1940. Na mesma altura discute-se também a pertinência de demarcar mais regiões vinícolas. Aliás, o decreto nº 19253 (Janeiro de 1931) prevê a delimitação dessas regiões. O que só virá a acontecer nos anos 70/80.

2. Com a instituição da Casa do Douro, os defensores da região estavam demasiado ocupados em manter privilégios e em dar rumo à ansiada protecção e sindicalização. As energias mobilizavam-se para liquidar os opositores, quer fossem exportadores ou agremiados viticultores. Nestes anos o confronto «Norte/Sul» acalmou.
   Os confrontos «Sul/Norte» também. A indisfarçável queda do volume e valor dos vinhos comuns nos mercados externos dava aos defensores dos generosos do Douro renovados e óbvios trunfos. Além de «considerado por todos os enólogos do mundo como o licor mais precioso que o húmus terrestre tem espremido desde Noé», entra «no orçamento português com uma cifra mais rotunda que o maior dos seus tonéis» (*O Primeiro de Janeiro*, 4-8-1933).
   Os vitivinicultores do Centro e Sul tinham poucos argumentos para ripostar. Poderiam insistir nas velhas questões: dentro da demarcação também se produzem maus vinhos; sem a aguardente do Sul não há prosperidade. Mas não era novidade que angariasse adeptos. Mesmo os convictos defensores do grande Porto, como João do Douro (pseudónimo do jornalista que escreve artigos de opinião em *O Jornal de Notícias*), esgrimem tais argumentos.
   Quando a Casa do Douro estabeleceu preços (remuneradores) para os viticultores e montou caldeiras para obter as aguardentes necessárias ao fabrico e tratamentos dos generosos, de Norte a Sul os exportadores perguntavam: a quem venderá os vinhos assim tratados? Se os custos são mais elevados que o preço que os mercados importadores podem pagar. Os produtores do Sul, na ânsia de não perderem mais um canal para o excedente, agarram a discussão. Conseguem o fim do livre abastecimento de aguardentes ao benefício. Mas têm que partilhar, com a aguardente do Douro, o enriquecimento dos mostos. O saldo foi positivo para o Centro/Sul: apesar dos prejuízos, subjugaram os aguardenteiros e demais «inimigos» sustentados pela livre concorrência e conseguiram que a FVCSP/JNV comprasse todas as aguardentes.
   Ao mesmo tempo, os viticultores do Douro insistem em arrebatar privilégios. A cidade do Porto tem «o sagrado dever de auxiliar com a sua preferência os viticultores do Douro». É certo que estes vinhos são mais caros que os do Sul, mas há um dever de reciprocidade. De facto, o entendimento entre a Casa do Douro, a FVCSP e o GAV estabeleceu que 30 por cento do vinho de pasto consumido na cidade teria origem nas terras circunvizinhas. O acordo não agradou. Uns achavam pouco. A outros parecia muito. E as incontáveis transacções clandestinas que as permeáveis fronteiras da demarcação deixavam «baptizar» como vinhos virgens?

3. À medida que se pacifica a questão dos abastecimentos, os defensores do Douro e do Centro/Sul aproximam-se na contestação aos critérios de demarcação. Só faz sentido demarcar vinhos generosos. A maioria concorda. Alguns não. Desde o início da década, a promessa da revisão das fronteiras administrativas e da demarcação de novas regiões vinícolas animava as polémicas.

A questão dividia o Centro e o Sul. A Bairrada reivindicava estatuto de região demarcada. A região torreana discordava. A demarcação de regiões de vinhos comuns baseava-se em privilégios artificiais, argumentava Vitorino França Borges (1931).

A discussão centrava-se na vasta região dos vinhos verdes. As críticas sustentadas, entre outros, por Joaquim Belford e França Borges, de Torres Vedras, Francisco de Melo Machado, de Alenquer, João Ferreira da Silva, do Douro, baseavam-se no retrato do país vinícola. A denominação de vinhos verdes abrangia 50 concelhos estendidos por cinco distritos. A mesma nobreza tanto era concedida aos «primorosos» vinhos de Basto, Monção e Amarante, como aos de Entre-Douro-Ave-Cávado excessivamente ácidos, fracos e travosos. Todos recebiam «certificado de origem». A mesma garantia de qualidade era também concedida indiscriminadamente aos vinhos do Dão.

Argumentava-se que as demarcações não tinham conteúdo enológico. Só serviam para sustentar negócios privados e desmembrar o País em alfândegas interiores. Como as regiões demarcadas na orla de Lisboa eram economicamente insignificantes, a «luta» travava-se nas regiões demarcadas dos vinhos verdes e do Dão – os territórios dos produtores directos americanos e das castas incompatíveis com a etiqueta de excepção.

Quando, em Agosto de 1933, o Conselho Superior de Viticultura defende a extinção das regiões demarcadas, as regiões visadas reagem. No início do mês seguinte os interesses dos vinhos verdes (Junta Geral do Distrito, câmaras municipais, sindicatos agrícolas, Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes) reúnem-se no Governo Civil de Braga. Na versão apresentada por um dos oradores, a decisão revelava profunda «má fé».

Num artigo de 21 de Setembro de 1933, em *A Voz*, Augusto César Pires de Lima, em resposta a quantos difamavam o verde, resume os argumento da defesa. O Douro e o Sul estão tão cheios de vinhos de baixíssima categoria que os exportam, com almudes de água e um pouco de ácido, disfarçados de verde para o Minho. Vendemos o vinho um pouco mais caro, mas esquecem-se «os invejosos de que o nosso vinho não pode ser lotado com água». E essa cultura que dizem subsidiária é «o único recurso para pagamento de juros, contribuições etc.». Os cereais e legumes dão prejuízo.

A revisão das áreas demarcadas tem que incidir sobre todas as regiões, incluindo a dos generosos. Mais, «o Douro e o Minho deviam caminhar de braço dado para melhor resistirem às ondas do Sul». Como, por exemplo, o regime dos vinhos publicado em 1932 (definição das características legais e proibição de venda antes de 1 de Dezembro) e as restrições impostas pelo Entreposto de Gaia.

4. A recriação do Entreposto de Gaia abrira precisamente outra brecha entre os vitivinicultores do Norte. Para preservar o vinho do Porto da fraude, delimitou-se em Gaia uma zona compreendendo a vila e parte de duas freguesias rurais. Nesta zona, com uma população de 35 mil habitantes, só era permitida a entrada dos licorosos para exportação e de pasto para consumo local. O concelho de Gaia dividiu-se em duas zonas.
   Em 1933, as reuniões de lavradores e comerciantes multiplicam-se: promovidas pelos sindicatos agrícolas (Gaia, Lousada, Valongo, por exemplo), pelas juntas de freguesia e associações comerciais. Numa reunião em Gaia sugere-se a criação de uma Junta de Defesa de Gaia (*O Jornal de Notícias*, 11-8-1933) para resolver a questão da venda de vinho americano no entreposto da vila. Não passou de proposta. No mesmo dia, em Valongo, assegura-se que o «golpe de morte preparado pelo Sul para a Região dos Vinhos Verdes» jamais passará: todas as comissões farão pressão junto do Ministro da Agricultura. Haja o que houver, saibam os dirigentes políticos que «o povo nortenho formou uma frente única para acautelar todos os interesses vitais a que têm direito» (*O Primeiro de Janeiro*, 11-8-1933).
   A posição da Casa do Douro e produtores de vinho maduro em geral era diferente. O Entreposto, além de essencial à genuinidade do vinho do Porto, muito contribuía para a prosperidade de Gaia e da Nação. O vinho americano não devia sequer existir. O «Douro não quer prejudicar Gaia, desviando o entreposto para outro local onde exercia com maior eficácia a repressão às fraudes inevitáveis em Gaia» (*O Comércio do Porto*, 13-10-1933). As «forças vivas» da vila também não desejavam semelhante mudança.

5. A questão dos americanos era recorrente, desde que houvesse excedentes. Em Fevereiro de 1935, os americanos constituíram o ponto forte das discussões realizadas na Assembleia Nacional. Nenhum deputado se manifestou claramente a favor, mas as campanhas de arranque não foram ganhas.
   Nestas sessões da AN, como na generalidade das discussões sobre a «questão vinícola», à má qualidade e desadequado aproveitamento do solo, indissociável dos produtores directos a Norte, fazia-se corresponder a

imprópria extensão das vinhas pelos aluviões das margens do Tejo e demais terras baixas do Sul. Os deputados tocavam na sempre pertinente rivalidade a jusante do rio Douro. A oposição encosta/várzea manteve-se estruturante. Aveiro, Coimbra, Leiria queixavam-se de que os respectivos mercados eram invadidos pelos baratos vinhos da lezíria, impedindo que os seus tivessem consumo. Os campos do Ribatejo continuavam, pois, entregues à vinha.

6. Estas incompatibilidades entre os vitivinicultores da encosta e da várzea esbateram-se quando nasceram posições regionais e locais fortemente motivadas pelas opções do governo.
   Ao proporem a criação do Consórcio do vinho comum, os viticultores de Torres Vedras surgiam «como representantes dos vinicultores do centro do País» (*Diário de Notícias*, 28-7-1933). Incluía Oeste, Ribatejo, Estremadura e Bairrada. Mas, se em 14 de Agosto de 1932 as bases elaboradas pela comissão encarregue de estudar o consórcio foram aprovadas por unanimidade, um ano depois notava-se «discrepância de alguns elementos que tomaram parte na ruidosa reunião de viticultores» realizada em Torres Vedras (*Correio da Estremadura*, 5-8-33) para insistir no consórcio.
   Ao viabilizar a proposta dos viticultores de Torres Vedras, o governo aprofundou essas discrepâncias. Aproveitando o desnorte e a continuação da crise, um grupo de vitivinicultores da Bairrada juntou-se para fazer valer as contestadas posições da região. É uma comissão permanente – para marcar a diferença em relação à efémera comissão de Torres que impulsionou a FVCSP – que solicita a consagração formal das diferenças regionais. Desde Maio de 1934, um grupo de vinicultores desdobrava-se em reuniões locais e representações ao governo.
   Mais do que o mercado fechado característico das regiões demarcadas, estes bairradinos chegam a defender que o «centro devia constituir uma Federação própria». Ou «integrar uma Federação antes com o Norte» (*A Voz*, 27-6-1934). A Bairrada não se identificava com o Sul.
   O fracasso da Federação (substituída em 1937, com grande polémica, pela Junta Nacional do Vinho), sem calar as reivindicações locais, reduziu as possibilidades de o Oeste fazer valer junto dos poderes políticos as suas posições. O Oeste teve uma oportunidade, e falhou.

* * * * *

A ascensão de Rafael Duque a ministro, em Outubro de 1934, para além das qualidades pessoais e capacidade de representação de todas as actividades agrícolas, parece indissociável desta «situação angustiosa» por que passava a

vitivinicultura. Numa altura em que o vinho sobrava e aumentavam as críticas aos organismos corporativos criados para acabar com o excedente, Oliveira Salazar encontra o *homem certo* para o *lugar certo*. Conhece o sector (é um grande viticultor), a organização corporativa (é um dos vogais efectivos da direcção da FVCSP), pertence a uma região muito contestada e prometedora (Ribatejo) e que, estando pouco ligada às origens da Federação, não pede a liquidação.

Ao colocar Rafael Duque no Ministério da Agricultura, o Presidente do Conselho restitui ao sector o poder diluído na entrega da tutela da organização corporativa ao Ministério do Comércio e Indústria. Desfaz a perplexidade de quantos, como a Associação Central da Agricultura Portuguesa, não entendiam a submissão dessa organização a um ministro alheio aos interesses ruralistas. Incentiva ainda o potencial de diversificação agrícola da região com maiores várzeas submetidas ao vinho.

O ministro é um dos protagonistas da nova fase na política económica. Em 1934 faz-se a passagem da ortodoxia do equilíbrio financeiro para a obra de «ressurgimento nacional». O primeiro período (1928-1934) caracteriza-se pelos reflexos da (precoce) recuperação financeira levada a cabo por Oliveira Salazar e pelas respostas à conjuntura criada a partir de 1929. No segundo momento (1934-1939) os dirigentes políticos e as «forças vivas» preparam-se para dinamizar a economia (F. Rosas, 1986, p. 184-278). Ao contrário do que esperariam os industrialistas, respondem-se às aspirações ruralistas e coloniais. A política agrícola, ou melhor as descompassadas medidas que a ilustram, visa promover o relançamento de novas bases estruturais na linha do pensamento e acção neofisiocrática, com raízes em Oliveira Martins.

Nos primeiros anos, as atenções e os investimentos do Estado Novo no sector primário satisfazem muitos ruralistas, mas não acabam com os descontentes. Entre estes contam-se os vitivinicultores. As vozes do Douro e das outras regiões continuarão a fazer-se ouvir sempre que a conjuntura o justificar. Tanto mais que as medidas governamentais não provocam nenhuma mudança estrutural no sector.

BIBLIOGRAFIA:

Alta Estremadura, 1933.

AMARAL, L. – *O País dos caminhos que se bifurcam: política agrária e evolução da agricultura durante o Estado Novo (1930-1954)*. Lisboa: Faculdade de Ciências Sociais e Humanas/Universidade Nova de Lisboa, 1993. Dissertação de Mestrado. Dactilografado.

AMORIM, C. – *Fundação da Casa do Douro (Subsídio para a sua história)*. Favaios: Edição da Adega Cooperativa de Favaios, 1991.

AZEVEDO, C. de – *A crise da bolsa que mudou Portugal. A Grande Depressão, Salazar e a formação de Portugal Contemporâneo*. Lisboa: Publicações Europa-América, 1988.

BAPTISTA, F. O. – *A Política Agrária do Estado Novo*. Porto: Edições Afrontamento, 1993.

BORGES, V. F. – *Pensar dum vinicultor. Depois da Campanha do Trigo para evitar a saída de ouro português, a Campanha do Vinho para aumentar a entrada de ouro estrangeiro*. Lisboa: Bertrand (Irmãos), 1930.

BORGES, V. F. – *Região de Torres Vedras*. Torres Vedras: Tipografia Fernando de Almeida, 1931.

BRITO, J. M. B. – *A industrialização portuguesa no pós-guerra (1948-1965). O condicionamento industrial*. Lisboa: Publicações D. Quixote, 1989.

CABRAL, M. V. – *O fascismo português numa perspectiva comparada*. In «O fascismo em Portugal. Actas do colóquio da Faculdade de Letras». Lisboa: Edições Regra do Jogo, 1980.

CABRAL, M. V. – *Portugal na alvorada do Século XX. Forças sociais, poder político e crescimentro económico de 1890 a 1914*. 2ªed. Lisboa: Editorial Presença, 1988.

Cinquième Congrès International de la Vigne e du Vin. Raports. Lisboa: Editorial Império, 1938. Tome III, *L´Organisation vitivinicole dans les Différents Pays au point de vue de la défense de la production*.

Comércio de vinhos (O). Dez anos de actividade corporativa do Grémio dos Armazenistas de Vinhos (1935-1944). Lisboa: [s.n.], 1946.

Comércio do Porto (O), 1933-1935.

Comissão (A) de Viticultura de Torres Vedras e a crise vinícola. Torres Vedras: Tipografia Fernando de Almeida, 1933.

COSTA, A. L. P. – *O craque de Wall Street e a sua repercussão. Grande Depressão em Portugal*. «História». Lisboa. Nº 6 (1995).

COSTA, L. C. – *Política do vinho. A solução cooperativista*. Lisboa: Editorial Império, 1935.

Diário de Notícias, 1933-1935.

DUQUE, Rafael – *Discours dans l´ouverture solenelle du Vème Congrès Internationel de la Vigne et du Vin*. Lisboa: [s.n.], 1938.

FREIRE, D. – *Cortiça*. In ROSAS, Fernando e BRITO, J. M. Brandão de, dir. – «Dicionário de História do Estado Novo». Lisboa: Círculo de Leitores, 1996. Vol. I.

FREIRE, D. – *Produzir e Beber. A vinha e o vinho no Oeste (1929-1939)*. Lisboa: Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, 1997. Dissertação de Mestrado. Dactilografada.

GAUTIER, J.-F. – *Les Vins et ses Fraudes*. Paris: Presses Universitaires de France, 1995.

GIRÃO, A. – *Atlas de Portugal*. Lisboa: [s.n.], 1941.

GONÇALVES, F. E. – *Dicionário do Vinho*. Lisboa: [s.n.], 1986.

GRAÇA, L. Q. – *O Estado Novo e a agricultura*. Lisboa: Edições SPN, 1938.

Grémio dos Armazenistas de Vinhos. Relatório e Contas. Lisboa: GAV, 1936, 1940.

Jornal de Notícias (O), 1933-1935.

MADDISON, A. – *La política económica y sus resultados en Europa 1913-1970*. In CIPOLLA, Carlo M., ed. – «História Económica de Europa». Barcelona: Ariel, 1981. Vol. 5, «El Siglo XX».

MARTINS, C. A. – *A Filoxera na Viticultura Nacional.* «Análise Social». Lisboa. nº 112-113, vol XXVI, 3º – 4º (1991).

MARTINS, C. A. – *Memória do vinho do Porto.* Lisboa: ICS/Universidade de Lisboa, 1990.

MARTINS, C. A. – *A intervenção política dos vinhateiros do século XIX.* «Análise Social». Lisboa. nº136-137 (1996).

MENEZES, L. J. B. C. – *Subsídios para o estudo do problema vitivinícola.* Lisboa: [s.n.], 1936.

MIRANDA, S. – *Crise económica, industrialização e autarcia na década de trinta.* In «Estado Novo. Das origens ao fim da autarcia 1926-1959». Lisboa: Fragmentos, 1987.

MIRANDA, S. – *Portugal: o círculo vicioso da dependência (1890-1939).* Lisboa: Teorema, 1991.

MOREIRA, V. – *Nas origens da Casa do Douro.* Porto: Edição GEHVID/Casa do Douro, 1996.

PEREIRA, G. M. – *A região do vinho do Porto - origem e evolução de uma demarcação pioneira.* «Douro – Estudos & Documentos». Porto. Vol. 1, nº 1 (1996).

Primeiro de Janeiro (O), 1933-1935.

REIS, A. B. – *O roteiro do vinho português.* Lisboa: Edições SNI, 1945.

RODRIGUES, J. M. – *Conservas de peixe.* In ROSAS, Fernando e BRITO, J. M. Brandão de, dir. – «Dicionário de História do Estado Novo». Lisboa: Círculo de Leitores, 1996. Vol. 1.

ROSAS, F. – *O Estado Novo.* In MATOSO, José, dir. – «História de Portugal». Lisboa: Estampa, 1994a. Vol.VII.

ROSAS, F. – *Estado Novo e desenvolvimento económico (anos 30 e 40): uma industrialização sem reforma agrária.* Separata da «Análise Social», nº 128, vol. XXIX (1994b).

ROSAS, F. – *Portugal nos anos trinta 1928-1938.* Lisboa: Editorial Estampa, 1986.

ROSAS, F. – *Rafael Duque e a política agrária do Estado Novo (1934-1944).* «Análise Social». Lisboa. nº112-113 (1991).

ROSAS, F.; BRITO, J. M. B., dir. – *Dicionário de História do Estado Novo.* Lisboa: Círculo de Leitores, 1996.

Século (O), 1933-1935.

Voz (A), 1933-1935.

DOURO – Estudos & Documentos, vol. III (6), 1998 (2º), 127-159

Bernardino Vieira de Oliveira

Barqueiros – Pórtico do Douro Vinhateiro

A meus avós, Manuel, Cristina, José
e Brígida, jornaleiros do Douro

NOTA INTRODUTÓRIA

Perde-se no diluir dos tempos a origem etimológica do nome deste antigo concelho imperfeito[1]; no entanto, todos os caminhos percorridos em sete anos de pesquisas por arquivos, alfarrabistas, manuscritos particulares, memórias orais e outras levam-nos a um destino comum: o Rio Douro e o seu velho companheiro, o barco rabelo.

Os velhos marinheiros desta milenária povoação[2], memorizados em conversas de serão pelas mais velhas raízes humanas, aprenderam a ser homens nos embalos do «rio de mau navegar». Hoje, ainda são recordados pelas mais velhas memórias; amanhã apenas farão parte integrante e esquecida da História de um povo descaracterizado. Com eles desapareceu, para sempre, uma antiquíssima tradição laboral de gerações e gerações.

A chileira de um rabelo foi berço de embalo de gerações sucessivas; porém, a engrenagem implacável do progresso não se compadece com sentimentalismos: as albufeiras domaram o rio sinistro, açaimaram as suas águas turbulentas, e o rio trágico deixou de o ser.

Das ruínas da casa onde nasceu o escritor Domingos Monteiro, em Vale Pentieiro, olha-se com nostalgia para a submersa Galeira do Piar, e aquela vastidão de água, viscosamente verde-azeitona, faz-me lembrar um velho tigre, inerte e moribundo.

1 HERCULANO, Alexandre – *História de Portugal*. Livro VIII, p. 135-136.
2 Conversas com Albino Barrocas, o último marinheiro de Barqueiros, falecido em 1979 com 96 anos.

DO FORAL DE 1223 ÀS INQUIRIÇÕES DE 1258

No *Livro Segundo das Doações de D. Afonso III*, folhas nº 29, depositado nos Arquivos Nacionais – Torre do Tombo, encontra-se minuciosamente descrito o foral dado a Barqueiros em 13 de Setembro de 1223 por D. Sancho I, cujos limites geográficos estavam confinados pelos nomes de lugares ou casais como Pedra de Mercato, Pedra Burneira, Pedra de Cantarinas, Penedo Dancedo, Penedo das Cerdeiras das Lages, Lamas do Monte, etc. Esta carta de foral estabelecia os foros a pagar, naquela época distante, a um Dom Roderico Mendes, entre os quais uma quarta de vinho conservada em poder dos quatro mordomos até 1 de Março, dia em que deviam prová-lo o juiz (*Iudex Terrae*) e os quatro mordomos representantes directos do concelho. Por direituras, pelo Santo Estêvão, também eram pagos ao referido senhor da terra (*Dominus Terrae*), dez quartas de vinho, dez teigas[3] de trigo, um almude de manteiga, três galinhas, um cesteiro de trigo, um leitão, dez teigas de castanhas, etc., etc.

Aos mordomos cumpria cobrar os foros estipulados, que eram depois entregues ao prestameiro.

Vejamos o que pode ler-se na página 597 dos *Portugaliae Monumenta Historica (Leges et Consuetudines)*:

> «*Quando houverem de apresentar a renda* (capitale) *do pão e do vinho, chamem o juiz da vila, o pároco e três homens-bons, e tendo averiguado com temor de Deus e sã consciência quanto poderão produzir os direitos da vila, isso mesmo entreguem ao senhor da terra*».

A existência de um juiz local, exercendo actos públicos em comum com homens-bons, fica garantida neste documento. As questões judiciais e fiscais eram julgadas na praça pública, no pelourinho[4], sítio onde apenas hoje resta a toponímia local como atestado tradicional, já que esse símbolo medieval, dos julgamentos locais, há muito que desapareceu sem deixar rastro.

Quando, por qualquer impossibilidade, o senhor da terra não pudesse fazer cumprir pessoalmente as resoluções que tomava sobre o concelho de Barqueiros,

3 VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rosa de – *Elucidário*. 1966. Vol. 2, p. 581.

4 Os pelourinhos estavam colocados nos sítios públicos mais importantes das povoações como símbolo do poder municipal. Constituídos estruturalmente por base, fuste e remate, remonta a sua origem a Moenia, coluna de pedra colocada pelos romanos nos lugares públicos para amarrar e castigar os criminosos. Pelourinhos e picotas estão interligados, no entanto, a sua tipificação começou a funcionar, como símbolo do poder local, a partir da organização da estrutura jurídica e administrativa dos reinados de D. Afonso III e D. Dinis. O último vestígio escrito do Pelourinho de Barqueiros data de 1886: «*o pelourinho da villa ainda existe no povo de Sob Egreja*» (in FORNELOS, Barão de – *Memória Histórica e Económica do Concelho de Mesão Frio*. 1887, p. 70)

disso incumbia o pregoeiro (*Preco Domini Terrae*), transmitindo-as oralmente aos homens-bons e ao pároco, e por último à plebe do município.

Era o tempo dos usos e costumes bárbaros. Tempo em que o forçado poder das autoridades locais assentava, ainda, em leis herdadas do Código Visigótico: – Se alguém roubasse à força o mordomo, nos dízimos arrecadados ao foro anual, teria de os restituir em dobro; o mesmo sucedendo quando alguém roubava aos vizinhos os seus haveres (móveis ou de raiz).

Era nesta populosa região que, no ano de 1248, tinham suas honras e solares as poderosas famílias dos descendentes de Egas Moniz e Mendes de Sousa (Sousões), e onde se encontrava acumulada, demograficamente, a maior força da população do reino.

Por esta época, o concelho de Barqueiros, por préstamos ou soldos, era obrigado a dar homens de armas para seguir el-rei nos combates a castelhanos e mouros (estes cada vez mais empurrados para o Sul), sendo obrigado a pagar determinada quantia por quantos homens válidos a tal se recusavam (obrigação instituída no referido Foral de 1223).

A primitividade dos costumes tinha introduzido, desde remotos tempos, um execrável direito (o da *revindicta*); porém, em 20 de Janeiro de 1251, sai das Cortes convocadas por Afonso III, a lei que se encontra a folhas 4 do *Livro de Doações* do mesmo rei e que, além de outras sanções punitivas, contemplava prisões e multas por roubos e violações (em muitos lugares do reino, para punir estes crimes, ainda vigorava a prova da caldaria), bem como a separação, na escala social, entre os camponeses que se exercitavam a troco de almoeda nas lutas em defesa dos solares dos seus «*Dominus Terrae*», e aqueles servos-escravos que unicamente serviam para trabalhar a terra.

Foi ainda A. Herculano que nos deixou escrito que as Inquirições Gerais de 1258 deram frequentes exemplos de vexames praticados por fidalgos prepotentes e por homens que ocupavam, administrativamente, lugares públicos sujeitos a espoliações do património por desonestidade[5].

No entanto, nessas Inquirições Gerais mandadas realizar por D. Afonso, o Terceiro, na antiga Terra de Panóias que englobava toda esta vasta região, na qual estava integrado o concelho de Barqueiros, apesar das constantes violações do direito de propriedade nas terras por onde passavam os cavaleiros ao serviço do rei e dos aforamentos, nem toda a verdade teria sido escrita pelos inquiridores, como

5 «Seria demasiado longo extractar todas as resistências aos oficiais públicos e vexames praticados nesta época por uma fidalguia infrene e, ainda, pelo clero. É nas grandes Inquirições de 1258 onde se encontram mais vestígios de tudo isso e onde se vêem os prelados maiores e menores empregarem as excomunhões, a denegação de sepultura e as outras armas da Igreja, como a nobreza empregava o ferro e a força bruta, para extorquir ao povo cabedais e senhorios». In HERCULANO, Alexandre – *História de Portugal*. Tomo 2, Notas de fim de volume, p. 637.

se estes estivessem comprometidos com o círculo corrupto da administração do reino, ou cumprissem uma enfadonha missão notarial.

Uma vez mais socorremo-nos dos *Portugaliae Monumenta Historica (Inquisitiones)*, Terceira Alçada, páginas 1006 e 1007, para a transcrição integral do que resultou da Inquirição feita no concelho que estudamos:

> *«De Barqueyros – Stephanus Vicentii juratus et interrogatus dixit, quod villa de Barqueiros, que fuit de militibus per avolengam, nullum forum faciunt Regi, nisi tantum, si fecerit calumpniam, quod pectabunt eam, tamem ipsa hereditas est de villanis.*
>
> *Johannes Menendi de Carosa juratus dixit, quod ista hereditas fuit regalenga.*
>
> *Michael Ramiriz de Tarouca juratus dixit, quod ista hereditas fuit regalenga, et Dominus Rex Sancius avus istius Regis dedit istam hereditatem Martino Riparia portario suo; et addit, quod debent de ista hereditate ire in hostem et anuduvam, et pectare vocem et calumpniam, et Stephanus Oveleiro est modo casatus cum neta de ipso Martino Ribeyra.»*

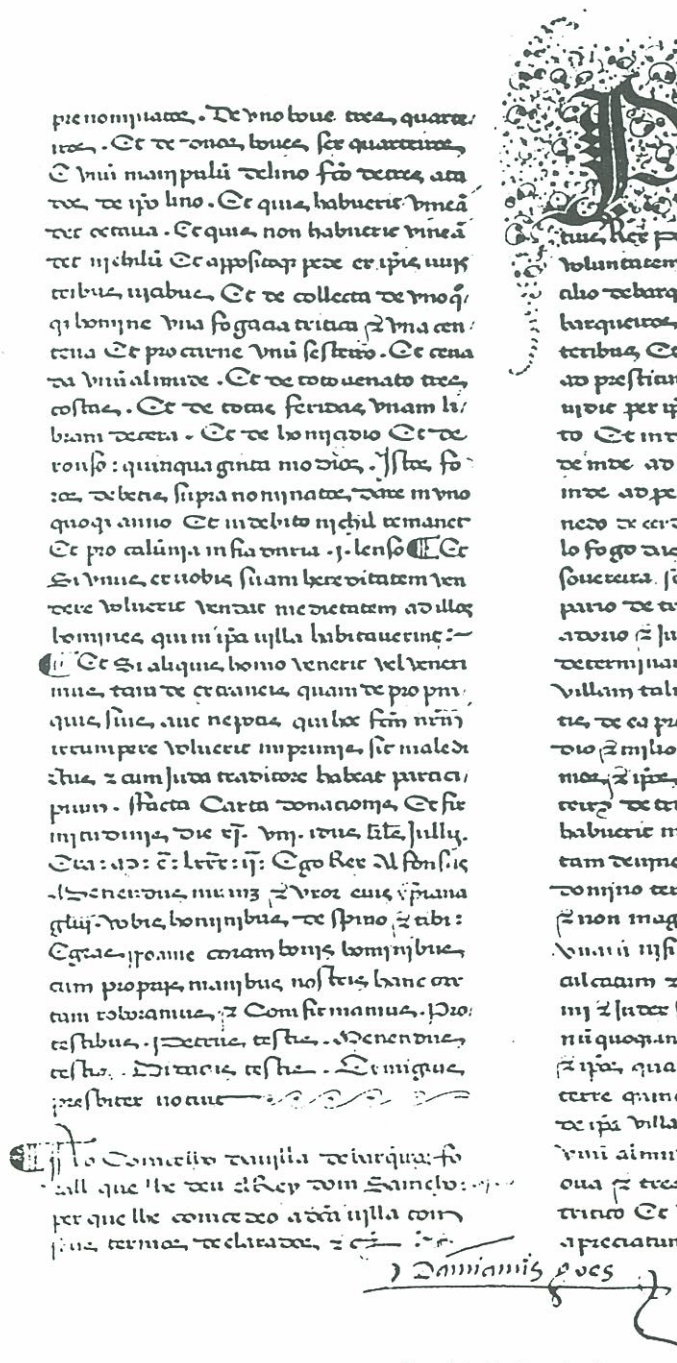
Pelo que conhecemos das transcrições dos *Monumenta Historica* das referidas Inquirições Afonsinas, o reino inteiro deveria estar sob um diáfano juramento de verdade. O que mais se repete (*juratus et interrogatus*), provavelmente teria sossegado a consciência do preocupado monarca, mas os aforamentos continuariam a encher os «celeiros do reino onde se acumulam todos os géneros agrícolas», vigiados por indivíduos prontos a cumprir ordens do rei e dos «*dominus terrae*», como continuou a escrever A. Herculano na sua incompleta e inacabada História de Portugal.

O FORAL MANUELINO DE 1513

É nos primórdios do século XVI que D. Manuel, o Venturoso, manda fazer Inquirições por todo o reino, no intuito de reformar os Forais Velhos, disso encarregando Fernão de Pina.

Nestas reformas manuelinas, também foi dado novo foral à prestigiada *beetria* de Mesão Frio (Meijon frio) em 27 de Novembro de 1513, nele surgindo considerandos sobre portagens, imposições fiscais e penais, maninhos, montados, etc., e a ampliação da sua jurisdição desde os limites do Rio Corgo até ao Rio de Galinhas (Marco de Canaveses), ficando com o direito de cobrar impostos aos concelhos de Penaguião, Godim, Teixeira, Gestaçô, Julgado de Vila Marim e Barqueiros.

Como resultado desses inquéritos dirigidos por Fernão de Pina, foram criados novos forais para localidades que se tinham tornado importantes, e reformados outros forais antigos, como o do concelho de Barqueiros, cujo Foral Manuelino data de 22 de Outubro de 1513, trezentos anos após a outorga do Foral Velho instituído por ordem de el-rei D. Sancho II:



Foral de D. Sancho II

CXJ.

carie. Comfir Detrue, notuit. Et ma
sicrue, interuit Cartam istam sine Sigillo
z signo ℭ Et secundum q̃ Ber Samaue
habebat Sigillum Et Sigillabit fracte is
ane, Regis Alfonsi - - - - -

ℭ In lugar de sobrado foiall per quelle el
Rey dom afonso deu o dito lugar com
seus termos, aqui declarados - - -

Alfonsus dei gracia Rex por
Et Comes, bonis Vobis, iurisdi
de penaguyam Salutem. Dam
to vobis, q̃ detis, et parte mea
pero Joannis z Cipriano petri Et Joannis pe
tri latoubus, presen hereditatem de sobrado
Et illam hereditatem alium Siue domi
bilia aqua de Cem bragues, usq; ad aquã
de alzapanje Et ipa hereditas, iacet inter
minho de penaguyam in freeguesia de See
lar. Dotas eis, dam hereditatem ai sine
termynis tali vitelicet conditione q̃ faciãt
de ea tres quarrelas Et accipiant inde
singulas Et ipi habeant z omnes pos te
ritas eor. Et dent inde michi quolibet ã
no ser modios de pane - s. tres, quarteiros, de trigo s. quinq; modios, z vnum
quartarium de pane scaldo terciato Et
ita sine pertotum panem ser modij Et de
bent eas caritare per terygam de fontibus, per
quam nunc dame uiguram. Et dent mi
chi nouem modios, de uino per quar
tam de diuisione frigiras. Et de aut pro di
reitura tres, Coraziis, z tres, terygnis de
trinco per terygam de figueira de sonabus Et
dent tres gallinas: quinde an oua. Et dãt
tres, solidos, pro quibuscunq; de tribus calũ
nis, inimicis. Et istas directuras debent
dare infra Sancti Stephani sequentis
post festum natalis domini. ℭ Et isto
forũ debet reapere meus homo sub nogarã
de seruiciaria que stat meter Cem bragues,
z alz apanes. ℭ Et ille qui scierit homi
dium q̃ posse ei probari per alios bonos ho
mines: vel qui fecerit tantum vel mi serit ig
nis, inde preter michi pro quolibet illoy tri
ginta tres mrs. Et ille qui scierit furtum:
pectet michi pro vno nouem Et integre
dominii furti. Et sibi non pectare nolueri
faciant de eo iusticiam Et in dicta hereditate non ponat se extraneus homo: nec pro tam mari
nec maioreninus. ℭ Do dãs petro Joãnis
z cipriano petri Et Joannis petri latoubus
presentium dãm hereditatem q̃ ip̃i Et
omnes posteritas eor habeant eam per
istud forũ in perpetuum Et faciant de
ea supra dict forum Et non magis. Dat
Sanctarem, mandante Rege per Egi
dium Joannis, Cancellarium Et per vm
centum vitrea super uiuidem: iiij. kal.
octobris. Era. m. cc: lxxx: viij. - - -

ℭ In Cas moradoires, de Sequeiroas, foiall
per que lle fiz dar o dito lugar de
Sequeiroas. - - - -

Ego dominus Dominicus, alfonsi v.
na aim ipo furdie de penaguy
am nomine petro Joannis, tibi Joannis pe
tri z tibi Gonsalvo petri facimus Cartam
sperue firmitudinis de vna hereditate do
minis regis, que stat intermino de
penaguyam. s. de vno Casali de Sequeiro
as: damus, tibi, istud Casale cum to
to suo formali Sicut tenuit illud Ermi
gius egee Et hoderunt, nichil inde in pe
timonio: tali vitelicet pacto q̃ det, de
nire pro foro in quolibet anno dominis te
rra. xv. nir. in die Sancti michaelis, de me

FORALL DE BARQUEIROS PER COMPOSIÇAM[6]

FORALL

Dom Manuell ect.

Mostrasse pella dicta composiçam ser feicto comtrauto com os moradores do dicto comcelho E com os senhorios dos dereitos reaaes do dicto lugar aprovado pellos reis destes regunos nossos amteçessores comfirmado pem nós que o dicto comçelho em cada huum anno por todollos Foros e tributos reaaes que eram obrigados pagar dessem e pagassem tres mill e Sete çemtos reaaes per natal Segumdo Sempre pagaram sem mais outro creçimento de livras Posto que as atee ora pagasem E dará mais o dicto comçelho o quarto do pescado que se tomar em todallas pesqueiras que pertemçem a todollos moradores do comcelho E mais ham de pagar do canal da dicta terra de trimta peixes huum e quamdo o Senhorio for no lugar pera hy pousar e nam doutra maneira ha daver a metade do pescado que morer no dicto canal.

LEY

E o dicto comçeljo ha daver pera sy por estes foros e dereictos que asy paga todollos outros dereitos que a nós pertemçam Comvem a Saber O gado do vemto quamdo se perder Segumdo nossas orde-(40.v.)naçooens com a mais decraraçam que vay no foral de lamego[7].

LEY

E a pemssam do tabaliam que sam sesemta reaaes E a pena darma. a saber. duzemtos reaaes e as armas Segumdo ordenaçam hé tal como em lamego[8].

E quamdo os dereitos de dicto lugar nam soprirem a paga dos dictos tres mil seteçentos reaaes lamçar se á talha per repartiçam em todo o comçelho até soprirem a dicta comtia Da qual taixa nom será escusa nhuuma pessoa por priviligiada que seja ajmda que seja clerigo dos beens que hy tiver E nom ha hy montados nem maninhos por que tudo hé Isemtamente do dicto comçelho

6 DIAS, Luís Fernando de Carvalho – *Forais Manuelinos do Reino de Portugal e do Algarve: conforme o exemplar do Arquivo Nacional da Torre do Tombo de Lisboa: Trás-os-Montes*. [S. l.]: Edição do autor, 1961. fl. 52-53.

7 Segundo o foral de Lamego: «*...Com decraraçam que a pessoa a cuja mãao ou poder for teer o dito gado o venha scprever a dez dias primeiros seguimtes sob pena de lhe seer demandado de furto*». DIAS, Luís Fernando de Carvalho – *Forais Manuelinos do Reino de Portugal e do Algarve: conforme o exemplar do Arquivo Nacional da Torre do Tombo de Lisboa: Beira*. [S. l.]: Edição do autor, 1961. fl. 179-183.

8 Segundo o foral de Lamego: «*...a saber. quamdo apunharem espada ou quallquer outra arma sem a tirar nem os que sem preposito em Reixa nova tomarem paao ou pedra posto que fizeram mall. E posto que de preposito as tomem se nam fezerem mal com ellas nam pagarão nem a pagará moço de quimze annos e dhy pera baixo nem molher de quallquer hydade nem os que castigando sua molher e filhos e scravos tirarem sangue nem os que sem arma tirarem samgue com bofetada ou punhada nem quem em defemdimento de seu corpo ou apartar ou estremar outros em arroydo tirarem armas posto que com ellas tirem sangue nem escravo de quallquer ydade que sem ferro tirar sangue*». Idem. Ibidem.

como cousa propria sua pollo dicto foro que pagam e por tamto se nam pagarão hy outros mais dereictos em nhum tempo asy pera nós como pera o dicto comçelho. E a pena do forall há tal como vay escrito no foral de lamego[9].

Dada em a nossa muy nobre e sempre leal çidade de lixboa aos vinte e dous dias de outubro do anno do nasçimento de nosso Senhor Jesu Cristo de mill e quinhemtos e treze Fernam de pina o sob escreveo e comçertou em tres folhas como esta.

«RIO DOURO... RIO DE TANTO PENEDO»

«– Ali, aonde vês, menino, naquelas águas todas que cobrem a Galeira do Piar, muitos dos teus passados comeram o pão que o diabo amassou. Vida de miséria aquela, em que o braço e o costado dos marinheiros rotos, descalços e mal comidos, faziam de boi e alavam os rabelos, de penedo em penedo...».

O senhor Albino Barrocas, um dos últimos marinheiros desta povoação com quem tive a felicidade de ter estas e outras conversas, morreu com 96 anos de idade, no Lugar da Capela da Senhora da Conceição, corria o ano de 1979. Ele foi a memória oral de uma tragédia que se deu em 1929, quando um rabelo não conseguiu contornar o ponto da Raiva, e se descomandou, perdendo-se carga e duas vidas humanas. Contou-me minha avó Brígida que, lá em baixo, na Quinta do Piar, os jornaleiros sentiram-se aterrados com os gritos de socorro lançados pelos náufragos.

O senhor Manuel Pereira, antigo cabo da Junta Autónoma das Estradas e pequeno proprietário, também já falecido, confirmou-me que «nas profundas do

9 Segundo o foral de Lamego: «*PENA DO FORALL – E quallquer pessoa que for contra este nosso forall levamdo mais dereitos dos aquy nomeados ou levamdo destes mayores conthias das aquy decraradas ho avemos por degradado por hum anno fora da çidade e termo e mais pagará de cadea trimta reaaes por hum de todo o que assy mais levar pera a parte a que os levou e se a nom quiser levar sejam a metade pera os cativos e a outra pera quem o acusar E damos poder a quallquer justiça homde acomtecer assy juizes como vimtaneiros ou quadrilheiros que sem mais processo nem hordem de juizo sumaria mente sabida a verdade comdenem os culpados no dito caso de degredo E assy do denheiro atee conthia de dous mjll Reaaes sem apelaçam nem agravo e sem disso poder conhecer almoxarife nem comtador nem outro officiall nosso nem de nossa fazemda em caso que o hy aja e se o senhorio dos ditos dereitos o dito forall quebramtar per sy ou per outrem seia logo sospemsso delles e da jurdiçam do dito lugar se a tever em quamto nossa mercee for E mais as pessoas que em seu nome ou por elle o fezerem emcorram nas dias penas. E os almoxarifes escprivaaes e officiaaes dos ditos dereitos que o assy nom comprirem perderão logo os ditos offiçios e nam averam mais outros E por tamto mandamos que todallas cousas contheudas neste forall que nós poemos por ley se cumpram pera sempre do theor do quall mandamos fazer tres hum delles pera d dita cidade de lamego e outro pera o senhorio dos ditos dereitos e outro pera nossa torre do tombo pera em todo tempo se poder tirar quallquer duvida que sobre ysso possa sobrevijr*». Idem. Ibidem.

Poço», desse e de outros desastres, estão «sepultas» grandes fortunas do melhor vinho fino.

Lá em baixo, a jusante da Galeira do Piar, numa rocha inacessível por terra, encontra-se o nicho da Senhora da Boa Viagem, a protectora dos marinheiros. Vergílio Correia, em 1924, por ocasião das festas da freguesia de Baião, frontaleira de Barqueiros, lá encontrou um andor onde figurava um barco rabelo pintado de azul e vermelho, em cuja ponte se erguia o tronozinho da santa padroeira.

Inseparável do rio Douro, o barco rabelo tem origens remotas. A única via de comunicação com o interior foi, durante séculos, o rio; porém, as suas margens alcantiladas, e nalguns locais inacessíveis, obrigaram os primitivos habitantes a construir um barco simples e resistente, com as técnicas mais primitivas, sem primores de acabamento, de tábuas sobrepostas, de fundo raso e sem quilha, com uma espadela a servir de leme, para poder passar nos «pontos» perigosos. Com o passar dos séculos, o antepassado do barco rabelo sofreu adaptações elementares para transportador de carga ao longo do vale profundo do Douro antigo. Até acabar a sua última agonia como chamariz de turistas curiosos...

> *«São estes barcos estrambólicos que fazem o tráfego do Douro. Carregam pipas, cortiça, casca, madeira, gente; e quando vem o inverno e anda o rio grande, o movimento nunca se interrompe. Os homens intrépidos, de pé sobre a pégada – o nome da gaiola onde vai o arrais –, manobram com decisão a espadela, metendo a charroa na água e imprimindo a direcção ao barco. É preciso fazê-lo sem um movimento falso, sem um segundo de hesitação, nos*



No defeso há que consertar o barco (1947).

sítios perigosos, descendo os galeiros como quem cai borda abaixo – no Cadão, na Figueira, no Canedo, no terrível Cachão da Valeira, etc., entre montanhas de bronze que põem a alma negra e que estão à espera que se passe uma tragédia. Ali é que é vê-lo, ao barqueiro em ceroulas a manobrar a charroa na água como se quisesse lavrar no campo. Quatro casqueiros, meia dúzia de cavernas, a gaiola em cima e o homem em equilíbrio na quitanda, tendo de descer lá do alto até ao Porto com aquelas pipas todas, agarrado à espadela, olho na água, olho nas pedras agudas como dentes... o barco oscila, põe-se de pé – e ele lá vem, lá desce. Como se aguenta? arriscando a vida»[10].

Arrais, mestre, marinheiros e moço eram a tripulação de qualquer rabelo que descia o rio carregado com os cascos. Carapuça vermelha na cabeça, lenço tabaqueiro no pescoço, ceroulas, pés descalços, camisa aos quadrados (de feitio ou, mais das vezes, remendada) e faixa vermelha apertada à cinta, lá venciam o ponto da Carregosa do Piar, usando a espadela em vez do leme, tão comprida como o próprio barco. Tão forte era a corrente das águas[11] desde a Galeira do Piar até ao até ao ponto da Ripança que eram, por vezes, necessários quatro ou cinco homens para manobrar a espadela. A distracção de um segundo, e a viagem transformava-se numa tragédia. Ouvidos surdos aos «galanteios provocadores» das jornaleiras das duas margens (como me contou a idosa senhora Zulmira Cardeana), todos se desbarretavam, agradecidos, à passagem do nicho da Senhora da Boa Viagem cravada num penedo da margem esquerda, sobranceiro às águas.

Segundo o Padre Luís Cardoso[12] , o concelho de Barqueiros tinha mestres peritíssimos para a condução do rabelo.

Contactados alguns idosos desta povoação, sobre quem teriam sido os últimos arrais e marinheiros de Barqueiros a trabalhar nas «safras» dos rabelos, as lembranças ficam perdidas e olhares vazios e nostálgicos; no entanto, figuram como arrais no primeiro e segundo quartel deste século o Zé Terrosa, o José Pinto da Costa (pai), o Manuel Joaquim, o Camilo Cortez, o António Monteiro, o António Cortez e o António Pintor, entre outros. Como marinheiros, que no defeso trabalhavam na vinha como jornaleiros, corticeiros ou outros meios de subsistência, fala a história local[13] do Joaquim Amaral, do Lourenço Valongueiro, do Henrique Amaral, do Manuel Cereja (meu avô paterno), do Joaquim Teixeira,

10 In ANGELINA, Maria; BRANDÃO, Raúl – *Portugal Pequenino*. Lisboa, 1929.

11 Entre o Bernardo e Porto de Rei, numa distância de pouco mais de quatro quilómetros, o rio apresentava nove pontos perigosos: o ponto dos Nasceiros do Bernardo, do Caramancho, da Pedra dos Olhos, da Carregosa do Piar, do Piar, da Srª da Boa Viagem, das Pedras do Bispo, da Raiva e do Loureiro.

12 CARDOSO, Luís – *Dicionário Geográfico*... Lisboa: Na Régia Oficina Silviana,1751. Tomo 2. p. 53-55.

13 O velho carpinteiro Euclides Cortez de Oliveira, 78 anos, uma memória lúcida desta povoação.

do José dos Anjos, do Toneco, do Albino Barrocas, do António Caçau e do Joaquim Azeredo, entre muitos que ficam esquecidos na memória do tempo.

O limiar dos anos cinquenta deste século viveu o último estertor do barco rabelo e da sua vital importância como meio de transporte fluvial. O caminho-de-ferro da linha do Douro foi o grande «culpado» do desaparecimento dos rabelos: menos oneroso, mais seguro e rápido, a sua inauguração em 14 de Julho de 1879 marca o progressivo declínio desta povoação e, simultaneamente, a agonia destes barcos.

No censo populacional de 1796, no concelho de Barqueiros (constituído, na época, pelos lugares vizinhos de Porto de Rei, Vale de Amoreiras, Bairrinho, Ferreira, Lama do Monte, Portela, Palestra, Quintans, Outeiro, Vale de Pentieiros, Ribeiro de Cima e de Baixo, Formigal, Freixieiro e Bernardo) fomos encontrar recenseados 7 padres seculares, 3 pessoas literárias, 43 sem ocupação, 1 negociante, 2 cirurgiões, 25 lavradores (proprietários), 7 jornaleiros, 5 alfaiates, 2 sapateiros, 1 carpinteiro, 54 arrais, 293 marinheiros e 40 criados[14].

Quase um século depois, em 1886 (sete anos após a inauguração dos caminhos-de-ferro), ainda a estrutura social da população se mantinha com 23 proprietários, 8 comerciantes, 30 arrais, 638 marinheiros, 2 padres, 14 artistas, 4 taberneiros, 1 empregado, 73 jornaleiros, 27 criados e 15 feitores.

Outro século passado (1987), o último censo apresentava 67 jornaleiros, 42 ferroviários, 14 agentes militarizados, 7 artistas menores, 42 reformados da Caixa Nacional de Pensões, 115 sem ocupação permanente, 95 operários da construção civil, 87 pequenos proprietários, 1 sapateiro, 2 taberneiros, 1 barqueiro, 3 comerciantes de mercearia, 2 cantoneiros, 7 lavradores médios, 2 alfaiates e 24 empregadas domésticas.

Em pouco menos de um século aquela população, maioritariamente ocupada nas safras dos rabelos, desapareceu; e, com eles, a importância da localidade como factor relevante da economia duriense.

Vi-os, pela última vez, da janela do meu antigo quarto, lá ao fundo nas voltas do Piar, nos primórdios dos anos sessenta, ainda era eu um imberbe seminarista. Os dois rabelos surgiram lentos, vagarosos, dando-me a ilusão de agonizantes, como em tela de Ribeiro Cristino, esse esquecido pintor contemporâneo de António Ramalho (natural de Barqueiros), companheiros tertúlicos do «Grupo do Leão». Nunca mais esqueci essa visão de adeus, e ainda hoje ela se encontra nítida, como se o passado, indiferente, não se tivesse diluído no tempo.

Primeiro o comboio, depois a camioneta, deram o golpe de misericórdia nos

14 CASTRO, Columbano Pinto Ribeiro de – *Mappa do estado actual da Provincia de Tras-os-Montes*, 1796. Publicado por MENDES, José Maria Amado – *Trás-os-Montes nos fins do século XVIII, segundo um manuscrito de 1796*. Coimbra: INIC/Centro de História da Sociedade e da Cultura da Universidade de Coimbra, 1981. p. 471-474.

barcos rabelos. O rabelo morreu, mas cumpriu o destino de gerações e gerações da milenária povoação de Barqueiros do Douro.

Quando entrarmos no século XXI, a nova geração interrogar-se-á sobre a origem etimológica do nome toponímico de Barqueiros, tão rude será o contraste entre as profissões vigentes e as dos seus avoengos. Ainda há quarenta, cinquenta anos, enquanto os marinheiros enfrentavam as águas do «rio de mau navegar», sentiam-se confortados «ouvindo» lá ao longe, na sua povoação, as vozes das mulheres, novas e velhas, «responsando» os barcos em dias de tormenta:

«José Luís, Francisco,
Deus diante, paz na guia.
Vos entrego a Deus e à Virgem Maria.
Co'as armas do Senhor S. Jorge
Vós ides todos armados.
Co'as palavras de S. José
Vós ides acompanhados.
Para que não sejais
Nem presos nem afogados,
Nem vosso sangue derramado.
Os olhos que vos viram ir
Vos vejam tornar a vir,
Com paz, saúde e alegria.
Assim como a Virgem Maria
Trouxe o seu amado filho
Nove meses no seu ventre,
Assim vós ides e vindes,
Diante de toda a gente.
O milagroso Santo Antoninho
Que livrou a seu pai
De sete sentenças falsas,
Assim vos livre a vós
De perigos e trabalhos,
E de quem mal vos quizer:
De testemunhos falsos
E verdadeiros nenhuns.

Por alma do pai e da mãe
Do nosso Santo Antoninho
Do padrinho e da madrinha
Do avô e da avó e mais geração,
Que todos para nosso bem

Metam a sua mão
E as preciosas cinco chagas
Do Nosso Senhor Jesus Cristo,
E a flor donde nasceu,
E a Hóstia consagrada
E a cruz onde morreu.
Amen[15].

O FIM DA TRADIÇÃO PESQUEIRA

A barca de passagem do Bernardo, cujo último arrendatário, nos anos setenta, foi o senhor Luís Barqueiro, também proprietário dos melhores nasceiros destes lugares, estava debaixo da alçada do denominado imposto «Barca do Condado». Além da passagem de quantos dela precisassem, estava encarregada da recolha do imposto do condado a todos os pescadores que dele não estavam isentos.

Viterbo diz que esse imposto era o «tributo ou reconhecença que o enfiteuta ou vassalo pagava ao senhorio *jure Dominii* e consistia, ordinariamente, ou em peixe do rio, ou em caça do monte, qual ao direito senhor mais agradava[16]».

Por outro lado, os funcionários colectores dos direitos de pescado, a título de alimentação ou constituindo parte do seu salário, recebiam o «perlado», também contemplado no foral manuelino do concelho de Barqueiros, e que consistia no tributo de um peixe a cada funcionário colector, por todas as descargas piscatórias efectuadas, entre o cais do Bernardo e Porto de Rei, pelos não naturais.

Mais antigo, certamente, do que o tributo do perlado eram, em terras do mesmo concelho, os «nasceiros» cujas origens se perdem nos tempos. Mas, apesar da tradição dos nasceiros ser tão antiga como a fundação desta milenária povoação, conseguiram passar quase incólumes, através de gerações, proibições e variegados impostos, até à década setenta do século actual, altura em que as águas das albufeiras, a montante e a jusante de Barqueiros, elevaram a sua cota aos limites máximos, sem que tivesse havido contrapartida para os proprietários dos nasceiros reveles que, abruptamente, se viram espoliados de um rendimento certo, natural e antiquíssimo.

Em conversa com o último barqueiro da Barca «De Por Deus», em Porto de Rei (o *ti Adérito da Burra*, falecido nonagenário em 16 de Julho de 1994), disse-me, na sua voz característica dos aldeões pouco habituados ao diálogo erudito, que o

15 PAIVA, Maria Adelaide da Silva – *Cancioneiro do Alto Douro. (Barqueiros)*. Vila Real, 1962. p. 53-54.
16 VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rosa de – o. c., vol. 2, p. 121.

direito àquela barca de passagem adquiriu-o à Câmara Municipal de Resende, por transmissão directa do seu pai, o qual também lhe ensinara, desde miúdo, todos os segredos das armadilhas para o peixe.

> *«– Olhe, menino, tudo isto agora (dissera-me, abarcando as águas em Porto de Rei) nada é como dantes. Quando o rio era oitro, do Bernardo à Ripança, tudo era cheio de nasceiros onde se apanhavam as melhores lampreias. Os nasceiros?... os nasceiros estão sepultos nos fundegos do rio».*

Todo o habitante desta região sabe que o sável e a lampreia já desapareceram das águas do rio Douro, podendo ser considerados extintos como espécies piscícolas.

Outrora, as enxurradas arrastavam os ouriços dos soutos em direcção ao caudal do rio, e quando entravam nos remansos das águas, onde se encontravam os eiroses, estes, picados pelos ouriços, caíam nos caniços dos nasceiros e aí ficavam prisioneiros, até serem mortos, por vezes, à paulada. Muitas vezes, savelhas e solhas, em grande quantidade, entravam distraidamente nos canais secos onde morriam às centenas. Quando os peixes caíam nas armadilhas e a quantidade excedia a procura, os pescadores mantinham-nos presos à sirga, durante dez ou quinze dias, até ser devolvidos às águas correntes do rio[17].

O Padre Luís Cardoso, na sua obra citada de 1747/51, escreveu que se pescava nas águas do Bernardo até à Ripança, nos meses de Março a Junho, com vários artifícios, bastante quantidade de lampreia, sáveis, savelhas e mugens. E em todo o ano barbos, bogas, escalos e eiroses.

Actualmente, o pouco peixe que sobrevive tem o sabor das águas paradas. E já ninguém precisa de quebrar penedos no rio com fogo de vinagre para construir pesqueiros artificiais na rocha viva...

OUTRAS VIAS DE COMUNICAÇÃO DESDE A LENDA DA PONTE DO PIAR À PONTE DA ERMIDA

> *«Em 1791 reconhecia-se o estado ruinoso a que haviam chegado as estradas, "pois pela ruina delas não podem os habitantes lavradores transportar os frutos dos seus trabalhos, nem por falta de exportação e consumo adiantar a agricultura". De facto, os caminhos, raros e maus, feitos de terra batida, serviam apenas para a circulação de cavalos e liteiras, carros de bois e bestas de carga, conduzidos por almocreves e bufarinheiros e utilizados no transporte de mercadorias. No Inverno os caminhos tornavam-se praticamente intransitáveis,*

17 DIAS, Augusto – *Lamego do século XVI*. 1947. p. 93.

isolando vastas áreas, enquanto a actividade económica hibernava para recomeçar no início da Primavera»[18].

O Rio Douro, desde tempos imemoriais, foi o único elemento natural a pôr as terras da região em contacto com o resto do mundo.

A costa ou calçada de Porto de Rei – única via de acesso durante séculos à Barca de Passagem «De Por Deus», com rendimentos próprios e, como o nome indica, gratuita[19] – era um caminho íngreme e tortuoso, mandado calcetar, com enormes blocos de granito, pelo escritor Monteiro Ramalho, por imposição testamentária de Dona Cândida Júlia de Oliveira Pinto, após a morte do Conselheiro e Par do Reino José Maria de Alpoim, em 1916.

Durante séculos, os caminhos longitudinais que partiam das barcas de Porto de Rei e do Bernardo foram as únicas vias de comunicação com o exterior.

Barqueiros, no início do século XIX, se exceptuarmos a velha e quase intransitável estrada real de Marco de Canaveses que, em tempos perdidos nos primórdios da nacionalidade portuguesa, fazia a ligação pelo sítio da lendária Ponte do Piar com a estrada real de Lamego, encontrava-se totalmente isolada dos grandes centros urbanos só lhe restando, como alternativa válida, o rio.

Devem ter existido ramais de ligação do antigo concelho de Barqueiros a esta estrada real, na qual se transportava a antiga Mala-Posta, no entanto seriam caminhos difíceis e traiçoeiros.

Conforme manuscritos de Monteiro Ramalho (contemporâneo de Camilo e Fialho), tudo indica que a melhor via existente neste antigo concelho (ainda longe do início da construção da E. N. 108), era um «caminho de liteiras» que se dirigia desde o Lugar do Açougue (local onde ainda se encontram vestígios dos antigos paços concelhios, datados na pedra em 1697) até ao antigo porto do Bernaldo, sítio obrigatório de encontro para os habitantes da povoação quando eram chamados pelo som cavo e pofundo das cornetas de lata dos barcos rabelos, que lhes traziam novas do mundo exterior e vitualhas para os necessários.

Por todas estas limitações de acessos, era muito difícil a comunicação da povoação com o interior das regiões circunvizinhas, assumindo aqui uma importância vital para a economia regional a actividade dos almocreves que,

18 SANTOS, Maria da Piedade Braga; RODRIGUES, Teresa M. Ferreira – *As alfândegas de Trás-os-Montes: anos de 1791 e 1801*. «*Estudos Transmontanos*». Nº 1. Vila Real: Arquivo Distrital de Vila Real, 1983. p. 170.

19 DIAS, Augusto – *Lamego no século XVI*. 1947. p. 89: «*...a dita rainha (D. Mafalda) a mandou pôr, e deixou certas quintas e casais para mantença dos barqueiros, que passam as ditas barcas, sem levarem dinheiro, por grande nem fora de marca que o Douro vá; e tem dois mil reis de penna, e de cadeia, se se provar pedirem eles dinheiro a alguma pessoa. Todavia, se lho querem dar os que passam por cortesia, mas que não lho peçam...*».

«conhecendo como ninguém os caminhos de atalhos e de mulas», estabeleciam o contacto com outras regiões, rasgando novos horizontes comerciais e culturais.

Ao almocreve, esse acabado andarilho do tempo dos mouros, que viveu entre o século VII e o início do actual, será a camioneta a dar-lhe o golpe derradeiro, por volta de 1930/40, assim se extinguindo, ingloriamente, uma das mais tradicionais vias de comunicação social. Nestas paragens os poucos almocreves que circulavam eram, na sua maior parte, de origem galega, e encarregavam-se da distribuição do sal, sardinha cuchada, couros, peles e toda a espécie de quinquilharia. Nesta localidade havia uma outra classe equiparada, denominada *recoveiros*, os quais, tendo uma missão quase semelhante à dos almocreves, nas suas andanças comerciais, foram os últimos a ser devorados pela trituradora máquina do progresso. O último recoveiro que eu conheci, nesta aldeia, era uma simpática e lutadora velhinha, chamada Maria Cabanja; morava na vila, e já desapareceu deste mundo, levando consigo mil recordações e memórias de outras épocas.

O dia 14 de Julho de 1879 é um marco importante nas vias de comunicação desta região. Monteiro Ramalho, nos seus manuscritos inéditos, escreveu que nesse dia, uma segunda-feira, o povo levantara-se cedo e dirigiu-se em romaria para o Lugar da Ferreira onde fora construído o edifício que tomou o nome de Estação do Bernardo. Os velhos abanavam a cabeça e, até os mais supersticiosos, adiantavam que a maldição do Túnel da Má Passada (construído no povo de Porto de Rei em 1877) não permitiria a passagem do comboio, porque as almas errantes dos dois assalariados mortos na sua construção vigiavam a entrada do túnel, clamando vingança contra a maldita máquina de ferro a vapor.

Quando, finalmente, se ouviu o silvo agudo da locomotiva Andorinha, nº 13 da sua série, o povo lançou-se em desfilada pela linha fora ao encontro do comboio engalanado com ramos e flores silvestres. Evaristo Monteiro Ramalho, autor de *Histórias da Montanha*, e falecido em Porto de Rei em 1949 com 87 anos de idade, escreveu nas suas *Memórias*, em meu poder, que *«era tanta a policromia de saias esvoaçando, que lhe deu a impressão de que arco-íris tinham descido à terra e iniciaram, juntamente com o povo, um bailado pagão prenhe de cores e movimento»*.

Embriagado pela euforia, o povo de Barqueiros, povo de arrais e marinheiros, não se apercebeu que o comboio era um engano, uma ilusão, pois com ele desapareceriam muitos barcos rabelos, viria o desemprego e a fome. E, com o desemprego, o regresso ao campo, às primitivas origens rurais dos seus antepassados.

Na *Enciclopédia Ilustrada*[20], lida e relida numa das Bibliotecas Municipais, o

20 *Enciclopédia Portuguesa Ilustrada*. 1895 (legada pelo Dr. Ricardo Jorge à Biblioteca Municipal do Porto).

seu autor afirma que, em 1885, Barqueiros tinha Estação Postal de Terceira Classe; porém, no período que antecede esta data, os seus habitantes serviam-se do Posto de Correio de Mesão Frio, como outras povoações em redor.

Por esta época, estafetas a pé deslocavam-se a esta localidade em dias determinados, percorrendo a distância que a separava de Mesão Frio por caminhos praticamente intransitáveis. Esta precária situação manter-se-á durante largos anos, até que o caminho-de-ferro transporte o correio em ambulâncias postais, cujos sacos eram despejados na estação do Bernardo, e daqui trazidos por boletineiros[21] para o velho armazém que servia provisoriamente de Casa do Povo, onde era distribuído pelo regedor da freguesia, ou por um cabo de ordens mais ou menos letrado, ou até por um qualquer ocasional versado em letras epistolares, que se prontificasse a assumir o papel importante de ledor, naquele acto público tão solene como barulhento. Já em 1987, as cartas simples custeadas por 25$00 num máximo de 40 gramas, eram transportadas da estação central de Mesão Frio por um carteiro-motorizado que ia lembrando, a um outro destinatário, que o código postal era meio caminho andado.

Actualmente a povoação de Barqueiros[22] é cortada longitudinalmente pela E.N. 108 (construída em 1933), que marcou profundamente a sua paisagem geográfica. A pouco mais de uma légua, em terras de Santa Maria de Frende, já se encontra aberta ao tráfego a Ponte da Ermida (330 metros de extensão, 80 metros de altura e um vão central de 120 metros) que uniu, finalmente, os concelhos limítrofes de Baião (E.N. 108) e Resende (E.N. 222), e fará parte integrante de um futuro Itinerário Complementar aos Itinerários Principais nº 3 e 4.

A concretização deste empreendimento somente foi possível porque, à frente dos destinos da Câmara Municipal de Resende, encontra-se há vinte anos um autarca (Brito de Matos) que lutou sem esmorecimentos contra todas as teias burocráticas, até ver concluído o projecto que viabilizou a união rodoviária das duas margens do Rio Douro. Este foi um sonho acalentado durante séculos, pois a jusante do sítio onde finalmente foi construída a Ponte da Ermida, ainda se encontram submersos nas duas margens da Galeira do Piar, os restos de dois grandes pilares que serviram de fundamento aos arcos de uma ponte, mandada construir pela rainha Dona Mafalda, neta de Afonso Primeiro. Diz a lenda, contada de geração em geração e chegada até nós, que uma vidente profetizara a morte, por afogamento, de um dos filhos da dita rainha[23]. Era em Porto de Rei que

21 O último boletineiro foi a senhora Isaura Tacha, que vivia no Lugar do Formigal, e morreu cega e velhinha nos fins dos anos oitenta.

22 Suprimido como concelho pelo Decreto de 6 de Novembro de 1836, ficou na dependência administrativa do antigo burgo de Mesão Frio. Em 1842, pela primeira vez, em documentos oficiais, Barqueiros aparece mencionada como freguesia do concelho de Mesão Frio.

23 ...«seu avô, el-rei D. Afonso Henriques, deixou para ela 3.000 maravedis. *Et dedi jam Abbati, et*

os infantes atravessavam o rio em direcção a Santa Maria de Cárquere, terras pertencentes à estirpe de Egas Moniz. Estava a ponte a ser construída, quando um dos infantes, ao atravessar o extenso areal da famosa Galeira, tropeçou, caiu de borco numa poça de água feita pelas patas dos bois que transportavam as pedras dos alicerces, desmaiou e morreu afogado, assim se cumprindo a profecia.

Lenda ou verdade, ainda hoje, quando as águas da albufeira de Carrapatelo baixam para a sua cota mínima, podem-se ver os restos dos famosos pilares em ambas as margens. Na minha infância despreocupada, enquanto uns se entretinham a apanhar enguias à mão (prisioneiras nos charcos de água do extenso areal), outros, mais ousados mergulhavam no rio saltando do cimo desses pilares.

O Padre Luís Cardoso na obra já referida[24], confirmou que o concelho «*tem nos seus limites em hum grande calhão, junto ao Douro, ou nas suas margens, a célebre Torre ou Pilar, vulgarmente chamada o Piar, e no mesmo rio princípios de outros dous pilares (que a continuação, e corrente da água totalmente desbaratou) para servirem de fundamentos aos arcos de huma ponte, que no mesmo Douro intentou fazer o real, e generoso ânimo da Senhora Rainha D. Mafalda; que se acaso se chegasse a concluir, seria a oitava maravilha do mundo; porém o tempo, ainda do pilar, que hoje se conserva, foy desfazendo muito, ajudado com as enchentes do Douro. Ainda hoje tem de alto cinquenta palmos, e está fabricado com notável segurança, e singular arquitectura; porque principiando em largura de duzentos palmos, se vay para cima estreitando às fiadas, em forma quasi piramidal. Fica por cima deste Pilar, ou Piar, hum grande areal onde o rio corre muy precipitado, e lhe chamão vulgarmente a galeira onde são alados os barcos na maior parte do ano, por estipendio certo; e sem este adjutorio seria difficultosissima, por não dizermos impossível, a passagem neste, e nos outros sítios semelhantes. Junto desta Torre, ou Piar, fica hum espaçoso areal plano e infrutífero, e por todos os arredores deste sítio se vê grande quantidade de pedra solta, e quebrada, que parece se mandou conduzir para a obra da ponte, que se intentava fazer*».

Outros autores como Rui Fernandes e Pinho Leal, em épocas diferentes, corroboram a probabilidade da existência dessa ponte medieval; porém, o testemunho escrito mais fiável que as minhas pesquisas encontraram é o *Documento de Salzedas*, Gaveta 4, maço 1°, n° 21, em que, no ano de 1205, Dona Sancha Vermudes, mulher de D. Soeiro Viegas, fez o seu testamento no qual diz que tem uma herdade, à ponte do Douro, bem como, posteriormente em 1216, a doação feita ao Mosteiro de Paço de Sousa, de tudo o que tinha em

Fratribus S. Johannis de Tarouca mor quos mando dari ponte Dorei». VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rosa de – *Elucidário*. 1966. 2° vol., p. 484.

24 CARDOSO, Luís – *Dicionário Geográfico...* Lisboa: Na Régia Oficina Silviana,1751. Tomo 2. p. 54-55.

Barrô, «*junto à ponte do Douro*», e que se encontra mencionada no *Livro de Doações* da mesma casa, a folhas 24.

ONDE PRINCIPIARAM AS DEMARCAÇÕES POMBALINAS

O Vale de Barqueiros, situado entre dois colossos de montanhas (Marão e Montemuro), é, por direito geográfico, o pórtico do Douro vinhateiro. Aqui, em terras de transição geológica entre o granito e o xisto, foram mandados colocar pela Junta da Companhia os quatro primeiros marcos pombalinos nas Demarcações de 1756/57.

Os marcos números um e dois foram colocados naquela que é hoje a Quinta da Manuela, doada nos anos cinquenta por Francisco Lacerda Cardoso à Santa Casa da Misericórdia; os números três e quatro delimitavam todos os terrenos entre esta quinta, a margem direita do rio e toda a extensão de vinhas que compreendia a Quinta da Ferreira (hoje dividida em Ferreira de Cima e Ferreira de Baixo)[25] e que, na época, pertencia a um tal Florido Jacinto, da cidade do Porto.

Vejamos a transcrição que vem nos *Anais do Instituto do Vinho do Porto*, referente às Demarcações Pombalinas em terras de Barqueiros:

> *«Principiando na estrada, que vem de Barqueyros para o Lugar da Rêde, e Pezo da Regoa, aonde chamão o Sitio de Bernardo, em cuja estrada, e no canto da vinha do Padre Francisco Pereyra Chaves, da Cidade do Porto, se pôs hum Marco de pedra de cantaria Lavrada com hum Letreyro, que diz "Feitoria" e com – o numero primeiro por ser o principio desta demarcação, cujo Marco se meteo á custa do mesmo Padre.*
>
> *E deste Marco seguindo o rumo de Sul a Norte, se vay dar a outro canto da vinha do mesmo Padre, aonde se meteo outro Marco com – o numero Segundo, que dista do primeyro duzentas e tres varas cuja medição se fês para que se não extenda a demarcação pelo Monte, que está de Matto por sima da ditta vinha.*
>
> *E neste Segundo Marco vira a demarcação de Sudueste a Nordeste e vay dar no Simo da Vinha chamada da Ferreira, que hé de Florido Jacinto, da Cidade do Porto, aonde por sima das cazas da quinta do mesmo, e em distancia de sesenta e quatro varas e meia [71 metros] dellas, para a parte do Poente se pôs outro Marco com – o Numero terceyro, do qual vay a demarcação seguindo ainda o mesmo rumo dar no canto da vinha de Jozé Luis da Costa da mesma quinta da Ferreyra, aonde se pôs outro Marco, com o numero quarto á Custa do mesmo Jozé Luis; e dentro desa demarcação fica toda a quinta do dito Padre Francisco*

25 A Quinta da Ferreira de Baixo pertenceu a Armando Paiva Cortês (o Armandinho da Ferreira), e foi palco, no dealbar dos anos cinquenta deste século, de uma tragédia macabra digna de Shakespeare (*Um crime passional há quarenta anos*. Jornal «O Arrais», 23 Jan. 1997).

Pereyra Chaves, e o ditto Florido Jacinto, e do ditto Jozé Luis, isto hé pelo que respeyta ao Terrêno, que está plantado de vinhas, e não o que está de matto, e por essa cauza fica fora dos dittos Marcos».

As restantes vinhas do, ainda nessa época, concelho de Barqueiros, ficavam inseridas nas Demarcações para o preço de dez mil e quinhentos réis cada pipa. Para o preço inferior de seis mil e quatrocentos réis, todo o terreno que não ficou incluído neste agrupamento e que «*todo era de Xantoado, e Árvores*»[26].

Como em casa onde falta pão todos ralham, por toda a região vinhateira do Douro houve focos de revolta contra as primeiras Demarcações, o que originou a sua anulação, e novas linhas de Demarcações, em 20 de Setembro de 1758, pelo rei D. José, a «toque de caixa» do todo poderoso Sebastião José de Carvalho e Melo.

No ano seguinte, 1759, um numeroso grupo de lavradores insatisfeitos com a exclusão dos seus terrenos na Feitoria, fizeram cair na Junta da Companhia requerimentos onde, como argumentos de peso, realçavam os lugares de encostas enxutas, soalheiras, fragosas e ardentes das suas vinhas.

A Quinta do Piar, que em 1757 estava incluída nas «Ideyas das Demarcações» como produtora de vinho propício à feitura do generoso, somente em 1761 veria a Junta da Companhia deferir o seu requerimento, conforme se pode ler no Anexo nº 1 à carta de 4 de Setembro de 1759 dessa Junta:

«Senhôr.

Poem a Junta na Real Prezença de V. Mgde. o requerimento de Lourenço de Azevedo Pinto, da Villa de Barqueiros em que representa tem hua Quinta no sitio chamado o Piar, termo do Concelho da mesma Villa, a qual ficou na Demarcação que se fes para feitoria no ano de 757 e lha excluirão na ultima a que se procedeo em Novembro de 758 sendo o vinho della reputado por fino, e da mais excelente qualidade que por este motivo forão sempre comprados para o Norte. Suplicava se lhe metesse na Demarcação de feitoria a dita Quinta.

E sendo mandado informar pellos Deputados e Concelheiros Manoel Roíz Braga, Bras de Abreu Guimarães, Gaspar Barbosa Carneiro, e Pedro Pedrossem da Silva dicerão que o vinho que a sobredita Quinta produz he capas para embarque por se achar situada na margem do rio Douro.

Parece á Junta que deve entrar na Demarcação de feitoria a referida Quinta visto o sitio em que se acha e produzir vinho capas para embarque.

Vossa Magestade mandará o que for servido.

Porto, em Junta de 28 de Junho de 1759

Senhôr[27]».

26 FONSECA, Álvaro Baltazar Moreira da – *As Demarcações Pombalinas no Douro vinhateiro*. «Anais do Instituto do Vinho do Porto». Nº 11, 2º vol. (1950), p. 32-33.

27 FONSECA, Álvaro Baltazar Moreira da – *As Demarcações Pombalinas no Douro vinhateiro*. «Anais do Instituto do Vinho do Porto». 3º vol. (1951), p. 19.

O pedido acabou deferido (como quase todos os que a Junta da Companhia endossava ao Rei), e a Quinta do Piar foi demarcada em 1761 para a Feitoria, com 6 pipas beneficiadas, tendo-se feito justiça aos vinhos da melhor qualidade que se produzem em Barqueiros e onde, num socalco sobranceiro à Galeira do mesmo nome, o senhor José Pinto Ribeiro, inspector reformado dos Caminhos de Ferro Portugueses, com notória satisfação de amigo, me mostrou recentemente, um marco pombalino da Feitoria[28] que se encontra, como sentinela e testemunha de outros tempos, dessa antiga Quinta ribeirinha do Douro.



Cesto vindimo acuculado. Quatro a erguer, dois a olhar (1951).

28 Este Marco granítico apenas tem indicada a palavra Feitoria. Somente os Marcos Pombalinos colocados nas Primeiras Demarcações tinham gravados os dígitos correspondentes de 1 a 201.

Actualmente, em Barqueiros (com uma área geográfica de 2.685 hectares), nove em cada dez parcelas de solo arável estão afectas à viticultura. No entanto, não é aconselhável falar-se da monocultura do granjeio da vinha. Todo o pequeno e médio proprietário é possuidor de diminutas áreas de terreno onde granjeiam mimos de hortas e plantam árvores de fruto apenas para gastos próprios.

Todavia, o tracto normal da vinha ocupa a quase totalidade da mão-de-obra rural existente em Barqueiros, contrastando, flagrantemente, com o ano de 1886 (sete anos após o aparecimento do Caminho de Ferro...) em que aparecem como força viva de trabalho 638 marinheiros e apenas 73 jornaleiros.

Ainda tomando como ponto de referência a viticultura, verificamos que em 1840 (conforme estatísticas oficiais) Barqueiros produziu apenas 72 pipas de vinho. No curto espaço de século e meio, segundo dados fornecidos por elementos da Adega Cooperativa de Mesão Frio[29], a produção vinícola na mesma localidade subiu cerca de 700%. É preocupante esta subida bárbara do cultivo da vinha, muito dela produzindo vinho de fraca qualidade (o que se reflecte na baixa concessão do «benefício», com apenas quatro Quintas a usufruir da letra C), em menoscabo do antigo povoamento de soutos, pinhais e cultura arvense que arrastavam preciosas quedas pluviométricas em toda a época invernal.

Do ponto de vista social, o lavrador de Barqueiros, como grande proprietário está em vias de extinção. Hoje é mais honesto falar-se de cinco lavradores remediados (que colhem entre quarenta e setenta pipas, maioritariamente de vinho de consumo) em toda esta localidade. A restante produção vinícola está dividida por pequenos produtores. Os termos lavrador remediado e proprietário muitas das vezes tendem a deslocar-se e a confundir-se. Quem não se confunde, pela ancestral subserviência de ainda tirar o chapéu ao patrão ou feitor (mais por medos herdados, do que por vassalagem), é o jornaleiro. Aquele que, na escala social, nada mais tem além da força do seu trabalho. Mas não é de estranhar. Nesta localidade nunca houve uma luta de classes. Apenas, no ano de 1937, os jornaleiros Raúl Pinto de Azevedo, José Pereira e José Guedes Cardoso levantaram a voz discordante numa Assembleia de Associados da Casa do Povo, mas foram de imediato marginalizados pela direcção, tal como se pode verificar na Acta da sessão ordinária de 6 de Janeiro de 1937 da Casa do Povo de Barqueiros, ao serem considerados «elementos estranhos e conhecidos como pessoas subversivas e hostis aos princípios do Estado Corporativo».

Tendo por base a colheita do ano vinícola de 1986, eis a litragem que deu entrada na Adega Cooperativa de Mesão Frio dos vinte maiores associados desta associação vinícola, a primeira do género a ser lançada em Portugal:

29 Foi fundada em 7 de Junho de 1950 por um pequeno grupo de 12 agricultores, e legitimada por Alvará do Ministério da Economia datado de 13 de Julho do mesmo ano.

	litros
Herdeiros de Maria Isabel Fuertes (Quinta da Vista Alegre)	56.317
Ernesto António Cardoso Duarte	31.779
Herdeiros de Dr. Ernesto Monteiro	25.042
António Dimas Monteiro Teixeira	22.393
José Guedes Cardoso Júnior	20.167
Lídia Monteiro Pina de Morais	18.187
Herdeiros de José Monteiro da Fonseca Júnior (Quinta do Piar)	14.304
José Cipriano da Silva Guimarães	14.120
Domingos Monteiro (Alvarenga)	13.350
Padre Francisco Carlos Martins Valente	11.241
Herdeiros de Firmino Monteiro de Oliveira	9.233
Luís Bernardo	9.028
José Monteiro Teixeira	9.025
José da Silva Branco	8.012
Hortência Monteiro Paiva	7.731
Maria Fernanda Cardeano Madureira	7.444
Filipe Teixeira	4.939
Maria do Céu Guedes de Paiva	4.318
Jorge Rocha	2.384
Fernando Camilo da C. Sequeira	2.225

O FOLCLORE EM TERRAS DE ARRAIS E MARINHEIROS

Era no grosso areal da Carregosa do Piar ou no antigo cais do Bernardo (onde ainda se localiza o edifício do extinto Posto da Guarda Fiscal das Guias de Trânsito dos vinhos transportados nos barcos)[30] que as mulheres da povoação, desde tempos remotos, esperavam maridos e irmãos, cantando e dançando num ritual pagão.

Pode dizer-se, sem medo de errar, que as vastas areias do Piar, hoje submersas, foram o berço do folclore duriense. Quando os marinheiros regressavam da torna-viagem e paravam na Galeira, infringindo antigas leis régias[31], era nesse palco arenoso que se diluíam saudades dos longos dias de ausência.

Desde os tempos difíceis dos ensaios no descampado do Penedo Quebrado, onde se dançava a primitiva Chula Rabela da Maria Tacha e se apuravam os Descantes do carpinteiro António Silva, que se comungava o espírito folgazão da povoação e o bairrismo dos seus habitantes; porém, faltava alguém com intuição

30 O último comandante deste Posto da Guarda Fiscal foi o senhor António Soares, que morava em Mesão Frio na Rua do Balcão, e faleceu com 104 anos de idade a 14 de Outubro de 1998 (nasceu em Barcos, Armamar, no ano de 1894 ...)

31 «Da mesma sorte serão obrigados os referidos arrais, debaixo das sobreditas penas, a não se dilatarem voluntariamente nas torna-viagens, que fizerem da Cidade do Porto com as pipas vazias, em qualquer lugar, que não seja o da sua destinação, com demora que exceda o tempo de três horas precizas, e contínuas». Alvará Régio de 30 de Agosto de 1757, parágrafo XI.

cultural e poder de liderança, para organizar e levar a todo o país a mensagem etnográfica mais representativa do folclore nacional.

Surge, então, em cena Dona Maria Adelaide da Silva Paiva, uma das senhoras mais cultas de Barqueiros. Com António Silva percorre quelhos e pardieiros da povoação, ouvindo os mais idosos habitantes nas suas velhas cantigas e típicos dançares, cujas origens estão enraizadas nos antigos descantes ou estúrdias que a povoação levava às romarias dos povos vizinhos[32].

O ano de 1935 marca, em definitivo, o nascimento do pioneiro Grupo Regional A Chula de Barqueiros.

Dona Maria Adelaide, após aturadas diligências, selecciona os oito melhores elementos para os ensaios a realizar na antiga Casa do Povo, na época uma velha sala do armazém de vinhos de marca da família Guedes de Paiva[33].

Além dos cantadores, dançadores e tocadores eram figura obrigatória homens e mulheres que representavam, etnograficamente, as várias ocupações laborais da freguesia. Essas personagens, geralmente gente humilde e apagada, desfilavam pelos palcos onde se exibiam com sacholas, troixas, cestos vindimos, engaços, pequenos barcos rabelos, etc., num conjunto etnográfico que era um gáudio e admiração nos locais onde se apresentavam.

Em Julho de 1937, nas Festas Vindimárias em Lisboa, organizadas pelo Instituto do Vinho do Porto, conquistam com o seu folclore genuíno um Cacho Dourado e 6.000$00 em dinheiro sonante, que darão o mote à quadra, cantada e bailada por todos os sítios da povoação, no seu regresso:

«Barqueiros já 'stá rico,
Já 'stá meio brasileiro:
Ganhou o Cacho Doirado
E seis contos em dinheiro».

Maria Derrabada, Maria Alice, Feijão, Porfírio, José d'Almeida, Rabita, Micas Freitas, Olinda Mochacha, Micas Pereira, Conceição, Angelina Bôcha, Aninhas Cerca, Edmar, Dimas Teixeira, Joaquim Ferreiro, Zulmira Cardeano, Toninho da Burra e Bernardino Cardeano foram, entre outros, os pioneiros do folclore

32 «Os povos circumvizinhos, costumam ir naquele dia (Festa do Senhor do Calvário, S. Martinho de Mouros) à funcção, agrupados, (...) levando por musica um enorme bombo, duas ou três violas, ferrinhos, um clarinete e duas rabecas, tocando a clássica chula da província, e à frente dançando em collumna, dois a dois (...) e distinguindo-se sempre entre todos o descante de Barqueiros (...) pela força e garbo com que se apresentam (...)». In Pinho Leal – *Portugal Antigo e Moderno*. 1875, vol. 5, p. 112.
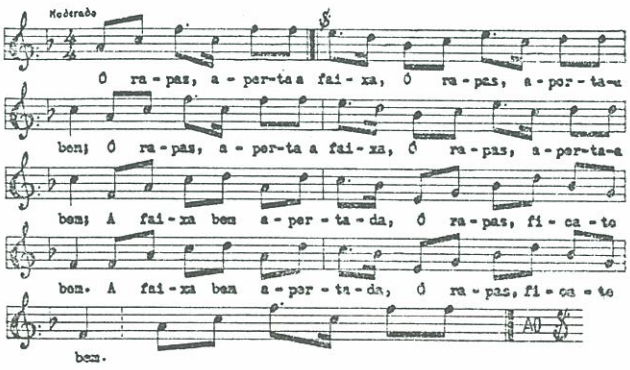
33 A figura mais mediática desta influente família, nos anos trinta a sessenta deste século, foi o senhor António Raimundo Guedes de Paiva, que cumpriu, fiel e zelozamente, as suas funções como Administrador da Região no tempo de Oliveira Salazar.

autêntico desta povoação cujo traje e instrumentos caracterizavam os usos e costumes dos jornaleiros e marinheiros:

Homens – calças brancas imitando as ceroulas usadas antigamente na «pousa» dos lagares; camisa branca ou colete, aos quadrados, com as costas em flanela; chapéu preto de aba larga; na cintura, faixa preta ou vermelha; meias amarelas e vermelhas e sapatos de cabedal.
Mulheres – garrido lenço de lã, na cabeça; blusas de formato antigo com aba na cinta; saia de roda preta, e ainda vermelha por baixo; meia de renda branca e chinelos pretos de cabedal.
Instrumentos – castanhetas de figueira, rabeca chuleira, violino, violões, bombo e ferrinhos.

Antes que outros interesses contribuíssem para a divisão e descaracterização deste folclore de arrais e marinheiros, em dois agrupamentos rivais que se esgotam longe do fulgor de outros tempos, ainda apareceria de permeio, nos princípios dos anos sessenta, como um saudável alfobre de dançadores e dançarinas, um típico Rancho Infantil, cuja fundação e organização se ficou a dever a Mário Pinto Claro (o Mário Tacho), uma figura saudosa dos tempos em que o folclore era símbolo de união e bairrismo.

Ó RAPAZ APERTA A FAIXA
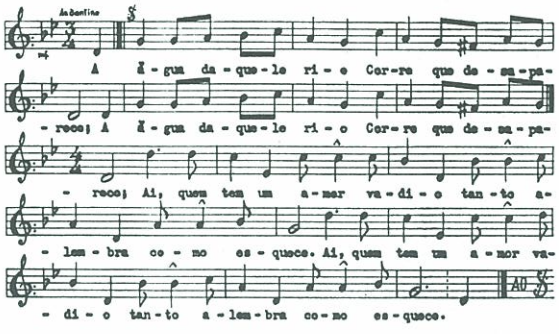


Eu de Trás-os-Montes sou
A natureza bravia
Em trono me colocou
De serras e penedia

Coro: Ó rapaz, aperta a faixa
Ó rapaz, apert'á bem:
Que a faixa bem apertada
Ó rapaz, parece bem.

Se quiseres que eu te vá ver
Além Douro, Margarida,
Manda fazer um barquinho
Da rosa mais colorida.

DEITA A BARCA AO RIO
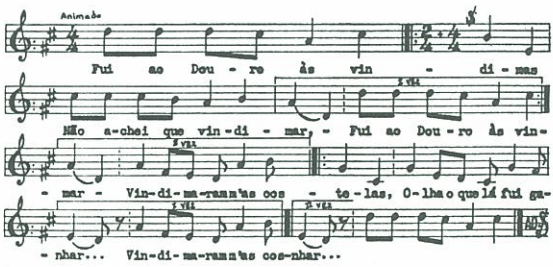


Água do rio clara,
Deixa passar a barrenta;
Quem tem o coração duro
Cai ao chão e não rebenta.

Coro: Amor deita a barca ao rio,
Deita a barca ao rio,
Vamos barquear;
Ai, amor... se a barca tomba
Caio ao rio,
Não sei nadar!

A água daquele rio
Corre que desaparece;
Quem tem amor vadio
Tanto «alembra» como esquece.

Minha Mãe diz que não quer
Ter um filho marinheiro
Tem medo que lhe morra
Nos embalos do Loureiro.

FUI AO DOURO A'S VINDIMAS



Fui ao Douro às vindimas
Não achei que vindimar,
Vindimaram-me as costelas,
Olha o que lá fui ganhar!
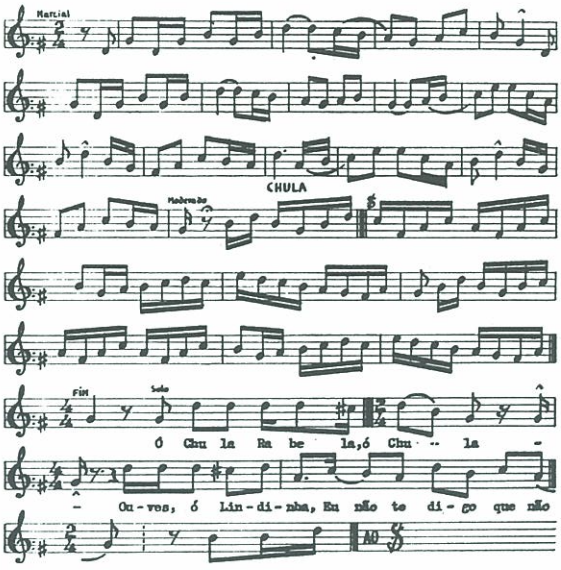
Coro: Retira-te das janelas
Retira-te do balcão
Vem comigo p'rás vindimas
Amor do meu coração.

Não se me dá que vindimem
Videirinha que eu podei,
Não se me dá qu'outros logrem
O qu'eu por gosto deixei.

Não se me dá que vindimem
Nem também de vindimar,
Só me dá das tristes noites
Que se passam no lagar.

Fui ao Douro às vindimas
Pagaram-me a trinta réis:
Vim pela feira do Peso
Empreguei-os em anéis.

CHULA RABELA
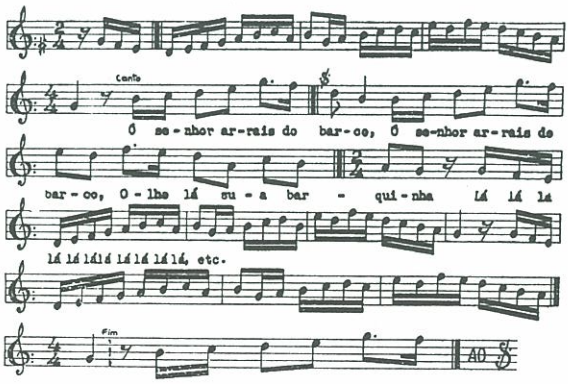


Aqui têm, meus senhores,
– Ouves, ó lindinha?
A Chula de Barqueiros!
São todos rapazes novos
– Ouves, ó lindinha?
Arrais e marinheiros.

Ó Chula Rabela, ó Chula,
– Ouves, ó lindinha?
Eu não te digo que não!
São rapazes de calça branca
– Ouves, ó lindinha?
E castanheta na mão.

Dizeis que viva Barqueiros
– Ouves, ó lindinha?
Por ter a frente caiada,
Eu também digo que viva
– Ouves, ó lindinha?
A bela rapaziada!

Vou dar a despedida
– Ouves, ó lindinha?
Vou dá-la e vou-me embora,
São horas d'arrecolher;
– Ouves, ó lindinha?
O canário à gaiola.

SENHOR ARRAIS DO BARCO



Ó senhor arrais do barco,
Olhe lá a sua barquinha,
Olhe lá a sua espadela
Que não esbarre na minha.

Ó senhor arrais do barco,
Caíu uma rata à panela,
Não me tire cá o caldo
Que eu não quero comer dela.

Ó senhor arrais do barco,
Salte fora e venha ver,
Venha ver a sua filha
Que se vai «arreceber»[34]

34 As músicas e letras originais deste texto foram seleccionadas do *Cancioneiro do Alto Douro (Barqueiros)*, 1962, de Maria Adelaide da Silva Paiva.



O Folclore de Arrais e Marinheiros. Segunda Geração (1962).

GLOSSÁRIO PRÁTICO DE PALAVRAS EM DESUSO[35]

Açougue – Lugar onde se mercadejavam frutas, pão, hortaliças, peixe, galinhas, panelas, roupas ou alfaias agrícolas. Antigamente existiam duas espécies de açougues: «reais» e «de concelho».

Açude – Represa para juntar as águas. Deriva do árabe «sadda», tapar, impedir o livre curso da água.

Alar – Puxar contra a corrente do rio, os barcos rabelos, à sirga, por marinheiros que saltavam de penedo em penedo ou enterrados nas margens arenosas.

Aldeia – Vocábulo de origem árabe («aldaia») que significa povoação ou lugar pequeno.

Almeitiga – Almoço ou leve refeição que se dava ao mordomo ou ao prestameiro que pedia, media ou arrecadava os foros reais.

Almude – Medida de capacidade de sólidos e líquidos; deriva do árabe «al-mode», o qual sem o artigo «al» degenerou em módio e este, por sua vez, em moio, medida para secos que correspondia a 60 alqueires. (No Foral de Barqueiros, 1223, exigia-se, a

35 Estes vocábulos em desuso foram escolhidos de VITERBO – *Elucidário...*; FIGUEIREDO, Cândido – *Dicionário de Português*. 1912; DIAS, Augusto – *Lamego do séc. XVI* e de LENCASTRE, José de – *Vitivinicultura através de alguns documentos medievais.*

títulos de direituras, para o governador do distrito, um almude de manteiga e muitas outras coisas «et cum illo pro directuris/almude de manteiga». Para medição do vinho, usava-se muito mais o almude do que o alqueire. No séc. XVI, até à reforma de 1575, usava-se correntemente o alqueire para medir o azeite. Já para o vinagre estava mais adaptado, segundo parece, o almude, como se verifica numa carta de quitação de 1510 e numa provisão régia de 1308)[36].

Anhoto – Ronceiro, vagaroso, lento, barco que não colhe vento.

Apegada – Palanque onde o mestre ou o arrais dos rabelos se colocavam para manobrar a espadela.

Arrais – Dono, e por vezes mestre, do barco rabelo. Deriva do árabe «rasa».

Arreceber – Corrupção de receber (recebimento, casamento); linguagem ainda em uso no folclore de Barqueiros:

«Ó senhor Arrais do barco,
Deite-o fora e venha ver;
Venha ver a sua filha
Que se vai arreceber»

Atestador – Medida actual de folha zincada, com capacidade de 12 a 18 litros, próprio para «aconchegar» o sulfato ao moderno atomizador, ou a esse velho resistente dos socalcos durienses chamado pulverizador.

Baldio – Terreno inculto, maninho, sem cultura; corruptela do árabe «baledon».

Bensilho – Ou «vencilho», é a atadura que se faz de giesta, palha, junco ou verga para atar os molhos; deriva do latim «vincire», unir, atar e apertar.

Boroa – Pão feito antigamente de painço, escarolado com uma côdea rija e amarga, sustento dos mais desfavorecidos. Os mais abastados somente lhe comiam o miolo, tão amarga era a côdea.

Cambadouro – Desvio do rumo feito pelos barqueiros, quando passavam duma margem para a outra do rio, devido à corrente mais forte e de pior navegação.

Cambona – Mudança rápida de rumo na direcção das velas dos barcos.

Cantarinas – Topónimo de um lugarejo de Barqueiros, significando bolho de água.

Cardanho – Barraco onde dormiam os jornaleiros, muito utilizado pelas «rogas» que partiam para as quintas do Alto Douro.

Cesteiro – Conheci o último de tal ofício em Vale Pentieiro, onde trabalhava numa loja térrea e escura. Tinha figura miúda, mas foi grande por ter sobrevivido, exclusivamente, deste ofício já extinto nesta localidade. José Pinto Claro faleceu em 17 de Outubro de 1986, com 87 anos. Sobreviveu ao filho, Mário Pinto Claro, o fundador do Rancho Infantil de Barqueiros. Antigamente, cesteiro ou sesteiro era uma medida de sólidos e líquidos, variável no peso e quantidade, e encontra-se mencionada no Foral deste concelho em 1223.

Chileira – Pequeno sobrado no barco rabelo, junto à proa, onde se deitavam e dormiam os marinheiros.

36 VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rosa de – *Elucidário*. 1966.

Chumaceira – Moitão feito de um tronco de árvore e no qual assentava e se movia a espadela dos barcos rabelos.

Coirela – Hoje chama-se coirela a uma porção de terra pobre e de fraca semeadura; todavia os nossos primeiros reis, dividiram a região de Panonias (Panóias), na qual se incluía Barqueiros, em coirelas ou casais.

Discantes – Corruptou em «descantes» que eram danças antigas e cantares tradicionais do povo de Barqueiros, acompanhados por instrumentos como a rabeca chuleira e o banjo.

Embalo – Movimento das águas no rio, cuja agitação fazia ondular as embarcações, muito frequente nos pontos perigosos do Douro antigo:

«Minha mãe diz que não quer
Ter um filho marinheiro
Tem medo que lhe morra
Nos embalos do Loureiro».

Encabadouro – Buraco de uma enxada por onde entra o cabo.

Ensaio – Era o vão intermédio das duas cavidades nos rabelos.

Espadela – Remo comprido e desengonçado que substituia o leme nos antigos barcos rabelos.

Feira – Era um campo aberto onde se mercadejava tudo o que tinha valor; actualmente, gente mais prosaica chama-lhe mercado ou praça. Antigamente, terras importantes (como Barqueiros), usando de certos privilégios, tinham feira franqueada.

Gadanha – Colher ou concha comprida, de ferro, utilizada pela tripulação dos rabelos para tirar o caldo da panela de ferro.

Gado de vento – Era aquele gado sem dono ou pasto, que não andava perdido, mas apenas vagando de uma para outra parte (como o vento). Encontra-se mencionado no Foral Novo de Barqueiros.

Galeira – Local no rio formado por duas compactas fileiras de pedra grossa, onde o caudal se apertava para melhor facilitar a navegação no estio; encontra-se submersa aquela Galeira do Piar que antigamente tinha dono próprio e pagava ónus.

Ganchinho – Alcunha familiar na freguesia de Barqueiros; Cândido de Figueiredo dizia que era o trabalho eventual, fora das horas habituais de serviço.

Garito – Pequena abertura na parte superior do almude que marca a medida exacta dos 25 litros. Os antigos marinheiros dos rabelos também chamavam garito ao corte feito na sirga, quando esta corda roçava por penedos agrestes.

Julgado – Divisão territorial em que exercia a jurisdição um juiz ordinário. Barqueiros foi antigo julgado[37].

Manifesto – Deriva do português antigo «meafestar» ou «meenfestar» que significa confessar-se sacramentalmente. Actualmente, o vitivinicultor tem de manifestar, na Casa do Douro, o vinho produzido.

37 CARDOSO, Luís – *Dicionário Geográfico...* Lisboa: Na Régia Oficina Silviana,1751.

Matriz – Barca antigamente usada no Rio Douro, para abalroar os rabelos quando não podiam atracar.

Mestre – Barqueiros tinha-os dos mais peritos e conhecedores do rio Douro. Acumulando, muitas vezes, funções de arrais, conheciam todas as pedras e pontos perigosos do velho rio.

Mogos – Marcos divisórios de um território ou terrenos de outros. Deu nome a um lugarejo que separa Barqueiros de Vila Juzã.

Ogo – Cada uma das cordas que, nos barcos grandes do Douro, partiam do alto do mastro e iam prender-se, uma de cada lado, à extremidade do traste.

Olho-Meirinho – Nascente de água que surge ao acaso no meio do campo, maninho ou pinhal.

Padroeiro – O que forrava ou libertava servo ou escravo.

Palanque – Na época medieval era uma paliçada que se construía em redor do campo de batalha; nos barcos rabelos era um lugar importante de vigia para a sua navegação; hoje, ainda os mais idosos vão chamando palanque ao coreto onde sanfona a Banda nas romarias.

Passais – É de Viterbo a seguinte explicação: «recinto, conchouso ou terra hortada, junto das igrejas paroquiais, que servia para hortas, pomares e logradouro aos párocos e Ministros do tempo». Pinho Leal, na obra citada, diz que Barqueiros «tinha-os mui pingues». O último usufrutuário na povoação foi o Abade Aquilino que os comprou após a Lei da Separação e do Estado, da autoria do Dr. Afonso Costa, amigo e correspondente no exílio do capitão Pina de Morais.

Pego – O ponto mais fundo do rio.

Pena d'Arma – Ou «Pena de Sangue», encontra-se no Foral Manuelino de Barqueiros, e era a multa ou condenação que se impunha aos que espancavam, feriam ou matavam, e até àqueles que proferiam palavras injuriosas ao próximo.

Pescadeira – Bomba usada, manualmente, para tirar dos tonéis o resto do vinho que não chegava à torneira.

Poiar – Toponímico antigo do lugar do Piar ou Pilar. Significava a(poiar)-se nalguma coisa para subir ou trepar.

Portela – Diminutivo medievo de porto que significa entrada, garganta do monte ou passagem, estrada real ou caminho público. Em Barqueiros, no lugar do mesmo nome, encontrei em Maio de 1987, vestígios da antiga Ermida do Mártir S. Sebastião.

Pousadoiro – Fim da antiga calçada de Porto de Rei, onde o almocreve ou o carrejão pousavam a carga e descansavam por momentos.

Primariças – Foro antigo que consistia no pagamento das primeiras lampreias que se pescavam no rio Douro.

Quarta de pão – Medida de capacidade variável (à volta de oito alqueires). «*Habete taygam et quartam quale semper habuistis*»[38].

Rabão – Pequeno barco do Rio Douro, contemporâneo e irmão menor do rabelo, raseiro, pesado e com uma espadela desgraciosa e comprida.

38 Foral de Barqueiros, 1223.

Ressolho – Redemoinho formado nas águas turvas do Douro antigo por ocasião das cheias.

Rico-homem – Título de alta nobreza desde os godos até ao séc. XV; homem cheio de riquezas, grossos e abundantes cabedais. Dele se faz referência no foral de Barqueiros, outorgado por D. Sancho II («*et cum meis Riquiis-Hominibus*»).

Safras – Fretes que os antigos arrais do Douro aceitavam para transportar com os rabelos.

Sagro – Fundo achatado dos barcos rabelos, formado de tabuões de pinho, sendo de castanho quase toda a outra madeira.

Sirga – Corda com que a tripulação alava os rabelos, descalços, de penedo em penedo, ao longo das margens do rio Douro.

Sumagre – No séc. XVI havia em Barqueiros muitas destas plantas cujo pó, mais ou menos grosseiro, resultante da trituração das flores, folhas e frutos, era muito empregue em medicina e tinturaria. Hoje encontra-se extinto nesta localidade.

Termo – espaço ou território até onde chegava a jurisdição dos juízes de fora. A esses termos também se chamavam marcos ou sinais públicos. Barqueiros, segundo o Padre Luís Cardoso (*o. c.*), tinha igualmente, termo próprio a delimitar a sua jurisdição.

Testemunhas – Pedras que se colocavam à volta dos marcos, como prova garante da divisão de terreno de partilhas.

Tocatas – Toques de instrumentos em estúrdias ou bailaricos, muito em voga, nos anos quarenta nos amplos salões da Quinta da Vista Alegre, em Barqueiros.

Traste – Tabuão firmado nas dragas e cavernas dos Rabelos e que servia para amparar o mastro, encostando-se a este, do lado da proa.

Varadoiro – Lugar onde se encalhavam os barcos rabelos, para os consertar ou guardar durante o tempo em que não havia fretes.

DOURO – Estudos & Documentos, vol. III (6), 1998 (2º), 161-174

Nuno Simões Rodrigues *

O vinho e a economia agrícola romana (séculos III a. C. – I d. C.)

A vastidão temporal sugerida pelo título proposto deve-se às fontes seleccionadas para o estudo da realidade enunciada. Com efeito, restringimo-nos apenas aos textos, às fontes literárias disponíveis para esta análise, que acaba por resultar na perspectiva estrutural abrangida pelo período delimitado. Há informações detalhadas sobre este assunto em autores que, tendo vivido entre a República e o Alto Império, dissertaram ou teorizaram sobre a optimização da economia de base agrícola: Catão, *De Re Rustica* (séc. III-II a. C.); Varrão, *Rerum Rusticarum* (séc. II-I a. C.); Virgílio, *Georgicon* (séc. I a. C.); Columela, *De Re Rustica* (séc. I d. C.), e Plínio, o Velho, *Naturalis Historiae* (séc. I d. C.). A informação por eles fornecida insiste essencialmente na teorização de realidades agrícolas ideais, sendo testemunha de figuras concretas que, entre o século III a. C. e o I d. C., se preocuparam com esta realidade. Com base nos escritos que deixaram, tentaremos averiguar o papel desempenhado pelo vinho e sua produção no período convencionado, pesquisando sobre constantes e mutações dessa realidade económica e como ela pode ser apreendida através dos teóricos da agronomia da Antiguidade.

Citemos desde já algumas palavras de Catão: «Se me perguntardes qual é a melhor propriedade agrícola, eu vos responderei: um terreno de cem geiras e bem situado; a vinha é a melhor colheita, sendo produtiva...»[1]. Assim introduz este tratadista o tema da vinha no seu tratado de agricultura. Este tipo de cultura deve ser a primeira preocupação de um *pater familias*, ao escolher uma propriedade rústica; só depois se deve considerar a horta, o vimeiral, o olival, o pasto, os cereais, a mata, o pomar e os carvalhos. A afirmação ganha maior sentido se simultaneamente tivermos em conta as capacidades e potencialidades do território romano (não só a cidade de Roma, mas o Lácio em geral e toda a

* Assistente da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa e da Faculdade de Ciências Humanas da Universidade Católica Portuguesa. Este trabalho foi originalmente apresentado no Congresso *O Vinho, a História e a Cultura Popular,* realizado no Instituto Superior de Agronomia de Lisboa, em Junho de 1994.

1 Catão – *De Re Rustica*, 1, 7 (a menos que haja outra indicação, as obras dos agrónomos referidas são as citadas nas notas 1, 2, 5 e 6).

península itálica, em especial a Campânia) no que respeita à existência de vinha e produção de vinho.

Fazendo parte do mosaico geográfico mediterrânico, o território itálico era já no século III a. C. muito rico em espécies vinícolas. Aí encontramos cinco tipos de vinha bem distintos: as *amineae* (originárias da Campânia e consideradas por Columela como as melhores de todas; foram estudadas por Plínio, o Velho[2]); as *nomentanae* (originárias do Lácio); as *apianae* (originárias da Toscânia e também conhecidas como *muscatel*); as *duracinae* (pela sua casca dura) e as *bumasti* (pela grandeza de seus frutos e também usadas para uvas de mesa e passas). As vinhas da Magna Grécia, da Sicília e do Sul de Itália eram bastante famosas, especialmente as de Tarento, as da Apúlia e as de Canúsio. Do mesmo modo o eram os vinhos de Sorrento e de Falerno, da região campaniana, cujas vinhas são caracterizadas por Plínio, o Velho, como «ininterruptamente crescentes»[3]; na Toscânia concentravam-se as moscatel[4]; no vale do Pó, destacavam-se as vinhas de Ravena, Faventia, Modena, Pádua e Verona; junto ao Adriático, o vinho *Pucinum* era o mais famoso, e a cuja qualidade Lívia atribuía a sua longevidade (morreu nonagenária). Menos boas eram consideradas as vinhas de Sabina, Etrúria, Ligúria e Córsega. Porém, também aí abundavam. O território itálico é, portanto, natural e geograficamente predisposto ao cultivo da vinha e à produção de vinho. Recordem-se as palavras de Varrão: «a vinícola Frígia, como a chama Homero, não teria mais vinhas que a nossa terra»[5]; e Virgílio reflecte bem toda esta realidade, num hino dirigido a Baco:

Inúmeras, porém, são as espécies,
como inúmeros são também os nomes.
Quem quisesse saber todos eles
seria o mesmo que tentar saber
quantos os grãos de areia que na Líbia,
em ser deserto, o Zéfiro revolve
ou quantas são as ondas do mar Jónio
que a costa batem quando um Euro em fúria
açoita os barcos ali navegando.[6]

Por este facto encontramos também, nos tratados agrícolas latinos escritos

2 Columela – *De Re Rustica*, III, 2, 7 e Plínio, o Velho – *Naturalis Historiae*, XIV, 4.
3 Pois eram favorecidas pelo Vesúvio, dando fama a Pompeios, Nápoles, Cumas e Cápua. Um exemplar plantado junto às colunas de Lívia, em Roma, dava doze ânforas de vinho por ano. Plínio XIV, 3.
4 Diz Plínio que esta vinha é assim chamada pelo facto da abelha (*apis*) e a mosca (*musca*) gostarem especialmente dela, tão doces são as suas uvas. Plínio XIV, 4 e XIV, 11.
5 Varrão – *Rerum Rusticarum*, I, 2, 7.
6 Virgílio – *Geórgicas*, II, 104-108.

entre o século III a. C. e o século I d. C., um lugar especialmente dedicado à cultura deste produto tão apreciado desde o mundo antigo. Curiosamente, embora a vinha fosse cultivada desde há muito tempo na região do Lácio, só a partir do século IV a. C. é que os vinhos originários dessa região se tornaram suficientemente conhecidos para que deles tenhamos notícia[7]. Sobre esta questão, atesta o facto de a memória colectiva manter nos sacrifícios urbanos de evocação de Rómulo o uso do leite e não do vinho (como é frequente em outros actos religiosos). Plínio evoca lendas rituais, em que o vinho tem particular importância, mas chama especial atenção para o facto de a Roma do rei fundador privilegiar o leite ao vinho, o que de alguma forma atesta a relativa novidade da importância do vinho no Lácio. Na lenda, só com Numa Pompílio o vinho começou a ser ofertado aos deuses, e ainda assim apenas o proveniente de vinhas podadas (Plínio XIV, 14).

Sendo a *uilla* a unidade económica básica da agricultura romana, é natural que seja sobre ela que se dedique a maioria dos aspectos tratados pelos agrónomos latinos. Por isso, é natural também que uma das principais tónicas seja o tema da vinha em articulação com a propriedade rural. Tudo começa a ser pensado, de forma a alcançar uma optimização do lucro. E essa optimização começa com a gestão da organização e do sustento dos que a permitem com o seu trabalho: os escravos. Segundo Catão, para cultivar 100 geiras de terra/vinha, isto é, um terreno médio de 25 ha, são precisos 15 escravos. Columela aumenta o seu número para 50. Este é também o número recomendado para trabalhar uma geira num dia. 60 se for uma colina[8]. Columela dizia ser assim possível plantar numa geira 1891 vinhas (Columela V, 3, 6). Catão considera essencial o controlo que um *pater familias* deve exercer sobre o seu *uilicum*, devendo este ser interrogado sobre as produções da *uilla rustica*, em especial sobre as quantidades de trigo e de vinho obtidas (Catão 2, 1). É fundamental que a *uilla* possua boas instalações, onde se conservem os lagares de vinho e o seu vasilhame (Catão 3, 2). Também, por essa mesma razão, aconselhava Varrão que o rés-do-chão da casa rústica tivesse boa orientação cardial, devendo-se ter em conta a frescura do local, para que fosse destinado aos lagares de vinho. Devia o seu chão ser inclinado, para que, quando a fermentação do vinho novo rebentasse, este se não perdesse, mas fosse reservado num depósito (Varrão I, 13, 1-7). Elementos de organização prática fundamentais à boa gestão da produção vinícola na *uilla*.

Porém, estas disposições na casa, que alguns testemunhos arqueológicos confirmam, como o caso da *Villa de Boscoreale*, só fazem sentido se se observarem diversas disposições previamente estabelecidas para o cultivo da

7 Veja-se a entrada *uinum* em DAREMBERG Ch. e SAGLIO, M. Edmond – *Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines*. Graz, 1963.

8 Columela – *De Arboribus*, I, 6.

vinha. Catão fornece instruções para esse efeito, que vão desde o tratamento da planta ao cuidado que se deve ter com a terra que a envolve. Sistematiza a escolha da vinha tendo em conta o tipo de terreno em questão, referindo que aos melhores, aos terrenos expostos ao sol, convém a amineia, a alba dupla e a cinzenta miúda; às terras nubladas, a amineia, a mugantina, a apiana e a lucaniana; já as espécies bastardas prosperam em toda a parte (Catão 6). Aconselha adubos e estrumes, poda e enxertos; as informações mais práticas para uma produção de sucesso (Catão 33). Aliás, este tipo de informação é constante nos autores em análise. Varrão aconselha a jamais se juntarem vinhas a couves ou a quaisquer outros legumes, sob pena de tal vizinhança as prejudicar (Varrão I, 26). Virgílio acrescenta conselhos sobre o perigo da proximidade de aveleiras e zambujeiros, que subtraem a vitalidade à vinha (*Georg.* II, 298). Afirma ainda Varrão que as vinhas devem ser plantadas devidamente alinhadas, e Columela confirma-o, salientando que a plantação em linhas rectas facilita a vindima (Columela III, 16). Varrão continua dizendo que as vinhas devem estar bem expostas ao sol e à lua, pois assim os seus frutos amadurecerão melhor (Varrão I, 7, 4). Virgílio corrobora, salientando ainda que não devem estar voltadas a poente (*Georg.* II, 298).

Segundo Varrão, nos terrenos húmidos há que elevar a vinha, pois o sumo da cepa precisa de sol e não de água (razão pela qual as cepas tendem a trepar continuamente pelas árvores)[9]. Este autor sugere ainda diversas formas de elevar e suportar a vinha, dando os exemplos concretos de Falerno (onde a vinha é suportada por estacas), Arpino (onde a vinha é suportada por caniços), Brindísio (onde a vinha é suportada por cordas) e Milão (onde a vinha se sustém a si própria), sendo este o processo mais corrente em Itália (Varrão I, 8). Em suma, a cultura da vinha depende da sua espécie e da natureza do terreno. Varrão insiste no interesse em conhecer bem a terra e o tipo de cultura que lhe convém (Varrão I, 9, 1): o lado mais quente de um terreno, e consequentemente o mais produtivo, convém à amineia miúda (*aminneum minusculum*), à uva dupla (*geminum*) ou afortunada (*eugenum*) e à uva miúda cinzenta (*heluium minusculum*); em solo rico convém a amineia graúda (*aminneum maius*), o murgantino (*murgantinum*), a apiciana (*apicium*) e a lucaniana (*lucanum*); as outras espécies, sobretudo a uva preta, dão-se bem em qualquer parte (Varrão I, 25).

Ainda sobre o tipo de terreno diz Virgílio que «terra leve é boa para Baco, a densa para Ceres»[10]. Reflecte ainda este autor sobre a planície e a colina e sobre qual o relevo mais favorável à produção vinícola. Virgílio conclui que, quer num, quer no outro, tudo depende do grau de concentração do plantio das cepas,

9 Varrão I, 8.
10 Virgílio II, 228.

convindo um maior grau à planície e um menor grau à colina, «para que o solo reparta pelo que há a sua força»[11]. Além disso, não deve a vinha ser enterrada muito fundo (*Georg.* II, 289). Columela dá também o seu contributo, frisando que a variedade de vinha permite escolhê-la de acordo com as condições da região. Com base em Columela, podemos elaborar o seguinte quadro:

SOLOS	VINHAS	CLIMAS	VINHAS
abastados e férteis	não muito produtivas por natureza	frios e nevosos	que amadurecem cedo, antes do tempo frio
improdutivos	prolíficas	ventosos	resistentes
pesados	vigorosas, de boa folhagem	quentes	delicadas
planos	resistentes a nevoeiros	secos	que se estragam com chuvas
montanhosos	resistentes a secas e ventos	húmidos	que se estragam em climas secos
húmidos	de uvas pequenas, com muitas sementes	tempestuosos	de muita ramagem para proteger o fruto

Columela termina afirmando que, numa região calma, dá-se bem todo e qualquer tipo de vinha (Columela III, 1). Representa o trabalho deste autor do século I da nossa era uma total racionalização da agricultura em que todo o processo é pensado de forma a rentabilizar ao máximo a produtividade da vinha e, consequentemente, do vinho. Plínio defende também uma selecção dos rebentos de vinha que se destinem ao plantio (Plínio XVII, 35). Também este tem em conta o solo no qual a vinha deve ser plantada e distribuída, consoante a sua variedade, denunciando assim a mesma preocupação de planificação da *uilla*.

Os nossos autores referem também cuidados especiais a ter com parasitas; nomeadamente as lagartas que estragam bastante a planta (Catão 95). Já Varrão, a este propósito, cita os ratos, considerando-os um flagelo para as vinhas e aconselhando por isso os viticultores a usar ratoeiras, como se faz na famosa ilha de Pandatária, onde os cachos nascem junto à terra (Varrão I, 8). Columela fornece receitas para afastar não só os ratos das vinhas, como também as formigas[12].

Segundo Catão, a Primavera é a estação das mudas, dos enxertos e dos transplantes (Catão 40; 41; 49); segundo Virgílio, é na Primavera que o vinho atinge o seu melhor sabor (*Georg.* I, 340) e é nessa mesma estação que a vinha deve ser plantada (*Georg.* II, 319). Já as vindimas, segundo Varrão, devem realizar-se entre o equinócio de Outono e o desaparecimento das Plêiadas (Varrão I, 34, 2), durante o tempo seco, quando a uva está já bem madura para que o vinho

11 Virgílio II, 275-287.
12 Columela – *De Arboribus*, XIV-XV.

seja o melhor possível; Catão, mais prático, preocupa-se antes com a planificação dos instrumentos de trabalho, desde a lavagem das bilhas e alguidares, ao betumar dos tonéis e arranjo dos cestos. Direcciona-se o trabalho de vindima, hierarquizando a colheita consoante o tipo de uva existente na propriedade. Varrão chama a atenção para que na *uilla* se detecte qual a vinha que amadurece mais cedo (como a *miscella* ou uva preta), para que a vindima comece por aí ou pela zona mais exposta ao sol, pois amadurece mais rapidamente (Varrão I, 54, 1). O final da vindima deve ser marcado com a arrumação de todos os utensílios e com o controlo do vinho já armazenado (Catão 26).

Vindima feita, deve guardar-se, em primeiro lugar, o vinho com destino à casa da propriedade e seus habitantes. Catão revela técnicas de conservação do vinho, que vão da vedação das vasilhas à fervura que controla o estado de degradação da bebida (Catão 107-108). Apresentam-se importantes métodos para eliminar hipotéticos maus cheiros que o vinho ganhe: aquecer uma telha nova, cobri-la com pez e suspendê-la de uma corda, mergulhando no vinho (Catão 110). O método que elimina maus cheiros pode também ser usado para, em contra-partida, perfumar o vinho: à telha quente juntam-se perfumes vários (Catão 113). Já para se ter vinho doce todo o ano, deve-se colocá-lo numa ânfora com os bordos cobertos de pez e mergulhá-la num poço durante trinta dias (Catão 120). Varrão acrescenta que alguns tipos de uva, como a lucarina e a amineia, se conservam melhor se forem também suspensas (Varrão I, 58).

O período pós vindima resolve ainda algumas questões em termos de economia de pessoal doméstico. A água-pé que se fabrica de imediato, e a que Varrão chama *lora* (Varrão I, 54, 1), dá de beber aos escravos por três meses. Só no quarto mês passarão também os escravos a consumir vinho, numa quantidade que vai de dois *congii* e meio por mês/pessoa a uma ânfora por mês/pessoa (Catão 57). O vinho dados aos escravos durante o Inverno tem um tratamento especial: deve-se-lhe juntar vinagre, arrobe, água doce e água salgada, repousando por algum tempo. Só depois servi-lo aos escravos (Catão 104). Até mesmo o vinho azedo deve ser aproveitado (Varrão I, 65). Catão diz ainda que a borra da uva esmagada deve ser utilizada como comida para os bois e que o molho daí sobrante dará zurrapa para os escravos beberem (Catão 25). Varrão diz que também as ovelhas aceitam grande variedade de alimento, como as folhas de vinha (Varrão II, 2). Isto é, do próprio produto se extrai o sustento dos escravos e dos animais da *uilla*, que para o *pater familias* contam como despesas a ter em atenção. A vinha revela-se assim um produto de primeiríssima importância na economia agrícola romana, uma vez que justifica até mesmo as eventuais despesas a ter com ela, ao mesmo tempo que suporta e supre outras necessidades.

Esta série de preceitos, comuns aos diversos autores em estudo, enuncia a particular importânica da vinho no equilíbrio económico do mundo rural romano.

De facto, a produção vinícola constrói em torno de si um sistema a que podemos ter relativo acesso através de algumas pistas consciente ou inconscientemente deixadas. A *uilla* deve ser encarada enquanto meio de rentabilidade económica e a tónica, que surge embrionária em Catão, atinge o seu auge em Columela (Plínio é já um reflexo da concretização teórica dos anteriores). E como tal deve ser pensada e organizada racionalmente. As atitudes consideradas face à vinha apontam já nessa direcção, mas os efeitos concretizam-se ainda mais. Por isso, diz Varrão que uma boa disposição do vinhedo só aumentará a produção e, consequentemente, o rendimento e os lucros do proprietário (Varrão I, 7, 4).

As noções básicas de gestão agrícola vão ainda mais além. Segundo Columela não é rentável plantar vinhas para comer as uvas em fruto, a menos que a *uilla* seja tão perto da cidade que as condições exigidas para vender em mercado não prejudiquem a rentabilidade do produto (Columela III, 2). Columela está certamente a pensar nos custos de transporte que implica fazer chegar a uva a Roma. Levar o vinho era decerto mais económico, pois podia transportar-se mais em menos espaço.

Uma vez na cidade, o vinho será vendido no mercado, através de intermediários. Porém, como já vimos, o primeiro vinho obtido num ano agrícola era para a casa e sua gente (Catão 25). Isto é, liquidava de imediato as primeiras necessidades, anulando eventuais prejuízos do produtor com o sustento básico da família, no sentido romano do termo. Alternativamente, o vinho podia também ser vendido na própria *uilla rustica*, pois Catão estabelece bem as condições da transacção: vendido em pipas, cada saco de couro onde se guardava o vinho vendido (*culleus*) deverá conter o volume correspondente a 41 urnas (20,5 ânforas) de vinho, não devendo este ser ácido nem ter gosto a mofo. Por isso um conhecedor, um «enólogo» ligado ao comprador, deverá prová-lo antes. Aposta-se na qualidade, defendendo-se o consumidor. O vinho destinado a ser vendido deve ser ainda filtrado por madeira de hera, para verificar se lhe foi misturada água (Catão 111).

Varrão chama a atenção para vinhos cujas propriedades melhoram com o tempo, como o de Falerno, por exemplo (Varrão I, 65), e como tal melhor vendidos e mais caros serão após um período de reserva. Para isso, dera já Catão receitas de conservação do mosto, utilizando-se pó de mármore, resina ou arrobe (Catão 23); Columela dará outras, à base de especiarias, resina líquida e água salgada; ao passo que Plínio recomendará que apenas se exponha o líquido ao sol, à lua, à chuva e ao vento (Plínio XIV, 27).

A aposta na comercialização está também patente no facto de o produtor se dever preocupar com a imagem do seu produto, pois segundo Catão, a ânfora deve ter quatro asas em volta para facilitar o transporte do comprador, bem como um furo na parte inferior, fechado com uma torneira, para que o vinho possa ser

por aí retirado (Catão 154). As condições de venda estão bem definidas. A venda implica a oferta do produto e o viticultor romano deve estar preparado para uma oferta variada, tendo em conta a concorrência do produto não itálico: Catão ensina a fazer vinho grego com uva apiciana, água do mar e sal; a fazer vinho grego em terreno afastado do mar, de modo a rivalizar com o da ilha de Cós (Catão 107); a fazer o vinho dessa mesma ilha (Catão 112); vinho palhete, com vinho apício e arrobe; toda a espécie de vinho artificial, juntando sempre 30% de arrobe (Catão 24). Virgílio fala no vinho de passas (*Georg.* II, 90).

Mas a uva, além de ser vendida em cacho ou em forma de vinho, podia também ser vendida ainda na cepa. Nesse caso, diz Catão que, se o comprador as não levar até às calendas de Outubro, o proprietário do domínio disporá delas (Catão 147-148), provavelmente para engrossarem a quantidade destinada à produção de vinho. Por isso também, escolhia Varrão entre uva de mesa, para comer, e uva para o lagar (Varrão I, 54, 1).

Quando o interesse está na produção de vinho, a vinha é seleccionada por ser forte na produção, pelo peso que tem no rendimento do viticultor e pela sua durabilidade de *stock*. Um racionalismo económico optimizante completo aplicado à agricultura vinícola. Columela chama a atenção para o facto de as vinhas de planície produzirem maior quantidade de vinho, embora, segundo este autor, as terras de colina e montanha produzissem um vinho mais saboroso (Columela III, 2). Caracteriza assim os diversos tipos de vinha e, por isso, encontramos um quadro, tão bem definido, da articulação destes com os tipos de solos e tipos de climas (Columela III, 20, 4). Isto porque a rentabilidade está na mira dos agrónomos latinos logo desde o início: Columela conta que um tal Júlio Ático plantava 16.000 pés de cepa na sua propriedade, mas que ele, precavendo-se, plantava 20.000, pois um grande número de pés perde-se por imprudências e incapacidades do viticultor ou simplesmente por pouca resistência da vinha (Columela III, 16).

Porém, apesar de todas estas indicações optimistas, havia vozes discordantes que diziam que as vinhas provocavam despesas que ultrapassavam o valor do seu rendimento (Varrão I, 8). Provavelmente uma situação indiciadora da realidade económica da época. Virgílio acrescenta que a vinha requer trabalho regular e intensivo, desde arrendar a terra, desfazer torrões, retirar a folha, apanhar a parra que cai no Outono (*Georg.* II, 397). Ao contrário disso, a oliveira nada exige (*Georg.* II, 420). Daí a escolha desta por muitos. Com base nestas acusações, os agrónomos latinos passam à defesa da vinha: Varrão diz que a natureza da vinha tem analogias com a moleza feminina e que, por isso, cresce mais rapidamente que outras árvores (Varrão I, 41, 4), que as oliveiras, por exemplo, e que por isso é susceptível de dar lucro mais rapidamente; tanto Catão como Varrão afirmam que cada geira de vinha produz 600 urnas (1200 ânforas) de vinho, o que é bastante;

afirma Columela, mais racional, metódico e economista que os anteriores, que a cultura da vinha enriquece o produtor, devendo todos os agricultores estar bem informados que «o rendimento das vinhas é bastante grande». Plínio faz também a apologia do bom negócio da vinha, citando homens de sucesso: Acílio Esténelo, plebeu que angariou 400.000 sestércios com a venda de uma vinha inferior a 60 geiras (menor que a de Catão); Vetuleno Egíalo, liberto que ganhou grande reputação em Literno, na Campânia, graças às suas vinhas; Rémio Palémon, cuja riqueza aumentou consideravelmente após a compra de uma propriedade vinícola (Plínio XIV, 5). Finalmente, pertence a Columela a tarefa de demonstrar com cálculos a alta rentabilidade da produção da vinha e concluir que é um bom negócio plantá-la (Columela III, 3, 10-15).

Estas afirmações encomiásticas são o reflexo da luta contra opiniões contrárias que vigoravam na época. A questão que se colocava ao homem romano era: *Devemos manter as vinhas?* Muita gente preferia os seus territórios ocupados com outro tipo de culturas e plantios, como a oliveira, ou com baldios, de forma a proverem pasto e lenha, devido à sua rentabilidade imediata e pouca exigência de mão-de-obra. O sentido de rentabilidade que os agrónomos latinos conferem à produção do vinho na fazenda romana está bem patente nas preocupações de Varrão, ao ter em conta os suportes necessários às vinhas, pois o modo de os obter implica custos adicionais para o viticultor (Varrão I, 8), e numa expressão de Catão: «o feitor não deve emprestar vinho a ninguém»[13], pois frustrará os seus planos de venda.

A motivação do consumidor de vinho é provocada pela realidade mais imediata: o quotidiano. O seu consumo é apreciado pelo homem romano enquanto parte fundamental, quase religiosa, de um banquete. Plínio faz questão de o salientar[14]. Este é um dos exemplos mais elementares. A este aspecto ligam-se as questões práticas e culturais do consumo do vinho. Ao mesmo tempo que o vinho era bebido à mesa, misturado com água, era também usado como ingrediente culinário. Catão ensina a fazer bolos de vinho (Catão 121). Columela ensina a fazer vinho grego, vinho de mirto, vinho de passas, hidromel de uvas e xarope de frutas com vinho, a lidar com vinho azedo, a fazer vinho doce (Columela XII, 20-42). Neste autor encontramos também o modo de produzir a uva seca, as *passi*, assim chamadas por terem endurecido ao sol[15].

Plínio citaria os problemas de beber vinho demais (Plínio XIV, 38), ao mesmo

13 Catão 5, 3.

14 Plínio XIV, 16. Augusto, por exemplo, durante os banquetes, bebia vinhos fixos, como o de Setino, considerados por Plínio como de primeira classe.

15 Etimologicamente, a palavra tem origem no verbo *pando, pandi, pansum, passum, passere*, i. e., espalhar para secar ao sol.

tempo que Virgílio diz que «atrapalha as pernas e a língua confunde»[16]. Outro campo do quotidiano a que o homem romano devia a utilização do licor de Baco era a medicina. Plínio refere que os resultados medicinais que o vinho tinha entre os Gregos eram tais que estes lhe chamavam *vida* (Plínio XIV, 10). O vinho tem a propriedade de aquecer partes do corpo interior quando bebido, e refrescá-las quando espalhado exteriormente (Plínio XIV, 7). Mas já Catão enunciava uma série de aplicações medicinais em que o vinho era o protagonista: para dores de estômago, vinho com raiz de heléboro; contra a prisão de ventre, vinho com raiz de heléboro negro (Catão 114-115); contra a retenção da urina, vinho com madressilva e zimbro, preparado dentro de um vaso de bronze ou chumbo e bebido em jejum pela manhã (Catão 123); contra a ciática, vinho com zimbro (Catão 123); contra a indigestão, disenteria, tinha e lombrigas, 30 grãos de romãs esmagados em vinho (Catão 126); para a cura de febre (Catão 157, 13), vinho simplesmente. Há até mesmo receitas medicinais para doenças de bois (Catão 70-73). Columela ensina a fazer vinho marroio (bom para a tosse) e vinho cila (bom para o estômago)[17]. Canta Virgílio que «Com o vinho os Medos combatem o mau hálito e os velhos curam a asma»[18]. Razões mais que suficientes para se consumir vinho. Medidas que atestam a sua importância nesta cultura. Por isso quando não havia uvas, fazia-se vinho de outras formas: de tâmaras, de figos, de vegetais, de ervas, de arbustos e de mel (Plínio XIV, 18).

Finalmente, em Plínio, encontramos uma informação preciosa. Cita metaforicamente o significativo dito de Andróclides a Alexandre Magno, que «a cicuta é veneno para o ser humano e o vinho é veneno para a cicuta»[19]. Tendo em conta a acção da cicuta a partir do século I d. C., em Roma, até pela metáfora poderíamos concluir da extrema utilidade do vinho.

Do mundo rural, o vinho caminhava através das vias romanas para o mundo urbano, onde encontrava esta panóplia de utilidades entre os habitantes de Roma, ao mesmo tempo que criava laços de interdependência entre produtores e consumidores assíduos. Porém, uma outra realidade fazia seu usufruto diário, tanto no campo como na cidade: o rito religioso. Catão, como bom romano, ensina os seus discípulos de agronomia a cuidar bem da sua propriedade. E para que ela seja bem sucedida, os deuses devem protegê-la. Assim, deve honrar-se Júpiter Dapalis pelos bois que concedeu à *uilla*, usando uma taça de um vinho qualquer, dizendo:

> *Júpiter Dapalis, eu cumpro o meu dever ofertando-te esta taça de vinho da minha casa e no meio da minha família; por esta razão digna-te aceitá-la.*

16 Virgílio II, 90.
17 Columela XII, 20-42.
18 Virgílio II, 126.
19 Plínio XIV, 7.

> Deve então lavar-se as mãos, tomar o vinho e dizer:
> *Júpiter Dapalis, considera favoravelmente o festim que te ofereço. Recebe este vinho que coloco diante de ti.*[20]

O mesmo ritual se deve fazer a Vesta se assim se achar conveniente (Catão 132). Outros ritos em que se oferece vinho a Jano e a Marte são praticados de modo a purificarem-se as terras da *uilla* (Catão 141). A Marte Silvano oferece-se vinho (juntamente com trigo, toucinho e carne fresca) pela boa saúde dos bois em trabalho na fazenda (Catão 83). Varrão evoca o uso do vinho no culto de Baco, referindo-se ao flagelo que as cabras representam para as vinhas. Estas, ao pastar, destroem todas as plantas novas, especialmente as vinhas, porque têm dentes peçonhentos. Por isso Baco aceita o sacrifício de um bode, pois é pai da vinha e fá-lo pagar com a cabeça todos os danos causados ao fruto que o representa (Varrão I, 2, 18). Ainda sobre o vinho e o rito, canta o poeta augustano:

> *Toma esta taça*
> *de Baco da Meónia, para haver*
> *a nossa libação ao Oceano...*[21]

Em Plínio encontramos referência a uma série de propriedades milagrosas do vinho, segundo a tradição de algumas das regiões do império. Na Arcádia, por exemplo, é dito fertilizar nas mulheres e provocar a loucura nos homens; já na Acaia, prevê e evita a gravidez, mesmo que as mulheres comam uvas estando já grávidas; em Trezénia, quem o beber não pode ser pai ou mãe; em Taso, há vinho que dá e vinho que tira o sono; no Egipto, existe vinho doce que provoca diarreia e vinho que causa o aborto (Plínio XIV, 22). Posto isto, outra coisa não poderíamos afirmar senão que o vinho é omnipresente no quotidiano do homem romano e, consequentemente, na economia romana.

Há duas grandes conclusões a retirar desta breve análise. A primeira consiste na grande utilidade e importância que o vinho e a vinha demonstram ter tanto na civilização como na cultura romanas. Da culinária à medicina, do económico ao religioso, o vinho é uma constante na vida do Homem antigo mediterrânico em geral, do romano em particular. A segunda, consequência directa da primeira, consiste no uso e aproveitamento económico dessa realidade quotidiana, espelhada nas obras dos autores estudados. Embora teóricos, estes textos reflectem essencialmente o real. Embora propostas, inspiram-se em vivências. A *uilla* de Catão, de Varrão e de Columela é pensada, racionalizada, de modo a obter dela o maior rendimento possível. A vinha ocupa nela lugar de grande

20 Catão 132.
21 Virgílio IV, 380.

destaque, pois é apanágio das culturas itálicas (na obra de Columela, o tema da vinha ocupa mais de 25% do texto). Perguntava Varrão qual a região do mundo que produzia tanto vinho como certas regiões de Itália (Varrão I, 2, 7) e dizia Plínio que dos 80 tipos de vinhos existentes no mundo, dois terços pertenciam a Itália[22].

Todavia, de Catão a Plínio, o Velho, detectamos algumas diferenças. Se no primeiro autor, como em Varrão, é o vinho italiano que desempenha a função principal na economia da *uilla*, em Virgílio, Columela e em Plínio detectamos já uma explosão de vinhos que desfilam a par com os itálicos: os de Lesbos, Tasos, Mareótis[23], Argos, Rodes, Quios, Bourges (Bordéus?), Líbia, Creta, Sídon, Bética, Gália Narbonense, África, Clazómenas, Chipre, Tripoli, Beirute, Tiro, Egipto, Mísia, Petra, Miconos, Éfeso. Particular importância é dada aos vinhos da Hispânia, a famosa vinha *coccolobis* que, segundo Plínio, tão bem se dava em Itália[24]; as vinhas de Lautano, de Tarragona, de Lauronensia e das Baleares[25]. A importância do vinho grego em Roma é salientada pelas medidas políticas tomadas por P. Licínio Crasso e por L. Júlio César, em 89 a. C., no sentido de controlar os exorbitantes preços a que chegava. Era vinho tão apreciado que, em cada banquete, só se dava uma taça a cada convidado. Plínio cita diversas ocasiões, de luxo e extravagância, em que se serviram vários tipos desses vinhos (Plínio XIV, 16). Enfim, uma realidade bem traduzida no episódio de Demócrito, que professava conhecer todos os diferentes tipos de vinhas na Grécia, pois pensava não ser impossível contá-los. Seria o único a pensar assim, a considerarem-se os variados tipos de vinhos aí existentes (Plínio XIV, 4).

O *boom* científico que ocorre entre os primeiros e os últimos autores entende-se pelo seu enquadramento cronológico. A república de Catão e de Varrão é ainda recatada face ao Mediterrâneo. O império de Columela, Virgílio e Plínio é já o do domínio territorial e comercial do *mare nostrum*. É esta realidade política que explica as mutações, a afluência vinícola a Roma e à Itália em geral e que provoca a apologia da agricultura italiana. Em Catão e Varrão ela é ainda reflexo do seu tradicionalismo anti-cipiónico, é um voltar à terra por conservadorismo (Varrão I, 69); em Columela, Virgílio e Plínio ela é já uma necessidade que se impõe face aos problemas da concorrência provincial que o império começava a conhecer. Gradualmente, e em especial a partir do início da expansão romana no Mediterrâneo, o proprietário romano deve preocupar-se com o problema da concorrência. Talvez possamos entender os artifícios ensinados por Catão, para fabricar vinhos de prestígio em Roma, não apenas como formas de se tentar obter

22 Plínio XIV, 9. Segundo este autor a sua importância em Itália não durou sempre, tendo começado apenas no ano 600 *a. V. c.*, isto é, ano 154 a. C. Assim sendo, como se justifica o papel de Catão?
23 Virgílio II, 85, 95; Plínio XIV, 3-4, 9; Columela III, 2; V, 7.
24 Plínio XIV, 4.
25 Plínio XIV, 8.

em território itálico o que tanta fama angariava noutras regiões. Talvez os possamos interpretar como uma forma de enfrentar a concorrência provincial que, para o império emergente, começava a ser preocupante. Em Columela e Plínio, são-no concerteza. Das 30 províncias que sustentavam Roma, 19 enviavam o seu vinho para a capital (c. 63%). Vinho esse que era de excelente qualidade, menos caro e, por isso, uma séria ameaça à produção romana e italiana. A rarefacção de cereais em território itálico era um eterno problema, como o atestam as *leges agrariae* graquianas e a criação da *annona*. O vinho, pelas exigências agrícolas e face à concorrência, começava a tomar o mesmo rumo em Itália. Era mais fácil e mais barato consumir o que vinha do império, se até tinha tanto prestígio e qualidade. Assim entendemos a apologia da vinha nos agrónomos latinos, ao mesmo tempo que atestamos a importância dada à produção vinícola. Tanto Catão como Varrão afirmam que cada geira de vinha produzia 1200 ânforas de vinho. Já no tempo de Columela, Séneca referia que a melhor geira de vinha, em Nomento, produzia 160 ânforas e, em Ceretano, propriedade de Columela na Etrúria, duas geiras de vinha (50 ha) produziam 140 ânforas. Muitas vinhas de primeira classe já só produziam 100 ânforas/geira. De facto, em dois séculos, a quebra fora bastante grande. Porém, Columela continua: comparando com a produção de pastos e madeiras, a vinha continua a estar muito bem em Itália. Por quê então a decadência da reputação da viticultura? interrogava-se o autor (Columela III, 3). Columela justifica-a através da desatenção do que se escolhia para plantar, da falta de cuidados para com a vinha e de deficiências científicas por parte de quem cultivava a vinha. Nós acrescentamos: a concorrência comercial com as províncias. Com efeito, Columela fala ainda no preço de mercado, da venda de vinho, bastante baixo (40 urnas = 300 sestércios[26]). Este facto confirma a questão da concorrência provincial que desmotivou a produção itálica. Daí, também, a opção pelo olival, fenómeno económico que já séculos antes acontecera na Grécia. Diz Virgílio:

> *Saudáveis frutos sim, mais o licor de Baco,*
> *para isso aramos nós as nossas terras*
> *ocupadas por tantas oliveiras...*[27]
>
> *Por isso louva tu grandes domínios,*
> *mas, se é pequeno o teu, muito melhor*[28].

O poeta da *Eneida* faz a apologia da pequena propriedade, consciente que é nela que está a hipótese de sobrevivência da economia romana. A geira de Catão

26 1 urna = 7,5 sestércios. Columela III, 3, 10.
27 Virgílio II, 142.
28 Virgílio II, 412.

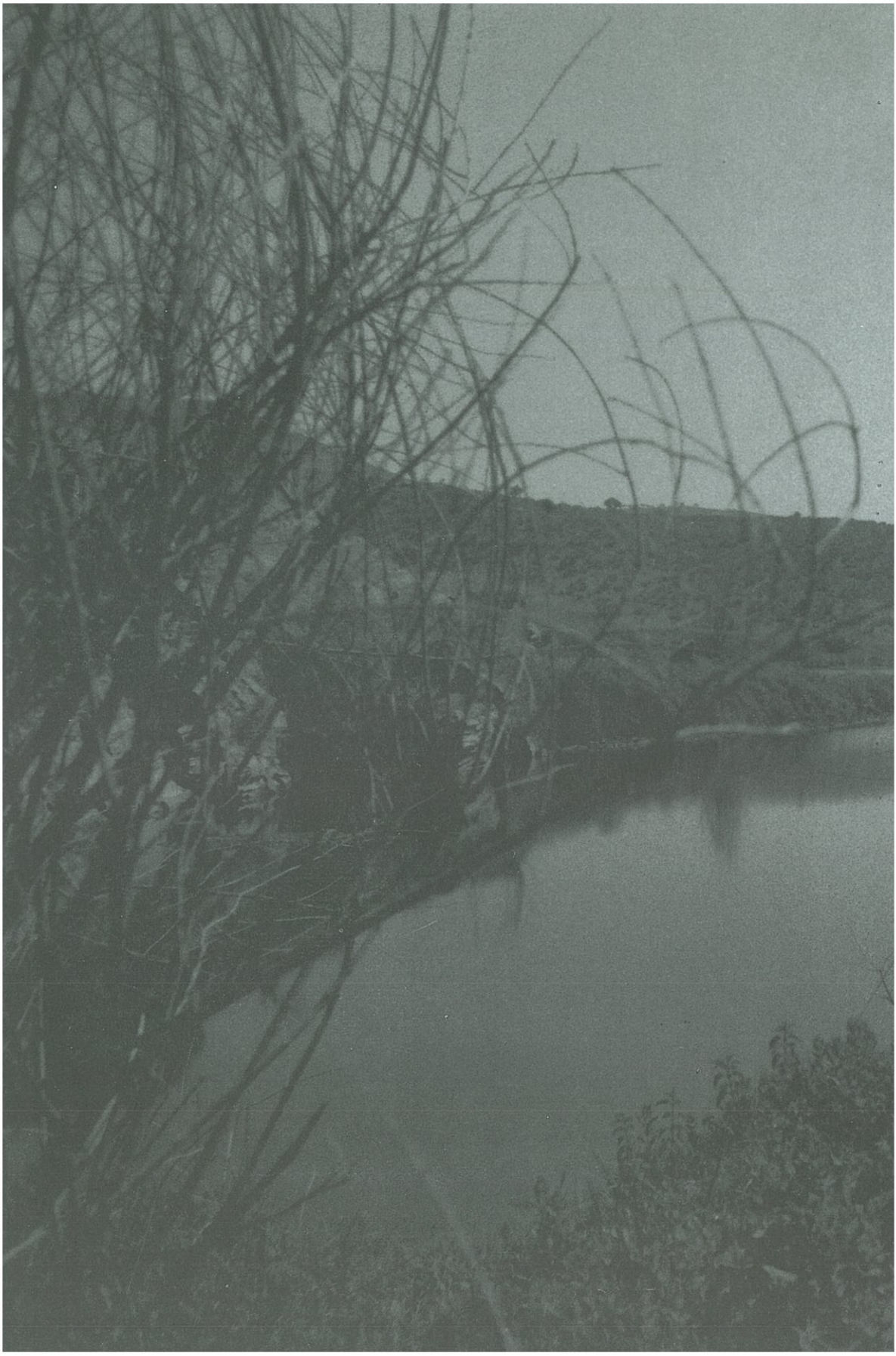
e de Varrão era média. A vinha de Columela é já o *latifundium*. É contra essa estrutura económica que Virgílio luta, consciente, pela experiência, das suas desvantagens para a economia romana. Plínio repensará a pequena propriedade.

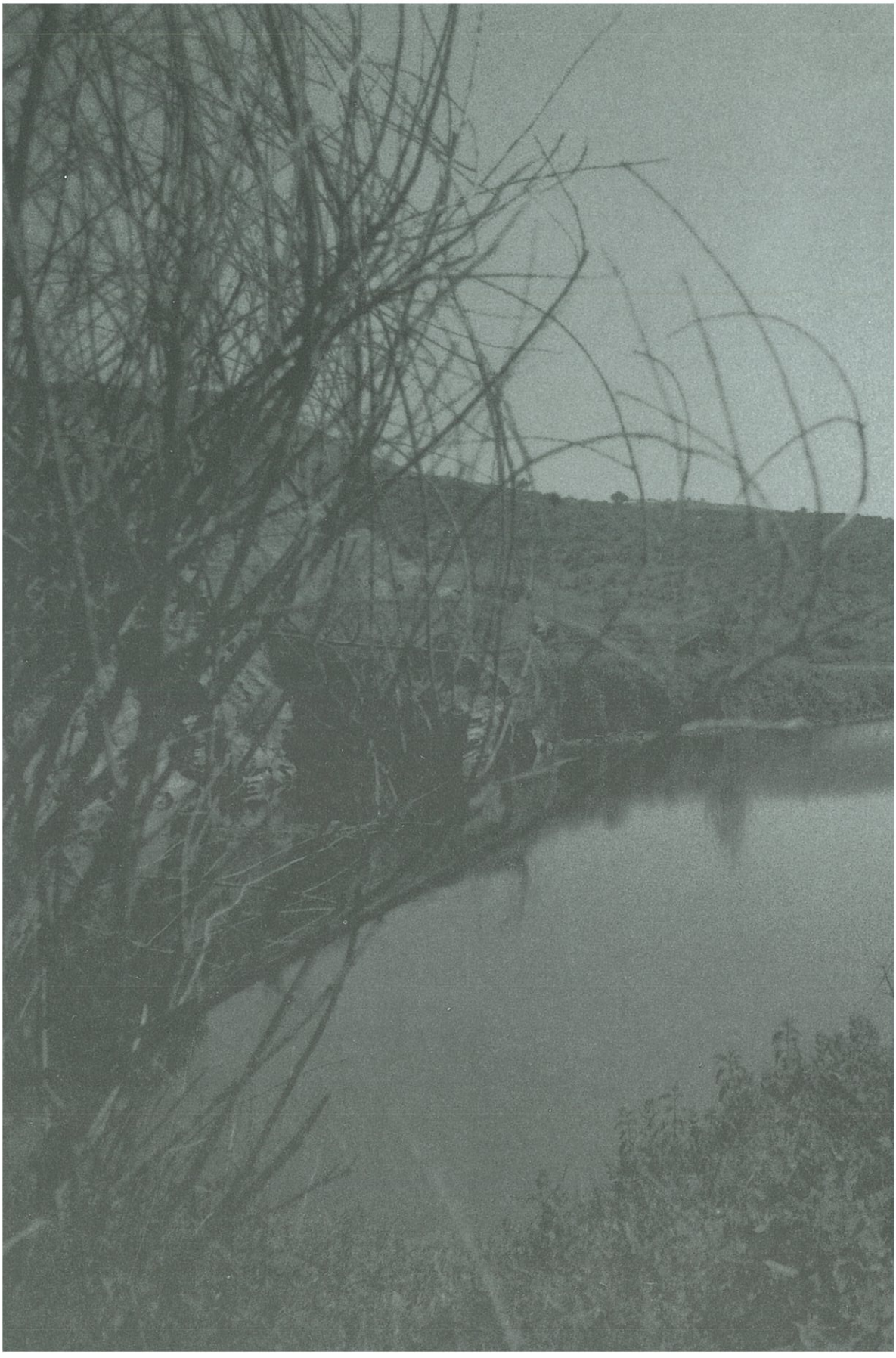
Em suma, podemos considerar as obras dos agrónomos romanos como pequenas formas de tentar combater as grandes deficiências estruturais da agricultura romana. Espelham um racionalismo frio de quem tem consciência que só uma boa gestão da terra poderá fornecer a riqueza básica da sua civilização. Nele, ganha particular importância o papel da vinha e da produção vinícola, dado que esta era uma riqueza inata do território itálico, profundamente enraizada na cultura latina. Havia que aproveitá-la. Suetónio refere um édito que Domiciano promulgou em finais do século I da nossa era:

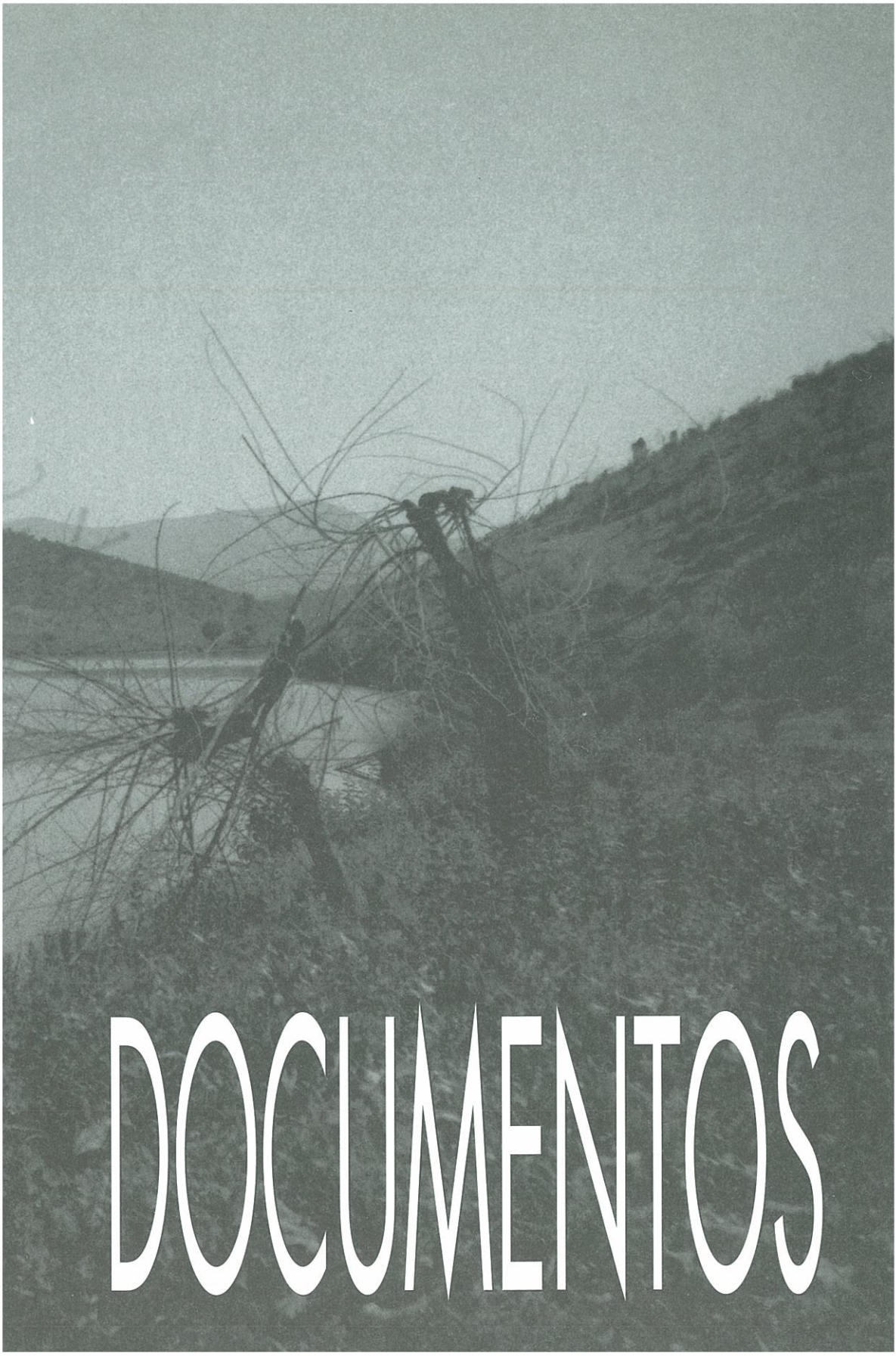
Tendo observado no mesmo ano grande abundância de vinho e muita escassez de trigo, deduziu daí que a preferência outorgada às vinhas fazia esquecer os trigais; proibiu, então, que se plantassem novas vinhas na Itália e deu ordem para se arrancarem as cepas nas províncias, conservando-se, no máximo, metade das existentes. Mas não deu execução a este édito[29].

Significa esta medida do imperador flávio que a apologia de Columela e de Plínio funcionou e a produção provincial foi enfrentada com a produção itálica? Porém, a iniciativa privada não deixou o édito de Domiciano ser promulgado, tal era a riqueza envolvida na produção e transacção do vinho. O problema do afluxo de vinhos a Itália continuou, chegando mesmo a servir de imposto provincial de tipo *anona*, o que agravou a situação dos proprietários romanos. Verifica-se assim como a produção vinícola é sintomática, e em parte índice, da situação económica romana durante os séculos III a. C. a I d. C.

29 Suetónio – *Domiciano*, VII, 2.






DOCUMENTOS

Côa – Foz da Ribeira dos Piscos – Vila Nova de Foz Côa. Foto Duarte Belo, 1995.

DOURO – Estudos & Documentos, vol. III (6), 1998 (2º), 179-198

Rui Feijó *

«Loa em louvores do vinho»: um contributo para a geografia da produção e a história da apreciação do vinho em Portugal**

Para o Henrique David
ter mais com que se entreter
nas longas tardes da eternidade
quando tarda a anoitecer

I

1. O documento que aqui se apresenta e comenta, a «Loa em louvores do Vinho» (ver pág. 194), é uma das peças que constituem um volume manuscrito, conservado na secção dos Reservados da Biblioteca Nacional de Lisboa, as quais terão sido «recopilladas» por um religioso da Província dos Algarves no ano de 1706.

«Devertimento honesto/Para ociozos/E entretenimento coriozo/para entendidos», assim classifica o autor o seu volume, acrescentando que lhe

* Historiador. Professor da Faculdade de Economia do Porto e Senior Associate Member de St. Antony's College. Presidente da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes.

** NOTA: Quero agradecer à Isabel Margarida Duarte e ao Luís Miguel Duarte as ajudas recebidas tanto na preparação dos aspectos literários deste comentário como na leitura e decifração de um texto que esconde algumas ratoeiras que puderam ser evitadas; ao Gaspar Martins Pereira o generoso uso do seu enciclopédico conhecimento da história e dos vinhos portugueses; e aos participantes do Seminário de Estudos Portugueses organizado na Universidade de Oxford pelo Professor Tom Earle pela atenção e pelos comentários que dedicaram a uma primeira versão deste texto algo heterodoxo para o seu programa de estudos. Desejo também esclarecer que as traduções das citações que são feitas ao longo do texto, bem como quaisquer erros que possam existir, são da minha responsabilidade.

> *aprouvera passar a escrito «(...) algumas obras em proza/e verso, ao devino e humano que/fizeram vários engenhos conforme as ocaziões que tiveram/ou que se ofereceram».*

O seu labor deve ter sido longo e continuado, porquanto esta «loa» ocupa as páginas 151 a 155 de um «Tomo 2» (BNL, Reservados, Códice 8600) com perto de 500, havendo ainda um volume idêntico, com menção de ser o «Tomo 4», datado de 1712 (BNL, Reservados, Códice 8601). As peças que constituem ambos os volumes são de natureza variada, indo do registo de simples chistes ou anedotas, a longas peças, em prosa ou verso (entremezes, panegíricos, epigramas, discursos, romances, sonetos, canções), tanto em português como em castelhano e mesmo em latim. Entre elas, a loa que aqui nos ocupa.

2. Espera-nos um texto com sabor popular. Além do carácter incidental, anónimo, que o religioso sublinha, a isso nos induz Coimbra Martins que, ao historiar a «loa» como género literário, refere:

> *«A grande voga alcançada pela loa religiosa que entretanto passa a redigir-se quase exclusivamente em verso, foi tal que nos finais do século XVII (...) apareceram as primeiras loas independentes de qualquer peça, constituindo género especial, espécie de hino de acentuado cunho popular. Escreveram-se inúmeros poemas destes à Virgem Maria e aos demais santos. A loa profana passou a ter um uso cada vez mais reduzido»*[1].

Os dois tomos do franciscano algarvio podem testemunhar estas afirmações. No que directamente nos ocupa encontramos uma «Loa em louvor de santa Paula», uma «Loa que se fez para as freiras de Carnide», «Outra loa que se reprezentou em o convento de Santa Clara de Coimbra», «Huma loa para o nascimento do menino Deos em que sahem dous negros baylando e cantando o combê», «Huma loa que se reprezentou em huma noyte de Reys em o convento do carmo de Lisboa», e ainda a «Loa engraçada em a festa de Nossa Sra Santa Paula».

Para realçar o cunho popular, o mesmo autor sugere que a regra mais comum era a da escrita em quadras heptassilábicas, do tipo ABCB, sendo nesta época a rima toante a mais vulgar. Na discussão que no mesmo volume faz das rimas, acrescenta:

> *«Quando os versos rimados alternam um por um com outros tantos versos soltos, segue-se uma primeira forma de rima cruzada (ABCB) que se encontra na poesia portuguesa em todas as épocas que toleram terminações brancas em*

1 MARTINS, A. Coimbra – *Loa*. In COELHO, J. Prado – «Dicionário de Literatura». p. 570.

poemas obrigados a rima. Nos romances, a rima toante observava este esquema, o mais simples de todos, e que, por isso, caracteriza a verdadeira quadra popular»[2].

Temos, então, que a loa se pode considerar um género literário herdeiro da tradição oral de cunho popular, vulgarmente associada a apresentação de companhias dramáticas, e que podiam ser escritas por quem as escutasse. O facto de usar a redondilha maior acentua, por um lado, o seu cunho popular, e dá-lhe uma toada (re)conhecida.

3. Analisada na perspectiva acima enunciada, a presente «Loa em Louvores do Vinho» é um texto literário que parece conformar-se com a matriz anteriormente apresentada: a métrica das 29 quadras é irregular, a rima do segundo com o quarto verso recaindo na vogal da última sílaba tónica, por vezes em palavras esdrúxulas, apresenta-se como um dos degraus mais baixos da técnica de composição literária.

Mas talvez devêssemos atentar no seu conteúdo antes de aceitar sem mais esta ideia de que se trataria simplesmente de uma poesia popular «recopillada» pelo nosso monge. Na verdade, existe ao longo deste poema um conjunto de referências eruditas, sobretudo de carácter bíblico, que não podem passar sem reparo. Assim temos, por exemplo, uma referência a Timóteo, discípulo de São Paulo, na estrofe 19, cuja origem é o Novo Testamento (Actos dos Apóstolos, Cartas de S. Paulo, Timóteo,V:23)

Estas referências levam-nos a entender que esta loa, seguindo uma matriz de origem popular, terá sido composta por um autor com algum nível de erudição – e deveremos acrescentar: para um público capaz de entender todas as suas implicações, como seriam os seus companheiros de convento, outros religiosos a quem o texto fosse apresentado (por escrito ou oralmente), cujos conhecimentos ultrapassavam os textos usados na missa que – nunca é demais recordá-lo – se rezava em latim. A listagem das outras loas contidas neste códice sugere com consistência a prática de circulação deste género de textos pelo menos entre casas religiosas, mas é lícito supor que o público poderia ser mais amplo: António José Saraiva e Óscar Lopes, na sua clássica *História da Literatura Portuguesa*, remetem grande número de composições barrocas para «concursos e outros passatempos das academias, em outeiros ou torneios poéticos realizados junto de conventos femininos». E se entendem que as colectâneas então editadas eliminam «alguns destes tipos de extravagância», talvez os códices que temos vindo a referir contenham uma visão mais crua dessa produção variada[3].

2 Idem, ibidem, p. 937-943.
3 SARAIVA, A. J. e LOPES, O. – *História da Literatura Portuguesa*. p. 517-518 passim.

Neste quadro, contemplamos um jogo de espelhos: o autor compõe o texto como se fosse um anónimo membro da plebe (que não é) para ser lido como um auto-retrato (que também não é) da vida e das ideias do povo, quando na realidade assenta sobre uma visão (que poderíamos classificar de instruída e seguramente elaborada) distinta da que seria gerada espontaneamente por um poeta popular. É uma visão erudita do que seria a cultura popular o que nos parece mais razoável ler neste poema.

Esta constatação não diminui o interesse do texto como fonte histórica – abordagem que explicitamente é assumida como central neste texto – mas exige a precaução de quem se senta na plateia de um teatro e não pode confundir a morte da artista em cena com um caso de homicídio. Porque o texto literário não é um registo etnográfico.

A sua singularidade começa talvez na confluência entre a loa como cântico religioso, aqui sob a evocação de São Martinho, com o carácter profano da evocação do vinho a que esse santo está estreitamente ligado no imaginário português, conforme o dito «No São Martinho, prova o vinho» ou «No São Martinho, vai à adega e prova o vinho». De facto, é no chamado Verão de São Martinho que, terminada a primeira fase de fermentação alcoólica, os vinhos podem começar a ser apreciados e, nalguns casos – como é o hoje mundialmente famoso Beaujolais – consumidos.

Toussaint-Samat diz-nos que há na Europa cerca de trinta santos associados à viticultura e localmente festejados, sendo sempre a sua festa coincidente com uma época particular no ciclo da vinha[4]. Curiosamente, muitos deles são santos mártires, dada a facilidade de associar vinho e sangue, que a liturgia cristã acolhe em inúmeras ocasiões. Aliás, segundo Piero Camporesi, vinho e sangue constituem dois lados de um triângulo de líquidos sagrados na cultura ocidental, cujo terceiro é, naturalmente, o leite[5].

II

1. É na leitura deste poema como fonte histórica onde se pode procurar um mapa da produção de vinhos em Portugal no início do século XVIII, e sobretudo onde é legítimo indagar quais os critérios – mesmo que sem a ambição de encontrar elementos de aplicação universal, dado o entendimento acima exposto das características desta fonte – de valorização e apreciação do vinho em geral, e de alguns deles em particular, que o texto revela qualidades pouco comuns. Aliás, o

4 TOUSSAINT-SAMAT, M. – *History of Food*. p. 282.
5 CAMPORESI, P. – *Le Vie del Latte*.

modo de apreciar um vinho é algo que não só varia ao longo do tempo, como pode ser (e frequentemente é) diferenciada no seio de uma mesma sociedade em função de uma pluralidade de factores que uma só fonte histórica dificilmente poderia abarcar[6].

2. Se for consentida uma comparação com os movimentos em que se dividem algumas peças musicais, diria que as duas primeiras estrofes são uma Introdução que justifica o louvor ao vinho pela sua ligação tanto a São Martinho como ao «gram Bacho Deus fingido», a quem se paga o «censso» em quartilhos. É nesta aceitação da dupla filiação, religiosa e profana – ou melhor dizendo: na evidência do vinho como um elemento comum a várias religiões historicamente significativas na bacia do Mediterrâneo – da tradição do vinho que se vai discorrer ao longo do poema.

As oito estrofes seguintes poderiam considerar-se como um Andante: o autor enumera os principais vinhos do Reino e os seus atributos específicos. Neste ponto entra o historiador e o enófilo: quais eram esses vinhos, pelo menos na perspectiva que um letrado da Província dos Algarves atribuía aos seus conterrâneos?

O autor nomeia os seguintes: «o vinho de Pena Manca» (sic); «o vinho branco de Beja»; «aquelle vinho de Ourem»; «o vinho de Carcavellos»; «o vinho de mecha»; «Verdete de Entre Douro e Minho»; e «o vinho das ilhas».

Sendo certo que logo no intróito o autor se dirige aos «que amigos soes do bom tinto», na sequência do texto abarca vinhos brancos: o branco de Beja, o vinho de Carcavelos que seria feito com uma mistura de uvas brancas e tintas, e ainda se referirá mais adiante ao uso culinário «que he bom lacam de Lamego/com vinho branco cozido». Contudo, estes parecem permanecer num lugar secundário face aos tintos, que seriam a maioria, como é geralmente reconhecido no panorama europeu anterior ao presente século[7].

O vinho de Pera-Manca – pois que dele não temos dúvidas se trata no texto, apesar da grafia original como «pena» – nascia nos arredores de Évora. No início do século XX ainda era conhecido e reapareceu recentemente como marca comercial de um vinho alentejano. No breve historial que o seu rótulo ostenta, sustenta-se que as primeiras referências específicas a este vinho se contêm numa carta de D. João II à Câmara de Évora em 1466, o que atesta da persistência da fama deste vinho. Ligado ao branco de Beja, indicia uma produção vitivinícola interessante

6 Cf. as referências bibliográficas de Jean-Louis Flandrin, Jack Goody, Massimo Montanari, Stephen Mennell para uma discussão deste tópico

7 Esta asserção é contestada, entre outros, por Gilbert GARRIER em *Histoire Sociale et Culturelle du Vin*, esp. p. 92-96. Creio, contudo, que no tocante a Portugal deve conservar a sua pertinência.

nesta província, contrastando com a visão de um Alentejo ganadeiro e cerealífero com esparsa população que teria persistido até finais do Antigo Regime.

O vinho de Ourém deixou há muito de figurar nas indicações de proveniência dos vinhos mais afamados. Quanto a Carcavelos, este texto revela a antiguidade e persistência de uma imagem de qualidade num vinho produzido nos arredores de Lisboa, e que hoje subsiste apenas numa única propriedade.

O vinho «de mecha» não foi ainda possível identificar de forma categórica, embora se saiba que as pipas de vinho no Douro nunca se esvaziavam por completo, deixando sempre uma pequena quantidade, a qual carecia do uso de mechas (normalmente à base de produtos sulfurosos) para assegurar a sua conservação. Será esta uma referencia a esses vinhos, cuja qualidade deveria deixar algo a desejar?[8]

Tanto o Vinho Verde do Entre Douro e Minho como os vinhos das ilhas (seria o Madeira? o do Pico?) eram conhecidos, sem que desse facto se possa derivar uma correlação positiva com a estima que mereciam ao nosso autor.

Ao «verdete» ou «de enforcado» compara a «malfeytor iniquo», e nos trocadilhos que a seu propósito vai fazendo (contraste entre uma pedra preciosa como o rubi da sua cor com o verdete dos metais, ou comparação com um malfeitor que se vê encarcerado em «quartos»/celas como o vinho em «quartos»/medida de capacidade) transmite uma visão em que o conhecimento do vinho não vale como atestado de qualidade. Essa era, aliás, uma posição frequentemente manifestada em relação aos vinhos do Noroeste do País, que não impedia que no interior da região produtora o gosto não fosse diverso, facto que nos é revelado pela comparação de séries de preços de vinhos «verdes» e «maduros», sendo os primeiros geralmente mais elevados[9].

Quanto ao vinho das ilhas, o seu comentário (Somente o vinho das ilhas/Não é de louvores digno/Por ser passado por água/Pois por água é seu caminho), contrasta fortemente quer com o conhecimento que temos das exportações de vinho da Madeira já no século XVI, quer com a apreciação que haveria de ser feita ao Moscatel de Setúbal – o vinho de torna viagem – ou seja, o vinho que era despachado para o Brasil e acabava por regressar a Portugal. Talvez a expressão «vinho de barra a barra» que encontramos no Dicionário de Moraes como significando aquele que se não estragava na viagem possa ser a chave para esclarecer as dificuldades dos vinhos das ilhas, sobretudo se se tratasse de referência a vinhos açorianos.

Não deixa de ser curioso que, tendo este texto sido escrito por um habitante

8 Devo ao Prof. Fernando Bianchi de Aguiar a indicação de que a expressão «mechado» subsiste no Douro para designar vinhos de baixa qualidade, em circunstâncias próximas das descritas, o que me permite avançar a título especulativo com a presente hipótese.

9 Este tema é desenvolvido no meu livro *Os Vinhos Verdes*.

do extremo sul do País, o Algarve, e referindo vinhos tão distantes como o Verde do Entre Douro e Minho e cidades do norte como Lamego, não apareça qualquer referência àquele que na mesma época se começava a afirmar como o produto português de maior expressão no comércio externo e no granjear de fama mundial para os vinhos portugueses: o vinho do Porto. É verdade que refere vinho de Lamego, como foi conhecido nos anos de Seiscentos – a par de designações como «vinhos de Cima Douro» ou «vinhos de Riba Douro» – mas de forma indirecta como condimento do cozido de lacão.

E que distinguia estes vinhos? Poderemos responder dizendo que não seriam as suas diferenças, mas antes as suas semelhanças, que mais chamavam a atenção. Vejamos:

O vinho de Pera Manca «levanta os seus fumos/Ao mais alto do juízo»; o de Ourém, «Sem ser vinho arrobado/Arroba logo os sentidos», em que creio que se joga com um duplo sentido de «arrobar» que tanto pode querer dizer avaliar à vista, pesar pelos sentidos, como arrebatar, enlear, extasiar. E o vinho de Beja «Causa qual gota coral/Diferentes paracismos», ou seja, à semelhança da epilepsia («gota coral») leva um indivíduo a comportar-se como um pantomineiro (embora não tenha uma entrada sob este título, Moraes indica pantomineiro como significado de «paracismeiro»). E o vinho da mecha «aos olhos de quem o bebe/De um lume faz infinitos».

É claramente a capacidade de embriagar que é posta em relevo, sem nenhuma conotação pejorativa. A diversidade de situações apontam todas no mesmo sentido: é a destituição do sentido do real e a fascinação pelas situações de enebriação («de um lume faz infinitos») que a bebida provoca que é o seu maior crédito.

Neste «Andante», o autor procura efeitos (jocosos) no duplo sentido das palavras. Já vimos o caso do vinho de Ourém, e do de Mecha, palavra aqui usada como acendalha ou isqueiro, que será a origem do jogo com fogo e lume. A terceira é talvez a mais elaborada, e é a que se refere aos vinhos do Noroeste português: «Outros chamam de enforcado/O qual se obrara delitos/Em quartos se vê mil vezes/Como malfeitor iniquo».

O «Vinho de Enforcado», assim designado por ser feito a partir das uveiras ou vinhas de enforcado, que ainda hoje se podem apreciar nesta região, nas quais as videiras se apoiam sobre uma árvore deixando os cachos pendentes, «em quartos se vê mil vezes». Ora aqui «quartos», pela sua associação com «malfeitor iniquo», não pode deixar de significar «prisão»; mas a verdade é que «quartos» eram também medidas de capacidade, cascos ou vasilhas

A metáfora à moda do barroco, com muitos jogos de palavras, trocadilhos e segundos sentidos engenhosos, manifesta-se por várias vezes, como nos versos da oitava estrofe.

Com ser um rubim na cor
Verdete de Entre Douro e Minho

em que «rubim» é uma pedra e uma cor, e verdete, além de aludir ao vinho verde, refere o efeito pouco agradável da oxidação de alguns metais.

Esta técnica vai ser usada com maior frequência nas oito estrofes seguintes, às quais poderíamos chamar «Scherzzo» ou um «Allegro». O tema deixa de ser os vinhos portugueses para passar a ser apenas o vinho

A ambiguidade começa logo na estrofe inicial, ao atribuir ao tradicional sinal de existência de uma taberna – o ramo à porta – o sentido de «festejado, e aplaudido». O sentido jocoso atinge o seu melhor momento nesta sequência de quadras:

É o vinho tão andejo *(i.e., que anda ou caminha muito)*
Que sempre se anda de caminho
Que por isso uza de botas *(segundo Aurélio, seriam vasilhas para vinho)*
Em todos os seus destrictos

De meyas uza tambem
Este licor peregrino
Porque tem meyas canadas
E também meyos quartilhos.

que, como sabemos, são medidas de capacidade tradicionais em Portugal. A estrofe 16 parece levar ainda mais longe o sentido jocoso derivado do jogo de polissemia e de homofonia entre vocábulos. Vejamos:

Para enfermidades varias
Serve este Licor divino
E para homens quebrados
He mezinha o vinho estitico

Se bem interpreto, a referência a «homens quebrados», no quadro de «enfermidades» que dá o tema à quadra, deve ser lida como homens «que perdem a força, o ímpeto; frouxo; flácido». Numa palavra, o que está em causa é a impotência masculina. Ora o remédio será – segundo a leitura que faço do manuscrito numa das suas passagens ortograficamente mais difíceis – vinho «estítico», que significa adstringente; mas o vocábulo «astitico» significa precisamente impotente.

Este andamento termina com uma quadra em que se joga com a designação, corrente em Portugal, de «maduros» (por oposição aos vinhos verdes) para vinhos e para «juízos».

Entre as estrofes 19 e 25 entramos num novo andamento, talvez um Largho: é o tempo longo da história («Que do tempo de Noé/Teve seu ser e princípio» – estrofe 24; «...o primeiro prodígio/Que Cristo fez em Canã/Foi verter a água em vinho» – estrofe 20) e sobretudo das virtudes do vinho.

Virtudes corporais, médicas: «Para o estomago achacado/.../Mandou São Paulo que uzasse/De um moderado vinho», como já antes, na estrofe 16, era dito: «Para enfermidades varias/Serve este licor divino».

Virtudes espirituais: «Licor tão superior/Que ordenou o mesmo Cristo/Que na mesa consagrada/se ofereça em sacrifício». A fundamentação da apreciação do vinho nas cenas da vida de Cristo assume-se como um argumento de peso, diria que como legitimação máxima do seu uso. Não obstante, um dos exemplos seleccionados, o episódio das Bodas de Canãa, faz ressaltar em Cristo um poder que os gregos atribuíam a Dionísio, o «Gram Baccho deos fingido»: o de transformar água em vinho[10].

A proposta de leitura não é já jocosa, mas informativa. Mais: subjaz uma apreciação da «nobreza» que resulta de Cristo «de ser fructifera vide/se prezava de continuo», e de «A sua Igreja santa» lhe devotar «um afecto excessivo». Seguramente que não será inocente, na economia do argumento, colocar a tradição do cristianismo como legitimadora do consumo, acrescendo que no que toca a «afecto excessivo» ninguém poderá atirar a primeira pedra.

A linguagem reflecte este modo meditativo, resguardando-se de ambiguidades em matéria sensível, para logo no Allegro Finale, que compreende as quatro últimas estrofes, voltar a exaltar a capacidade que o vinho tem para vencer (mesmo que temporariamente) o homem, «Pois talvez derriba em terra/Ao mais valente, e mais rijo». Afinal, há uma caução divina nas qualidades do vinho que afasta temores quanto aos seus eventuais malefícios. É tempo de retomar um modo mais alegre, mais informal, e regressa o jogo com a polissemia das palavras:

Como vencedor valente
Pelas ruas e caminhos
Sai com arcos triunfais
Arcos de pipas de vinho

Muitas vezes como grande
Sai da adega com capricho
Porque debaixo do toldo
Muitos toldado o hão visto

10 UNWIN, T. – *Wine and the Vine*. p. 141. Vide também HACQUARD, G. – *Mitologia Grega e Romana*.

A rematar, uma quadra cujo último verso foge deliberadamente à métrica, e que traz para dentro do poema o seu autor de uma forma que parece oferecer a confirmação que este género literário se destinava a ser recitado perante algum público:

Esta é a excelencia
De licor tão peregrino
Todos lhe devem aplauso
E a mim me podeis dar um Victor.

III

1. Numa perspectiva global que observe esta Loa como fonte de conhecimento sobre a produção, a apreciação e a avaliação de comportamentos relacionados com o vinho, ressaltam três notas: a primeira diz respeito à evolução significativa da geografia da produção vinícola portuguesa entre o início do século XVIII e o presente. Já acima, e numa perspectiva global, referi a ausência de referências explícitas aos vinhos da Madeira e do Porto, que sabemos terem significativa expressão já na época em que este poema foi «recopillado» pelo monge algarvio, sobretudo nos mercados externos: o famoso tratado de Methuen (1703) que estabelece as condições de troca dos vinhos portugueses no Reino Unido é praticamente contemporâneo deste poema, e há conhecimento de exportações, no século anterior, dos vinhos da Madeira para paragens tão distantes como a Rússia dos Czares e de a sua fama ter tido eco na mais conhecida ópera de Claudio Monteverdi (1567-1643), «L'incoronazione de Poppea». Terá a historiografia prestado uma atenção exagerada aos mercados externos, descurando a situação dos vinhos portugueses no interior do Reino? Ou estaremos perante uma evidência que a revolução enófila que Gilbert Garrier faz preceder ou acompanhar o «nascimento» dos vinhos distintos («les crus») se situa bem mais no século XVIII que na centúria anterior, marcada ainda ela pela confluência da quantidade com o carácter mais ou menos indistinto dos vinhos – pelo menos os de grande consumo – que pode ser entendida como uma ligação ao sentido da tradição que vem da Idade Média?

Uma comparação do mapa que emerge do poema com as regiões demarcadas de maior peso no panorama vitivinícola contemporâneo levar-nos-ia a reparar na falta dos vinhos do Dão e da Bairrada, ou mesmo de Alenquer ou do próprio Algarve onde residia o nosso monge; por outro lado, a metade sul do País, nomeadamente o Alentejo, aparece com um relevo que a aproxima da situação privilegiada que os seus vinhos beneficiam nos nossos dias, e que para muitos pode aparecer como resultante de uma profunda modificação do modo de

produção dominante nessa vasta região. Vale a pena recordar que Albert Silbert havia descrito a cultura da vinha no Alentejo do Antigo Regime como uma «cultura rica» – curiosamente com menções específicas aos vinhos da zona de Beja e ao de Peramanca – com origens vetustas e com um desenvolvimento assinalável no século XVIII, mas que não seria suficiente para equiparar essa Província a outros centros «mediterrânicos», onde a vinha assumia uma importância maior. Mas os dados estatísticos de 1948 que Silbert cita sugerem que a história do vinho nesta Província se terá feito por avanços e recuos na «longue durée»[11].

Os limites do poema como fonte histórica são, assim, de vulto, e evidenciam a necessidade de maior pesquisa de enquadramento que nos leve para além de conjecturas, mesmo que enraizadas na sua leitura; mas não pode, pelo seu carácter de comentário subjectivo, ser varrido para baixo de qualquer tapete quantitativista. Pelo menos, tem o mérito de mostrar o que hoje chamaríamos um caderno de notas de prova, no qual aprendemos um vocabulário e uma gramática da apreciação dos vinhos distinto daquele que hoje se lê nas revistas da especialidade ou nas colunas dos jornais. É curioso e sintomático que um estudioso da nossa literatura a quem mostrei o texto, após uma primeira e rápida leitura do poema, tenha exclamado: «Mas afinal o autor parece que não gostava muito de vinho».

2. A segunda nota que merece ser sublinhada prende-se precisamente com o balizamento temporal e consiste na revelação de um padrão de apreciação do vinho com raízes profundas e inscrito na «longue durée». Sublinhando a quantidade e o excesso em detrimento, por exemplo, do aroma ou do paladar, está-se longe do modelo de exigência de outras características individualizadoras de cada vinho que virá a impor-se na Europa com o avanço do que, na esteira de Norbert Elias, se convencionou chamar o «processo civilizacional», especialmente estudado no que toca a alimentação e bebidas por Stephen Mennell, e que se encontra na base do paradigma enófilo dos dias de hoje.

A ênfase desloca-se da quantidade (que era necessário aproveitar sempre que surgia a oportunidade) e da exuberância de manifestações exteriores para se concentrar sobretudo nas qualidades, ou se quisermos, na sofisticação da apreciação. Isto é verdade tanto no que respeita à culinária (apesar dos esforços de historiadores como Terence Scully para evidenciarem o padrão elevado que se encontra em livros de receitas dos finais da Idade Média, o surgimento da culinária como modo de expressão sofisticado e requintado da dieta alimentar fora de um círculo social extremamente reduzido continua a ser entendido como um fenómeno dos últimos dois ou três séculos) como à enofilia. A esta luz, não

11 SILBERT, A. – *Le Portugal Méditerranéen à la fin de l' Ancien Régime*. p. 562-589.

nos deve espantar a total ausência do vocabulário moderno nos comentários que nesta Loa são feitos aos vinhos – dos aromas ao paladar, do corpo do vinho ao equilíbrio entre os seus componentes, do grau alcoólico ou o teor de acidez ou de açúcares, o bouquet ou a tipicidade das castas com que é produzido. O mundo de 1706 só reconhecia a força, a capacidade de embriagar, o valor espiritual e religioso, e ainda descortinava no vinho virtudes médicas em abundância. Esse retrato emerge com nitidez neste texto, e contribui para lhe emprestar verosimilhança. Na verdade, em épocas próximas daquela em que nasceu esta Loa, o consumo de bebidas alcoólicas – pelas indicações que hoje temos como seguras – seria bastante superior ao que se veio a tornar conhecido nos nossos dias: Montanari diz-nos que: «O consumo de bebidas alcoólicas – vinho ou cerveja, conforme a região – atingiu no passado níveis extremamente elevados. É impossível calcular uma média que seja válida para todos os períodos, regiões, classes sociais, idades e género, mas estimativas académicas raramente indicam menos de um litro de vinho por pessoa e por dia, e a maior parte das vezes atinge os 2, 3 ou mesmo 4 litros. Valores desta grandeza foram verificados para variados locais e grupos sociais, tanto rurais como urbanos, nos séculos XIII e XIV, muito embora haja documentos anteriores ao ano 1000 que permitem conclusões semelhantes»[12].

O consumo de vinho veio a decair posteriormente, mais lentamente no campo que em meios urbanos, onde o surgimento de outras bebidas alcoólicas – desde a cerveja às bebidas espirituosas – tem sido visto, em articulação com a baixa do consumo de vinho, como um indicador de modernidade e desenvolvimento.

3. No processo de moderação do consumo de vinho, a Igreja tem sido apontada como uma das instituições que maior proselitismo exerceu. Ora, no texto que nos tem ocupado, há uma clara intenção de justificar com argumentos religiosos o seu consumo. É precisamente esta fundamentação religiosa que me sugere a terceira e ultima nota.

Como bem salientou Montanari, a Igreja fundou os seus símbolos e rituais sobre a trindade que compõe a chamada «dieta mediterrânica» – o azeite, o pão de trigo, e o vinho. (Camporesi discute o sentido demasiado alargado que hoje em dia se dá a este regime alimentar, mas na sua acepção histórica podemos continuar a usar o conceito). Foi a Igreja que por mais de um milénio assegurou não só a produção de vinhos na Europa, nomeadamente através dos mosteiros e das ordens religiosas, como a sua expansão, que terá atingido o seu máximo por volta de 1500. Bastaria recordar que o «vinho de missa» – que ainda hoje em Portugal obedece a regras distintas – era um elemento fulcral na celebração da

12 MONTANARI, M. – *The Culture of Food*. p. 121.

eucaristia dominical. A Reforma aboliu esse preceito, e os países que a ela aderiram – sobretudo os do Norte da Europa – puderam deixar cair a produção, ao mesmo tempo que, pelo lado Católico, o Concílio de Trento reduziu a comunhão à partilha do pão, reservando para o sacerdote – e não para toda a congregação – o que na tradição medieval era a partilha do vinho. Se considerarmos, por outro lado, que a crescente facilidade de transporte diminui a necessidade de auto-produção, compreenderemos por que razão o mapa da Europa onde se produz vinho se tenha aproximado daquele onde este produto tem condições naturais para sustentar um mínimo de qualidade.

A cultura medieval resultou de um processo de criação de uma «linguagem comum» entre a tradição romana – onde se destacava a observância da moderação, que lentamente se extinguiu – e as dos povos exteriores ao Império, sobretudo francos, germanos e celtas, que viam «o grande glutão com olhos favoráveis, já que era precisamente esse tipo de comportamento – uma capacidade prodigiosa de comer e de beber – que lhe dava uma espécie de superioridade animal sobre os seus pares»[13].

A Igreja, que havia nascido no seio da tradição romana, acaba por se adaptar ao novo mundo medieval. Uma das traves mestras da sua actuação consistiu em separar os dias de jejum dos dias «normais» – onde parecia não haver lugar à moderação. O equilíbrio alimentar resultava da combinação de dois extremos – o jejum e a festa. Só depois da Reforma Protestante – que aboliu essa distinção, remetendo para as consciências individuais a observância de preceitos alimentares com sentido religioso – e do Concílio de Trento, onde a Igreja Católica tentou recolocar em vigor os escritos dos primeiros cristãos, se assiste a uma tentativa sistemática para criticar os excessos.

A *Bíblia*, que deveria poder ser usada como último argumento de autoridade, segundo Henish, «provou ser um poço sem fundo do qual quaisquer lições, por mais contraditórias, podem ser tiradas. Ela é tão rica e variada que oferece sempre algo qualquer que seja o espírito com que se esteja, e os tesouros encontrados nas suas páginas têm dependido em grande parte do tipo de pessoa que faz a descoberta (...). A imensa complexidade da Bíblia tornou-a num campo de caça tanto dos que procuram o lado ascético do cristianismo como para os que se deleitam com a celebração que faz da comida como um símbolo de vida e de amor»[14].

A «Loa em louvores do vinho» que acabamos de ler e comentar parece um excelente exemplo de uma das possíveis atitudes de um homem da Igreja manusear a Bíblia e as referências sagradas do seu credo no dealbar do século

13 Idem, idibem, p. 1-37.
14 HENISH, B.ª – *Fast and Feast.* p 4-5.

XVIII: a de considerar que o padrão de comportamento dos seus conterrâneos, admiradores e consumidores de vinho em larga escala e com os mais diversos fundamentos, revelava a sua adesão aos princípios do Cristianismo e não carecia de ser substancialmente alterado – e por isso se adivinha que esta Loa possa ter sido uma resposta poética a um discurso normalizador que a Igreja Católica seguramente faria passar por outros canais.

É seguramente por esta razão de fundo que não vemos no texto a menor reticência, para não falar em censura, em relação a um padrão de comportamento contra o qual hoje se erguem argumentos de vária ordem, desde os de tipo higieno-sanitários aos de carácter ético. Creio que neste ponto o contraste entre 1706 e 1998 é muito profundo, já que estão em confronto uma cultura que coloca em lugar de destaque o vinho sem lhe colocar barreiras, e outra na qual este é um produto rigorosamente vigiado.

Oxford, Fevereiro/Maio de 1998

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARRETO, António – *Douro*. Lisboa: Edições INAPA, 1993.

BLUTEAU, Rafael – *Dicionário de Língua Portuguesa*. Lisboa, 1798.

CAMPORESI, Piero – *Mediterraneo e dieta padana*. In «Le vie del Latte». Milano: Garzanti, 1993.

CAMPORESI, Piero – *La terra e la luna - daí riti agrari ai fast food*. Milano: Garzanti, 1995.

COELHO, Jacinto do Prado, dir. – *Dicionário de Literatura*. 3ª ed. Porto: Figueirinhas, 1978.
CONSTÂNCIO, Francisco Solano – *Novo diccionário critico e etymologico da Lingua Portuguesa*. 6ª ed. Paris, 1836.
COSTA, J. Almeida e, et al. – *Dicionário de Língua Portuguesa*. 7ª ed. rev. e ampliada. Porto: Porto Editora, [s.d.]
FEIJÓ, Rui – *Os vinhos verdes*. Lisboa: Edições Chaves Ferreira, 1991.
FERRO, João Pedro – *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Lisboa: Publicações D. Quixote, 1996.
FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo – *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard, 1996.
GARRIER, Gilbert – *Histoire sociale et culturelle du vin*. Paris: Bordas, 1995.
GOODY, Jack – *Cozinha, culinária e classes*. Oeiras: Celta, 1998.
HACQUARD, Georges – *Mitologia grega e romana*. Porto: Edições ASA, 1996.
HENISCH, Bridget Ann – *Fast and feast-food in medieval society*. Pennsylvania State University: University Press, 1994.
HOLANDA, Aurélio Buarque de – *Dicionário de Língua Portuguesa*.
JOHNSON, Hugh – *The story of wine*. London: Mandarin, 1989.
LACHIVER, Marcel – *Par les camps et les vignes*. Paris: Fayard, 1998.
LOUREIRO, Virgílio – *Os vinhos do Dão*. Lisboa: Edições Chaves Ferreira, 1993.
MARQUES, A. H. de Oliveira – *Introdução à história da alimentação em Portugal*. Lisboa: Edições Cosmos, 1968.
MENNELL, Stephen – *All manners of food*. Oxford: Blackwell, 1985.
MONTANARI, Massimo – *The culture of food*. Oxford: Blackwell, 1994.
RICHTIE, Carson I. – *Comida e civilização*. Lisboa: Assírio e Alvim, 1995.
SARAMAGO, Alfredo – *Para uma história da alimentação no Alentejo*. Lisboa: Assírio e Alvim, 1997.
SARAIVA, António José; LOPES, Óscar – *História da Literatura Portuguesa*. 9ª ed. corrigida e actualizada. Porto: Porto Editora, 1976.
SCULLY, Terence – *The art of cooking in the Middle Ages*. Bury Edmonds: St. Edmundsbury Press, 1995.
SILBERT, Albert – *Le Portugal méditerranéen à la fin de l'Ancien Régime*. 2ª ed. Lisboa: INIC, 1978.
SILVA, António Moraes – *Dicionário de Língua Portuguesa*. 6ª ed. e versão actualizada e desenvolvida. Lisboa, 1858.
TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne – *History of food*. Oxford: Blackwell, 1994.
UNWIN, Tim – *Wine and the vine*. London and New York: Routledge, 1991.
VALE, Clara Roque do; MADEIRA, Joaquim – *Os vinhos do Alentejo*. Lisboa: Edições Chaves Ferreira, 1996.
VANZELER, Álvaro, coord. – *O Vinho do Porto e os vinhos do Douro*. Lisboa: Edições Chaves Ferreira, 1998.
VITERBO, Frei Joaquim de Santa Rita de – *Elucidário das palavras, termos e frases que em Portugal se usaram e que hoje se ignoram.1789-1799*. Edição crítica. Porto, 1977.

Devertimento honesto
Para ociozos
E emtretenimento coriozo
Para emtendidos

Na variedade de alguas obras em proza
e verso, ao devino e humano que
fizerão varios emgenhos comforme
as ocazioens que tiverão
e asumptos que se oferecerão

Recopilladas
Neste Livro pello Padre Fr. Manuel Pregador
religioso de São Francisco
da Provincia dos Algarves

2. TOMO

Para as oras de ricriação das cazas de fogo
em as noites de Inverno e das
tardes de campo e passeo
da Ribeira

Anno Domini 1706

Loa em louvores do vinho.

1. *Meos Padres do coração*
   Que amigos soes do bom tinto
   O vinho quero louvar vos,
   Que he dia de sam Martinho

2. *Sayo a louvar o licor*
   Do gram Bacho Deus fingido
   A que o vinho das Canarias
   Lhe paga o censso em quartilhos

3. *O Vinho de Pena Manca*
   Licor tam emnobrecido,
   Que levanta os seos fumos
   Ao mais alto do juyzo.

4. *O vinho branco de Beja,*
   Que com ser licor branquinho
   Causa qual gota coral
   Differentes paracismos.

5. *Aquelle vinho de Ourem*
   Que engana quando bebado
   Sem ser vinho arrobado
   Arroba logo os sentidos.

6. *O vinho de Carcavellos*
   Que por ser de Theatinos
   Para regalo da meza
   Misturam branco, com tinto.

7. *O vinho tambem de mecha*
   Que accende fogo tam vivo
   Que aos olhos de quem o bebe
   De hum lume faz infinitos.

8. *Áquelle vinho famozo*
   A que chamam os Ratinhos
   Com ser hum rubim na cor
   Verdete de entre Douro, e Minho.

9. *Outros chamão de enforcado,*
O qual se obrara delitos,
Em quartos se vê mil vezes,
Como malfeitor iniquo.

10. *Somente o vinho das Ilhas,*
Nam he de louvores digno:
Por ser passado por agoa
Pois por agua he seu caminho.

11. *He tam alegre o licor*
E o vinho he tam festivo,
Que com ramos pellas portas
He festejado, e aplaudido.

12. *He o licor que preserva*
Dos achaques repentinos
Pois que com elle a saude
Se brinda mui de contino.

13. *He o vinho tam illustre*
Que â meza do Rey altivo,
Se poem o vinho cuberto,
Como grande, e como rico.

14. *He o vinho tam andejo*
Que sempre se anda de caminho,
Que por isso uza de botas
Em todos os seus destrictos.

15. *De meyas uza tambem*
Este licor peregrino,
Porque tem meyas canadas
E tambem meyos quartilhos.

16. *Para enfermidades varias*
Serve este Licor divino
E para homens quebrados
He mezinha o vinho estitico.

17. *Dá milhor sabor ás carnes*
E a experincia tem visto
Que he bom lacam de Lamego
Com vinho branco cozido.

18. *E posto o vinho he volante*
Que sobe ligeiro e altivo
Ha tambem vinhos maduros
Como ha maduros juyzos

19. *Para o estomago achacado*
De Thimoteo seu discipulo
Mandou Sam Paulo que uzasse
De hum moderado vinho.

20. *O vinho he tam excelente*
Que o primeiro prodigio
Que Christo fez em Cana
Foi verter a agoa em vinho

21. *A sua Igreja santa*
Chama o espozo divino
A sua vinha escolhida
Com um affecto excessivo.

22. *David diz que o tal licor*
He tanto confortativo
Que alegra o coraçam
Daquelle que o ha bebido

23. *Licor tam superior*
Que ordenou o mesmo Christo
Que na meza consagrada
Se offereça em sacrificio.

24. *Ja de sua antiguidade*
Nam falo pois he bem visto
Que do tempo de Noe
Teve seu ser e principio

25. *Menos de sua nobreza*
Pois se vê, que o mesmo Christo
De ser fructifera vide
Se prezava de contino.

26. *Que direi da valentia*
Que mostra este licor lindo
Pois talvez derriba em terra
Ao mais valente, e maes rijo.

27. *Como vencedor valente*
Pellas ruas, e caminhos
Sahe com arcos triumphaes
Arcos de pipas de vinho.

28. *Muitas vezes como grande*
Sahe da adega com Capricho
Porque debaixo de toldo
Muitos toldado o ham visto,

29. *Esta he a excelência*
De licor tam perigrino
Todos lhe devem aplauzos
E a mim me podeis dar hum Victor.

DOURO – Estudos & Documentos, vol. III (6), 1998 (2º), 199-231

Aurélio de Oliveira *

«Discurso sobre o paiz do Douro» de José Jacinto de Sousa

Prosseguimos no presente número com o trabalho anunciado e iniciado no passado nº 1 desta Revista em que demos conta do projecto de publicação de algumas Memórias e Descrições do Douro que desde há bastante tempo temos referenciadas e, em parte, aproveitadas em trabalhos pretéritos.

Abstivémo-nos de grandes comentários à primeira dessas Descrições (como o faremos na presente), cientes de que mais importante que esses nossos comentários será, sem dúvida, a leitura e análise directa dos textos e das fontes, sendo certo, também, que encerrarão informações diferenciadas úteis para o mais variado tipo de trabalhos.

Voltaríamos, porém, a frisar que o genérico destas Memórias e Descrições faz parte de um ambiente e preocupação geral dos finais do século XVIII, princípios do XIX, integrando-se, naturalmente, nas preocupações gerais do grupo fisiocrático que, esmagadoramente, pontificou na Academia Real das Ciências. Aliás, alguns desses Memorialistas foram Sócios Efectivos ou Correspondentes dessa mesma Academia. Alguns para ali remeteram os seus trabalhos que não veriam a luz do prelo, mas que nem por isso deixarão de ter importância hoje para nós. Aí iremos buscar algumas que até agora têm permanecido ignoradas do grande público.

Outro aspecto a sublinhar é o facto de estes homens andarem, pelo geral, também intimamente ligados à Companhia da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, a qual, depois de criada e pelos finais do século, desenvolveria uma política importante relativamente a este espaço de uma e outra banda do Rio, unindo e unificando efectivamente um território homogéneo do ponto de vista geográfico e económico, indiferente ao traçado «arbitrário» ou mais convencional das divisões administrativas que do Centro lisboeta lhe foram sendo impostas. «*Eu chamo Paiz do Douro as duas margens deste Rio cada huma com quatro*

* Professor catedrático da Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Investigador do GEHVID. (Introdução e notas).

Legoas de Largo, e com todo o Seu Comprimento que elas tem neste Reyno». Neste particular, esforços consequentes no sentido de o dotar de uma rede de comunicações e transportes (seja fluviais seja terrestres), devendo-se os caminhos de um e outro lado abertos, aos directos esforços e interesses da grande Companhia Monopolista. Pelo geral, os Memorialistas serão, até, funcionários da Companhia ou com directas responsabilidades na mesma.

Têm outra característica importante de que já falámos e de que haveremos de falar: são pelo geral profundos conhecedores do País (e das gentes que descrevem) por o terem, normalmente, calcorreado. As informações que trazem – para além dos Planos e Projectos globais que alguns preconizam e propõem para o País do Douro – atinentes aos vinhos e não só, têm, por isso, uma importância acrescida.

O presente *Discurso Sobre o País do Douro* de Jacinto de Sousa, Director Geral de Todas as Fábricas das Águas Ardentes da Companhia (e Sócio Correspondente da Academia Real das Ciências de Lisboa), para além de outras motivações mais largas (como se confessa e depreende da sua leitura) parece ter tido um objectivo muito concreto e muito próximo: um comentário e uma apreciação crítica ao Alvará Régio de 1792 (que por esse motivo vai ser anexado aqui, em adenda, ao *Discurso* de José Jacinto).

Os seus comentários e apreciações apresentam uma profunda dicotomia e discordância com os legisladores da Capital e de uma Corte desconhecedores do País e das suas realidades humanas como até físicas sobre o qual amontoam leis e determinações inconsequentes. Ora o conhecimento do País que se governa ou pretende governar é uma das primaríssimas condições que deve presidir ao bom governo e às determinações legislativas[1].

Outro aspecto que temos vindo a referir (e por isso nos dispensamos aqui de mais largas e sustentadas considerações) é ou são as reais capacidades do País ou de certas regiões desse mesmo País (que efectivamente têm) para a produção agrícola necessária ao seu sustento e até à sua real capacidade de produzir para além dessas necessidades. As causas da nossa atávica indigência e «incapacidade» produtiva são efectivamente outras, as mais graves pelo geral exógenas, até, ao mundo rural.

A presente Memória tem, para nós em particular, uma importância redobrada pelas informações paralelas e marginais que contém. Por pequenas que sejam, assumem particular relevância por propiciarem informações que vão permitindo afiançar estudos já publicados para o sector, corroborando-os ou alargando-os, muito raramente os desmentindo, sendo certo que neste particular a especificidade do País e da Região ficará enriquecida com a diversidade introduzida.

1 Veremos isso particularmente sublinhado na próxima *Memória sobre o Encamento do Rio Tâmega*.

Sem nos alongarmos, apraz-nos desde já registar a «sincronia» dos dados e informações já avançados e conhecidos desde 1979 para a generalidade das terras do Norte:

1. Pobreza e miséria generalizada nos finais do século XVIII no sector agrícola, desmentindo e quebrando a imagem idílica, até aí corrente, destes finais da centúria. Sinónimo, pois, não de prosperidade mas evidentes e por vezes bem graves dificuldades que do Entre Douro e Minho se alargaram grandemente ao País do Douro, passe embora o peso bem diferenciador das culturas implantadas. Aqui, com o peso esmagador dos vinhos traduziu-se, entre outras vertentes, em endividamentos constantes e na hipoteca antecipada das colheitas, colocando o produtor no rodopio da dependência e da miséria permanentes.

2. A diminuição da procura dos vinhos que gravemente afectou os preços e, ao que se testemunha, a própria qualidade dos mesmos. Facto que nem sequer provocava dificuldades grandes apenas aos pequenos e médios produtores. A «miséria» estendia-se por aí também aos estratos mais bafejados dos que não eram absentístas nas Terras do Vale, tocando «muitas familias honradas» que então «passaram a viver na maior indigência». Pelos números que se aduzem foi mazela de enorme extensão no contexto demográfico do Vale.

3. Têm sustentado alguns (contra o que temos vindo a defender) que a ocupação de baldios e maninhos, então em curso acelerado por todo o País e particularmente activo nas terras do Norte, se deveu ao manifesto esgotamento das terras e plena ocupação dos solos aráveis, causas primárias e principais da ocupação de novos espaços para a produção agrícola cerealífera, dada a insuficiência das que andavam a cultivo. Os mesmos factos teriam ditado, até e também, o engrossamento das correntes migratórias para fora do espaço metropolitano. Fenómeno claro de superpopulação e esgotamento dos recursos e dos espaços. As causas, ou algumas das mais importantes, temo-lo dito e voltamos a repeti-lo, têm a ver com outras realidades. O autor apresenta o facto demonstrado do despovoamento de largas extensões do Alto Minho e de Trás-os-Montes motivado em primeiro grau pelo excesso das pensões e distorções graves na constituição dos foros[2].

Também na outra vertente o autor do *Discurso Sobre o País do Douro* mostra bem o contrário: havia terras de sobejo com boas e efectivas capacidades de produção, mas o País estava reduzido às áreas mínimas necessárias decorrentes das necessidades mínimas do auto-consumo. Ocupar terras e fazê-las produzir além dessas necessidades, para quê? E adianta números que contradizem muito

2 Veja-se o que sobre isso dissemos em *Renda agrícola em Portugal. Séculos XVII-XVIII.* «Revista de História Económica e Social». Nº 6. Lisboa. 1980.

do que se tem dito e escrito: a própria área arável e de cultivo andava reduzida a 1/3. José Jacinto de Sousa falava do que via debaixo dos seus olhos e dos seus pés. Os restantes 2/3 aráveis andavam desocupados, abandonados e sem qualquer aproveitamento agrícola. Mas a «caça» aos baldios e maninhos era fenómeno paralelo!... E, no global, apenas 1/10 das terras andaria em cultura! Outra informação preciosa a reter quando se fala de esgotamento e ocupação das terras e das áreas realmente disponíveis!

Em consentâneo e muito próximo desta problemática anda também a outra importante informação de que partes consideráveis do Reino (não obstante todos esses entraves estruturais bloqueadores por muito tempo do mundo rural e das suas gentes), produziam para si e frequentemente para exportação (leia-se: extracção). É o caso, mais uma vez confirmado, do genérico do Entre Douro e Minho então abastecendo de cereais (e alguma gente também) o País do Douro.

Outro aspecto aqui rapidamente referenciado, mas que vem reforçar, outro sim, a periodização por nós estabelecida no que respeita às crises agrícolas do Antigo Regime. As fomes e as dificuldades passadas e sofridas no Vale nos anos de 1789-90 como ainda as de1797-98 que se estenderiam até à soldadura do século[3].

Por último, o registo de dois aspectos bem correlacionados: a atraso atávico das populações e seus procedimentos e técnicas ronceiras e a enorme dificuldade de proceder a modificações e novos hábitos de cultura. Não tanto por culpa própria mas precisamente por todos os entraves bloqueadores que manietaram o mundo rural, em benefício directo, a curto prazo, de sectores a montante e deveras prejudiciais para todos a longo prazo. Em paralelo, o registo também muito de reter, de inovações técnicas e culturais, ainda que pontuais mas verdadeiramente importantes, presentes em alguma agricultura de Setecentos. Neste caso, são especificamente referidos os prados artificiais, as margagens e a utilização da «fertilização química» através do recurso natural às plantas azotadas, como a tremocina. Entre outras, e finalmente, o sucesso da recente introdução da batata de grande impacto quer no sistema cultural quer no sistema alimentar, com muito sucesso, como se afirma, nas veigas de Chaves.

Não diremos mais para que da leitura directa dos texto se possam retirar estas e outras preciosas informações que passam pelas referências à actividade têxtil, ao papel dos galegos, aos grandes arroteamentos de Alva, ao consumo médio de pão, à desesperante falta de comunicações e transportes, etc.

3 Para não extractar aqui as referências descritivas, remetemos para a leitura directa do *Discurso de José Jacinto de Sousa*. Remeta-se também para *Preços do Pão em Lamego* já aqui publicado (*DOURO – Estudos & Documentos*, nº 4) e sobretudo para *Clima e colheitas na segunda metade do Século XVIII*.

Fiquemos, pois, com o texto e com o Projecto deste *Discurso* de José Jacinto de Sousa, de dimensões sociais e económicas muito para além dos informes paralelos nele contidos, por importantes que sejam.

DISCURSO SOBRE O PAIZ DO DOURO
por
JOZÉ JACINTO DE SOUZA
(Director de todas as Fabricas das Agoas Ardentes da Companhia Geral do Alto Douro)

Discurso sobre o Paiz do Douro, no qual se declara o modo de crear, e conservar hum Estabelecimento em benificio d'Agricultura, Educação da Mocidade Pobre, e sustento dos Mendigos do mesmo Paiz.

Por Jozé Jacinto de Souza, Bacharel em Filozofia; Examinador, e Director de todas as Fábricas das Agoas Ardentes da Companhia Geral do Alto Douro, e Correspondente da Academia Real das sciencias de Lisboa.

§.1. Montes encadeados, e extensos formão o Paiz do Douro nas duas margens deste Rio, que lhe dá o nome, e que fazem parte das tres Províncias do Norte; que o mesmo Douro divide. Este Paiz falto de Estradas, e d'Agricultura infelicita os Habitantes de modo que por muitos sítios, sem exceptuar os do Vinho de Embarque faltão os generos da primeira necessidade repetidas vezes, e a Mocidade Pobre, não tendo a onde se empregue, augmento o numero dos Mendigos, grande parte do quaes praticão este modo de vida que dos seus primeiros annos abraçarão.

§.2. Com tudo eu julgo que os defeitos da natureza podem remediar-se neste Paiz montuozo convertendo-se no mais fertil, e agradavel das Provincias, e que os seus habitantes podem viver constantemente no meio d'apllicação e das abundancia por efeito do Estabelecimento, cujo Plano aprezento neste Discurso, o qual divido em quatro Capitulos:

No 1° e 2° apontarei alguns meios de que nos podemos servir para crear e conservar este Estabelicimento: No 3° exporei o Plano do mesmo: E no 4° farei algumas Reflexoens sobre a sua necessidade, e vantagens. Se alguma destas minhas ideas for digna da consideração de Sua Alteza e por esta cauza utilize ao meu Paiz, tenho conseguido o que dezejo.

Capítulo 1°

Apontão-se alguns meios para crear, e conservar o Estabelecimento d'Agricultura, Educação da Mocidade, e Sustento dos Mendigos.

I.

Hum Commercio de Vinhos á bica no Alto Douro

§.3. Pelas muitas, e providentes Dispoziçoens Relativas ás Compras dos Vinhos á bica, *ou em* môsto *no Alto Douro nunca pôde conseguir-se que os vendedores deixassem de attender com preferencia á quantidade do Vinho que vendião, do que à sua boa qualidade, vindimando por isso mesmo intempestivamente sem escôlha dos Sitios, nem das uvas, e athé faltando ao tempo, e trabalho do Vinho nos Lagares, como quem não espera algum interesse, de que o seu Vinho seja, ou não generozo em poder de quem o compra: abuzo assás nocivo a boa reputação deste Genero.*

§.4. Esta ultima Declaração Regea de 13 de Agosto d'1792 exposta no Edital da Junta da Companhia de 22 do dito mez, /a/teria conseguido o Seu justo e dezejado effeito se podera acautelar-se a necessidade dos Lavradores pobres, muitos dos quaes nunca tiverão Adêga, Tonel nem Lagar próprio. Hé certo que no tempo das Colheitas, do pão, Vinho, e azeite, etc. a necessidade de vender obrigou sempre grande numero de Lavradores, e no Alto Douro aonde o Vinho hé o genero dominante, e póde dizer-se o único, de que se valem os Lavradores, obriga mais que n'outros sitios: esta necessidade de vender os fructos; do que procedia o grande numero de Compradores á bica, *que ajuntavão excessivas quantidades desse vinho mosto, e do que nasce tambem agora o subterfugio, ou transgressão da Ley, occazionado mais pela necessidade do vendedor do que pela cabeça de quem compra, manifestando-se como invasilhados os vinhos que realmente se vendem.*

§.5. Os Lavradores pobres como não tem agora suficiente numero de compradores vendem só áquelles que querem arriscar-se com estas compras, os quaes para não serem reputados Compradores, não vem, nem mandão ver feitorizar êsses vinhos, o que tambem concorre para os pagarem por menos; por isso estes Vinhos da bica *hé bem natural que sejão agora peores de que nunca forão, e que seja mais notavel o damno, que cauzão áquelles com que se ele misturão. Se a falta de Compradores obrigasse os Lavradores pobres a invassilhar os Seus vinhos, quem Se persuadirá que elles sem dinheiro, e muitas vezes sem Lagar, Adêga, nem tonel vindimarião a tempo, farão escôlha das uvas, darião o trabalho precizo aos Vinhos nos Lagares, e os concertarião de Agoas-ardentes nos Toneis para sahirem generozos.*

§.6. Não só os Lavradores pobres, mas tambem alguns abonados precizão de vender pipas de vinho á bica *para as despezas da Colheita, e não hé possível que todos estes Vinhos se comprem para atestos, e muito menos por que = Devendo os Lavradores ter vasilhas proporcionadas ás suas Colheitas = como diz a Ley, não podem, sem estar o Seu Vinho incubado, pelo menos a maior parte, fazer a compra dos Atestos, e por não Saberem a quantidade, que lhes falta, e menos podem os vendedores esperar por estas Compras incertas para fazerem as Suas Colheitas, e proverem-se do necessario para ellas pois que não podendo suspender-se o curso da natureza virião as demoras das Vindimas dos*

Lavradores pobres, fóra do seu justo, e precizo tempo a produzirem Vinhos mais inferiores do que estes das Compras que Sua Magestade queria evitar.

§.7. Finalmente se hé Licito declarar todo o mal para vir no conhecimento do seu remedio, direi, que o damno principia pelos vendedores á bica, *que reputão mal os seus vinhos, e nem assim achão a tempo quem os remedeie, vendo-se cada vez mais opprimidos, continua pelos Compradores que na Transgressão da Ley prejudicão as suas consciencias, arriscão as suas fazendas, e amontoaã vinhos sem as boas qualidades, que podião ter; acaba o mal pela Lavoura e Commercio vendo-se carregados de vinhos cada vez menos generozos, e a porta sempre aberta às introducçoens do Ramo, sem que a providencia das Leys, e todo o cuidado da Companhia na Sua execução possõa evitar a necessidade dos vendedores, e o engano que estes e os Compradores fazem em prejuizo do credito que merecem os Vinhos deste Paiz.*

§.8. Parece que o Ceo encaminha tudo em favor do Estabelecimento, o qual pode crear-se facilmente remediando primeiro a necessidade dos vendedores das bicas, evitando juntamente os enganos, e a cobiça dos Compradores, realizando-se em consequencia o fim da Ley, e os cuidados da Companhia tendentes á perfeição deste genero no Alto Douro da maneira seguinte. Podem escolher-se em cada freguezia do Douro dois ou mais Lavradores abonados, praticos na feitoria, e concerto dos Vinhos para executarem as compras á bica *nesta forma. Pagar cada pipa de vinho mosto de feitoria. Vg. a/20$000 rs/ao vendedor: adiantar-lhe este dinheiro segundo a ocazião e necessidade, mandar feitorizar e benificiar estes Vinhos do melhor modo que a experiencia declarar, recolher os ditos vinhos em Toneis grandes, e Adegas proporcionadas (melhor nas Vizinhanças dos Caes): porem todo o excesso v.g. de 26$000 rs/por pipa deverá entregar-se ao vendedor. O mesmo proporcionalmente pode fazer-se com os vinhos do Ramo* á bica*: e se alguns Lavradores precizarem de Vinhos para attestos, não deverão compra-los, mas recebe-los como invasilhados da mão destes compradores Públicos.*

§.9. Como acontece muitas vezes ajuntarem-se dois ou mais Lavradores pobres para encherem todos hum só Lagar, ou Tonel devem ter a mesma Liberdade que se incaminhar ao seu commodo e a perfeição do genero com tanto que estes vinhos se encubem na Adega de algum delles, e se manifestem, e vendão em nome dos mesmos Lavradores, para que nem a titulo de vinhos encubados, nem de invasilhados possão praticar-se alguns abuzos. He facil comprehender o cuidado, que os Lavradores terão na Colheita, e feitoira dos Vinhos, que venderem á bica, *e por consequencia a Segurança deste Ramo de Commercio em benificio do Estabelecimento, e da Reputação dos mesmos Vinhos. Quem for pratico no Paiz do Alto Douro fara justa ideia dos muitos vendedores, e dos avultados Lucros annuaes como apareça dinheiro para estas compras, as quaes possão remediar a tempo a necessidade de quem vende. /b/.*

§.10. Parece que nenhuma violencia se commettia aos Pertendentes dos empregos do Estabelecimento v.g. Intendentes, Prezidentes dos Collegios, etc. se fossem obrigados

durante o tempo em que servião a depozitarem certa soma que pozesse em exercicio este Ramo de Commercio: deste modo teriamos hum fundo perene, o qual podiamos engrossar com bilhetes de differente valor, cujos bilhetes para não haver confuzão deverão descontar-se pelos Compradores publicos, Logo que viessem os dinheiros, e productos dos ditos vinhos da bica: *assim os Lavradores Ricos, e os Negociantes não terão duvida em receita-los como agora succede com os escriptos da Companhia Geral do Alto Douro, dos Seus Commisarios, e de muitos Compradores. Esta idea, se for d'approvação de Suas Altezas pode a perfeiçoar-se de modo que produza o effeito dezejado. /c/.*

II.

Admittindo dois mil Cavalleiros Portuguezes nas Ordens Militares dos Reyno

§.11. O Espirito honrado e briozo da Nação aprezenta outra idea para crear o Estabelicimento não menos importante do que esta asima referida. Permita-se que do Estado Secular, e Eccleziastico sejão admittidos em algumas Ordens Militares do Reyno até 2$000 Cavalleiros Portuguezes e que estes appliquem para o Estabelicimento quatrocentos mil reis, e para melhor commodidade 80$000 rs em cada hum dos primeiros sinco annos, cuja importancia se repute como Serviços. Os Eccleziasticos Seculares podião gozar juntamente dos privilegios dos Abbades; e aos Regulares cujos votos fossem compativeis com os da Ordem Militar, podião conceder-se-lhes as mesmas izenções de que gozão os Mestres Jubilados dos Seus Conventos.

§.12. Deste modo se ajuntavão em pouco tempo dois milhoens de Cruzados, e huma Tropa de Cavalleiros, mas esta Tropa dentro do curto periodo de quarenta annos desaparecia deixando o Estabelicimento em acção, e grandes riquezas no Paiz. Estes dois milhoens podião applicar-se á cultura de hum sufficiente numero de Erdades, ou Quintas nas terras que estão de monte pelos Sitios do Paiz, donde dahissem duas mil pipas de Agoa Ardente generoza; o que facilmente se executava escolhendo as Castas das uvas, e o terreno; (Por experiencia Sei que Sinco pippas de Vinho sem alguma confeição produzem em varios sitios de Tras os Montes huma pipa de Agoa Ardente da melhor prova). Esta Agoa Ardente generoza acreditaria este genero, e os nossos vinhos, e deixaria em favor do Estabelecimento, e das Provincias a Sima de quatro centos mil cruzados por anno.

§.13. Igualmente nas mesmas terras incultas do Paiz em outro sufficiente numero de Erdades ou Quintas podião plantar-se, ou semear-se Deveres de Castanheiros para aduéla das pipas. Dice Castanheiros, e não bôrdo por Ser planta de cultura conhecia cuja madeira hé melhor para êsse, e outros uzos, delle fazem toneis e pippas os Lavradores, cresce em pouco tempo e o Seu fruto faz as vezes de pão. Duas Legoas quadradas era sufficiente espaço para a nova vinha, e para Devêzas, que produzão annualmente hum Corte que dê cem mil cascos de pipas bastaria huma Legoa /d/em 20 annos podião vir as Devêzas, e depois em menos de 16 crescer os Cortes.

§.14. Pois Cem mil cascos a 3 600 rs/cada hum na primeira máo importão nove centos mil cruzados. Esta Somma e talvez maior, que vai annualmente para fora do Paiz, e do Reyno ficava no mesmo Paiz em favor do Estabelicimento; Os Lavradores dos Vinhos terião cascos para elles Sem Dependencia dos Estrangeiros, e te-los-hião promptos sem os hir buscar aos portos com a perda de muitos braços que Se empregão nestes escuzados transportes /e/Dois milhoens de Cruzados parece dinheiro bastante para fazer estas Quintas e para as despezas do Estabelicimento em quanto não chegava o primeiro rendimento dellas.

§.15. O ingresso nas Ordens Millitares hê huma especie de premio que se permite áquelles que nas Armas, ou Letras se destinguirão pelo Seu trabalho, e mericimento em favor da Patria. Pois certamente não merece menos esta Tropa de Cavalleiros; elles vem sustentar os Mendigos, e invalidos do Paiz, encenar a Mocidade pobre aperfeiçoar as Artes e Officios, acreditar as sciencias Naturaes, empregar os Seus Alumnos, crear hum Estabelicimento que pode vir a ser o mais util do Estado; augmentar a Agricultura e Commercio e deixar por meio d'elles riquezas que podem sustentar perpetuamente muitos mil defensores da Patria pelas Armas e pelas Letras, Serviços estes assás importantes á Igreja e á Monarquia.

III.
Escolhendo Cem Pertendentes dos Fillamentos

§.16. Há no Reyno Cazas illustrissimas, cujas Successoens, ficando em Senhoras, perderão os Seus antigos Filhamentos, ou Fóros de Fidalguia: Igualmente há Sujeitos benemeritos, e que tem feito Serviços ao Estado, mas ainda não podérão merecer por elles êsse distincto grau de Nobreza. Tambem há muitos que tendo bons Estabelicimentos, e muitas virtudes Moraes não encontrarão meyos de poderem ser uteis ao Estado para deixarem seus Descendentes condecorados com o Filhamento.

§.17. Ora se de todos êsses Pertendentes benemeritos fossem escolhidos o numero de 100 nas Provincias cujas virtudes, Serviços e Riquezas qualificassem agora com o dote de dois milhoens (vinte mil cruzados cada hum) para as mesmas plantaçoens das Vinhas e das Devezas referidas. /f/não se fazião elles dignos desses Foros que dezejão. Não creavão elles hum Estabelecimento, cujas utilidades talvez não fação outros Estabelecimentos acreditados e pompozos em muitos séculos?

§.18. Achão-se Familias honradas nas Provincias que vivem na maior indigencia muitas Religiozas em Conventos, a onde não tem Refeitorio, etc. Pois a juro de Sinco por cento rendião os dois milhoens Cem mil Cruzados os quaes se fossem distribuido por 4, ou 5 mil dessas victimas da disgraça receberião como do Ceo huma pensão annual com que comprassem o pam de que precizão. Ora aquelles Cem Pertendentes que ajuntassem as Suas virtudes e Serviços estes mais de Livrarem dos horrores da mizeria a quatro ou Sinco

mil dos Seus Vizinhos não por huma só vez mas continuamente não merecião elles Ser attendidos?

§.19. A creação do Estabelecimento tudo isto Remediava por que feitas as plantaçoens (§.§12 e 13) adiantamos a Agricultura em hum Paiz propriissimo e praticamos huma sciencia com a qual achamos as riquezas e os bens da mesma moeda, e na mesma especie em que delles precizamos para Soccorro dos nossos pobres. Grande prazer nasce da compaixão! Se os ricos, e Poderozos viajassem pelas Cazas dos Pobres, elles não verião com indiferença estes exemplos de sensibilidade, elles acharião meios de fazer felices aos disgraçados.

§.20. As Senhoras, a quem a natureza dá Talentos para governarem as Monarquias, e os Imperios, não devem Ser privadas de concorrerem para hum Estabelicimento, em que ellas tem igual interesse, e talvez tenhão maior gosto: as que o fizessem devirião condecorar-se com insignias, e privilegios, que mostrassem os Seus proprios Serviços, e merecimentos em Socorro da innocencia, da pobreza e da humanidade.

Capítulo 2°

Apontão-se outros meios para crear e conservar o Estabelicimento em benificio d'Agricultura, Educação da Mocidade pobre, e sustento dos Mendigos

§.21. Os Senhores Prelados, Abbades, Commendadores etc deverão ser os primeiros, que por sua utilidade, e dos pobres com quem repartem os Dizimos que recebem pedissem a Sua Alteza a graça de Crear o Estabelicimento: Todos elles Sabem que não hé o ouro nem a prata, mas o trabalho, e com particularidade o da Agricultura, que faz a riqueza, e felicidade das Naçoens /g/

§.22. As Vinhas e Devezas, de que há pouco fallamos, darão de Dizimos asima de quarenta contos: mas de que augmento não hé susceptivel a nossa Agricultura? Não hé precizo para o mostrar hir fóra do Paiz, e das Provincias, pois hé assás conhecida no Alto Douro a grande roteação dos seus Montes desde o anno de 1703 até hoje. Lembro-me agora do piqueno rio Baróza, *que corre perto de Lamego, do qual certo Lavrador de Gouviaens, tres Legoas àsima do seu confluente, introduzindo as agoas deste Rio em humas terras de monte, fes freguezia abundante, e dentro de poucos annos conheceo augmento consideravel de vizinhos, segundo me informou o Seu Parocho, e as terras até há poucos annos inuteis forão reduzidas a Campos, e cobertas de Amoreiras, e outras plantas.*

§.23. Pois Se deste mesmo rio Baroza *tira-se-mos por baixo de Lalim parte das Agoas, para regarem os Campos sêcos da sua margem Septentrional em Tarouca, ou tiradas tambem á ponta da* Ucanha *passassem sobre essas terras incultas a utilidade seria sem*

comparação maior que a de Gouviaens. Discorramos com a devida proporção em respeito dos muitos rios que vem engrossar o Douro, e conheceremos quanto póde o augmento d'Agricultura do Paiz.

§.24. Lembrarei aqui tambem a freguezia de Frioens *duas Legoas ao Sul de Chaves da qual ssoube por pessoas de Credito que introduzirão ahi há pouços annos a Sementeira das Batatas redondas/a que elles chamão Castanholas marranhonas/, e com tanta vantagem que chega a Sua colheita a perto de 40$000 alqueires: colhem mais nesta freguezia quasi a mesma quantidade de Castanha, e de Centeio, e como a povoação hé, com pouca differença de mil Pessoas de Sacramento, bem se ve que podem vender aos Seus Vizinhos 50$000 alqueires dos Seus fructos, e o farião com vantagem Se as estradas o permitirão.*

§.25. Tem estes Lavradores o tempo Livre para o Commercio dos ditos fructos, e para cultivar outros nas freguezias vizinhas, por que para o fabrico, e colheita dos seus, bastão, e sem grande trabalho as mulheres, e os Rapazes. Isto acontece em huma freguezia de montanha como Frioens *que não produz outra couza; aquellas porém que podem dar trigo, Vinho, Azeite, Milho e outros fructos terão Dízimos mais importantes.*

§.26. Tambem póde Receber grande Augmento a nossa Agricultura evitando os defeitos, que há na Sua pratica, e que os Lavradores não deixão, sem que as experiencias se lhe vulgarizem:/h/Quem poderá persuadir a hum Lavrador o Sistema Sexual *das plantas para que elle não tire a bandeira do Milho antes de fecundar a espiga, de cujo defeito a onde se pratica vem que os campos de* relva *ou de restôlho em muitas ocazioens não produzem milho algum? Quem persuadirá hum rustico a que plante a sua vinha em fileiras, que póde as suas Oliveiras, que cultive deste ou d'aquelle modo, se na sua terra se não uza?*

§.27. Quantos milhares de braços não podia-mos poupar annualmente na pratica d'Agricultura e Artes? Esses Habitantes da Beira mar, que na construcção das Cazas em que vivem perdem o seu tempo, e o seu dinheiro, de que tanto necessitão não será de razão dar-lhes alguma providencia? /i/Essa pobre Tecedeira que só vê do seu trabalho duas, ou tres varas de pano de Linho por dia, não será justo que se exercite no modo de tecer Sinco, ou Seis varas, e mais por dia, em teares de Lançadeiras votantes, que são de pouca despeza, e dos quaes já Se uza em algumas terras? E nãoo se podião poupar 500 mil dias de trabalho em dois, ou tres milhoens de varas desse pano, que tecem, e vendem nas feiras do Minho? E conforme o uso desta Provincia a onde as mulheres cultivão os campos não podião os jornaleiros do Minho acodir em maior numero ao fabrico das Vinhas do Alto Douro, de cujo fabrico nos Levão os Gallegos asima de 500 mil Cruzados por anno?

§.28. Menos de Cem mil Cruzados por huma só vez seria batante para reformar os teares de Linho dessa Provincia; e 500$000 dias uteis de trabalho por anno rendem para os jornaleiros e proprietarios das terras asima de 500$000 cruzados visto que hum Jornaleiro com

Salario e comida não fica por menos de dois tostoens cada dia, e com tudo o proprietario das Vinhas, Olivaes, Soutos, e outras terras não as costuma dar de meias, donde se vê que não Lucra menos: Bem certo que todos os jornaleiros nacionaes, e Estrangeiros são de conhecida utilidade em hum Paiz, aonde por falta de braços e da Sua boa applicação a maior parte das terras estão incultas./j/

§.29. São na verdade grande as Vantagens que podemos tirar das nossas terras incultas, e maiores a inda pelo beneficio, e augmento que podemos dar a todas as cultivadas. Conheço Campos e vinhas que só pela mistura das terras, e pela sementeira dos tramoços augmentarão ao dobro, e mais a sua produção: nos Olivaes e Soutos ainda pode ser mais vantajozo do que nos Campos e vinhas o cuidado do Lavrador. Innumeraveis Cauzas fizicas e Moraes concorrem para augmentar a Agricultura, porém os Lavradores nem sempre podem imitar o exemplo praticado em São Romão da Beira a onde romperão hum Monte para tirarem por baixo delle as Agoas do rio Alva, com as quaes trabalhão muitas rodas de moinhos e pizoens, e regão depois hum terreno dilatado. Os Lavradores não podem cortar as duas, posto que piquenas colinas do Vime, *e da* Mogueira*; as quaes eu vi, o modo nas Margens do Mondego termo de Penacova, cujas Secçoens facilitarião a navegação daquelle rio, o despejo das Suas areas, o farião hum campo de 20, ou 30 mil alqueires de milho por anno.*

§.30. Os Lavradores não podem encanar as ribeiras da Villariça, e de lugueiros em Tras-os-Montes, e colocar ao Lado desta huma Roda movida por huma junta de Bois no Sitio da Rozinha *para tirar as Agoas do rio Douro, ou furar o Monte que fica entre essa Ribeira, e o rio Corgo abundantissimo de Agoas, e correm em plano mais Levantado, cujo trabalho faria a dita Ribeira abundante e aprazível, e teria Livrado os Seus proprietarios dos damnos que Sofrerão pelo espaço de 16 annos, nos ques em quanto não abandonarão a cultura das Suas terras, poderão muitos delles até as Sementes que lhes Lançarão, como ou mesmo observei. Os Lavradores não podem evitar os defeitos, com que Se colhem e fabricão os arcos de pao, donde nasce o maior consumo que tem os de ferro estrangeiros, e perder-se o trabalho talvez de mais de 40$000 dias de jornaleiros, no tempo e no Sitio em que elles são mais precizos.*

§.31. Os Lavradores não podem, e mais não hé deficil, evitar que as Suas Vinhas passem a Charnecas e pinhaes, como realmente succede a muitas das que ficão pelas Vizinhanças de Monção no Minho. Os Lavradores não podem deixar de pagar o quarto, e outras pençoens excessivas donde nasce o disgosto com que trabalhão as suas terras, e muitas vezes Succede, ou que permaneção incultas, ou que depois de cultivadas se desamparem; como, se vê em Tras os Montes no sitio de Ribeira de Oura, a onde as Vinhas e Olivaes passarão a Mattos que fornecem de Lenhas a Fabrica de Agoas Ardentes que ahi tem a Companhia, em cuja fabrica se vem entrar ainda muitas plantas de Oliveira, e de vide que são restos e vestigios daquella antiga cultura. Mas que digo? As nossas Leys mais providentes tambem não poderão ainda destruir alguns dêsses abuzos introduzidos pela ignorancia, e authorizado pelo tempo, donde vem que de bem poucos annos a esta parte tem perdido as Provincias Milhoens de Cruzados,

cujas sommas devendo ficar pelas mãos dos nossos Lavradores, e Negociantes, passarão Sem razão alguma ás dos estranhos.

IV.
Hum real imposto em certos generos

§.32. Hum real imposto dentro do Paiz em algum dos generos que se vendem por miudo (Bacalhau, Vinho, ou Carne) daria Logo o dinheiro precizo para o Estabelecimento. Este real impoem-se muitas vezes para despezas que se fazem fora do Paiz: Seria na verdade mais util quando êsse dinheiro ficásse no mesmo Paiz applicado para benificio d'Agricultura; pois Sendo esta may das Artes, principio da Povoação, baze do Poder, e da Riqueza do Estado, todo o auxilio, e adiantamento que se lhe dá hé auxilio, e adiantamento dado as mais Artes, Povoação, Poder, e riqueza do Estado dentro do Paiz. Creio bem que os consumidores desses generos por miudo, nenhum real podião dar, de que tirassem maior interesse para si, e Seus descendentes por effeito do Estabelicimento que creavão. Seria bem justo que os Povos o quizessem pagar por alguns annos, e que Sua Alteza lho permitisse para felicidade dos mesmos Povos.

V.
Esmollas tiradas pelas freguezias do Paiz

§.33. O fim do Estabelicimento no ensino da Mocidade Pobre, e Sustento dos Mendigos, e invalidos do Paiz nos offerece a idea mais natural e Christam de quantas Se tem apontado ate aqui por meio de Esmollas, e Soccôrros, que o Povo voluntariamente der em favor do Estabelicimento. E para que esta idea corresponda exactamente ao seu fim serão os Parochos das freguezias do Paiz, recomendados pelos seus Prelados a que nomeem, sem excepção, pelo rol dos Confessados as Pessoas, o dia, e sitio, em que devem pedir estas esmolas, o que pode fazer suavemente, de forma que cada Pessoa não pessa mais que no Seu Povo em algum Domingo, ou dia Santo: mas para evitar negligencia será obrigada a entregar do Seu peditorio ao menos 50 reis. Se as Senhoras de qualidade fossem as unicas, que se quizessem encarregar deste trabalho não era couza nova nem alheia da sua honra, e da sua Religião.

§.34. Tem cada freguezia v.g. oito Povos, ou ruas, pois em cada hum destes pede esmola para os Collegios aquella Pessoa que for nomeada o Domingo, ou dia Santo, que lhe pertencer, e ainda que não entregue Se não meio tostão, temos hum cruzado nos oito Povos, ou ruas da freguezia em cada Domingo, ou dia Santo, e como são oitenta os Domingos e dias Santos do anno, temos oitenta cruzados por anno em cada freguezia, e temos oitenta mil cruzados em mil freguezias do Paiz, só com o piqueno trabalho de huma ora, e êsse mesmo proprio para Sanctificar os dias de Guarda. Do mesmo mo se forem recomendadas as Pessoas distinctas da freguezia para epdirem os frutos no tempo das Colheitas, v.g. Pão, Vinho, Azeite, teremos a Somma das Esmolas muito augmentada /l/.

§.35. Não devemos fazer idea destas Sommas, só pelo que ajunta hum Ermitão, ou Mendigo, mas devemos Lembrar-nos que os Povos vem que estas esmolas são para o ensino e sutento dos Seus proprios vizinhos necessitados. E que dinheiro hé meio tostão que não entregue qualquer Pessoa huma vez no anno tendo Liberdade e mesmo recomendação de o pedir? Tambem não deixará de repartir Liberalmente dos seus frutos com estes Pobres Vizinhos quem sustenta com necessidades Religioens inteiras.

VI.
Huma Loteria agradavel ao Povo

§.36. O gosto do Povo pelas Loterias pode muito bem encaminhar-se em favor do Estabelicimento, e trazer-lhe hum rendimento annual suficiente para a sua conservação. Esta idea se merecer a attenção de Sua Alteza podera dar-se hum Plano, que facilite a extração de huma Loteria, de cujo rendimento possa nascer o soccorro para os nossos Mendigos, o produto do seu trabalho, a applicação da Mocidade Pobre, o adiantamento d'Agricultura, e ficarem no Reyno as Sommas, que pelo pão aduella e outros generos nos Levão os Estrangeiros.

§.37. O Tempo mostrará outros meios de engroçar as Rendas do Estabelicimento v.g. Doaçoens, productos das Obras Manufacturadas nos Collegios, Pençoens dos Alumnos, que as poderem dar, Condemnaçoens, etc. Finalmente se o Estabelicimento for approvado e protegido pelo Nosso Augusto Principe haverá muito quem favoreça os Collegios. Não pomos menos dos Portuguezes do que d'outros Povos da Europa, que com mão liberal concorrem para Estabelicimentos desta natureza: temos hum bom exemplo em 1764 na Capital da Moscovia pelo qual Catharina 2ª fez amavel o seu nome em todos os seus Estados.

Capítulo 3°

Expoem-se o Plano do Estabelicimento em benificio d'Agricultura, Educação da Mocidade Pobre, e Sustento dos Mendigos.

§.38. Eu chamo Paiz do Douro as duas margens deste Rio cada huma com quatro Legoas de Largo, e com todo o Seu Comprimento que ellas tem neste Reyno. Este Paiz notavel pela bondade do Seu clima, e pela natural fertilidade das Suas terras, hé bem conhecido pelo Commercio dos Seus Vinhos, e pela Navegação do Douro até a raya. O Porto hé anundante e aprazivel aos Nacionaes e Estrangeiros, e a Barra defendida pela Arte, e pela natureza será cada vez menos perigoza pelo cuidado dos Nossos Soberanos, o que tudo conduz á felicidade, que podem gozar os que vivem neste Paiz, introduzindo nelle alguns Ramos d'Agricultura mais precizos, melhorando os que tem, educando a Mocidade pobre nos Officios, e alimentando os Mendigos: Objectos do prezente Discurso,

e dignos do cuidado, e attenção de todos os Habitantes do mesmo paiz e Provincias, pelo muito que os interessa e pela facilidade de conseguidos.

§.39. Algum dirá que Se devia juntar aqui huma exacta Descripção do Paiz, fallar da pratica da sua Agricultura nos Ramos que mais o interessão, e mostrar a triste Sorte dos nossos Pobres, particularmente na Sua infancia e velhice, em que elles são verdadeiramente disgraçados; porem como meus Prezadissimos Mestres e consocios, e outras Pessoas de merecimento, tem escrito judiciozamente da Cultura das Vinhas, Olivaes, Soutos, Bosques, etc. Doutrinas applicaveis ao Paiz, tem publicado admiraveis Descripçoens de grande parte delle com respeito ao progresso da sua Agricultura, Povoação e Commercio tem mostrado a necessidade e modo de providenciar os Mendigos segundo a pratica d'outros Povos; e para eu fallar com acerto nestas materias deveria copia-los por isso.

§40. Agora so cumpre declarar o modo de converter os Dezejos e trabalhos destes Sabios Patriotas em beneficio do Paiz, empregando ahi Pessoas, que pela sua instrucção, pelas suas experiencias, e pelo seu exemplo possão animar a Lavoura e a industria, tirando por meio da persuasão, e não da força, os abuzos, e preocupaçoens que devião os Lavradores, Artistas do Caminho, que os Sabios tem mostrado. Pessoas que possão informar a Sua Alteza a fim de que as Suas providencias sejão cada vez mais uteis e permanentes, como hé a natureza do seu objecto.

§41. Imaginemos pois este Paiz traçado em doze partes iguaes: isto posto para dar mais clara idea do Estabelicimento farei mensão das Pessoas, que nelle Se empregão, dos Seus Caracteres, obrigacoens, emolumentos, etc. Na certeza de que semilhantes Lembranças Se não poderem realizar-se, tambem em nada Offendem o respeito Divino, nem Humano. Primeiramente deverá haver hum Protector de Lavoura, e Educação dos Pobres: depois hum Procurador na prezença de Sua Alteza. No Paiz do Douro hum Inspector d'Agricultura: quatro Prezidentes de 4 Collegios, construidos no Porto, Lamego, Villa Rea, e Moncorvo: doze Intendentes d'Agricultura, cada hum rezidente no Seu Territorio, ou braço do Paiz, que terá Seis Legoas de margem de rio, e quatro de Monte.

§42. O Protector deverá pelo Seu Respeito animar o Estabelicimento, e terá hum domnativo annual proporcionado ás Rendas do mesmo Estabelicimento, ou productos naturaes do Paiz, ou Artificiaes dos Collegios, ou mesmo em dinheiro. O Procurador terá ordenado correspondente ao seu trabalho e merecimento; as Suas obrigaçoens hé facil conhece-los na prezença de Sua Alteza, e junto do Protector, para que as dependencias do Estabelicimento Sejão aprezentadas e rezolvidas com a maior brevidade possivel ao menos nos primeiros annos.

§43. O Inspector d'Agricultura deverá ser condecorado por Sua Alteza de modo que faça o emprego respeitavel no Paiz, e nas Provincias terá Ordenado competente, e as seguintes obrigaçoens. 1ª Observar o Seu Paiz vigiando ao menos huma parte consideravel em cada hum anno, e tirar delle huma Carta Topografica circunstanciada de modo que dê

hum exacto conhecimento das terras do dito Paiz, afim de Se proceder com acerto em todos os generos d'Agricultura já que a bondade do clima, e dos terrenos nos favorecem para produzirem de tudo, a onde elles estão incultos, v.g. junto de hum rio navegavel devem preferir-se as Fabricas: Logo os Bosques para Madeiras e Lenhas, depois Vinhos, Olivaes, Campos, Pastos, etc. Tudo nos sitios mais proprios, afim de não haver Commercios interiores. Sem necessidade: 2ª Receber dos Intendentes todas as relaçoens que elles enviarem dos Seus respectivos territorios Sobre o adiantamento d'Agricultura em todos os Seus ramos: 3ª Tomar conhecimento da Industria dos Lavradores e Artistas, que devem premiar-se. 4ª Visitar os Collegios, examinar as Estradas, Canaes, Bosques, Fabricas, Caes, etc, que pertenderem construir-se, ou melhorar-se. 5ª Dirigir huma Sociedade Economica afim de que o gosto Patriotico se vá espalhando por toda a parte.

§44. Os Prezidentes dos Collegios deverão ser honrados por Sua Alteza, assim como São os Ministros dos maiores Tribunaes do Reyno: terão Renda annual proporcionada ao seu caracter, e ás Suas obrigaçoens as seguintes:

1ª Dirigir o Seu Collegio no qual ser a educada a Mocidade pobre e instruida nas Artes, e Officios mais precizos no Paiz, v.g. Alfayate, Çapateiro, Ferreiro, Tecelão, Marceneiro, etc., e as Meninas no methodo de fiar, e tecer com vantagem o Linho, algodão, Lam, Ceda, etc. nos Officios que lhe forem proprios, bordados, etc.

2ª Receber no mesmo Collegio, e tractar com a possível commodidade os Mendigos, e mais pobres Lavradores, e Artistas invalidos do Paiz.

3ª Dirigir e apllicar as rendas dos Collegios: Cinco mil Cruzados será bastante para os pôr em acção, bem certo que antes de poucos annos terá cada hum delles Rendas avultadissimas. Os Estatutos dos Collegios deverão ser feitos pelos seus respectivos Prezidentes. Será bem justo que os Decanos, e mais Lentes benemeritos das sciencias naturaes occupassem estes empregos.

§45. Os Intendentes d'Agricultura deverão ser instruidos nas sciencias Naturaes, e melhor se tiverem hum Curso dellas: tres dos Intendentes podem ter predicamento de Correição Ordinaria: quatro de Segunda instancia: Sinco do primeiro com respectivos, e competentes ordenados; fazenda Lugares de Letras providos por Sua Alteza no fim do Seu trienio, ou quinquenio, e passando das Intendencias para as Magistraturas, ou destas para as Intendencias, Se o mericimento dos Pertendentes o permittir. As suas principaes obrigaçoens serão;

1ª Viajar repetidas vezes o seu territorio a fim de instruir os Habitantes das Cauzas das Riquezas d'outros Povos, e de como a nossa Agricultura deve sahir da froxidão, em que se acha;

2ª Administrar aquellas Erdades, ou Quintas, que forem demarcadas no Seu territorio em benificio do Estabelicimento, e nellas crerar extensos viveiros de plantas para distribuir aos Lavradores;

3ª Fazer repetidas experiencias sobre o modo de rotear, semear, plantar, e cultivar as terras com vantagem, e sobre o modo de melhorar e conservar os generos que produzem;

4ª O Concerto das Estradas, a plantação das Mattas, e Arvoredos de todo o genero sera do seu maior cuidado, e muito mais por que esta plantação nunca pôde fazer-se pelo Ministerio das Camaras, nem dos Corregedores em observancia das Ordenaçoens do L°1°/tt.°58/§46 e tt° 66. §.26. Extravag.es de 30 de Março de 1623 §.4, 29 de Mayo de 1633 Decretos de 23 de Setembro de 1713, e de 18 de Março de 1716;

Nem hé possível que se faça para a dita plantação, e muito menos com acerto, em quanto houver falta de Sementes; de plantas de Viveiro, de experiencias de dinheiro para ellas, e de Pessoas que as fação e que persuadão com ellas os Lavradores. Os mesmos respeitaveis Decretos de 8 de Abril e 28 de Junho de 1801 que mandão repartir os baldios não podem produzir todo o seu dezejado effeito; assim como tem acontecido a muitas Leys Agrarias, referidas nas Instituiçoens do Direito Patrio de Pascoal Jozé de Mello tt°.7° de Legeb. Agrariis. A ignorancia e a rutina não adiantão, mas estragão as Artes e Servem de obstaculo ás mais Sabias Providencias ocmo a experiencia do seculo nos tem mostrado: Alem disto as terras não produzem de tudo em toda a parte, e as que nos podem dar oito, não he bem que dem só dois.

5ª Dirigir huma Sociedade Correspondente da do Paiz na qual fará em certos dias alguns Discursos assim de animar a Agricultura, e a Industria, tractando na mesma Sociedade as relaçoens que mandar ao Inspector/Estas Sociedades são as melhores aulas de economia, e Agricultura.

6ª Remeter com a possível cautela para os Collegios a Mocidade que ahi deve aprender. O tempo mostrará todas as mais obrigaçoens, de que devem encarregar-se os Intendentes, e mostrará também o melhor meio de pratica-las.

§46. Estas são as Pessoas empregadas no Estabelicimento, em cujo Plano deve admittir-se qualquer mudança, que melhor facilite e segure o fim que se dezeja, mas assim mesmo todos conhecem que hum Estabelicimento desta natureza adianta a Agricultura, promove o Commercio, anima a Industria, acredita as Sciencias naturaes, ocupa os seus alumnos, felicita os Habitantes do Douro e seus Vizinhos, e particularmente interessa a Mocidade Pobre, e os Mendigos. Ora tudo isto se consegue sem offender os Direitos de Pessoa alguma, circunstancia bem digna de attenção: Alem disto vemos que se podem conseguir estes bens, unicamente por meio de outros: Hé verdade que são precizos 60 ou 80 mil Cruzados annualmente para emolumentos, e creação dos Collegios, mas cada hum dos meios apontados nos capitulos precedentes nos subministrará talvez este cabedal, e se todos esses meios forem adoptados que feliz ão será o Paiz do Douro?

Capítulo 4°
Reflexoens sobre a necessidade, e vantagens do Estabelicimento

§47. Ficão referidos nos Capitulos precedentes os meios de crear e conservar o Estabelicimento muito naturaes, e faceis na Sua pratica, e ao mesmo tempo dictados pelo Amor e compaixão que merecem os nossos semilhantes, e particularmente os que vivem no Paiz do Douro: mas como há Individuos que em tudo achão dificuldades, e Se declarão oppositores já por malicia, já por ignorancia dos mais uteis Estabelicimentos, passo a expor as Seguintes reflexoens bem proprias para fazer suspender o juizo desses inimigos de tudo o que hé novo, se não forem ainda da mesma humanidade e ajuntarei alguns exemplos tirados do mesmo Paiz em soccorro das razoens asima expostas.

§48. No mesmo sitio dos Vinhos de Embarque são as Lenhas carissimas como em nenhuma outra parte do Reyno, por cauza das más Estradas, e grande distancia em que ficão e os Lavradores já se virão precizados em occazioens de rigorozos Invernos, a queimar as Oliveiras, e a madeira das Suas Vinhas, e os que não tem esse Recurso como poderão viver? Continuarei pois esta materia por alguns factos mais sensiveis.

§49. No principio do anno de 1790, achando-me nesse Paiz do Douro entrei ao pôr do Sol em caza de huns Lavradores que vendem annualmente algumas pipas do seu Vinho, em cuja Caza não tinha aparecido até aquella ora pão, nem outra couza, que podessem comer, apezarda sua diligencia mandando procurar o mesmo pam com dinheiro ou penhores. Em outro dia estando em huma Fabrica das Agoas Ardentes da Companhia junta da Villa de Murça, chegou hum Lavrador para vender o pouco Vinho que tinha da sua Lavra, e do mesmo Lavrador, e Vizinhos soube que havia muitos dias que não tinha aparecido bocado de pão em sua caza, nem para elle nem para a sua familia, e que muito mal se alimentavão de caldo, e algumas passas dizendo mais que esta penuria sofrião outros nuitos Lavradores naquella terra.

§50. Há poucos annos, isto hé em 97, e 98 forão bem frequentes taes exemplos no Alto Douro: algumas familias honradas passarão muitos dias Seu pam, outras o tinhão tão negro e de Saibo, que lhe cauzava vomitos quando o comião. A mim mesmo succedeo em algumas povoaçoens de Tras-os-Montes não achar de comer nem cama. No mesmo Centro da Beira em Julho de 98 recolhi-me a huma Aldea que fica ao Norte da Villa de Mortagoa, a onde não apareceo de Comer em varias Cazas que Se procurou: ahi chegarão tambem huns Lavradores com Seus Bois, e Carros que vinhão pela Estrada de Tondela, os quaes em todo o dia não tenhão comido couza alguma, pois não acharão quem lhe vendesse hum só bocado de pam: hum delles vinha tão froxo que mal podia já descer-se do Seu Carro, e com tudo até a Sua Caza ainda tinhão quatro Legoas, e as primeiras de Serras a onde não podião achar algum alimento.

§51. E que será dos doentes nessas terras? Em huma das freguezias de Penaguião no Alto Douro entrei em caza de hum Lavrador que padecia Cezoens, havia mezes sua mulher

estava cega, hum filho de Cama por cauza de huma escaldadura; havia outros ainda innocentes, Só a filha mais velha que teria quatorze annos hé quem podia tractar desta familia enferma para alimento da qual só havia só pam de milho e humas couves Gallegas sem algum adubo. Na freguezia da Sobreira margem do Rio Tua *em 30 de Julho de 96 que ahi passei me pede o Parocho da dita freguezia a casca de hum Limão que eu tinha espremido, e me diz que lhe servia para com o cheiro excitar o apetite a huns doentes seus freguezes para ver se podião comer algum bocado de pam: e então me contou este Parocho que apezar da sua diligencia, fallando, e escrevendo a outros Parochos, e mais Pessoas caritativas, assim mesmo via por muitas vezes os Lavradores doentes Seus freguezes deitados sobre humas palhas, sem terem que comer, nem com que se cobrir.*

§52. E como passarão os mais Pobres nesses annos, e outros de maior falta de pam? Comem os Gomos de vides, e vão procurar, e colher (como eu vi em Ferreirim perto de Lamego) pelos Campos, e pelas hortas os pés das Couves gallegas, que ficarão do anno antecedente, e assim mesmo entre sêcos das Geadas, crûs os comião. Nesta cidade do Porto, e no mez de Junho de 1801 vi exemplos ainda peores. Que dor! Os Pobres Lavradores morrendo de fome! Que felices não serião os Provincianos se Sua Alteza formara justa ideia das Suas terras?

§53. Seria precizo hum coração de féra para não se enternecer com as affeicçoens destes Lavradores, ao mesmo passo que só os da Provincia de Tras-os-Montes podião felicitar o Reyno todo basta Lembrar-nos destas Simplices ideas. Vinho, Azeite, Cêda, Linho e Hortaliças em nenhua parte do Reyno são melhores: as frutas São admiraveis no gosto, e na grandezas: as plantas crescem, e produzem extraordinariamente, pois há castanheiros de 40 alqueires (medida raza) de castanhas por anno, e muitas Oliveiras que dão asima de dois almudes de Azeite (medida do Porto). Basta Lembrar-nos que a Provincia tem na Sua área perto de Seiscentas Legoas quadradas, e quazi em toda a parte susceptivel de cultura, posto que infelizmente nem hum terço Se cultiva. E que muito era que desta Provincia Sahissem 200 ou 300 mil pipas de vinho generozo, sendo precizo se em menos de 16 Legoas quadradas produz o Alto Douro asima de 80 mil?

§54. Que muito era que ali se fabricassem 10 ou 20 mil pipas de Agoa Ardente melhor que a de França. Se a boa qualidade dos Sitios, e de muitas uvas nossas o permittem? Que muito tivesse-mos ali Devezas, ou Bosques para quanta Lenha, e madeira precizamos se só huma Legoa de terra nos póde dar annualmente Aduéla para cem mil pipas? E Longe de padecerem fome estes Lavradores, quem duvida que elles pelo Douro abaixo podião mandar huns poucos de milhoens de alqueires de pam, e de castanhas que abundassem o Reyno todo.

§55. Lembre-mo-nos da freguezia de Friões que sendo terra de montanha pode dar aos Seus Vizinhos 50 mil alqueires de pam, e fructos equivalentes. Lembre-mo-nos, e não hé novo, de que as Vinhas postos em fileiras produzem mais vinho, e ficando estas fileiras em distancias proporcionadas fazem pouca despeza, porque se lavrão, e produzem conforme

os sitios até 20 alqueires de pam no espaço da colheita de cada pipa de vinho. Ora, não hé necessario proseguir a demonstração para ver-mos como podião facilmente remediar a necessidade dos outros, aquelles que actualmente vivem afogados na mizeria.

§56. Porém o Nosso Augusto Principe há de mudar a nossa Sorte e descobrir-nos as Minas, que ali temos mais preciozas que as do Ouro e dos Diamantes: Minas, que para extrahi-las não precizamos deixar a nossa Patria e familia, nem arriscar a nossa vida: Minas, cujo trabalho nos vigora, e nos alegra, pois que não acabao, e quanto mais se cultivão mais produzem, e mais valem: Minas, cujos tezouros não precizamos entregar aos Estrangeiros para nos darem o proprio pam, de que vivemos, as madeiras, Carvão, etc., por que destas novas Minas tiramos tudo isso, e muito mais havendo quem nos encaminhe /m/.

§57. Que prazer não terião os Habitantes do Paiz, e quantos o viajarem vendo que a extenção de 40 Legoas semeada de montes, grande parte dos quaes habitados até agora Só de feras, se achava coberta d'Arvoredos, de Vinhas, e de Pomares agradaveis? As agoas dos Seus Rios encaminhadas para fecundas terras incultas, e reduzira Campos e pastos as Suas ribanceiras estereis. Fontes puras descobertas, e patentes. /n/O rio Douro desembaraçado para o Commercio, e provido de Caes, e Armazens Seguros e proporcionados. Estradas espaçozas pela Sua margem, e desta para o Centro até ás Povoaçoens notaveis até os Bosques, Fabricas, etc. /o/.

§58. Que benção não Lancarião Sobre o Nosso Augusto, os Mendigos, e os Invalidos tendo remediada nos Collegios /p/a sua necessidade e mizeria? Que Amor, e providencia para os Innocentes expostos, que merecem a ternûra das mesmas feras? Como não Serião alegres e frequentes as nupcias dos Lavradores pobres vendo que o numero dos filhos não lhes era penôzo, como até agora porque os Collegios os sustentavão e fazião habeis Artistas? As meninas, que pelo costumado exercício da roca, e fazer meia nem para comer ganhão nos dias em que trabalhão, ellas virião dos Collegios prendadas, e instruidas para poderem assitir entre familias honradas, e viverem do seu trabalho Sem vexação. E como não andarião satisfeitos todos esses Pais de Familias nos Seus trabalhos do Campo?

§59. Os mesmos Lavradores acharião no Seu Paiz abundancia em todo o tempo de Lenha, pão, e mais viveres, por preços racionaveis. Acharião por effeito do Estabelicimento, aonde empregar o seu dinheiro por commodidade, e regalo, sem ser necessario recorrer ás terras grandes, até para fazerem hum vestido, huns çapatos como agora Succede.

§60. Os Alumnos das Sciencias Naturaes, esmorecidos por não terem sahida nas suas Faculdades, ficarião bem contentes com estes novos empregos, elles aparecerião com bellissimas descobertas para mostrarem a utilidade da Sua Filozofia, da Sua Mathematica, e das sua Medicina na pratica d'Agricultura, das Artes, do Commercio e da Economia. Deste modo persuadirião a necessidade de multiplicar os seus empregos pelas Provincias em conhecida vantagem das Suas Faculdades. Finalmente não haverá Pessoa, que deixe de conhecer a utilidade deste novo Estabelicimento, cuja creacção por isso mesmo fará Epoca

na Nossa Monarchia, e Será o Padrão mais firme á Memoria do Nosso Augusto Soberano: Padrão que o tempo Longe de consuma-lo, transmitirá cada vez mais brilhante á Posteridade.

NOTAS

/a/§4. Declarou-se que nenhum Lavrador dentro da Feitoria podia comprar mais Vinhos á bica, *ou em* môsto *para attestos do que os precizos para hum só tonel, cuja quantidade se regularia pela capacidade do dito tonel, não excedendo hum terço da sua grandeza: de forma que se o tonel for de Seis pipas poderá o Lavrador comprar até duas pipas de vinho para o attestar, e poderá comprar sinco pipas se o tonel Levar 15 etc.*

/b/§9. Haverá quem diga que pela falta de extracção dos vinhos do Douro e barateio, que ali há muitas vezes, se desvanecerá este meio. Porem eu penso d'outro modo porque em qualquer estado que se ache o Commercio dos Vinhos do Alto Douro, sempre haverá muitos Lavradores que tenhão necessidade de vender os frutos antes das Colheitas, e nos annos de barateio será maior o numero dêsses Lavradores necessitados, que estimarão muito achar quem os remedeie. Pode dizer-se como maior certeza, que estas compras á bica, quando há barateio, Livrão da fome a muitos Lavradores, que não tem pam nem quem lho fie nem tem meios de cultivar as suas Vinhas, vendo por este modo continuar a sua disgraça, e multiplicar as cauzas que concorrem para diminuir o credito que merecem os Vinhos do seu Paiz. Convem Sim nêsses e mais annos estipular nas Compras da bica *o preço, o tempo do pagamento, Sejão vinhos de Embarque ou de Ramo, assim como todas as mais clarezas, que o tempo mostrar que são precizas para segurança, e utilidade reciproca destes mesmos contractos.*

/c/§10. Bastava que os Intendentes d'Agricultura, e Prezidentes dos Collegios depozitassem por todos asima de 2000$000 Cruzados, outros 200$000 Cruzados podião girar em credito com bilhetes ou vales. *A Companhia do Alto Douro talvez podesse emprestar algum dinheiro desde o mez de Agosto até Fevereiro seguinte. Deste modo haverá bastante para as Compras da* bica, *e se fosse necessario augmento podia ser com Apolices, ou com Letras firmadas pelos Negociantes dos Vinhos de Embarque, o que elles agora fazem de favor a muitos Lavradores.*

/d/§13. Huma Legoa tem com pouca differença quatro mil passos geometricos e multiplicado este numero por si mesmo temos huma Legoa quadrada com 16:000$ de passos; e como cada passo geometrico tem vara e meia parece extenção bastante para crear huma planta de castanheiro para aduelas assim temos 16 milhoens de plantas, as quaes repartidas em 16 Cortes, fica hum milhão em cada Corte; e applicado este milhão de plantas para os 100$000 cascos de pipa, temos 10 plantas para cada casco; o que certamente não hé precizo: Talvez bastem duas, ou tres plantas pois hé frequente terem hum palmo de diametro na idade de 16 ate 20 annos.

Era bem natural que álem das aduelas se tirassem de cada corte 100, ou 200 mil plantas em cada anno para os edificios, e houvesse nos Bosques ou Devezas os Caminhos, e Serradouros precizos. No Paiz do Douro talvez apareceção sitios para Devezas pelas Vizinhanças de Monte de Muro *ao Poente de Lamego, nos Vales de* Morão, *e nas descidas do* Alvão *perto de Villa Real, na Serra de Santa* Ellena *ao Sueste de Lamego: no monte de* Revorêdo *junto de Moncorvo. Tambem há belos sitios pelas Comarcas da Maya, e Feira, perto da cidade do Porto, e talvez melhores nas margens do rio Vouga: mas esta plantação não deve ser toda no mesmo sitio, ainda que apareça proprio para ella.*

/e/§14. Por falta de cascos de pipas no Alto Douro mandou ali a Companhia no anno de 1786 alugar toneis para invasilhar os Vinhos brancos de Feitoria que comprara para Embarque, e não sendo bastante esta providencia muitos delles se Lambicarão com prejuizo da Companhia e dos Lavradores que os venderão, e detiverão nas Adegas até Setembro e Outubro desse anno. Por falta de cascos no anno de 1792 deixarão de fazer-se nas Fabricas de Tras-os-Montes mais de 600 pipas de Agoa Ardente, como eu mesmo observei e foi necessario vir êssa Agoa Ardente de fora do Reino para provimento dos Armazens do Porto. Pela mesma falta de Cascos nas Fabricas da Companhia no anno de 1794 a maior parte dessas fabricas interpolarão o seu trabalho por muitas vezes; por isso forão maiores as despezas das Agoas Ardentes, algumas se perderão, muitos vinhos se arruinarão, e o damno até chegou aos Lavradores do pão por vir o maior trabalho das Fabricas no mesmo tempo, que o dos Campos.

/f/§17. Posto que me tenho Lembrado só da plantação das Vinhas, e das Devezas dos Castanheiros com rudo não deixo de conhecer a utilidade dos Campos, das Oliveiras, Amoreiras, etc. Advirto tambem que nem todas as terras são igualmente proprias, e que o gosto dos Lavradores para esta, ou aquella Lavoura hé de summa importancia. Porem eu vejo as terras incultas, e observo entre esses Montes falta de pam, de gente, e de Madeiras. Ora a vinha hé predio importante, vem em pouco tempo, produz todos os annos, e com o mesmo fabrico da Vinha pode cultivar-se tambem pano. Há sitios de vinho, que parece Licor, e se conserva muitos annos sem concerto.

As Agoas Ardentes deste Vinho sempre terião preferencia aonde quer que as Levassem: as uvas, e as passas conservão-se quazi até virem outras, e aonde há isto não há fome: nas Vinhas tem o Lavrador as Suas Figueiras, Cerejeiras, Pereiras, etc. que Servem de poupar o pam: (vi jornaleiros no Douro no tempo da fruta, e colheitas que passavão com 20r. de pam por dia, valendo então o alqueire a 960 rs). O arrobe, e os Licores se fazem de vinhos generozos sustentão e ajudão no Inverno a quem trabalha (no arrobe se conservão os fructos, e fazem compotas de bom gosto e durão muito): as vides e folhelho servem para as Bestas: as folhas, os ramos e a grainha nutrem os Bois, as Cabras e os porcos: Ora; tudo isto são vantagens em hum Paiz, que de tudo necessita. Alem disto a perfeição de que precizão as nossas Agoas Ardentes, o estado actual do seu Commercio, e o dos vinhos do Alto Douro mostra bem a utilidade, e necessidade desta plantação das Vinhas asima referidas, como em outro Lugar se dirá.

Os Castanheiros quazi que não precizão de fabrico: o Seu fruto seja verde, ou sêco

conserva-se hum anno inteiro; e de qualquer modo hé bom alimento: Muitos Lavradores não uzão de pão no tempo da Castanha e de farinha desta fazem pão muito bem gostozo em algumas terras: a castanha tambem nutre as bestas, os gados, as Aves e as abelhas: A madeira do castanheiro hé sem contradição a melhor do Reino, e muito Superior ao Pinho de Flandes: Os Castanheiros em muitos sitios crescem até as nuvens, lizos e direitos como ala-mos. Era de grande interesse substituir esta madeira ao Pinho da Flandre, e antepor-se á outra de Portugal na construção dos edifficios. Quantos milhares de braços de Carpinteiros e Pedreiros não pouparião estas madeiras substituidas ao Pinho de Portugal, Carvalho, Chopo, Negrilho etc. que dentro de poucos annos se corrompem, e hé necessario renovar o edificio. Pois quanto maior for o numero dos braços que se pouparem em hum Paiz, tanto maior será o trabalho e seus productos de que se pode dispor, e tanto maior será a riqueza que se pode conseguir.

Hum Souto de Legoa quadrada pode ter 160$000 Castanheiros distantes huns dos outros 75 palmos por cada Lado, cujo Souto se for tractado com cuidado e a terra o permittir pode vir a dar annualmente hum milhao de alqueires de castanha (6 ° cada castanheiro). E Sendo Olival quatro ou sinco mil pipas de Azeite (a 7 canadas cada Oliveira), álem disto muito pam, por que todo elle produz bem nos Soutos, e nos Olivaes.

Se fora possivel marcar huma Legoa quadrada em cada sincoenta das que se contão nas Provincias, teria-mos com pouca differença 4 no Minho, 10 em Tras-os-Montes, e 18 na Beira. Estes 32 espaços ou Legoas quadradas, destinados para Soutos, e Olivaes, e cada hum delles entregue ao cuidado de huma Companhia de 160 homens, que fossem Lavradores, ou filhos delles, não era muito que tendo cada hum a sua junta de Bois, e messo cultivasse mil Oliveiras, ou Castanheiros: no fim de certo periodo de anos (25 ou 30) álem da produção annual do Pam, podia cada Olival ou Souto manter, vestir, e pagar não só a huma Companhia de 160 homens, mas a hum Regimento inteiro.

Estas Lembranças como não tem contradição fizica sempre mostrão que a nossa Agricultura tratada por este ou por outro modo pode ser origem e fundamento do nosso Poder. Ora Se os Nossos Mineiros vão a Paizes remotos mudar os Seus Rios, cortar os penhascos, e procurar nas entranhas da terra com risco de vida, e da Fazenda, riquezas que durão pouco; não poderemos nós dentro do nosso Paiz cortar a superficie da terra para tirar riquezas que afiancão a nossa Segurança e que durão sempre?

/g/§21. O ouro, e prata, que vem annualmente da América conduzido a Lisboa, e Cadiz talvez suba de 50 milhoens de Cruzados. Os Castilhanos mostrão que passa de 30 milhoens a parte que lhes pertence por hum calculo, que formão desde o descobrimento das Suas Minas em 1492 até 1792 fundado em Documentos, e no testemunho dos Seus melhores Escriptores: álem deste o que entra por contrabando, o que vai em direitura para a Azia, o que fica para os uzos da América, e o que dali trazem os Estrangeiros á Europa fará talvez outros 50 melhoens. Pois com todas estas, e outras preciozidades pertencentes a Portugal, Castela, e Seus Domineos, eis aqui, do modo que Se explica o Autor da Obra sobre as Cauzas das Riquezas das Naçoens dadas á Luz em 1775 e aperfeiçoada pelo mesmo Autor em 1783, e 84. Hespanha, e Portugal paízes que possuem as Minas mais ricas do Mundo são acazo depois da Polonia as duas Naçoens em realidade menos ricas

que todas as de mais da Europa. *E mais abaixo diz:* São Naçoens mais Pobres na realidade que a maior parte das mais da Europa: Logo a riqueza não depende do material abundancia destes metaes. *O Autor mostra a razão em que se funda.*

Creio bem que as Minas do nosso Ouro nos Servirão já e podem Servir de grande benificio: São Thezouros que a Providencia nos deparou para nosso bem. Com tudo huma Nação que necessita das vizinhas para que ellas lhe dem, e lhe tragão o alimento, e o vestido, cujo alimento e vestido podia muito bem conseguir pelo fomento da Lavoura e Industria Nacional; parece que em taes circunstancias mal se pode chamar rica, e feliz.

/h/§26. Nicolau Baptista Lavrador Rico, e patriota foi do Val de Besteiros cazar ao sitio de Aguieira, huma Legoa distante da Villa de Agueda, aonde não sabião feitorizar o Vinho, nem cultivar Oliveiras, por entenderem que a terra não as produzia: conheceo elle estas preocupaçoens dos Lavradores, e Logo lhe ensinou huma melhor feitoria dos Vinhos, para os conservarem, o que até então desconhecião, e comprou na Mialhada, 5 Legoas distante d'Aguieira humas Oliveiras Velhas, de cujos troncos, e ramos povoou varios sitios incultos, de que tinha abundancia na Aguieira: passado pouco tempo seguirão os Vizinhos o Seu exemplo, e 30 annos depois, isto hé em 1782, em que estive com elle fui ver os novos Olivaes, e me dice que naquelle anno colhera 97 alqueires de Azeite, e que os Seus Vizinhos tinhão á proporção, de forma que já ali havia tres Lagares de Azeite, e com exercicio. Eis aqui o effeito da persuasão, da esperiencia, e do exemplo entre os Lavradores: Gouviaens e Friões §§. 22 e 24 mostrão bem esta verdade /e/§.27

Em Abril do anno de 1802 fui mandado pela Companhia Geral d'Agricultura das Vinhas do Alto Douro à Fabrica das Agoas Ardentes de Tavarede para li fazer construir fornalhas proprias para se queimar o Carvão de pedra da Mina de Buarcos: em consequencia das Ordens do Principe Nosso Senhor dirigidas à Junta da mesma Companhia por Avizo do 1° do dito mez: cujas fornalhas devião ser feitas pela direcção e preceito do Intendente Geral das Minas, e Metaes do Reyno que ali se achava.

Porém a dita Fabrica de Tavarede que fora construida de madeira de pinho em 1789 tinha as ditas madeiras tão carunchozas e quebradas que não obstante as muitas escovas que havião posto não se pode ali trabalhar, e foi necessario reedifica-la ficando perdida toda a despeza que havia doze annos se tinha feito na construção daquella Fabrica. Bem como nas que ficão á fós do Alva 4 Legoas a Nascente de Coimbra.

Por esta ocazião me demorei algum tempo na Villa de Buarcos, e do que vi, e me informárão conclui a pouca duração dos mais edificios por todas as freguezias da Beira Mar e circonvezinhas por ser de Pinho a madeira de que uzão.

Consideremos pois huma freguezia de 200 Vizinhos, e de 200 edificios ou cazas em que vivem cujo valor hé desigual mas humas por outros seja só de 130$000 rs. Concedamos que ellas durão não só 12 annos, como as Fabricas, mas 30, e mais annos, isto hé sejão as Cazas reedificadas só tres vezes no espaço de 100 annos, e que de sua pedra, madeira, e telha se aproveitão trinta mil reis na sua reedificação. Deste modo dispende cada vizinho 300$000rs com o seu edificio ou cazas em que mora no espaço de 100 annos.

Os edificios construidos de madeira de castanho durão mais de hum Seculo, e Sei que no fim delle a sua madeira serve como nova. Temos pois que substituidas estas madeiras

ao nosso pinho na construcção, e trastes dos edificios poupava duzentos mil reis cada Vizinho no espaço de 100 annos, e poupavão os 200 Vizinhos de cada freguezia Cem mil Cruzados no dito espasso, ou 400$000 rs em cada hum anno, e a inda que não sejão se não mil as freguezias que Se Servem desta madeira, temos hum milhão de Cruzados poupados annualmente, ou talvez milhão e meio de dias uteis de jornaleiros, que podemos empregar na Agricultura, e nos Officios.

Todos passão na estrada que vai do Porto para Coimbra huma Legoa de charneia que fica entre Albergaria Nova e Velha: esta Legoa quadrada tem por consequencia 16 quartos quadrados, e sendo cultivados de Castanheira podião estes se fosse necessario ser tratados, e regados, como nenhum jardim, abrindo no meio de cada quarto hum pôço de Agoa, que não Seria necessario para profunda-lo até o nivel do rio Vouga.

Os Soldados do 2º Regimento do Porto, que são naturaes e vizinhos deste sitio podião fazer esta plantação em poucos mezes, e com quatro vintens que Se lhe augmentasse ao Soldo virião contes, e emportaria quantto muito 20, ou 30 mil cruzados a prª despeza, na verdade insignificante á vista do grande interesse, que dava a estes Povos, e a todo o Reyno. O Intendente Geral das Minas, e Metaes do Reyno podia dirigir esta obra, que lhe ficava ageito, a exercitar ali a sua instrucção, e patriotismo.

Estes Habitantes da Beira-mar, que morrem á fome quando não podem hir á pesca, e cujos filhos ou vivem na mesma mizeria, ou tomão o vil officio de Mendigos verião melhor fruto dos seus trabalhos: as Suas Habitaçoens passarião então de Pais a Filhos e as suas terras os proverião do necessario quando não podessem hir ao Mar, Sem lhes Ser precizo comerem o pam de farinha ardida, e Bacalhau de Lastro de preço de vintem, cujo cheiro emprestava como eu mesmo observei. Mas todos Seremos disgraçados em quanto a Poderoza Mão do Nosso Augusto não ajude a Levantar aos Portuguezes abatidos só por que lhe desprezão os meios que a Providencia lhes deo para os fazer a Nação mais venturoza do Universo.

/j/§28. Ninguem pode affirmar com certeza a quantidade do terreno que se acha cultivado nas Provincias, visto que não temos Cartas Topograficas que o manifestem, nem as podemos fazer sem muito grande trabalho: com tudo parece-me que huma decima parte das terras hé o que prezentemente está reduzido a cultura neste Reyno. Porque a sua Povoação hé de tres milhoens de habitantes ou pouco mais; para Sustento dellas (18 alqueires a cada hum) são precizos 54 milhoens de alqueires; álem destes huma 4ª, ou 5ª parte para Sementeiras, Bestas, Caens, Aves, etc. importa tudo 66 milhoens de alqueires. Os Jornaleiros do Campo, e dos Officios de maior trabalho precizão mais, porém as Pessoas Recolhidas particularmente mulheres, meninos, velhos, doentes, estudiozos, e familias muito pobres gastão menos de 18 alqueires. Para nos produzirem estes 66 Milhoens de alqueires são precizos 3:300$000 Geiras de terra a 20 alqueires por geira/eu já vi, e medi curiosamente algumas, que produzem a 20 alqueires/, e todas estas 3:300$000 geiras de terra occupão com pouca differença, a vigesima parte do Reyno. Cada geira pode Ter duzentos palmos de Comprido, e 200 de Largo; isto hé cada geira regular ou Academica deve Ter 400 braços quadrados, ou 40$000 palmos quadrados; Seja qual for a figura do terreno; e Se estivessem juntas essas 3:300$000 geiras, farião hum campo de 12 Legoas de comprido, e 12 de Largo.

Para Olivaes, Soutos, Bosques, Prados etc, ainda que Se julgue outro igual espaço temos duas vigessimas partes, isto hé huma decima parte do Reyno cultivado, e talvez menos, porque de fora delle vem, huns annos por outros 5, ou 6 milhoens de alqueires de trigo, milho, Centeio e Cevada. Por tanto Se cultiva-se-mos duas decimas partes do Reyno, teremos com que manter 6 milhoens de habitantes, e Se cultivarmos quatro, isto hé com menos de metade da extensão do Reyno reduzido a cultura, manteremos doze milhoens de habitantes, e ficará o Reyno tão povoado como hé agora a Provincia do Minho, que sustenta hum milhão de Pessoas, Sendo ella huma duodecima parte, ou menos da extenção, ou Área do Reyno.

Hé pois innegavel o adiantamento que pode receber a nossa Agricultura: álem disto a Marinha, Pescaria, Minas, Fabricas, e outros objectos da Industria, e Commercio, de que nos podemos valer sustentão os Habitantes de muitos Paizes, aonde não pode florecer a Agricultura. Conhecemos as grandes vantagens, que podemos tirar do Commercio do nosso Vinho, Agoa Ardente, e Azeite, e das produçoens das Nossas Colonias, que são as melhores do Mundo: do que tudo Se vê que para Sermos felices, e respeitados não precizamos do Soccorro alheio. Logo que nós queiramos Servir dos meios, que para isso temos: mas hé necessario principiar; e ninguem o pode, e deve fazer de melhor vontade do que os Lavradores do Douro, supposta a vantagem do Paiz, e a contingencia do Seu melhor rendimento.

/l/§34. Ainda que as esmolas dos fructo rendão outro tanto como o peditorio dos Domingos, e dias Santos, assim mesmo talvez não possão Soccorrer á necessidade do Paiz como Se dezeja. Porem este meio não hé o único em favor dos Pobres, e Se o fora teria cada hum dos Collegios asima de 30$000 cruzados de renda, com a qual já se podia remediar grande numero de invalidos, e educar huma boa parte de Mocidade Pobre, que depois será principio de familias industriozas, e applicadas. Mas o tempo há de mostrar que todos os Pobres hão de Ser favorecidos: As rendas do Estabelicimento podem chegar a hum Milhão de Cruzados em pouco tempo: como os empregos Sejão occupados por homens instruidos e patriotas logo Se devanecem as dificuldades, hé meio caminho andado para chegar á sua perfeição. Eu Lembro estas ideas, outros virão que lhes ajuntem mais, e melhores.

/m/§56. Agricultura hé huma sciencia que depois das exactas, talvez seja a mais dificultoza. Ora, Se os Professores da Jurisprudencia a cada passo se enganão tendo esta sciencia os Seus principios gravados no Coração do homem, e por isso mesmo conhecidos delle pela Sua propria razão, e intima conciencia que não Succederá em Agricultura, cujas Leys, e Principios são externos ao Homem, e dependentes da Observação, e experiencia guiados pelos Conhecimentos da Historia Natural, Fizica, e Quimica? Serão acazo os Seus enganos de pouca importancia? Hé certo que os enganos em Agricultura, e Artes são grandes, e frequentes mas por disgraça Succede, que não Se advertem; hé necessario, que haja no Paiz quem possa mostra-los, e encaminhar os Lavradores e Artistas para que os evitem, e para que Saibão que da perfeição e progresso da Sua Lavoura, e da boa applicação dos seus braços nascem as riquezas que os podem Livrar da oppressão, e dependencia em que vivem.

/n/§57. Há freguezias no Paiz do Douro a onde faltão as agoas no Estio vão muito Longe procura-las para beberem; Servem-se dellas turvas, e azuladas etc. como observei no Verão de 92, e 93, em varios Sitios de Tras-os-Montes. Parecia de razão que Se procurassem, e concertassem as Fontes: visto que a pureza das Agoas ainda importa mais á vida e saude do homem, do que a bondade e perfeição do Vinho.

/o/§57. Como prezentemente se fazem as Estradas no Alto Douro a onde hé maior a dificuldade pela falta de trabalhadores, e pelo valor dos terrenos ficaria mais suave ao Estabelicimento a continuação das referidas Estradas por todos os mais Sitios do Paiz: bastava abrirem-se, e com o tempo Se hirião segurando.

A Estrada que vem de Lisboa até Coimbra Se continuára pelo Porto e Viana até Caminha Seria de grande vantagem ao Paiz do Douro, e muito mais se della sahissem outras, como ramos, que Se estendessem até certas distancias v.g. o 1° ramo de 6 Legoas pela margem do Rio Minho, desde Caminha por Villa nova de Cerveira, e Valença até Monção. O 2° de 6 Legoas pela margem do Lima, desde Viana pelas Villas de Ponte, e da Barca até os Arcos. O 3° de 10 Legoas junto do rio Cavado para o Poente até Fam, e Espozende e para o Nascente por Barcellos, Ponte de Prado, e Braga ate Ruivains. O 4° de 17 Legoas desde a Ponte do Dave para o Poente até Villa de Conde e para o Nascente por Santo Thirso, Guimaraens, Ponte de Cabez, Ribeira de Pena até Ribeira de Oura: mas nas tres Legoas que vão de Ribeira de Pena, para Ribeira de Oura devia abrir-se o Caminho pelo fundo da Serra de Alvão, e margem do Tamega: talvez que neste Sitio se podesse fazer huma grande Deveza de Maeiras, porque ali vi Carvalhos Sem dono, que a tinhão muito boa.

O 5° ramo de 11 Legoas desde o Porto por Santo Thisso, Villa Nova de Famalicão ate Guimarens.

O 6° de 42 Legoas desde o Porto por Penafiel, Amarante, Villa Real, Murça, Mirandela e Villa flor, até Moncorvo, e de Mirandela por Chacim até Bragança: de Amarante para Mezão-frio, e Lamego está quazi feita pelo cuidado da Companhia. O 7° de 17 Legoas pela margem do Vouga té S. Pedro do Sul, e dali por Vizeu ate Lamego. O 8° de 12 Legoas desde o Sardão para o Poente até Aveiro e para o Nascente por Tondela e Vizeu até Mangoalde. O 9° de 16 Legoas desde Coimbra para o Poente até a Figueira e para o Nascente pela Fós d'Alva a Villa de Cea, e São Romão.

A Estrada principal e Seus ramos fazem hum Comprimento de 200 Legoas, e quem adverte no trabalho, e tempo empregado em 32 Legoas de Caminho até Coimbra, esmuresse ouvindo fallar em 200 Legoas; mas não Succederá assim reflectindo que as Estradas Largas e Seguras com Pontes de Pedra, e calçadas bordadas de Arvoredos, e providas de boas Estalagens, Fontes, Padrões, etc. Serião de maior vantagem a todo o Reyno, porem isto hé o que preciza de muito tempo, e dinheiro, mas Se nos contentar-mos de lhe tirar os perigos e fazellos transitaveis em todo o tempo, talvez que dentro de hum anno e com menos despeza de hum milhão de Cruzados o possamos conseguir em todas essas Estradas asima ditas que vem das terras mais notaveis das Provincias para a Estrada principal, e para os Portos de Mar; e que vão da Provincia mais povoado do Reino para as maiores Cidades delle e para a Corte; pois a despeza de hum milhão não excede as forças

do Estabelicimento Se forem adoptados os meios; que Se apontão ou outros semilhantes e seria a despeza de maior Lucro por que.

Com quatro ou sinco mil Cruzados mais, ou menos, segundo os Sitios, pode fazer-se huma Estalagem decente precedendo escolha do Lugar, junto de Povoaçoens, Fontes etc., e risco para a obra, afim de que possa augmentar-se, construidas de duas em duas Legoas e não menos de 100, por que muitas há feitas, mas como Cidades, e Villas notaveis nas Provincias carecem dellas contemos as 100, cuja despeza não chega a meio milhão. Para tirar os precipicios dos Caminhos, isto hé para entulhar os atoleiros, desviar as agoas fazer algum bocado de calçado aonde for mais preciza, e construir alguma ponte de paú, ou algum vão artificial nas Ribeiras, parece, que Sinco ou Seis mil Cruzados será de sobejo para concertar assim o espaço de duas Legoas que vai de Huma Estalagem á outra. Depois deste concerto então hé, que as Estradas Se podião construir mais facilmente com aquella Segurança, commodidade, e formozura que se dezeja em observancia da Ley a respeito dellas de 28 de Março de 1791.

O concerto das Estradas podia conservar-se pelo cuidado das Camaras confinantes, ou dos Corregedores: E se das Estalagens se pagara hum justo aluguer haveria dinheiro para acrescentar ao soldo de duzentos, ou trezentos homens que se podião destacar dos Regimentos das Provincias, e distribuir-se por estes caminhos afim de manterem nos mesmos, e nas Estalagens a Segurança Publica.

Posso afirmar que este milhão de Cruzados gasto por huma só vez animava a Agricultura e Comercio e lhes poupava braços, e forças que valião muito asima de hum milhão annualmente: as más Estradas Levão mais tempo tirão as forças e incurtão a vida aos animaes.

Para Se conhecer a vantagem que recebe o Paiz do Douro do concerto da Estrada Principal e Seus Ramos devemos Saber que no Douro Se produzem perto de 100$000 pipas de Vinho, e a cultura dos vinhos, Leva de dois a tres milhoens de Cruzados, isto hé 10$000 rs, ou mais cada pipa, por cauza de grande Carestia de tudo: para Se fabricar, e conduzir este Vinho aos Caes do rio Douro são precizos muitos jornaleiros, Juntas de Bois, e viveres; que concorrem de varias partes particularmente do Minho.

Braga fica no Centro desta Provincia dista 8 Legoas do Porto, e hum carro necessita para ali hir, e voltar de tres, quatro, ou sinco dias, conforme o tempo e estado do Caminho, mas concertadas que sejão as Estradas, pouparia hum dia e mais porque o concerto, commodidade, e Segurança dellas faz com que se viage mais depressa em todo o tempo, e a qualquer ora. Consideremos 200 freguezias em roda de Braga, e cada huma dellas tenha unicamente 30 carros de passo nas rendas, ou 300 em poder dos Lavradores, Sendo pois este o genero dominante, precizão de vender algum e seja só huma terça, isto hé 100 carros cada freguezia, cujo pam vão trocar ao Porto pelo Bacalhau, Arros, Azucar, Linho, Sal, ferro, vestido, alfaias, etc.

Deste modo temos 20 mil carros conduzidos ao Porto ou direitamente, ou pelas feiras de Braga, Guimaraens, e Barcellos, e como Se poupa hum dia de jornada por effeito do concerto dos caminhos temos 20 mil dias poupados pelas Juntas de Bois, e Lavradores ou 400 mil dias de Jornaleiros que elles valem na Agricultura da Provincia: pois huma Junta de Bois com o Seu Lavrador e moça trabalha, e faz o Serviço de 20 homens na Lavoura.

Pouca reflexão basta para conhecer que os Lavradores não tem para todas as Suas despezas vendendo só hum terço do Seu pam, pois só a cultura dos Campos Leva a metade do Seu producto, 100 carros de milho, que valem quatro mil Cruzados, hé muito pouco dinheiro para as despezas de todos os Lavradores da mais piquena freguezia; elles precizão de vender mais pam, e precizão de vender outros generos, que trazem em carros ao Porto: a Saber Madeira, Cortiça, Melancias, Laranjas, Louça do Prado, chapeos, ferragem, vinho, agoa ardente e vinagre; só pela Estrada de Braga tem recebido a Companhia em alguns annos asima de mil pipas de Agoa Ardente: Não hé precizo Lembrar aqui o muito Vinho que vai ás Fabricas e que tranzita por estes Caminhos, nem tambem tres mil pipas, ou mais que se conduz para a Povoa, e Villa de Conde porem.

Contemos só os 20$000 carros do terço do Milho, e Só os 20 mil dias de trabalho de bois, que Se poupa, ou dos quatro mil Jornaleiros que valem na Lavoura: aplliquemos pois este calculo a todas as freguezias e terras notaveis da Provincia, porque com todas ellas Se cultivão e fabricão generos que hé necessario negociar: aplliquemos este calculo ás terras distantes 20, e 30 Legoas para onde vão os generos do Mar, e os provimentos para a Tropa e Praças, e donde nos conduzem o Vinho, Azeite, Agoa Ardente, Lans, Couros, e mais generos de Tras-os-Montes e Beira: Não hé precizo referir aqui os muitos carros que vão do Porto para Vizeu e Coimbra, e todos os mais generos conduzidos do Mar, e dos Rios para o Centro das Provincias basta Lembrar das grandes cargas de Fazendas que nos vem d'América do Norte, e d'outras terras; e basta dizer que Só os piquenos portos da Fós do Alva, e Fós dão no Mondego carregão annualmente em carros, e bestas perto de duzentos mil alqueires de Sal.

Appliquemos tambem este calculo aos innumeraveis viandantes de pé, e de cavallo ajuntemos ao custo de todas as Fazendas o excesso do seu carreto, e o Seu risco, e depois julgaremos com fundamento se o concerto da Estrada principal, e Seus ramos nos poupa braços, e forças que valem asima de hum milhão de Cruzados annualmente, cujas forças serião em benificio da Agricultura e Commercio das Provincias, particularmente do Minho, que fornece ao Douro de pam, de Gados, e de Jornaleiros.

/p/§58. O fim do Estabelicimento hé Livrar o Paiz da pobreza e penuria em que Se acha, e introduzir-lhe as riquezas de que hé possivel pelo augmento da Lavoura, e da perfeição dos Officios assim parece acertado, que não se dispenda com edificios para Collegios: hé melhor alugar Cazas feitas do que fazellas; não sendo necessario construir alguma deve Ser nos Suburbios da Cidade ou Villa aonde possa praticar-se a Agricultura, cisto que a pratica desta sciencia deve ensinar-se nos Collegios, como a primeira, e a mais importante de todas as ocupaçoens. Hé melhor fazer duas, ou tres Cazas pequenas de que huma grande, Palacios Servirião de Vaidade, e não de benificio e Logo que nos Collegios entre a Mocidade Pobre, nos veremos Livres de rapazes, que junto das Povoaçoens aparecem a pedir esmola, e nesta ocupação ficão por toda a vida.

Os Mendigos e Invalidos devem soccorrer-se entre as Suas familias, o que se faz com menos despeza: porem os que não tiverem quem trate delles devem receber-se nos Collegios, e ali ajudarem ao trabalho que lhes for mais proprio. Os vádios e ociozos pertencem ao cuidado dos Magistrados, asim de Livrarem os Pobres dos Seus maiores

inimigos, e o Publico dos roubos, e outros males que elles Commettem por effeito da ociozidade em que vivem, e como que crião os proprios filhos. Deste modo serão favorecidos os verdadeiros necessitados, e os braços que até agora augmentão a penuria do Paiz, concorrem depois á sua felicidade e riqueza. De forma que se no Paiz vivem quatro mil Mendigos cuja Despeza/a 100 rs cada hum/importa quatro centos mil reis por dia, separando os Vadios, e ociozos, ficará em 200$000 rs, e talvez menos: em pouco tempo será insignificante esta despeza, por que os Pobres hão de ganhar alguma parte do seu sustento, e os Seus filhos como são educados nos Collegios, não Serão Mendigos e Pobres como Seus Pais.

(Biblioteca Pública Municipal do Porto. Ms. 563)

1792

O Provedor e Deputados da Junta da Administração da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro.

Fazemos notorio: Que Sua Magestade foi Servida revogar os Avisos Regios de 15 de Fevereiro de 1770, e 12 de Setembro de 1772, na parte sómente, em que concedião aos Lavradores consideraveis de vinte e cinco pipas para cima envasilharem e comprarem vinhos Legaes de Embarque á bica, sendo domiciliarios no Concelho onde as compras se fizessem. Esta revogação foi determinada pelo Aviso Regio de 22 de Setembro de 1777 (transcripto no Edital desta Junta de 29 do mesmo mez) pelo qual a mesma Senhora foi Servida permittir a todos os Lavradores poderem envasilhar os seus vinhos huns com os outros, e comprarem livremente para attestos dos seus toneis, e ainda para revenderem, beneficiando aos Lavradores pobres a fim de terem estes maior concorrencia debaixo das Condições expressas no mesmo Edital. Este beneficio foi pouco, e pouco abuzado por alguns Lavradores na erronea intelligencia, de que pelo mesmo Edital lhes era permittido comprarem livremente á bica todo o vinho que quizessem, até se precipitarem em fazerem compras avultadissimas, e muito maiores comparativamente, do que o vinho proprio, que havião recolhido das suas Vinhas. Huns Lavradores se propozerão a constituir-se Negociantes, até comprarem a si mesmos os vinhos que havião escandalosamente amontoado aos seus, e aos das Rendas que tomavão: outros que por exemplo tinhão de sua lavra vinho que encheria duas Pipas fizerão construir toneis em que recolhessem quinze, dezoito, vinte, e mais Pipas de vinho, e outros praticando todos os detestaveis abusos que lhes occorrião com o mais escandaloso esquecimento das Leis, e Reaes Ordens, como surdos ás vozes dellas, e como inimigos do bem commum da sua propria Patria, conspirando como insensiveis ás obrigações da boa fé pelos seus sórdidos interesses contra os communs dos outros Lavradores honrados, e de probidade, que obedientes aos Reaes Mandados fundão na boa ordem, e nas disposições delles a segurança das suas rendas, e das suas fortunas, como Sua Magestade tem declarado. Notoriando esta Junta a Resolução de Sua Magestade de 11 de Setembro de 1790 pelo Edital de 25 do mesmo mez, como a mesma Senhora foi Servida permittir-lhe, usou da autoridade legal concedida no §. 6 da Sua Instituição para ter a sua devida, e plenaria execução tudo o que ordenar nas materias da sua competencia, como se pratica nos Tribunaes de Sua Magestade, excitando a observancia das Leis e Reaes Ordens, que com a mais abominavel protervia se fazião esquecidas para na maior publicidade, e escandalo se infringirem as suas Sabias, e Saudaveis Disposições, e sem o menor pejo, nem respeito ás mesmas Leis, e Reaes Ordens se commetterem delictos que arrastavão os Lavradores probos, e concorrião á ruina de toda a Lavoura tão importante ao Estado, como ao Manancial de hum Commercio que constitue a maior ventura da mesma Lavoura. No mesmo Edital declarou esta Junta, que a revogação indicada em parte dos ditos Reaes Avisos de 15 de Fevereiro de 1770, e de 12 de Setembro de 1772 não teve por objecto outra cousa que não

1792

fosse o beneficio dos Lavradores pobres para terem maior número de Compradores á bica tambem Lavradores para attestos dos seus toneis, e de nenhuma sorte para outro reprovado abuso, ou commercio, pois que Sua Magestade expressamente declarou a Graça que concedia na mencionada Permissão do Aviso da dita revogação de 22 de Setembro de 1777, conformando-Se com o parecer desta Junta na sua Consulta que fez subir á Real Presença da Mesma Senhora, e que as idéas, e espirito desta mesma Junta, quando consultou não forão de accumular vinhos aos Lavradores poderosos e ricos, nem de fazer extensivas a quantidades grandes as compras á bica meramente para attesto dos toneis: permittindo-se a revenda destes vinhos, que sem esta permissão seria illegal. A contumacia na abuziva interpretação das Leis para desfigurar, e inutilizar todos os esforços das mais saudaveis, e das mais ajustadas, e beneficas Providencias, tendo produzido desde logo que se publicou o mesmo Edital (reiteradamente affixado no anno immediato) huma criminosa desobediencia, como por exemplo: hum Lavrador que em duas Pipas e tantos Almudes de vinho proprio que tinha em hum tonel o attestou, lançando-lhe dezesete Pipas, e tantos Almudes de vinho comprado á bica, vindo a servir esta maior quantidade de attesto áquelle menor, quando inversamente, e na melhor accepção da palavra = attesto = ou acabar de encher = as duas Pipas e tantos Almudes do Lavrador erão verdadeiramente o attesto das dezesete Pipas, e tantos Almudes do vinho comprado á bica do Lavrador; com conhecida infracção das Reaes Ordens de Sua Magestade por huma reprovada intelligencia diametralmente opposta aos benignos fins, porque a mesma Senhora foi Servida revogar em parte as mencionadas Reaes Ordens; infracção para que se tem preparado muitos Lavradores para praticarem esta especie de monopolio na immediata vendima. Para se consolidarem os interesses da lavoura, se evitarem as perniciosas e inveteradas introducções, e os prejuizos que dellas, e dos pretextos com que se cobrem, se podem seguir á reputação de hum genero que pelo Commercio se vai consumir nos Paizes do Norte; conhecendo todo o Agricultor que das compras do vinho á bica resulta sempre ser o vinho muito inferior, porque o Lavrador vendedor não faz separação da uva, nem dá o trabalho necessario no lagar, sendo o seu objecto ter grande quantidade para vender, e o comprador que só quer augmentar quantidades que lhe cubrão as introducções dos vinhos inferiores de ramo, que hum e outro fazem, não se lembrão da necessidade da boa qualidade do vinho de que depende a reputação delle pelos consumidores Estrangeiros, cujo gosto se deve escrupulosamente procurar satisfazer pelos creadores do genero com a mais efficaz boa fé. E para de huma vez se cohibirem as abusivas interpretações que precipite aos interpretantes, e seus sequazes no temerario attentado de pertenderem pelos seus particulares, e sinistros dictames ampliar ou restringir as Leis que lhes tem sido, e são tão proficuas, como se dellas podessem ser arbitros quando cheios de reconhecimento devião, como todos devemos observallas inviolavel, e religiosamente no sentido litteral. Foi Sua Magestade Servida por Resolução de 13 do actual Agosto tomada em Consulta desta Junta, authorizada para declarar por novo Edital, que a palavra = canada para revenderem = se entende, e entenda do vinho comprado á bica unicamente para attestos dos toneis em pequenas quantidades, com tanto que se não atteste senão huma só Vazilha em cada Adega, que a compra para attesto não exceda de huma terça parte da dita Vazilha, que o Lavrador não poder acabar de encher do seu proprio

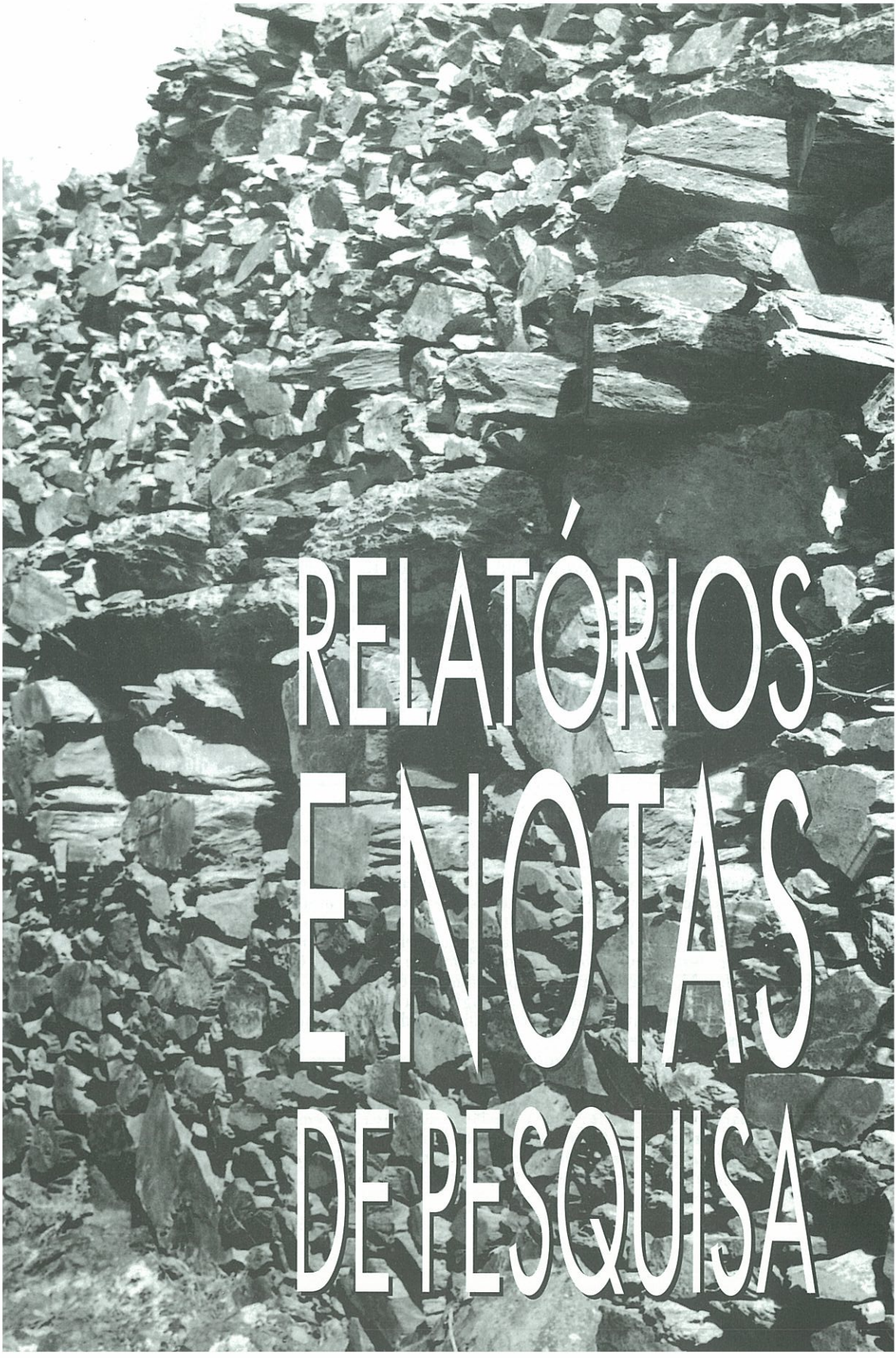
1792

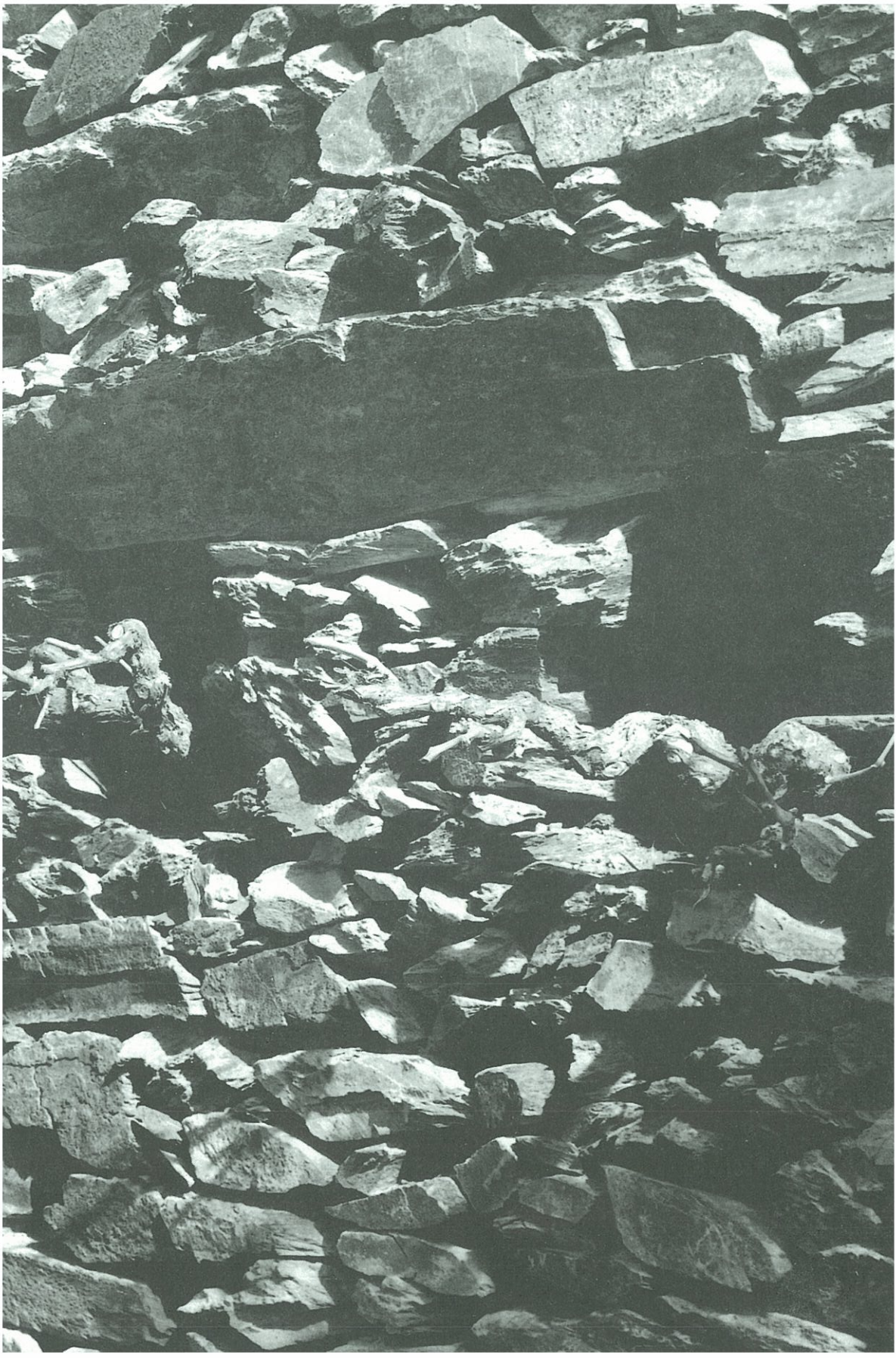
vinho: que os Lavradores devem ter vazilhas proporcionadas ás suas colheitas, e não as ter maiores para com conhecido dolo usarem dellas sem terem vinho proprio para as encher com o fim de o introduzirem inferior, e illegal com fraude: E mandar que todos os Lavradores que forem comprehendidos em quaesquer destas transgressões, hão de ser condemnados na perda do vinho que se achar nas Adegas, onde se verificar o dolo, o engano, e a transgressão, applicada a metade do seu valor para ás actuaes Obras do Hospital desta Cidade, e a outra ametade para o Denunciante Apprehendedor; ficando ao arbitrio dos Juizes imporem-lhes mais a pena pecuniaria para as despezas da Relação; em lugar do perdimento das vazilhas que lhes irrogão o §. 8 do Alvará de 16 de Novembro de 1772; e o sobredito Aviso Regio de 12 de Setembro de 1772.

Determinamos aos nossos Commissarios debaixo da pena da expulsão dos seus Officios, que não tendo a menor preterição, ou descuido na execução dos §§. 3, 4, e 5 do Alvará de 16 de Janeiro de 1768 no Arrolamento dos vinhos de Embarque, e de Ramo não admittão em huma Familia, mais que o Arrolamento feito pelo Cabeça della em huma ou mais Adegas, sem se separarem o de Filhos, Irmãos, e outros Parentes, ou Adherentes, que com conhecida fraude se propõem Arrolantes; que nos Manifestos dos Lavradores que envazilhão não consintão dar-se-lhes este nome, sendo os vinhos vendidos á bica, para que esta fraude não sirva de pretexto ao outro abuso que Sua Magestade acaba de cohibir, e que de todas estas transgressões, e das mais das Leis, e Reaes Ordens relativas á Lavoura e Commercio dos vinhos do Alto Douro, de que Sua Magestade se tem dignado encarregar a esta Junta para fazer observar, formem com seus Escrivães os Processos Verbaes para que lhes concedem Jurisdicção os §§. 8, e 9 do Alvará de 16 de Novembro de 1772, e §. 10 do outro Alvará de 16 de Dezembro de 1773, que enviarão a esta Junta para mandar tomar as Notas precisas, e serem logo remettidos ao Juizo da Conservatoria que Sua Magestade foi Servida conceder á nossa Companhia, ficando entendendo, que se por obra, ou por palavra lhes forem, ou a outros quaesquer Officiaes desta Companhia que lhes sejão annexos feitas algumas offensas sobre materias dos seus Officios deverão proceder aos Instrumentos, Documentos, e Remessas que prescreve a Lei para serem castigados pelo Desembargador Juiz Conservador desta Companhia, como se fossem feitas aos Officiaes de Justiça de Sua Magestade, como expressamente determina o §. 4 da Lei da Instituição; tendo a mais exacta vigilancia em tratarem aos Lavradores e Partes com a attenção, e obsequio devido ás suas qualidades, graduações, e representação.

E para que chegue á noticia de todos, e se não possa allegar a menor ignorancia, mandámos lavrar o presente Edital que assignámos, e fizemos sellar com o Sello legal da nossa Companhia, com o qual se affixarão nesta Cidade, em Villa Nova de Gaya, e em Sima do Douro os seus Exemplares impressos. Dado nesta Cidade do Porto em Junta de 22 de Agosto de 1792. Leandro Anastacio de Carvalho e Fonceca, o subscrevi = Com a assignatura dos Deputados da Companhia.

Impresso avulso.


RELATÓRIOS
E NOTAS
DE PESQUISA



«Douro. Pilheiros em parede de socalco». Foto Alvão, ca. 1940. Arquivo do Instituto do Vinho do Porto.

DOURO – Estudos & Documentos, vol. III (6), 1998 (2º), 235-239

Libório Hernández Guerra *

Esclarecimentos sobre algumas inscrições depositadas no Museu Arqueológico de Salamanca

Existem várias inscrições, actualmente depositadas no Museu Arqueológico Provincial de Salamanca, sobre as quais é conveniente fazer algumas especificações, assim como dar a conhecer, pela primeira vez, a sua fotografia, uma vez que, de algumas delas, até hoje só se conhecia o desenho.

1. Inscrição procedente de Barruecopardo (Fig. 1). É uma boa estela rectangular de granito cinzento, embora não se encontre em bom estado de conservação, devido ao facto de estar bastante desgastada e fragmentada. Tem forma de estela rectangular com remate semicircular e é decorada por uma circunferência formada por seis raios curvos, dextrogiros, com um centro muito marcado. Por baixo, podem ver-se duas esquadrias. No registo inferior, fragmentado, pode apreciar-se o início de três arcos semicirculares.

O monumento mede 0,90 m de comprimento por 0,40 m de largura e por 0,20 de espessura. O campo epigráfico foi realizado por escavação em forma de *tabula ansata*. O texto desenvolve-se em três linhas, gravadas em letras capitais rústicas. A fórmula final, como assinala J. Maluquer, não aparece. No entanto, como assinalou J. M. Navascués, tal não quer dizer que não existisse.

Texto: DOVITENA / CAENONIS / F(ilia) ANN(orum) XXV

O *cognomen Dovitena/Dobitena*, assim como *Doviterus/a*, são nomes típicos da Lusitânia oriental. Podem dar-se as duas formas, com v, como neste caso, ou com b, estando ambas documentadas na província de Salamanca[1]. Quanto à

* Universidade de Valladolid.
** Tradução de Paula Montes Leal. Revisão de José Ignacio de la Torre Rodríguez.

1 PALOMAR LAPESA, P. – *La onomástica personal prelatina de la Lusitania*. Salamanca, 1957, p. 66;

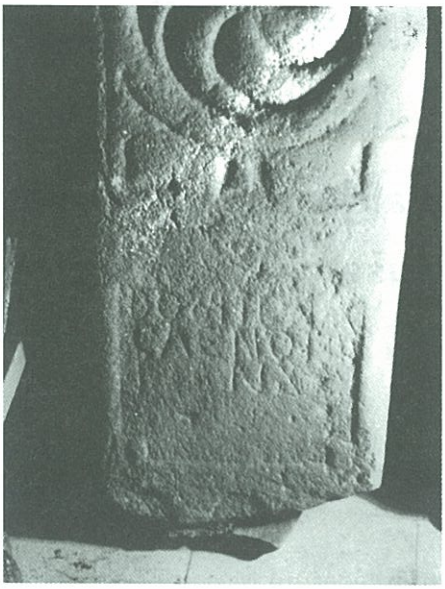


Fig. 1 – Barruecopardo

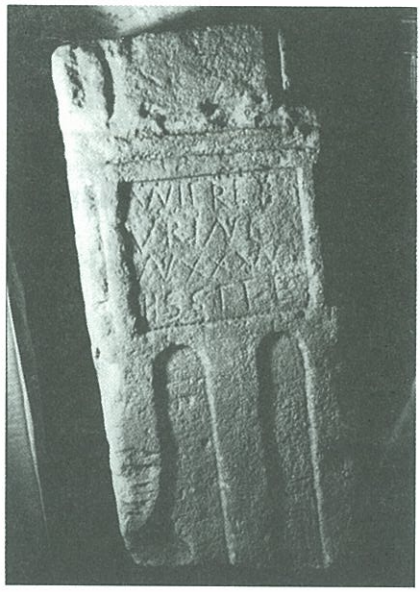


Fig. 2 – Salamanca

filiação *Caenonis*, é possivelmente um *cognomen* derivado de um gentílico, pois documenta-se com *Caenianius*[2].

O monumento, pelos seus caracteres epigráficos, assim como pela decoração, pode ser datado de finais do século II d. C. ou princípios do século III d. C.

Bibliografia: MORAN, C. – *Epigrafía Salmantina*. Salamanca, 1922, p. 146; *HAE*. nº 1240; MALUQUER, J. – *Carta Arqueológica de España. Provincia de Salamanca*. Madrid, 1956, nº 3; NAVASCUÉS, J. M. – «Caracteres externos de las antiguas inscripciones salmantinas. Los epitafios de la zona occidental». *BRAH*. CLII (1963), p. 202, nº 33.

2. Inscrição procedente da cidade de Salamanca (Fig. 2). É um fragmento de estela de granito cinzento à qual desapareceu a parte superior, que certamente teria remate semicircular, com uma possível decoração de roseta.

O monumento mede 0,80 m de altura por 0,35 m de largura e por 0,17 m de espessura. O campo epigráfico tem forma rectangular, rebaixada. O texto desenvolve-se em quatro linhas gravadas em letras capitais rústicas. Na primeira e segunda linhas apresenta um *E* (II = E arcaico). Os M e os N são muito abertos e os A não têm travessão.

ALBERTOS FIRMAT, M. L. – *La onomástica personal primitiva de la Tarracosense y Bética*. Salamanca,1966, p. 106, 108-109; SALINAS DE FRIAS, M. – *Onomástica y Sociedad en la epigrafía antigua de las provincias de Salamanca y Avila*. «Zephyrus». 1994, p. 303 e 305.

2 KAJANTO, I. – *The Latin Cognomina*. Helsinki, 1965, p. 142.

O registo inferior está decorado por dois arcos semicirculares rebaixados e simétricos.

Texto: ANI(a)E REB / VR <r>IN(a)II A / N(norum) XXXIV / H(ic) S(ita) S(it) T(ibi) T(erra) L(evis)

Se observarmos a estrutura e composição da onomástica indígena da província de Salamanca[3], estaremos de acordo que não é rara a formação de nomes indígenas. Contudo, a leitura mais correcta é a proposta. Quer dizer, o nome da dedicatória apresenta-se no dativo, isto é: «A Ania Reburrina de 34 anos. Jaz aqui, que a terra te seja leve».

Tanto o *nomen* como o *cognomen* são indígenas. *Ania* é um feminino que se encontra documentado também na província de Salamanca, em Saldeana[4]. Enquanto que *Reburrinus/a* é um nome corrente na onomástica peninsular, que significa «rebelde, de cabelo crespo»[5].

Bibliografia: LAFUENTE VIDAL, J. – «Nuevas inscripciones romanas en Salamanca». *La Básilica Teresiana*. III (1916), p. 197; MORAN, C. – *Epigrafía*. p. 152; *HAE*. 1319; MALUQUER, J. – *Carta Arqueológica de España. Provincia de Salamanca*. Madrid, 1956, nº 105; NAVASCUÉS, J. M. – *BRAH*. vol. 152, nº 69, p. 215.

3. Foi encontrada na *La Casa de las Conchas*, na cidade de Salamanca (Fig. III). Temos um fragmento de estela de granito cinzento, cuja decoração se reduz a uma cabeceira terminada em forma semicircular, com uma circunferência com seis raios curvos, sinixtrogiros e apresentando um nicho triplo. A cabeceira está separada do registo médio por uma moldura dupla.

O monumento mede 0,81 m de comprimento por 0, 43 de largura e por 0,20 m de espessura. O campo epigráfico está rodeado por dois rectângulos. Na parte inferior apresenta três arcos. O texto desenvolve-se em quatro linhas, gravadas em letras capitais rústicas, cuja altura oscila, nas linhas 1 e 2, em 4 cm; na linha 3, em 3,5 cm; na linha 4, em 4 cm; e, na linha 5, em 2,7 cm.

Texto: D(iis) M(anibus) S(acrum) / [A]MBATO / PATRICI / F(ilio) ANNORV / M L H(ic) S(it) S(ibi) T(erra) L(evis)

3 SALINAS DE FRIAS, M. – *Onomástica y sociedad* ..., p. 289-295.

4 PALOMAR LAPESA, P. – *La onomástica... Lusitana*. p. 35; ALBERTOS FIRMAT, M. L. – *Nuevos antropónimos hispanos*. «Emerita». Madrid. Vol. 32, nº 2 (1964), p. 220.

5 RUBIO ALIJA, C. – *Españoles por los caminos del Imperio Romano. Estudios epigráficos-onomásticos en torno a Reburrus y Reburrinus*. Buenos Aires, 1959; ALBERTOS FIRMAT, M. L. – *La onomástica personal...* p. 191 ss.; HERNÁNDEZ GUERRA, L. – *Estudio de la antroponimía de la provincia de Palencia y su entorno*. «H. Ant.» Vol. 26 (1992), mapa 11, p. 163.



Fig. 3 – Salamanca

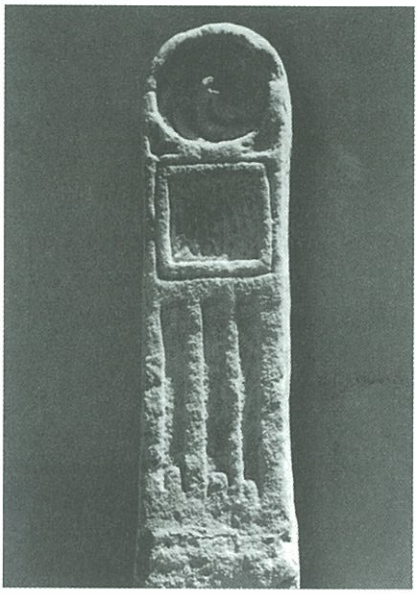


Fig. 4 – Salamanca

O Padre Morán lê *Sibato* e J. M. Navascués *[A]mbatus*. Aprecia-se claramente a terminação em dativo do dedicante. Além disso, o *cognomen Ambatus* corresponde ao celta **ambi-actos_< amb-actos* «servidor», como assinalamos a seguir. O nome da filiação, *Patricius*, é um *cognomen* que nos indica a origem social do indivíduo[6].

Quer pelos seus caracteres epigráficos, como pelos seus elementos decorativos, datamos esta estela a partir de meados do século II d.C.

Bibliografia: MORAN, C. – *Epigrafía*. nº 155, p. 70; MALUQUER, J. – *Carta Arqueológica de España. Provincia de Salamanca*. Madrid, 1956, nº 108; NAVASCUES, J. M. – *BRAH*. CLII (1963), p. 190, fig. 3 e *BRAH*. CLVIII (1966), p. 206; *HAE*. 1322.

4. Procedente de Salamanca (Fig. IV), temos um bloco de granito cinzento com forma de estela com remate superior semicircular. O monumento mede 1,48 m de altura por 0,32 m de largura e por 0,19 m de espessura. O seu estado de conservação é bom.

A estela apresenta três registos. O superior, com forma semicircular, está decorado com uma circunferência com sete raios curvos, dextrogiros, com 0,27 de diâmetro. Os raios partem de um umbo central de forma circular e muito marcado, que tem no seu centro um pequeno orifício circular. Por baixo,

6 KAJANTO, I. – *The Latin Cognomina*. Helsinki, 1965, p. 313.

aparecem duas esquadrias de 0,07 m de altura e largura, respectivamente. No registo inferior, por cima da zona de fixação ao solo, aparecem três arcos semicirculares de 0,43 m de altura por 0,05 de largura.

O registo médio está ocupado pelo campo epigráfico, rebaixado, que mede 0,20 m de altura e de largura e que está enquadrado por uma simples linha incisa, separada 3 cm do bordo da zona da inscrição epigráfica. O texto distribui-se em quatro linhas, sendo a primeira, a terceira e a quarta de 4 cm e a segunda de 3 cm. O A carece de travessão, os N e os M estão abertos e o F apresenta a forma arcaica.

Texto: CLOVTI(i) / AMB / INI F(ilii) / AN(orum) XX

Corresponde a um epitáfio dedicado a um indivíduo de onomástica indígena. *Cloutius* é um *cognomen* típico da área dos astures, galaicos e vetões do Sul e comum na província de Salamanca, sobretudo em Hinojosa de Duero[7].

O nome da filiação, *Ambinus*, pode relacionar-se com o *cognomen Ambatus*, utilizando como derivação o sufixo latino *-inus*. O radical corresponde ao celta ambi-actos<amb-actos, «servidor»[8].

J. Maluquer lê *Cloutia*, quando se vê perfeitamente na fotografia que se trata de um genitivo, Clouti(i), o que também é lido por Navascués. Tem a particularidade de o texto ter sido redigido no genitivo, o que não é corrente na epigrafia salmantina, onde geralmente aparece no nominativo ou no dativo. Temos um outro exemplo no genitivo em Hinojosa de Duero[9]. Na quarta linha, tem nexo e abreviatura de AN(orum). Maluquer lê XV, quando aparece claramente XX.

O monumento foi realizado mediante técnica da escavação em bisel, típica da época Severa, podendo ser datado de entre finais do século II d. C. e princípios do século III d. C. (193-235).

Bibliografia: LAFUENTE VIDAL, L. (1916) p. 197; MORAN, C. – *Epigrafía*, p. 151; *HAE.* nº 1318; MALUQUER, J. – *Carta Arqueológica de España. Provincia de Salamanca.* Madrid, 1956, p. 138, nº 104; NAVASCUÉS, J. M. – *BRAH.* 152, nº 11, p. 194, fig. 11.

7 ALBERTOS FIRMAT, M. L. – *La onomástica personal indígena de la zona del Noroeste (Astures y Galaicos).* In «Actas III Coloquio sobre Lenguas y Culturas Paleohispánicas (Lisboa 5-8 Novembro de 1980)». Salamanca, 1985, p. 279-280 e mapa.

8 HERNANDEZ GUERRA, L.; MAÑANES, T. e JIMENEZ, A. – *Nuevas aportaciones a la epigrafía salmantina: Hinojosa de Duero.* «H. Ant.» vol. 18, nº 3 (1994), p. 321-322.

9 ALBERTOS FIRMAT, M. L. – *La onomástica...* p. 21.

DOURO – Estudos & Documentos, vol. III (6), 1998 (2º), 241-248

João Manuel Viana Antunes *
Pedro Baère da Faria *
Pedro Miguel D. Brochado de Almeida **

Aspectos da história Antiga de Longroiva***

A povoação de Longroiva (Fig. 1) repousa à sombra tutelar do seu castelo medieval, erguido, qual solitário cavaleiro, na mole granítica que domina o casario desordenado e cingido por calçadas íngremes do centro da freguesia.

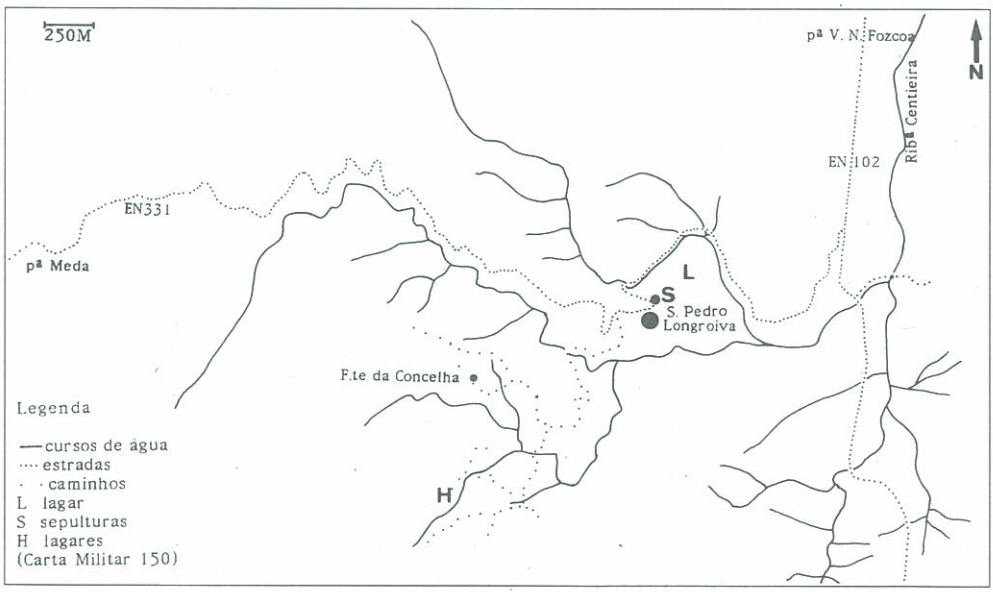


Fig. 1

* Arqueólogos. Investigadores do GEHVID.

** Estudante da licenciatura em História, variante Arqueologia da FLUP.

*** Nota dos Editores: Por lapso, o texto deste artigo não saiu impresso no número anterior da revista, tendo sido trocado por outro. Aos autores do artigo e aos leitores da revista apresentamos as nossas desculpas.

Em prol de um estudo sério mas sem grandes pretensões, achamos por bem recorrer à bibliografia indicada para descrever a sucessão de factos que resultaram nas sucessivas reconstruções físio-estruturais do Castelo de Longroiva.

A primeira notícia sobre este acastelamento data do ano de 960, altura em que se procedeu à sua doação, por D. Flâmula, ao Mosteiro de Guimarães. O dito manuscrito refere-se-lhe nestes moldes: «... *nostros castellos id est Trancoso, Moraria, Longobria,...*»[1]. O facto desta doação reverter a favor de um órgão clerical permite-nos concluir que o castelo, em meados do século X, ainda fazia parte do mapa geográfico sob controlo do movimento da Reconquista. Dizemos *ainda*, uma vez que, não muitos anos depois, foi perdido para as forças inimigas chefiadas pelo mouro Almansor[2].

Da documentação, a historiografia medieval, até ao momento, só conseguiu extrair novos dados daquela que se reporta ao ano de 1055. Cronologicamente, este é o tempo das reformas administrativo-militares de Fernando Magno, que se apoiaram numa súbita mas planeada mudança de rumo nas Guerras da Reconquista. O ponto de viragem dá-se no decurso do ano de 1053, quando Fernando Magno iniciou uma série de campanhas militares contra o reino de Toledo. Todo este processo só findou por volta de 1064, altura em que se deu a conquista da alcáçova de Coimbra. De permeio ficaram as lutas pelo controlo das praças fortificadas da Beira (1055-58) que, entre outros aspectos, permitiu o domínio sobre o Castelo de Longroiva. A importância geo-estratégica deste e dos outros castelos ficou bem patente na acção de defesa do território em que se inseriam, bem como no precioso apoio que facultaram às tropas cristãs durante o assédio a Coimbra[3].

Por volta de 1176, voltamos a encontrar na documentação uma referência ao Castelo de Longroiva. O caso não era para menos, até porque se trata de uma nova doação, desta feita à Ordem dos Templários, encabeçada por Gualdim Pais.

A inclusão do Castelo de Longroiva no arrolamento de bens desta ordem religiosa acabou por levar à alteração e modernização da fisionomia deste reduto, adaptando-o ao gosto românico. Exemplos disso mesmo são a inclusão de uma torre de menagem, onde pontifica uma inscrição referente àquela efeméride e a remodelação das muralhas. O Castelo de Longroiva não é, no entanto, um caso específico, já que, a título de exemplo, outros como Trancoso ou Penedono também foram alvo de remodelações idênticas. Está, por isso, inserido numa política de reconstrução e consolidação das defesas desta zona do reino, elaborado e concretizado por esta ordem religiosa de cavalaria[4].

1 *Portugaliae Monumenta Historica, Diploma et Chartae*, Doc. 81; *Vimaranis Monumenta Historica*, Doc. 11. Guimarães, 1929-31.

2 BARROCA, Mário Jorge – *Do Castelo da Reconquista ao Castelo Românico (séc. IX a XII)*. «Portugália». Nova Série, vol. XI-XII (1990-91), p. 95.

3 BARROCA, Mário Jorge – *o. c.*, p. 101.

4 BARROCA, Mário Jorge – *o. c.*, p. 121-122.

Mas esta política implicou o desmantelamento do castelo pré-românico, do qual só restam alguns silhares em forma de cotovelo. O pano de muralha que hoje em dia podemos observar, onde se integram silhares bem aparelhados, entremeados com pedra mais fruste e duas seteiras de cruz, remontam à centúria de Quinhentos, tal como comprova o portal de traça manuelina, a janela e portas da torre de menagem e as troneiras que ainda são bem visíveis na cerca e na torre de menagem. Sem embargo, teremos que atender no facto de, após vários séculos de abandono, a cerca ter sido transformada, em meados do século XIX, em cemitério paroquial[5]. A nova função que lhe foi atribuída obrigou a uma reconstrução do pano da muralha. Assim se explica o facto de ele nem sempre ser consentâneo com aquele que lhe serviu de matriz.

A torre de menagem, erguida com silhares de cantaria bem esquadriados, muitos deles siglados, apresenta, voltada a Norte, a característica entrada ao nível do segundo piso, de ombreiras bem facetadas e rematada com um tímpano semi-circular de lavra singela. Como refere o *Tombo da Comenda de Longroiva da Ordem de Cristo*, datado de 1507, a torre foi restaurada naquela altura, rasgando-se então «uma boa janela nova contra o ponente, com suas portas novas»[6] e as troneiras que se podem observar acima dos encaixes para um ordício em madeira.

Acoplado à torre, existiu um edifício que o dito *Tombo* descreve com certo pormenor[7]. Destas construções nada resta na actualidade, excepção feita à cisterna, que se encontra atulhada, e indícios de acoplamento da cozinha, consoante a descrição do referido *Tombo*.

No morro do castelo há ainda a assinalar a Capela da Nossa Senhora do Torrão e a Igreja Paroquial. Os elementos decorativos da primeira irradiam uma arquitectura erguida ao gosto manuelino, bem evidente na arcaria da porta e pilares de sustentação do alpendre, enquanto que o portal da segunda deixa transparecer um traço de índole gótico. Foi, aliás, ao que parece, no interior da capela, que apareceu uma inscrição a *Bandi Longrobricu*, erradamente interpretada como tendo sido dedicada a Júpiter[8].

Nas suas imediações existem seis sepulturas cavadas na rocha, estando duas delas na parte de trás da capela, mas actualmente soterradas. Sem embargo, o

5 GOMES, Rita Costa – *Castelos da Raia*. IPPAR, 1996. (Colecção Arte e Património). Vol. I «Beira», p. 127.

6 GOMES, Rita Costa – *o. c.*, p.127.

7 GOMES, Rita Costa – *o. c.*, p.127-129.

8 ALARCÃO, J. de – *Roman Portugal*. Warminster, 1988, p. 55 nº 4-71. Segundo SIÃO, José Francisco – *Vila de Meda e seu concelho*. Meda, 1996, p. 74-75, esta capela terá sido erguida em 1145. O autor baseia-se numa inscrição gravada numa ara que, anteriormente, havia sido dedicada a *Bandi Longrobricu*.

seu verdadeiro número poderia ascender a cifras bem mais relevantes, até porque o afloramento granítico onde foram implantadas sofreu grandes danos aquando das obras que permitiram a construção da capela e do adro.

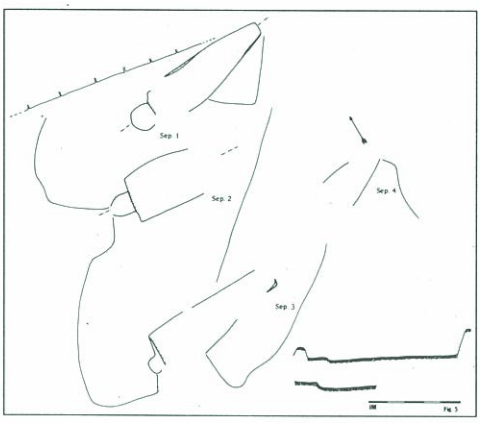


Fig. 5

As restantes quatro sepulturas encontram-se num quintal adjacente ao largo da capela, pelo lado Sul (Fig. 5). É possível que este conjunto fizesse parte de um núcleo mais numeroso, visto que a mole granítica em que foram cavadas se encontra muito danificada e parcialmente coberta pelo muro de contenção do adro da capela, pormenor que afecta directamente, inclusive, a sepultura n° 1. Do mesmo modo, é possível que a casa a que pertence o referido quintal tenha, por sua vez, desempenhado um papel acrescido nesta questão.

De todas, a sepultura n° 1 é a melhor conservada, apesar de parcialmente tapada aos pés pelo muro de contenção do adro.

Possui perfeitamente nítida a cavidade da cabeça, bem como toda a estrutura lateral. O antropomorfismo é evidente por via da cabeceira e afunilamento dos pés. A orientação é Oeste-Este e as suas medidas são as que se seguem:

– Comprimento: 1,74 m
– Largura ao meio: 0,44 m
– Profundidade média: 0,30 m

A sepultura n° 2 é a que tem posição mais central de todas as quatro. Está bastante destruída nos pés, mas conserva bem explícita a cavidade para a cabeça. A orientação é Oeste-Este, tendo as medidas:

– Comprimento provável: 1,74 m
– Largura ao meio: 0,50 m
– Profundidade média: 0,35 m

Apesar de parcialmente destruído lateralmente, o túmulo n° 3 apresenta sinais de evidente antropomorfismo na cabeceira e um acentuado afunilamento dos pés. A orientação é Oeste-Este e tem as seguintes medidas:

– Comprimento: 1,70 m
– Largura ao meio: 0, 50 m
– Profundidade média: 0, 26 m

A sepultura nº 4 encontra-se no seguimento da nº 3 e o seu nível de destruição é tal que só guarda visíveis as partes laterais dos pés e respectivo fundo.

Por motivos óbvios não apresentamos as suas medidas.

Todas as sepulturas referidas e que acabámos de descrever estão orientadas de Oeste-Este e três delas, a saber, a nº 1, a nº 2 e a nº 3, possuem alteamento para a cabeça como se de uma almofada se tratasse. Este aspecto é notório na Fig. 5 nas representações de cortes longitudinais das sepulturas nº 1 e nº 2.

Neste núcleo de quatro sepulturas conservadas é nítido o antropomorfismo em três delas, concretamente a nº 1, a nº 2 e a nº 3, do mesmo modo que se lhes observa o referido alteamento para a cabeça, se bem que no caso da sepultura nº 3 este aspecto não seja infligido precisamente na zona da cabeceira.

O alinhamento quase paralelo entre as sepulturas que formam este conjunto permite que possuam, de forma quase exacta, sempre a mesma orientação, neste caso com os pés voltados a Nascente, garantindo assim uma concepção canónica do seu traçado.



Foto 1 – Lagar do Castelo (Longroiva)

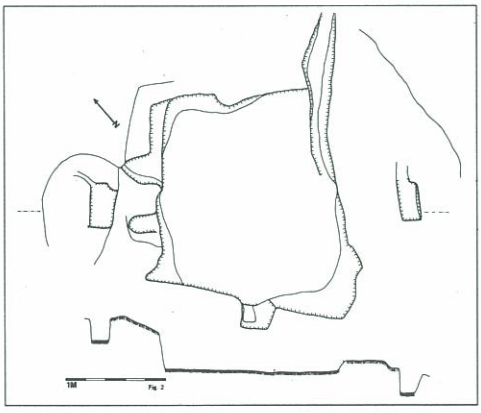


Fig. 2

Os vestígios arqueológicos nesta freguesia não se restringem ao castelo e às sepulturas cavadas na rocha. Há que assinalar ainda um razoável número de lagaretas, também elas inseridas na rocha e das quais referimos algumas.

A Nordeste do casario, a uns cem metros do castelo, encontra-se uma lagareta cavada na rocha, numa pequena crista entre os terrenos agrícolas que na aldeia chamam «Castanheiro» (Foto 1, Fig. 2).

Rasgada no granito, apresenta somente a zona de pisamento da uva, constituída por uma área sub-rectangular cujas paredes persistem conservadas do lado Noroeste, o mesmo não sucedendo na face oposta, ou seja, a Sudeste.

Apresenta no seu fundo uma ligeira inclinação de Sudoeste para Nordeste sem que se possa precisar, em face do actual estado de conservação da estrutura, se esse facto se relaciona com a técnica de escoamento do mosto para o exterior da lagareta. Tal falta de

perspectiva liga-se muito de perto com a situação de todo o quadrante Este da estrutura se encontrar muito alterado.

Fica ainda como informação – quanto à forma desta lagareta – que lhe são bem visíveis as duas cavidades de assentamento dos madeiramentos responsáveis pelo suporte do engenho de espremer a uva (Fig. 2).

Dimensões:

– Aresta média: 1,85 m

– Profundidade média: 0,38 m

Estando na Fonte da Concelha, que dista quase 1 Km para Sudoeste de Longroiva, e tomando o caminho que sobe da referida fonte para Sul, numa distância de aproximadamente 1,5 Km, deparar-se-á com o lugar popularmente conhecido por «Chão da Forca», nas imediações do qual existe uma exploração agrícola onde predomina a vinha.

Mesmo à face do caminho, encontra-se, num maciço e razoavelmente grande afloramento granítico, uma lagareta cavada na rocha e respectiva balsa de recolha do mosto.

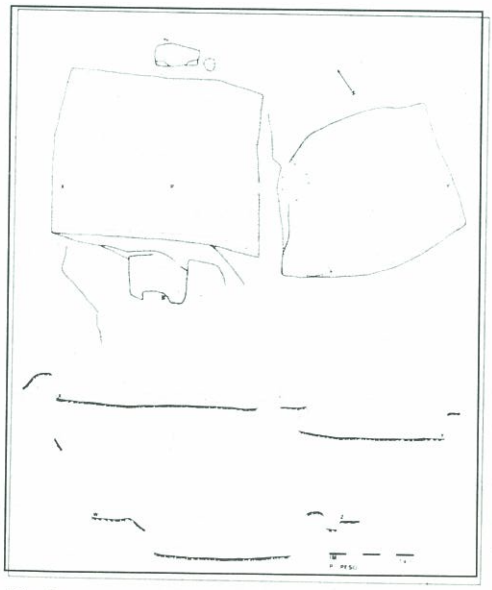


Fig. 3

Na presente estrutura, evidencia-se a zona de prensagem do fruto, a qual se talhou na parte mais baixa do afloramento, já que este ultrapassa largamente em cota a área em que a lagareta propriamente dita foi aberta (Fig. 3, corte transversal W-Z). Surge ainda outra área mais adequada, com espaço suficiente, a uma cota inferior, para elaboração da lagareta e colocação desta em posição favorável a um melhor aproveitamento do granito disponível para realização simultânea do pio de recepção do mosto.

A lagareta possui uma planta rectangular, um pouco trapezoidal (Foto 2), visto que tanto as larguras como os comprimentos surgem algo irregulares. As paredes são talhadas inclinadas para dentro em direcção ao fundo da lagareta. Conta ainda com duas cavidades de fixamento das traves da «prensa», sendo uma delas de configuração vulgar, rectangular e funda, apresentando uma pequena depressão anexa que possivelmente com ela se relaciona estrutural e funcionalmente. A outra possui uma configuração invulgar, de linha sub-quadrangular, tem pouca profundidade, sendo possível admitir que a

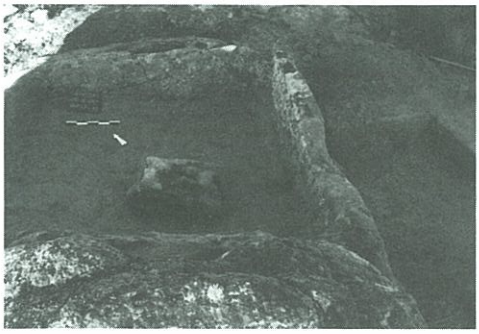


Foto 2 – Chão da Forca (Longroiva)

fixação dos madeiramentos se fizesse aí, parcialmente, no exterior da cavidade.
O fundo do lagar não dispõe de grande inclinação do pio, sendo o escoamento confiado a um canal aberto em sulco generoso e perfurado na parede Sudeste da lagareta. A queda do mosto realizava-se de modo bem directo para o interior do pio, pois que o canal de drenagem se encontra avançado em forma de bica (Foto 3).

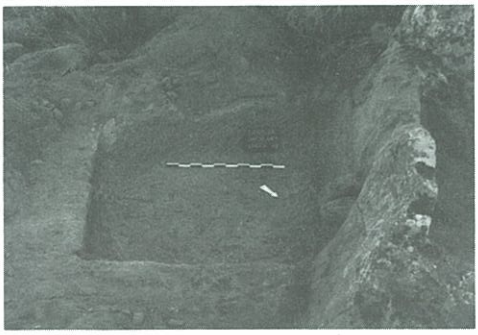


Foto 3 – Chão da Forca (Longroiva)

No interior da lagareta encontra-se uma pedra volumosa que interpretamos como podendo ser o peso da estrutura de esmagamento da uva.
Dimensões da lagareta:
– Comprimentos: 2,30 m; 2,50 m
– Larguras: 1,98 m; 1,92 m
– Pofundidade média: 0,36 m
Dimensões do pio:
– Perímetro superior: 7 m
– Profundidade média: 0,30 m
– Capacidade: superior a 900 l

A cerca de cem metros para Sul do lagar do «Chão da Forca», atravessando um campo de vinha, encontra-se no sítio de topónimo «Cruzinha», num afloramento granítico, uma outra estrutura cavada similar à anteriormente descrita, bastante deteriorada, porventura devido à passagem de máquinas agrícolas. Compõe-se de uma lagareta e de um pio de recolha do mosto.

A lagareta tem forma sub-trapezoidal, contribuindo as suas muito diferenciadamente dimensionadas arestas, para esse perfil (Fig. 4, Foto 4).

O seu fundo é acentuadamente inclinado em direcção à passagem ao pio.

A lagareta foi parcialmente destruída na sua parede Norte, lado onde surgem duas cavidades de assentamento do aparelho de apisoamento. Estes são paralelos e de traço rectangular, sendo um deles mais longo. Deste não existem elementos no lado oposto da lagareta, como é habitual. Tal faz supor que o mecanismo de prensagem se suspenderia apenas a partir daquele ponto, ou então terão desaparecido as supostas cavidades.

A passagem da lagareta para o pio faz-se através dum rego com canal de

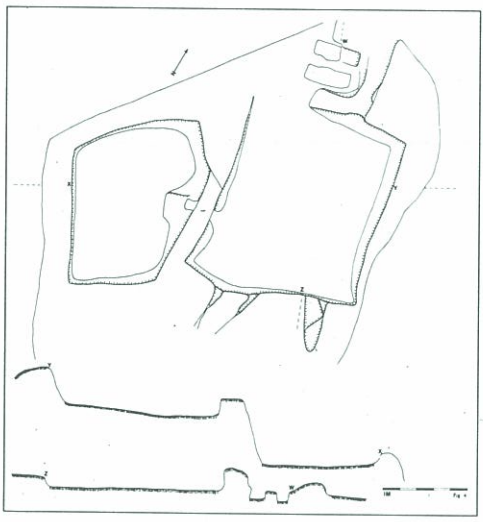


Fig. 4

escoamento. O canal foi aberto na parede Oeste da lagareta, dando seguimento ao rego, de boa dimensão, que faz o escoamento pela parede inclinada do pio. Este apresenta uma planta sub-trapezoidal, com um amplo cavamento na face Este, onde chegam o rego e o canal de drenagem, o mesmo não sucedendo do lado oposto onde esse cavamento é o menor de todos, quase vertical, conferindo-lhe pouca profundidade.

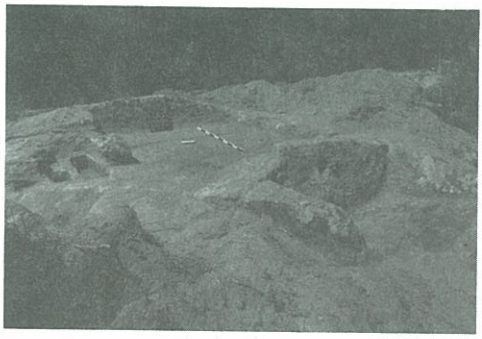


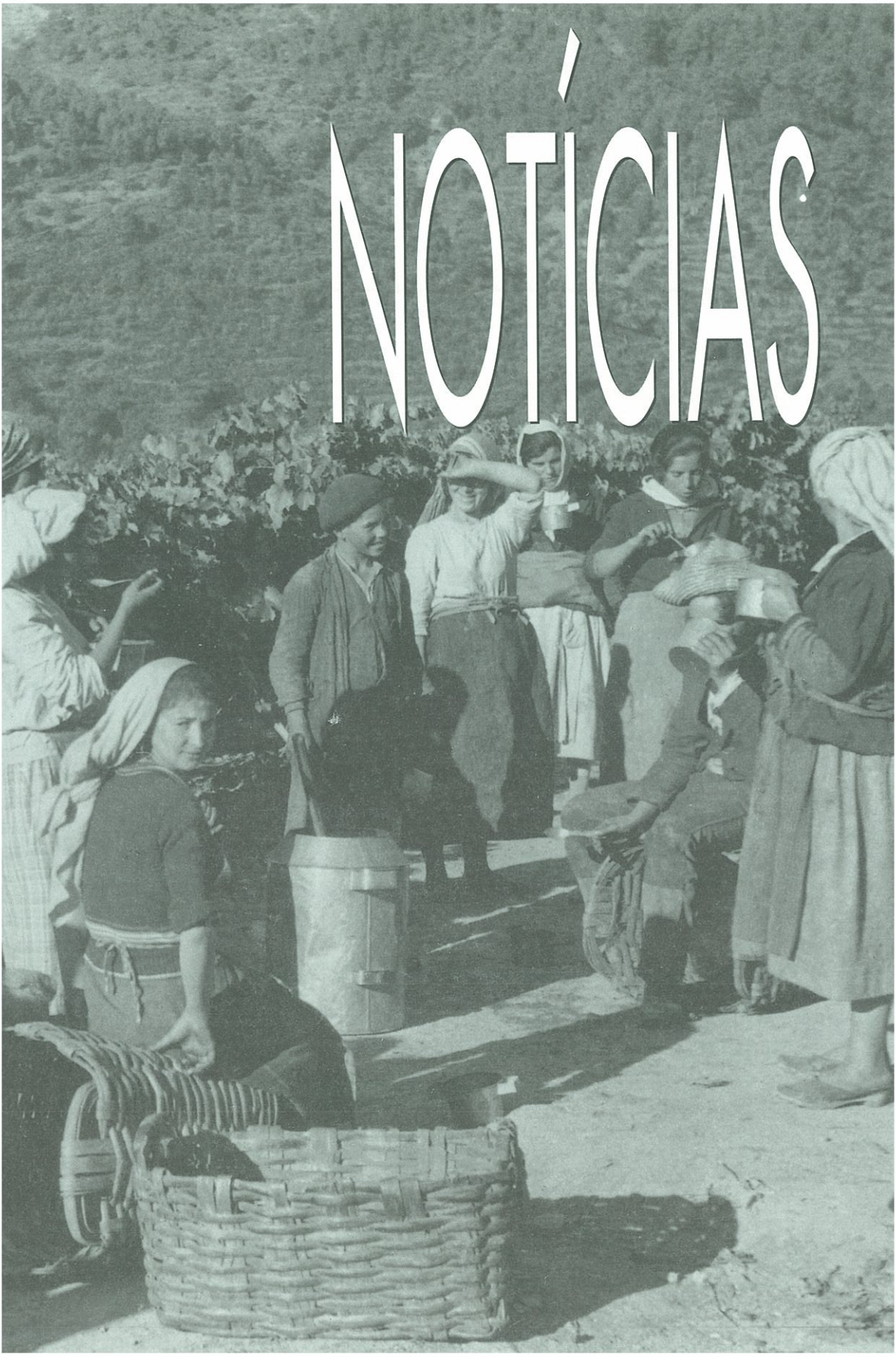
Foto 4 – Lagar da Cruzinha (Longroiva)

Dimensões da lagareta:
– Comprimentos: 2,10 m; 2,14 m
– Larguras: 1,90 m; 2,04 m
– Profundidade média: 0,12 m
Dimensões do pio:
– Perímetro superior: 6,20 m
– Profundidade média: 0,16 m
– Capacidade: aproximada dos 400 l





NOTÍCIAS



«Refeições do meio-dia». Foto Alvão, ca. 1940. Arquivo do Instituto do Vinho do Porto.

DOURO – Estudos & Documentos, vol. III (6), 1998 (2º), 253-257

O Douro em debate – Encontros na Casa da Calçada

Entre Setembro de 1998 e Novembro de 1999 decorrerá na Casa da Calçada, em Provesende, um ciclo de debates cujo programa inclui um vasto leque de questões, desde o património natural e histórico-cultural, à vitivinicultura e outras actividades agrícolas, ao turismo, às acessibilidades, à arte e à literatura.

O Encontros pretendem fazer um balanço da situação do Douro, nas suas multiplas facetas:

1. Reunir informação e ideias quanto ao desenvolvimento do Douro;
2. Aproximar instituições, actores regionais e locais e especialistas, gerando sinergias promissoras para a concretização de projectos;
3. Produzir e difundir uma memória dos Encontros, que contribua para gerar uma consciência colectiva sobre os problemas e potencialidades e uma confluência de vontades para o desenvolvimento.

Os Encontros são organizados pelo Círculo Miguel Torga, associação cultural sediada em S. Martinho de Anta, Sabrosa, em colaboração com a família Pimentel, proprietária da Casa da Calçada, e com o GEHVID, e contam com o apoio da CCRN – Prodouro, do IVP – Instituto do Vinho do Porto, da Fundação Rei Afonso Henriques e do Ministério da Cultura/Delegação Regional do Norte.

Os organizadores dos Encontros pretendem envolver todas as instituições e actores nacionais, regionais e locais preocupados com o desenvolvimento do Douro, incluindo autarcas, representantes institucionais de diversos sectores, técnicos, especialistas, investigadores, decisores políticos.

Cada um dos Encontros é animado por um painel de especialistas convidados, que introduz o tema em debate.

No final do ciclo, as grandes conclusões serão apresentadas em colóquio, que deverá reunir representantes das instituições nacionais, regionais e locais mais directamente ligadas às problemáticas do Douro. Será também a altura para definir orientações relativas à continuidade dos debates e concretização de iniciativas.

As actas dos Encontros serão publicadas com o apoio do Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto.

PROGRAMA DOS ENCONTROS DA CASA DA CALÇADA

TEMA 1: **DOURO EM MUDANÇA. OS DESAFIOS DO DESENVOLVIMENTO.**
ENCONTRO 1 – Douro em mudança. Os desafios do desenvolvimento.
26 de Setembro 98

TEMA 2: **O DOURO NA ENCRUZILHADA DA REGIONALIZAÇÃO.**
ENCONTRO 2 – O Douro na encruzilhada da regionalização.
10 de Outubro 98

TEMA 3: **PATRIMÓNIOS DURIENSES.**
ENCONTRO 3 – O património natural da região do Douro.
31 de Outubro 98

ENCONTRO 4 – Linhas de força da história do Douro.
15 de Novembro 98

ENCONTRO 5 – O património histórico-cultural da região do Douro.
27 de Março 99

ENCONTRO 6 – Arquitecturas e intervenções urbanísticas no Douro.
10 de Abril 99

ENCONTRO 7 – Douro, património mundial. Que fazer?
24 de Abril 99

TEMA 4: **DOURO, REGIÃO DE TURISMO.**
ENCONTRO 8 – Que turismo para o Douro? Balanço e perspectivas.
8 de Maio 99

TEMA 5: **A VINHA E OS VINHOS DO DOURO: TRADIÇÃO E MUDANÇA.**
ENCONTRO 9 – A viticultura duriense no panorama vitícola nacional: estado actual e perspectivas.
22 de Maio 99

ENCONTRO 10 – Vinhos do Porto e do Douro. Como transformar as potencialidades do sector em recursos de desenvolvimento para a região?
5 de Junho 99

ENCONTRO 11 – Ao encontro do consumidor: as questões da distribuição.
19 de Junho 99

ENCONTRO 12 – A investigação aplicada: novas técnicas na vinha e na adega.
3 de Julho 99

ENCONTRO 13 – O novo quadro institucional do sector do vinho do Porto: presente e futuro.
17 de Julho 99

ENCONTRO 14 – O associativismo.
25 de Setembro 99

TEMA 6: **NEM SÓ DE VINHO VIVE O DOURO: OUTROS RECURSOS DA AGRICULTURA DURIENSE.**
ENCONTRO 15 – Nem só de vinho vive o Douro: outros recursos da agricultura duriense.
9 de Outubro 99

TEMA 7: **DOURO: ACESSIBILIDADES PARA O FUTURO.**
ENCONTRO 16 – Douro: acessibilidades para o futuro.
23 de Outubro 99

TEMA 8: **O DOURO NA ARTE E NA LITERATURA.**
ENCONTRO 17 – O Douro na arte e na literatura.
6 de Novembro 99

Cister, um projecto de vida com 900 anos

A Comissão de Coordenação da Região Norte, após uma reunião internacional das Regiões Cistercienses ocorrida em Citeaux, em Setembro de 1997, tomou em mãos a organização das Comemorações Oficiais dos 900 Anos da Ordem Cisterciense. O GEHVID, pela a sua ligação à Região Duriense e ao Norte de Portugal foi escolhido como entidade executora do Projecto Cister na Região Norte de Portugal – 98, em colaboração com a CCRN e, pontualmente, com outras instituições.

O suporte histórico desta actuação do GEHVID prende-se com o facto de a primeira comunidade cisterciense documentalmente comprovada – e com carácter definitivo – se situar na região duriense: S. João de Tarouca. Outros cenóbios ali despontaram, posteriormente, reforçando a importância do Douro no contexto do Cister português e mesmo ibérico: Salzedas, Águias e Aguiar, bem como outras comunidades na periferia, a maior parte já depois da Idade Média e pertencentes ao ramo feminino.

Neste contexto, o GEHVID, convocou alguns investigadores de história religiosa (Victor Gomes Teixeira e José Ignacio de la Torre Rodríguez) e arqueologia (Ricardo Abrantes Teixeira) para colaborarem nesta tarefa de rememorizar a acção da Ordem de Cister (que entre nós não existe desde o decreto de 28 de Maio de 1834), tão edificante na história da terra portuguesa. Para além dos investigadores referidos, tem colaborado, com tarefas de coordenação científica, o Professor Geraldo Coelho Dias, OSB/FLUP.

Como objectivos práticos deste projecto, o GEHVID definiu a concretização de algumas iniciativas no âmbito da actualização dos estudos cistercienses para o Vale do Douro, divulgação da Ordem e sua História em Portugal e no Mundo, bem como da criação de instrumentos de trabalho para o futuro.

Assim, desde Fevereiro, o grupo de colaboradores do GEHVID lançou as bases conducentes à realização das seguintes iniciativas: um Seminário para professores, em Lamego e Tarouca, que decorreu em 2 e 3 de Outubro passado (*Cister na História e na Arte*); elaboração de um roteiro turístico (*Cister no Norte de Portugal*), cuja primeira edição foi apresentada no Dia do Douro, 23 de Setembro, no Pavilhão do Território da Expo 98, em Lisboa, estando já disponível a segunda edição; edição, em Fevereiro, do livro *Cister no Vale do Douro*. Além destes objectivos, de responsabilidade directa do GEHVID, também este Grupo apoiou algumas actividades desencadeadas pela CCRN, no âmbito do referido Projecto, como a construção de uma página na Internet, concurso fotográfico e concertos musicais.

Em termos de representação, intercâmbio e pesquisa científica, além de inúmeras consultas na Biblioteca Nacional e na Torre do Tombo, bem como noutros arquivos, os investigadores de GEHVID estiveram presentes em diversos congressos, colóquios e conferências, apresentando comunicações: Alcobaça (16-20 de Junho), Orense/Oseira (nesta abadia efectuaram mesmo retiros de estudo e observação do espaço e tempo de Cister) e entre 9 e 12 de Outubro, em Ávila, num conclave acerca da *Mística Cisterciense*, abrilhantado com a presença de D. Abade Geral da Estricta Observância, Pe. Bernardo de Olivera, que abriu a reunião e a fechou, anunciando o II Congresso. Os «verdadeiros místicos são os mártires», disse, aludindo, de forma sensível e plena aos mártires do Atlas, de 1996, mortos em nome de um ideal velho de 900 anos mas quotidianamente virado para o futuro. Ideias, património, realização, cultura, eis algumas das matrizes históricas de Cister, plantadas no Douro e dele irradiadas para Portugal inteiro.

Pe. Geraldo Coelho Dias, OSB/FLUP
Ricardo Teixeira, GEHVID
Vitor Teixeira, GEHVID
Jose Ignacio de la Torre, GEHVID

Itinerários Turístico-Culturais do Vale do Douro

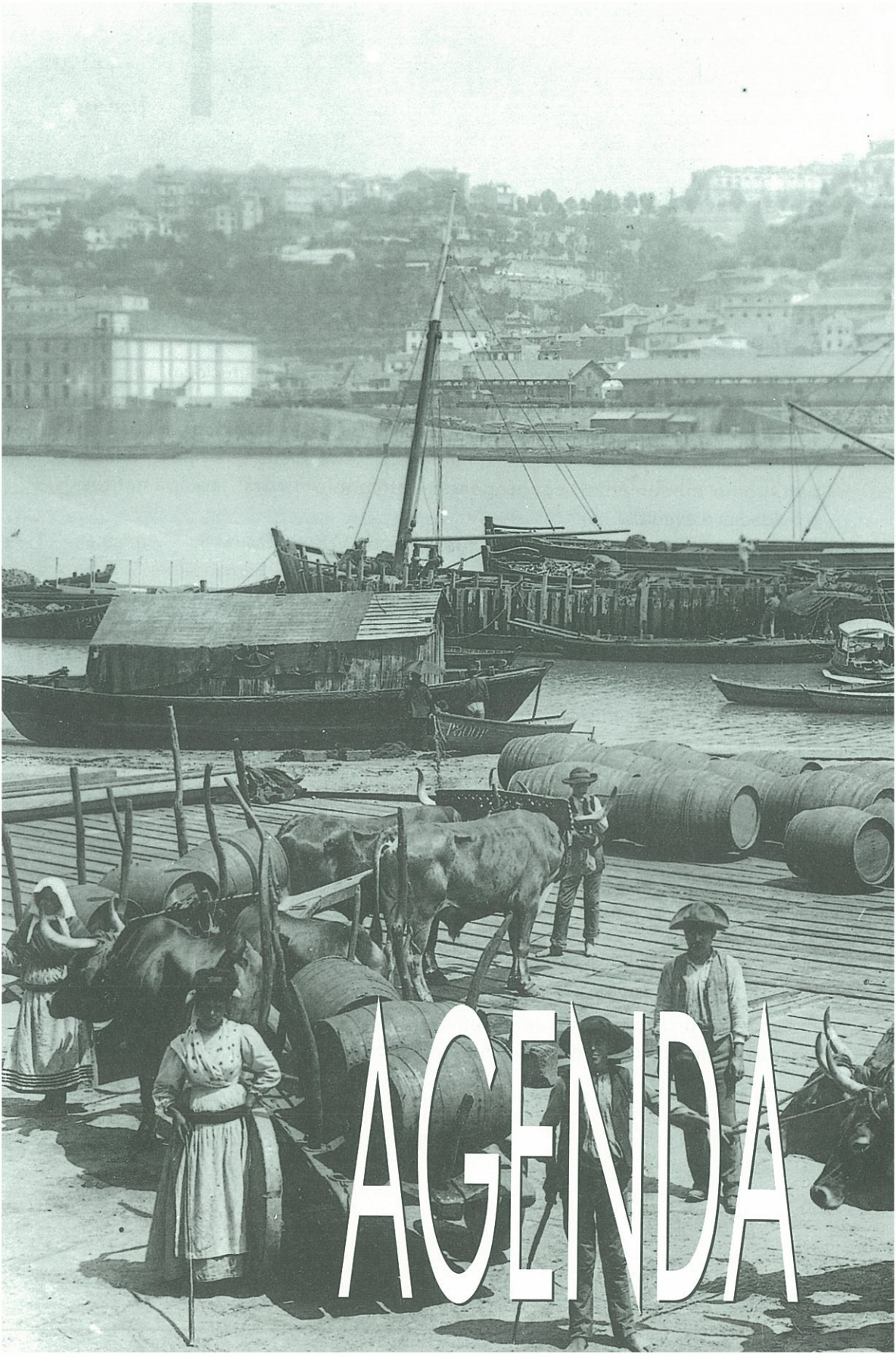
A Associação Comercial e Industrial de Lamego e Vale do Douro Sul (ACIL), no âmbito do PRODOURO, candidatou um projecto denominado «Gabinete dos Itinerários Turístico-Culturais do Vale do Douro», tendo sido aprovado em Julho de 1997 e homologado em Outubro do mesmo ano.

Este projecto turístico visa a criação de uma estrutura institucional, nas suas vertentes humanas e logísticas, capaz de dinamizar o fluxo turístico no Vale do Douro, através da criação e implementação de itinerários turísticos, ainda que complementados por um conjunto mais vasto de recursos que não apenas o património monumental, congregando património natural, equipamentos, actividades e eventos.

Abarcando numa primeira fase os concelhos do Vale do Douro Sul – Armamar, Cinfães, Lamego, Moimenta da Beira, Penedono, Resende, Sernancelhe, S. João da Pesqueira, Tabuaço e Tarouca – este gabinete pretende promover o potencial de desenvolvimento turístico de que beneficia a região. De facto, a região em causa possui, na vertente do turismo, um dos melhores potenciais de desenvolvimento endógeno, que se poderá traduzir, mediante projectos desta natureza, num efectivo incremento da actividade turística, com uma importante componente de investimento e de criação de emprego.

A implementação do projecto iniciou-se com a realização de um inventário do património artístico dos concelhos acima mencionados, levado a cabo pelas investigadoras Natália Fauvrelle e Susana Pacheco, respectivamente, investigadora e colaboradora do GEHVID. Este trabalho encontra-se concluído, tendo-se já optado pela constituição de uma rota temática em torno do património da época medieval e outra em torno do património da cidade de Lamego. A rota medieval, que atravessa a região, congrega também destinos complementares, nomeadamente, bons exemplos da época barroca.

Para o ano de 1999 está prevista a realização de um levantamento similar para a margem Norte, a desenvolver pelas mesmas investigadoras do GEHVID, uma vez que se revelou de grande interesse alargar o projecto a todo o vale do Douro.



AGENDA



«Vila Nova de Gaia. Desembarque de vinhos». Foto: Emílio Biel, ca. 1905

DOURO – Estudos & Documentos, vol. III (6), 1998 (2º), 261-262

I SIMPÓSIO DA ASSOCIAÇÃO INTERNACIONAL DE HISTÓRIA E CIVILIZAÇÃO DA VINHA E DO VINHO

O *Ayuntamiento de El Puerto de Santa María* (através do *Centro Municipal del Patrimonio Histórico*) e a Universidade de Cádis (através da *Unidad de Estudios Históricos del Vino*) acolhem, na passagem anual dos seus Encontros de Primavera, a celebração do *I Simpósio da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho*, em El Puerto de Santa María (Espanha), nos dias 18 a 20 de Março de 1999.

O tema central de trabalho – *Balanço crítico e novas linhas de investigação sobre a história da vitivinicultura* – engloba todos os aspectos em que, de forma central ou colateral, a vitivinicultura apresenta uma dimensão histórica. Isto é: engloba os aspectos agronómicos, enológicos, técnicos, geográficos, económicos, políticos, sociais, ideológicos, artísticos, literários, antropológicos, linguísticos, botânicos, biológicos, jurídicos, etc.

O Simpósio debruçar-se-á sobre a bibliografia existente e a investigação contemporânea respeitante à história da produção, ao comércio, ao consumo e à cultura da vinha, do vinho e dos seus derivados.

As comunicações poderão, portanto, tratar da historiografia vitivinícola existente até à data e das linhas de investigação em curso ou futuras sobre qualquer um dos múltiplos aspectos da história da vitivinicultura.

O Simpósio pretende: a) reunir, neste Encontro Internacional, o maior número possível de historiadores da vitivinicultura, a fim de propiciar o conhecimento pessoal e o intercâmbio directo de ideias e informação, b) realizar um balanço crítico da investigação sobre história da vitivinicultura nos países produtores e consumidores e c) debater as actuais linhas de investigação.

Os interessados deverão enviar as suas propostas de comunicação (título e resumo de uma página) até 30 de Novembro de 1998.

Secretariado do Simpósio:
Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho
Edifício San Luis – Plaza del Ave María s/n
11500 El Puerto de Santa María (Espanha)
Tel.:34/956/860022 Fax: 34/956/860023
E-mail: ptocultu@elpuertosm.es

Durante este Simpósio, irá ser também formalizada a constituição da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho, em cuja formação colaboraram José Luis Blanco (arqueólogo, OIV, Paris), Javier

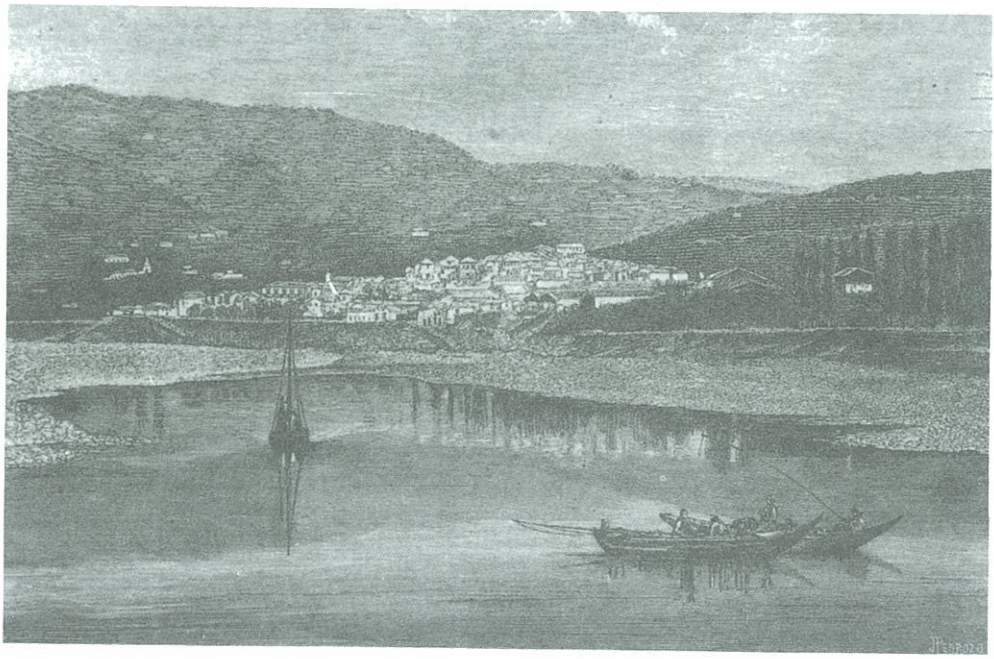
Maldonado Rosso (historiador, Unidad de Estudios Históricos del Vino, Cádis/El Puerto de Santa María), Philippe Roudié (geógrafo, Centre d'Études et Recherches sur le Vin, Bordéus) e Gaspar Martins Pereira (historiador, GEHVID, Porto).

A Associação Internacional visa facilitar o estabelecimento de contactos internacionais entre os investigadores de história da vinha e do vinho, essenciais para o desenvolvimento de estudos comparados, como tem vindo a ser defendido pelo GEHVID.

Apoiaram a edição deste número da revista
DOURO – Estudos & Documentos

Instituto do Vinho do Porto
Reitoria da Universidade do Porto
Reitoria da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Faculdade de Letras da Universidade do Porto
Governo Civil do Porto
José Vanzeller de Serpa Pimentel
Quinta do Infantado



O Douro junto à Régua. Gravura: J. Pedrozo, ca. 1875.

Boletim de Assinatura a enviar ao *GEHVID – Faculdade de Letras da Universidade do Porto* • Apartado 55038 • 4150 PORTO Codex

DOURO
Estudos & Documentos

Assinante individual (3.500$00)

Nome: .....

Morada: .....

Tel: ..... Fax: ..... Profissão: .....

Instituição: .....

Assinante institucional (4.000$00)

Nome: .....

Morada: .....

Tel: ..... Fax: ..... N° contribuinte: .....

N° de exemplares que deseja assinar: .....

Junto envio cheque n°..... do Banco .....
no valor de ..... à ordem do *Centro Leonardo Coimbra – Faculdade de Letras da Universidade do Porto (GEHVID)*, para assinatura individual/institucional (riscar o que não interessa) dos n°s ..... a ..... revista ***DOURO – Estudos & Documentos.***


GEHVID
Grupo de Estudos de História
da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto