

Douro

Estudos & Documentos

17

ACTAS DO PRIMEIRO ENCONTRO DE
HISTÓRIA DA VINDA E DO VINHO NO VALE DO DOURO

VOL. I

Parte I - História | Parte II - Industrial Process

Outubro de 2014

ISBN 978-989-981-00-0-0

Impressão e distribuição em Portugal e no estrangeiro: Associação Douro de História

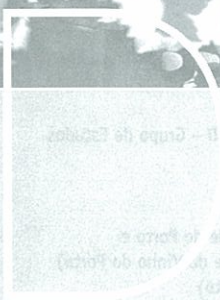
Associação Douro de História e Douro Wine

Associação de História

Associação de História e Douro Wine

1
2
3
4

os&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos
uroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos
is&DocumentosDouroEstudos&Documentos
umentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos
mentosDouroEstudos&Documentos
uroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos
is&DocumentosDouroEstudos&Documentos



Estudos Documentos 17

ACTAS DO 2º ENCONTRO INTERNACIONAL HISTÓRIA DA VINHA E DO VINHO NO VALE DO DOURO

Porto | Vila Real | Régua | S. João da Pesqueira
Outubro de 2004

Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto
Instituto dos Vinhos do Douro e Porto
Universidade do Porto
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

2004

DIRECCÃO

Jorge Monteiro (Presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto)

José Ângelo Novais Barbosa (Reitor da Universidade do Porto)

Armando Mascarenhas Ferreira (Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

Douro

Estudos · Documentos

17

• Publicação bianual • Ano 9 • 2004 • Nº 17

DIRECTOR-COORDENADOR

Francisco Ribeiro da Silva (Vice-Reitor da Universidade do Porto e Coordenador do GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto/FLUP)

CONSELHO CIENTÍFICO

António Manuel de Barros Cardoso (História Moderna/Faculdade de Letras da Universidade do Porto e Coordenador-Adjunto do GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto)

Aurélio Araújo de Oliveira (História Moderna/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

Gaspar Manuel Martins Pereira (História Moderna/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

Henrique Gomes de Araújo (Antropologia/Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto)

Lúcia Maria Cardoso Rosas (História da Arte Medieval/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

Maria Antonieta Cruz (História Contemporânea/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)

Maria Eunice da Costa Salavessa (Departamento de Engenharias Rural/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

SECRETARIADO

Silvia Trilho

PROPRIEDADE

Instituto dos Vinhos do Douro e 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

Via Panorâmica s/n

4150-564 PORTO – Portugal

Telefone 226077199 • Fax 226077156

E-mail: gehvid@letras.up.pt • www.letras.up.pt/gehvid

Concepção Gráfica: SerSilito - Maia

Assinatura anual (2 números)

Instituições: 20 €; Individuais: 17,5 €

Preço deste número: 15 €

Tiragem: 1000 exemplares

Depósito Legal: 98629/96

ISSN: 0873-3899

*Proibida a reprodução total ou parcial
do design gráfico desta obra sem autorização da SerSilito*

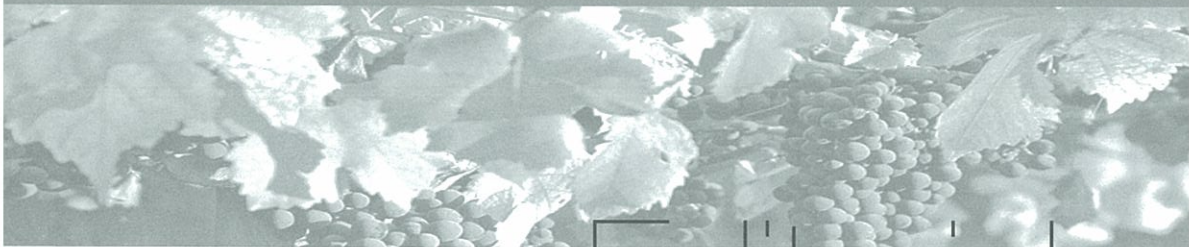
índice

| | |
|--|---|
| Editorial | 7 |
| Francisco Ribeiro da Silva | |
| 2º Encontro Internacional | 9 |
| História da Vinha e do Vinho no Vale do Douro – Programa | |

Comunicações

| | |
|---|-----|
| Vinos licorosos en las conmemoraciones españolas de entre siglos (del siglo xix al siglo xx) | 19 |
| Alberto Ramos Santana | |
| Vinhos da Invencível e de outras armadas | 31 |
| Amândio Jorge Morais Barros | |
| Socalcos do Olhar: O Douro de Oliveira e de Agustina | 53 |
| Anabela Branco de Oliveira | |
| A Casa de Tralhariz. Um estudo monográfico | 59 |
| Ana Margarida Portela • Francisco Queiroz | |
| Real Companhia Velha e Câmara Municipal do Porto: Um século de direcção comum (1756-1855) | 135 |
| Ana Silva Albuquerque de Oliveira Nunes | |
| Os estrangeiros no Porto do Vinho (Século xviii) | 161 |
| António Barros Cardoso | |
| Historinhas de Galegos no Douro | 181 |
| António Cabral | |

| | |
|--|-----|
| Precipitações extremas na região demarcada do Douro: consequências geo-ambientais António Pedrosa • Márcio Martins | 195 |
| Processos de erosão acelerada. Região Demarcada do Douro: um património em risco António de Sousa Pedrosa • Márcio Ribeiro Martins • Fantina Tedim Pedrosa | 213 |
| Arquivos e bibliotecas da vinha e do vinho no Douro: aplicação teórico-prática de um modelo científico e sistémico Armando Malheiro da Silva | 239 |
| Do Vinho e da Vide em Portugal outra faceta da História dos Vinhos e da Vinha Aurélio de Oliveira | 273 |
| Bibliografia de história económica sobre la vitivinicultura aparecida entre 1998-2002 Aurora Gámez Amián | 291 |
| Notícias de catástrofes no Douro: uma leitura geográfica da dinâmica do meio físico Carlos Bateira • Ângela Seixas • Susana da Silva Pereira | 319 |
| As origens da vinha no planalto de Alijó – o contributo da Arqueologia Carlos A. Almeida • Ana Paula Almeida | 345 |
| A acção sócio-institucional duriense em 1926 Carla Sequeira | 359 |



Editorial

151010E



F r a n c i s c o R i b e i r o d a S i l v a

1 – Mais uma vez as páginas da Revista «Douro Estudos & Documentos» dão acolhimento às comunicações de um Congresso Internacional convocado e dirigido pelo GEHVID, no âmbito do 10º aniversário da sua fundação. Desta vez chamou-se ao evento 2º Encontro Internacional da História da Vinha e do Vinho no Vale do Douro, ainda que se pensasse e admitisse desde a primeira hora que algumas comunicações pudessem situar-se noutras coordenadas geográficas e em outros vinhos que não os do Douro.

Porquê utilizar os números da Revista para publicar as comunicações e não optar por fazê-lo em livro autónomo de Actas? Não sairá prejudicada a imagem da Revista dado que, como já escrevemos em anterior Editorial, é nosso propósito convertê-la numa referência europeia nos domínios da História da Vinha e do Vinho? Como é sabido, num Colóquio internacional aberto, a qualidade científica das comunicações pode ser desigual. Nesse aspecto, ao optar por reservar três números da Revista para as comunicações do dito Encontro, corremos alguns riscos. Por outro lado, alguns artigos de alto nível poderão ter que esperar mais algum tempo para verem a luz do dia.

Mas não é nada que outras Revistas de renome não tenham feito. E, acrescentando-se, os condicionalismos financeiros nem sempre são amigos das melhores soluções. Optando por esta solução, tornou-se mais expedita a publicação das comunicações.

De qualquer modo, ficam salvaguardadas algumas linhas programáticas essenciais do estatuto editorial da Revista. A primeira é o fortalecimento da internacionalização da Revista: Portugal, Espanha, França, Grécia, Brasil estiveram representados no Congresso conforme testemunham os artigos publicados. Outra é o intercâmbio entre Universidades. Não só as do Porto e de Trás-os-Montes em

cujos territórios envolventes decorreram as sessões mas também outras, públicas e privadas, mais próximas ou mais distantes das que fornecem investigadores ao Grupo. Outra é a interdisciplinaridade. Embora a história ocupe parte substancial, a geografia, a economia, a sociologia, a história de arte, a arqueologia, a arquitectura, o enoturismo, as viagens, a literatura, a geologia, a saúde, a arquivística, a etnologia não deixam de marcar agradável presença.

2 – Vencidos mais de dez anos de actividade do GEHVID, manifestada em diversos campos desde a investigação à edição, desde a realização de congressos e reuniões científicas à promoção de pequenos cursos e séries de conferências, desde a publicação de fontes e documentos à elaboração de dissertações de mestrado e doutoramento, talvez seja a altura de alargar o seu âmbito programático e de tornar mais flexível a estrutura jurídica do grupo. Por que não alargar os estudos sobre história do vinho e da vinha a todo o país sem deixar de manter um olhar preferencial sobre o Douro e a sua região demarcada? Por que não transformar o grupo GEHVID numa associação de espectro amplo, sem abandonar nem sequer enfraquecer a marca original e a sua ligação existencial à Universidade? É o desafio que se nos coloca presentemente. A ele queremos dar uma resposta adequada que abra novos caminhos.

2.º Encontro Internacional História da Vinha e do Vinho no Vale do Douro

Comissão de Honra

Presidente da República
Ministra da Ciência e do Ensino Superior
Ministro da Cultura
Governador Civil do Porto
Presidente da Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Norte
Reitor da Universidade do Porto
Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro
Presidente do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto
Presidente da Câmara Municipal do Porto
Presidente da Câmara Municipal de Torre de Moncorvo
Presidente da Câmara Municipal de Armamar
Presidente da Câmara Municipal de Alijó
Presidente da Câmara Municipal de Tabuaço
Presidente da Câmara Municipal de Sabrosa
Presidente da Câmara Municipal Murça
Presidente da Câmara Municipal São João da Pesqueira
Presidente da Câmara Municipal de Figueira de Castelo de Rodrigo
Presidente da Câmara Municipal Mesão Frio
Presidente da Câmara Municipal Santa Marta de Penaguião
Presidente da Câmara Municipal Carrazeda de Ansiães

Comissão Científica

António Barros Cardoso
Aurélio de Oliveira
Carlos Brochado de Almeida
Eunice Salavessa
Francisco Ribeiro da Silva
Gaspar Martins Pereira
Henrique Gomes de Araújo
José Marques
José Augusto Pereira de Sotto Mayor Pizarro
Lúcia Rosas
Luís A. De Oliveira Ramos
Luís Miguel Duarte
Maria Antonieta Cruz
Olinda Santana
Javier Maldonado Rosso
Philippe Roudié
Alberto Ramos Santana
Aurora Gámez Amián

Comissão Organizadora

António Barros Cardoso
Olinda Santana
Vítor Teixeira
António Pires
Sílvia Trilho

Secretariado

Bárbara Machado
Sandra Coutinho
Olinda Ribeiro

P R O G R A M A

14 de Outubro – Porto

MANHÃ – FLUP – Auditório Nobre – Via Panorâmica s/n 4150-564 Porto

- 9.00h Recepção e entrega da documentação aos participantes.
- 9.30h Sessão de abertura presidida pelo Magnífico Reitor da Universidade do Porto
- 10.00h **Início dos trabalhos**
Presidente da mesa – Prof. Doutor Luís A. de Oliveira Ramos – UP
- 10.00h *Dez anos depois: O Gehvid e a Investigação Histórica sobre a Vinha e o Vinho no Vale do Douro.*
Prof. Doutor Gaspar Martins Pereira – UP
- 11.30h *Uma outra História da Vinha e do Vinho*
Prof. Doutor Aurélio de Oliveira – UP
- 11.30h Pausa para café**
- 11.45h *Os Ingleses e a Companhia do Alto Douro (1793-1800). Visita a um documento conhecido*
Prof. Doutor Francisco Ribeiro da Silva – UP
- 12.15h *Orígenes del Fino: un vino diferente entre los generosos.*
Prof. Doutor Javier Maldonado Rosso – Universidade de Cádiz
- 13.00h Almoço no Círculo Universitário do Porto**

TARDE – Sessões de trabalho

AUDITÓRIO DA BIBLIOTECA ALMEIDA GARRETT

- 14.30h **Início dos trabalhos**
Presidente da mesa – Prof. Doutor Javier Maldonado Rosso – Universidade de Cádiz
- 14.30h *Agunos Caracteres de la Vid y el Vino del Priorato en el Siglo XIX.*
Prof.^a Dr.^a Maria de la Concepción Estella Álvarez – Universidade de Madrid
- 15.00h *A Integração Empresarial na Companhia dos Vinhos*
Prof. Doutor Fernando de Sousa – UP
- 15.30h *O Vinho do Douro em Lamego no século XIX*
Dr. João Nunes de Oliveira – Universidade de Coimbra
- 16.00h *A Adega Cooperativa de Favaços.*
Dr. Jorge Filipe Pereira de Araújo e Dr. Miguel Alexandre Costa
- 16.30h Pausa para café**

TARDE – Sessões de trabalho

AUDITÓRIO DA BIBLIOTECA ALMEIDA GARRETT

- 17.00h **Início dos trabalhos**
Presidente da mesa – Prof. Doutor Gaspar Martins Pereira – UP
- 17.00h *Proposta para a sobrevivência do Douro Vinhateiro.*
Dr. Luís Roseira
- 17.30h *O Cativo dos Socalcos Durienses*
Dr. Fernando Peixoto
- 18.00h *Transformações tecnológicas do Vinho do Porto: 1680-1995.*
Dr. Marc Jacquinet
- 18.30h *Esboço Sócio-Cultural do Homo-Duriense.*
Dr. Manuel da Silva Marques
- 19.00h *O espaço rural e a viticultura nas regiões Serra Gaúcha e Vale dos Vinhedos*
Prof.^a Doutora Ivanira Falcade – Universidade de Caxias do Sul – Brasil

TARDE – Sessões de trabalho

CASA TAIT

- 14.30h **Início dos trabalhos**
Presidente da mesa – Prof. Doutor Jorge Martins Ribeiro – UP
- 14.30h *Os ingleses no Porto do Vinho (1700-1756)*
Prof. Doutor António Barros Cardoso – UP
- 15.00h *Los comerciantes extranjeros y el vino en la Málaga del siglo XVIII.*
Prof.^a Doutora Aurora Gamez Amían Universidade de Málaga
- 15.30h *Provesende: identidade de uma aldeia vinhateira.*
Dr.^a Márcia Alexandra Santos Barros
- 16.00h *Port Wine Expost Prices, 1702-1914*
Prof. Doutor Norman Bennet – Universidade de Bóston
- 16.15h *Os mercadores de Vinho no Porto, na época de Pombal (1757-1772)*
Dr.^a Marta Centeno
- 16.45h **Pausa para café**

TARDE – Sessões de trabalho

CASA TAIT

- 17.00h **Início dos trabalhos**
Presidente da mesa – Prof. Doutor Aurélio de Oliveira – UP
- 17.00h *Exportação de Vinhos para a Índia.*
Prof. Doutor Jorge Manuel Martins Ribeiro – UP
- 17.30h *Os vinhos da Invencível e de outras armadas.*
Dr. Amândio Barros

- 18.00h *Besteiros do Conto e privilegiados no Douro Vinhateiro*
Dr.^a Maria Fernanda Santos – UP
- 18.30h *Exportação de produtos do Douro entre 1818 e 1825.*
Dr. Gonçalves Guimarães
- 19.00h *Real Companhia Velha e Câmara Municipal do Porto:
Um Século de direcção comum (1756-1852)*
Dr.^a Ana Sílvia Albuquerque Nunes – Universidade Portucalense
- 20.00h **Concentração dos participantes no Palácio de Cristal – Transporte em autocarro para as
Caves Romariz – Vila Nova de Gaia**
- 21.00h **Cocktail – Gentileza da Romariz Vinhos – S.A
Actuação do Grupo de Professores de Braga
Prova cega de vinhos do Porto**

15 de Outubro – Porto

MANHÃ – Sessões de trabalho

AUDITÓRIO DA BIBLIOTECA ALMEIDA GARRETT

- 9.30h **Início dos trabalhos**
Presidente da mesa – Prof.^a Doutora Aurora Gamez Amían – Faculdade de Ciências
Económicas y Empresariales – Universidade de Málaga
- 9.30h *Para uma introdução ao Douro Ilustrado do Visconde de Vila Maior*
Prof. Doutor Luís Oliveira Ramos – UP
- 10.00h *Manuel Moreno de Mora: industrial Bodeguero.*
Prof. Doutor Juan Ramon Cirici Narvaez – Universidade de Cádiz
- 10.30h *El Marques de Bertemati y la Colonia Agrícola de Campano.*
Prof. Doutor José Marchena Domínguez – Universidade de Cádiz
- 11.00h **Pausa para café**
- 11.30h *El vino de o Porto en el Pensamiento Económico.*
Prof. Doutor Jose Antonio Negrín de la Peña – Universidad Castilla la Mancha
- 12.00h *Creating a mass market for wine: Britain 1850-1914*
Prof. Doutor James Simpson – Universidade Carlos III de Madrid
- 12.30h *Manifestações Durienses em torno da Política Vinhateira Liberal na 1ª metade do Séc. XIX.*
Dr.^a Célia Taborda

MANHÃ – Sessões de trabalho

CASA TAIT

- 9.30h **Início dos trabalhos**
Presidente da mesa – Prof. Doutor António Barros Cardoso – UP
- 9.30h *Aspectos do quotidiano duriense oitocentista.*
Prof.^a Doutora Maria Antonieta Cruz – UP

- 10.00h *A Acção Sócio-Institucional Duriense em 1926*
Dr.ª Carla Sequeira
- 10.30h *Saber Sever: Geios de escrita e história (Stº Adrião de Sever, 1950-1960).*
Prof.ª Dr.ª Maria Otília Pereira Lage e Dr. Jorge Bessa Lage
- 11.00h Pausa para café**
- 11.30h *O nacionalismo católico em Portugal e as questões vitivinícolas (1901-1910.)*
Prof. Doutor Eduardo Cândido Cordeiro Gonçalves – Instituto Superior da Maia
- 12.00h *Tendências da mortalidade associada ao consumo de Vinho no Vale do Douro.*
Prof.ª Doutora Fantina Tedim Pedrosa e Dr.ª Cassilda Freitas – UP
- 12.30 *Os Mapas do vinho.*
Prof. Doutor Hélder Marques e Dr. Mário Gonçalves Fernandes – UP
- 13.30h **Almoço no Círculo Universitário do Porto**

TARDE – Sessões de trabalho

AUDITÓRIO DA BIBLIOTECA ALMEIDA GARRET

- 15.00h **Início dos trabalhos**
Presidente da mesa – Prof. Doutor Armando Malheiro da Silva – UP
- 15.00h *Vinos Generosos em las celebraciones Espanolas.*
Prof. Doutor Alberto Ramos Santana – Universidade de Cádiz
- 15.30h *Historinhas de Galegos no Douro*
Dr. António Cabral
- 16.00h *A Arqueologia de cinco lagaretas escavadas na rocha.*
Dr. Cláudio Laranjeira
- 16.30h *A Casa de Tralhariz – Um estudo Monográfico.*
Dr.ª Ana Margarida Portela em co-autoria com Prof. Doutor Francisco Queiróz
- 17.00h *O Banquete, o Discurso e o Vinho – o tratado de comércio de 1908.*
Prof. Doutor Henrique Gomes de Araújo – UP

TARDE – Sessões de trabalho

CASA TAIT

- 15.00h **Início dos trabalhos**
Presidente de mesa – Prof. Doutor Alberto Ramos Santana – Universidade de Málaga
- 15.00h *The Wine in Athenian Mythology.*
Prof.ª Doutora Lambropoulou Voula – Universidade de Atenas
- 15.30h *A capela sepulcral da família Ferreira – Relações sócio-artísticas entre o Porto e a Régua na década de 1840.*
Prof. Doutor Francisco Queiróz
- 16.00h *Arquivos e Bibliotecas da Vinha e do Vinho no Douro: uma visão sistémica.*
Prof. Doutor Armando Malheiro da Silva – UP
- 16.30h *Fontes de Informação sobre a Região Demarcada do Douro.*
Dr.ª Madalena Maria Seabra de Paiva Brandão

- 17.00h *Subsídios para o estudo da viticultura em Urros*
Prof. Doutor Vítor Teixeira – Universidade Católica do Porto
- 17.30h **Mini - cruzeiro no Rio Douro (gentileza da Empresa Douro – Azul) – Cais da Ribeira**
Lançamento do Livro “Vinhos de Escala e Negócios das Ilhas – Para uma História das relações do Porto com os Arquipélagos Atlânticos no Séc. XVI”, de Amândio Morais de Barros
Porto de Honra (gentileza da Firma Ramos Pinto)
- 19.00h **Visita ao Museu do Vinho do Porto**
- 21.00h **Jantar no Círculo Universitário do Porto**

16 de Outubro

7.30h – Viagem em autocarro – Concentração Palácio de Cristal – Partida para Vila Real

MANHÃ – Sessões de Trabalho

UTAD – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro – Aula Magna

- 9.30h Sessão de Abertura presidida pelo Magnífico Reitor da UTAD – Prof. Doutor Armando Mascarenhas Ferreira
- 10.00h **Início dos trabalhos**
Presidente de mesa – Prof. Doutor Artur Cristóvão – UTAD
- 10.00h *A Literatura, Memória cultural do Património Vitivinícola do Douro.*
Prof.^a Doutora Maria Assunção Morais Monteiro – UTAD
- 10.30h *Um Traço Cultural do alto Douro Vinhateiro.*
Prof.^a Arquitecta Eunice Salavessa – UTAD
- 11.00h **Pausa para café**
- 11.30h *Processos alternativos de manutenção do solo e controlo de infestantes em vinhas do Alto Douro.*
Prof. Doutor José Ribeiro, Prof. Doutor António José de Magalhães, Eng.º Fernando Alves, Eng.^a Branca Macedo – UTAD
- 12.00h *Condução da Vinha da Região do Douro – intervenções em verde.*
Prof. Doutor Jorge Queiroz
- 13.30h **Almoço na Quinta do Monte Bravo (Ervedosa do Douro) – Gentileza da Câmara Municipal de S. João da Pesqueira**

TARDE – Sessões de Trabalho

AUDITÓRIO DE S. JOÃO DA PESQUEIRA

- 16.00h **Início dos trabalhos**
Presidente de mesa – Prof.^a Doutora Olinda Santana – UTAD
- 16.00h *Os marinheiros do Douro no fim da viagem: uma leitura da obra de “Porto Manso” de Alves Redol.*
Dr. João Sequeira Rodrigues – UTAD

- 16.30h *O Vocabulário da Vindima na Literatura Torguiana.*
Dr.^a Graça Almeida/ Prof.^a Doutora Olinda Santana/ Dr.^a Rute Fonseca – UTAD
- 17.00h *A Linguagem do Douro em duas gerações de Escritores/ João de Araújo Correia e Camilo de Araújo Correia.*
Dr. Antônio Borges/ Prof.^a Doutora Olinda Santana / Dr.^a Sofia Gouveia – UTAD
- 17.30h Pausa para café**
Início dos trabalhos
Presidente da mesa – Prof.^a Doutora Maria da Assunção Morais Monteiro – UTAD
- 18.00h *Propostas para um Itinerário Cultural no Douro.*
Dr. José Moreira, Dr.^a Mónica Dinis, Prof.^a Doutora Olinda Santana,
Dr.^a Rosa Monteiro – UTAD
- 18.30h *Os socos do olhar: o Douro de Oliveira e Agustina.*
Prof.^a Doutora Anabela Dinis Branco de Oliveira – UTAD
- 19.00h *Continuidade e mudança na Paisagem do Alto Douro Vinhateiro: percepção e atitudes dos visitantes e turistas.*
Prof.^a Doutora Lúcia Madureira – UTAD
- 21.00h Jantar na Quinta do Porto – Gentileza da Sogrape Vinhos**

17 de Outubro – Régua

MANHÃ – Sessões de Trabalho

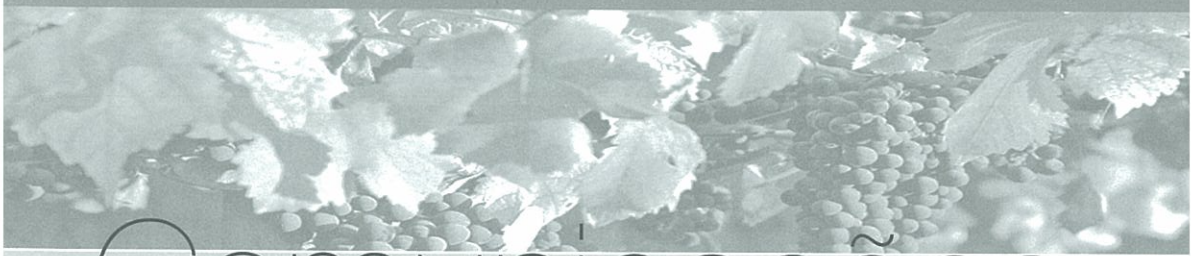
SOLAR DO VINHO DO PORTO

- 9.30h **Início dos trabalhos**
Presidente de mesa – Prof.^a Doutora Maria Helena Pina – UP
- 9.30h *A Vinha no Planalto de Alijó – o contributo da Arqueologia.*
Prof. Doutor Carlos Brochado de Almeida e Dr.^a Ana Paula Brochado Almeida – UP
- 10.00h *Antigos lagares cavados na rocha no planalto do Alijó.*
Dr. João Viana Antunes e Dr. Pedro Baére de Faria
- 10.30h *Processos de erosão acelerada na Região Demarcada do Douro*
Prof. Doutor António Pedrosa, Prof. Doutor Márcio Martins,
Prof.^a Doutora Fantina Pedrosa – UP
- 11.00h Pausa para café**
- 11.15h *Notícias de catástrofes no Douro: uma leitura geográfica da dinâmica do meio-físico.*
Dr.^a Ângela Alice Seixas, Prof. Doutor Carlos Bateira, Dr.^a Susana da Silva Pereira – UP
- 11.45h *Precipitações extremas na Região demarcada do Douro: Consequências Geo-Ambientais.*
Prof. Doutor António Pedrosa e Prof. Doutor Márcio Domingos Alves Ribeiro Martins
- 12.15h *Enoturismo nas Regiões vitivinícolas Serra Gaúcha e Vale dos Vinhedos.*
Prof.^a Doutora Ivanira Falcade – Universidade de Caxias do Sul – Brasil
- 12.45h *Alto Douro Vinhateiro Patrim. da Humanidade: Provisão economicamente eficiente*
Dr.^a Lina Lourenço e Prof. Doutor João Rebelo – UTAD
- 13.00h Almoço no Solar do Vinho do Porto – Gentileza do IVDP – Instituto dos Vinhos do Douro e Porto**

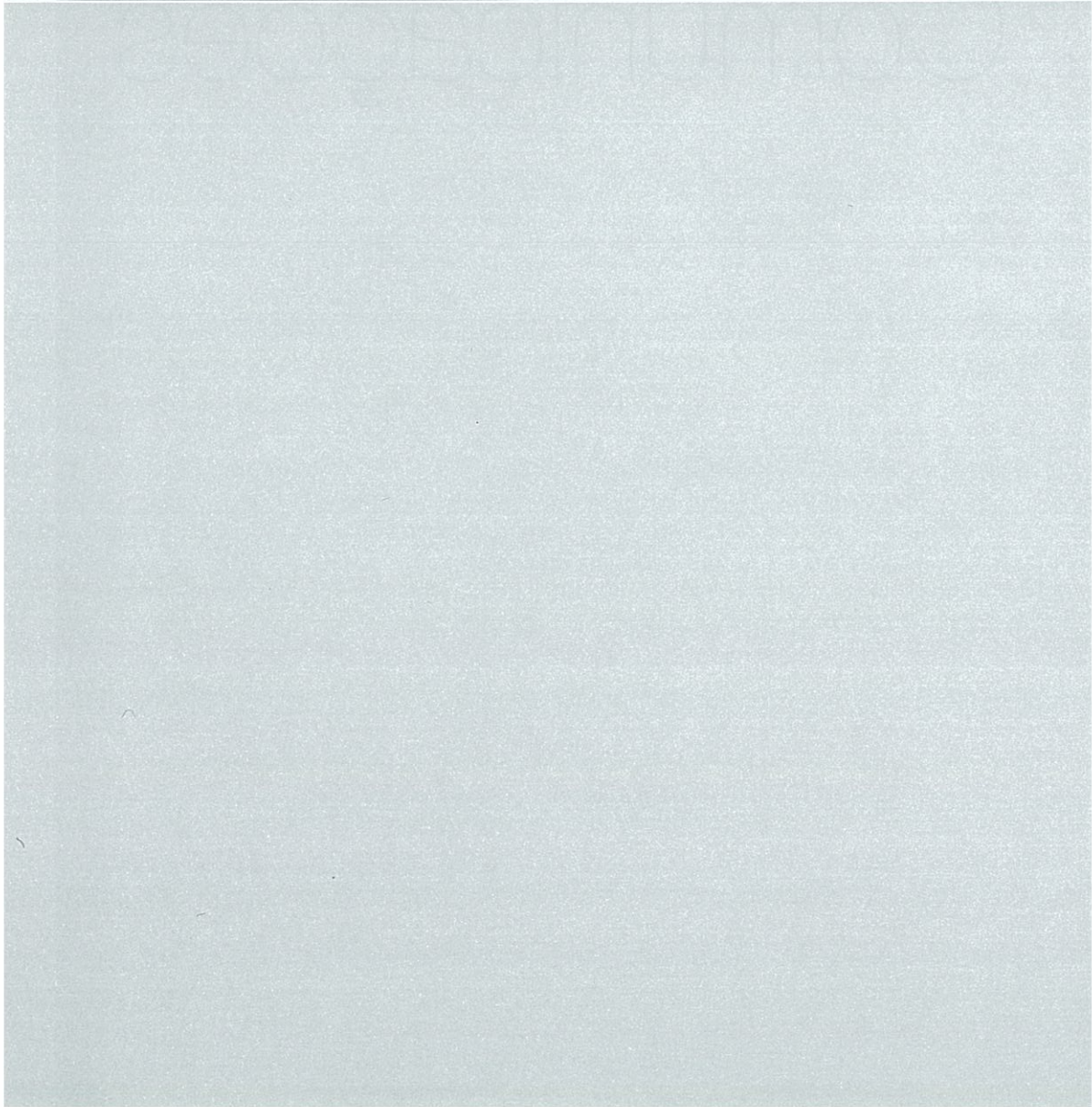
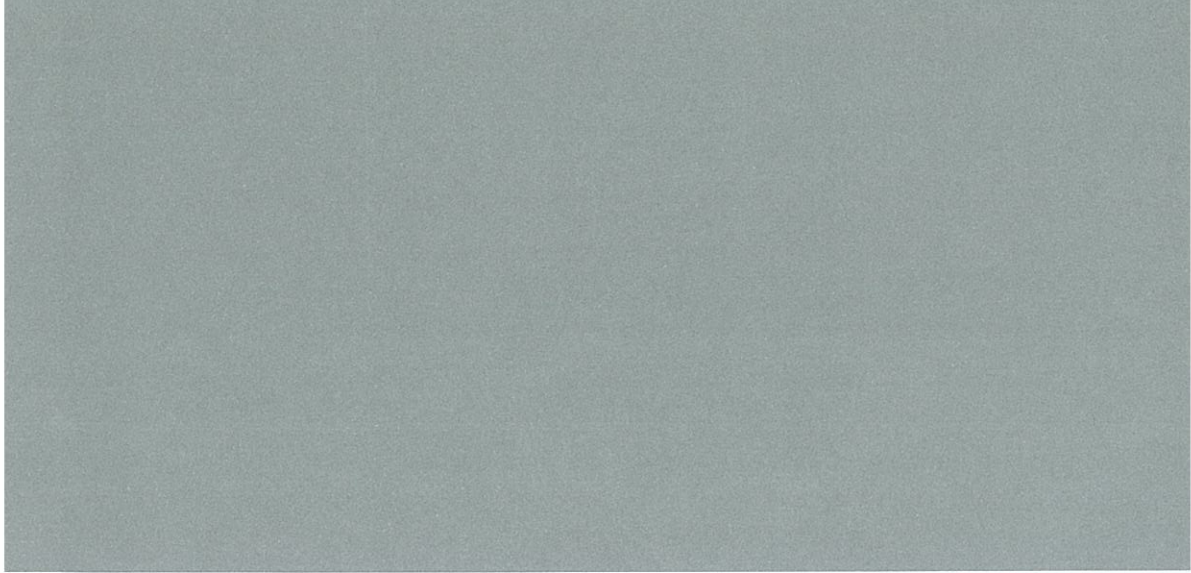
TARDE – Sessões de Trabalho

SOLAR DO VINHO DO PORTO

- 15.30h **Início dos trabalhos**
Presidente de mesa – Prof. Doutor Carlos Brochado de Almeida
- 15.30h *Douro – Casa do Douro – Produtores*
Dr. Francisco Júlio Marinho Oliveira Passos
- 16.00h *Os Compromissos dos Tanoeiros*
Dr. Silvestre Lacerda – Arquivo Distrital do Porto
- 16.30h *Trabajos de caviña em la rioja medieval*
Dr. Fernando Andres Barrio – Museu del Vino y Bodegas
- 17.00h *Alguns aspectos da estrutura fundiária das explorações vitivinícolas durienses*
Prof. Doutora Maria Helena Pina – UP
- 17.30h **Sessão de Encerramento presidida pelo Sr. Presidente do IDVP – Instituto dos Vinhos do Douro e Porto**, Engenheiro Jorge Monteiro.
- 18.00h **Visita à Quinta da Pacheca – Régua – Lanche Regional.**



Comunicações





Vinos licorosos en las conmemoraciones españolas de entre siglos (del siglo XIX al siglo XX)

Alberto Ramos Santana *

Entre los asuntos relacionados con la Historia del Vino, el del consumo concreto, el de los gustos privados sobre la tipología de los vinos para consumir en cada ocasión, es, posiblemente, de los menos tratados. La razón puede estar en la dificultad de encontrar fuentes que nos aproximen a los gustos particulares de los consumidores, pues si ha sido relativamente complicado investigar la tipología de los vinos elaborados por las bodegas y, lo que es casi tan importante, la evolución de su elaboración en el tiempo, así como los procesos de comercialización al por mayor del producto vinícola, pocas fuentes documentales nos reflejan de manera certera cómo, cuándo y qué tipo de vino prefería el cliente final, el consumidor privado.

Sin embargo existen fuentes más o menos directas que nos pueden dar pistas verosímiles sobre los gustos del consumidor. De una parte está la correspondencia de los bodegueros con los minoristas, con los taberneros, que compraban vino en función, casi siempre, del gusto de sus clientes. Existen además otras fuentes cuya dificultad estriba, no en la localización, sino en los frutos de su explotación. Como muestra de lo que queremos decir están los libros de viajes, donde habitualmente el cronista, el viajero, da referencias de lo que comía y bebía, sobre todo, cuando su viaje describe un país extranjero. En este sentido las crónicas de los viajeros románticos y decimonónicos en general, suelen ofrecer información, una información que se encuentra dispersa en el conjunto de una crónica a veces larga, por lo que muchas veces se ha desechado recurrir a ella por el tiempo necesario para la localización de la referencia que interesa.

* Unidad de Estudios Históricos del Vino de la Universidad de Cádiz

Otra fuente que se caracteriza por su dispersión es la de los menús y cartas de los restaurantes y ventas donde se servían vinos junto a las comidas. No ha sido frecuente que se guarden los tarjetones en los que se anunciaba cuáles eran los manjares y bebidas que se iban a servir en comidas de negocios, de amistad o reuniones políticas. Pero cuando se pueden localizar la información que ofrecen, pese a su dispersión, es verdaderamente rica. Igualmente tampoco ha sido frecuente que las crónicas de prensa, que recogen celebraciones y homenajes que se efectúan a través de un almuerzo o cena, recojan los menús consumidos, pero también en los casos donde el periodista se ha detenido a anotar los platos y vinos consumidos, la información es destacable.

El trabajo que presentamos gira en torno a las fuentes antes mencionadas¹. En otras ocasiones hemos anotado referencias de viajeros en España sobre los platos y caldos que consumían, cuando aparecen reflejados; pero para este trabajo hemos recurrido a los tarjetones donde se anunciaban a los comensales el menú que iban a degustar durante una comida²; y hemos apuntado las referencias de vinos y alimentos servidos que aparecen en las crónicas de algunas celebraciones en periódicos de la época.

Y es que se ha destacado en muchas ocasiones el importante papel de las comidas y los banquetes en la vida social y política de cualquier nación, importancia que radica en la función de dinamizadores y suavizadores de las discusiones que ejercen tanto la comida como la bebida. Ante una buena mesa se ha llegado a acuerdos y se han tomado decisiones de gran trascendencia en la historia de la humanidad.

Así opinaba el norteamericano Washington Irving – el célebre autor de *Cuentos de la Alhambra*. Cuando Irving fue destinado a Londres, como secretario de la legación de su país, continuó con la correspondencia que mantenía con su buen amigo Juan Nicolás Böhl de Faber, quien a la sazón ocupaba un cargo de alta responsabilidad en el negocio bodeguero de Duff Gordon, y a quien había conocido el año

¹ Un trabajo parecido a éste lo elaboramos sobre las referencias al consumo de los vinos finos del Marco del Jerez. Cfr. Alberto Ramos Santana: "El vino fino en las conmemoraciones de entre siglos. (Del siglo XIX al siglo XX)". En: *Actas de las II Jornadas del Vino Fino*. Ayuntamiento de El Puerto de Santa María y VINADAPT, El Puerto de Santa María, 1997. págs. 55 a 68.

² Queremos destacar que en este apartado, para la elaboración de este trabajo ha sido esencial la correspondencia del doctor Thebussem con "un cocinero de su majestad", publicada, con varios y curiosos menús. Confer: Doctor Thebussem (Mariano Pardo de Figueroa): *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de S.M.* Colección Grano del Paraíso, Ed. Laia, Barcelona, 1986.



antes, cuando Irving llegó a Cádiz en 1828³. Casi recién llegado a Londres, en carta de 29 de Septiembre de 1829, Irving escribe lo siguiente:

“En mi nueva calidad de secretario de Legación tengo ahora que acudir a usted. Como usted sabe, la mesa pesa mucho en la Diplomacia y es muy importante que un ministro tenga un buen vino sobre las demás cosas. Me he comprometido con Mr. Melane (el ministro) a que gracias a la ayuda de usted se le consiga un barril de vino viejo de Jerez, que lleve en cada copa la mejor prueba”⁴.

La historia de España no es ajena, naturalmente, a esta costumbre, que creemos debe proceder de la cortés tradición de agasajar a amigos y visitantes. El recurso a los banquetes parece multiplicarse durante la época de la Restauración en nuestro país, quizás, como una manera más de consolidar la línea de acuerdos que Antonio Cánovas del Castillo implantó como forma de ejercer la política nacional, y que encontró adecuada respuesta en Práxedes Mateo Sagasta.

Pero de inmediato observamos que las motivaciones para celebrar los banquetes son variadísimas, como Mariano Pardo de Figueroa, el doctor Thebussem⁵, apuntaba en una de sus célebres cartas recogidas en *La mesa moderna*, no sólo motivaciones diplomáticas o de negociación política conducían ante una buena y surtida mesa. Desde la inauguración del ferrocarril que uniría España con Portugal, celebrado con un banquete en Elvas⁶, hasta la reunión de amigos para celebrar una lotería, que dio lugar a una comida desarrollada en la “Fonda La Barrila” de Reus el 23 de Mayo de 1880, incluyendo celebraciones militares de la fiesta de sus patronos; comidas conmemorativas de los centenarios de Cervantes, Calderón, etc; celebraciones como la de los ingenieros de Madrid por el nuevo reglamento que se les concedía; de los

³ Sobre las relaciones de Irving con los Böhl de Faber, con Nicolás y Cecilia, y concretamente sobre sus apreciaciones sobre el vino, puede verse Marieta Cantos Casenave: “Fernán Caballero y el mundo vitivinícola andaluz”. En: Ramos Santana, Alberto y Javier Maldonado Rosso (eds.): *El Jerez-Xérès-Sherry en los tres últimos siglos*, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María y Unidad de Estudios Históricos del Vino de la Universidad de Cádiz, El Puerto de Santa María, 1996, págs. 238 a 250.

⁴ Santiago Montoto: *Fernán Caballero (algo más que una biografía)*, Gráficas del Sur, Sevilla, 1969, pág. 158.

⁵ Mariano Pardo de Figueroa (Medina Sidonia, 1828–1918), Doctor en Derecho, miembro correspondiente de la Academia de la Historia y de la de Lengua, perteneció además a la Academia de Utrecht, al Instituto Arqueológico de Roma, a las Sociedades de Filatelia y Gastronomía de Londres, Gran Cruz de Alfonso XII y Cartero Honorario del Reino, poseedor de una espléndida biblioteca, escribió sobre historia, gastronomía, arqueología, filología, filatelia, folklore, heráldica, tauromaquia, teatro, literatura, etc., dejando una extensa y muy interesante obra impresa. Su seudónimo, doctor Thebussem, era un juego con la palabra “embustes”.

⁶ Doctor Thebussem: Op. cit., pág. 128.

médicos gaditanos para arreglar las bases de un próximo Congreso Regional; de los cazadores de la provincia por cualquier acontecimiento cinegético..., comidas que, sin excepciones, terminaban con un, a veces excesivamente largo, turno de oradores. Sin lugar a dudas, con la misma estructura de banquete y discursos, destacaban las comidas dedicadas a homenajear a algún personaje de la vida política o administrativa de España, que se convirtieron en auténticas reuniones de profundo sentido ideológico, de reivindicación política, hasta el extremo que se llegó a decir, en el pasado siglo, que estas celebraciones pantagruélicas eran los mejores difusores del ideario de un partido o de un grupo de presión, del que enseguida se hacía eco la prensa⁷.

En nuestra trabajo trataremos de apuntar la utilización de los vinos licorosos en dichas celebraciones y banquetes; para el desarrollo de nuestra exposición hemos acotado un período cronológico que va desde 1875 a 1931, con algunas excepciones, como podrá comprobarse. Es éste un período en el que se mezclan dos argumentos de interés para nosotros: en primer lugar, el auge de las celebraciones, entre las que destacan, como dijimos, las de los que Valera Ortega ha llamado con acierto "los amigos políticos"⁸, es decir las reuniones de correligionarios y simpatizantes de un partido, de una ideología o de un personaje representativo de una tendencia política, que se reunían con miras a consolidar la cohesión del grupo en torno a un candidato electoral o a uno de sus líderes, ya fuera con motivo de un homenaje, con objeto de presentar una candidatura o cualquier otra razón⁹; y, en segundo término, el auge de lo que podríamos denominar la información gastronómica en la prensa. En efecto, nunca como en ese período –sólo comparable con lo que ocurre en nuestros días con la intervención de grandes cocineros en los medios de comunicación– la prensa prestó tanta atención a los asuntos gastronómicos, tanto en la difusión de recetas, como en la publicación de los diferentes menús consumidos en las comidas que tanto proliferaron por España.

Es un período, también, en que los menús se convirtieron en auténticas obras de arte y en documentos históricos muy significativos¹⁰, pues, además del interés mera-

⁷ *Ibíd.*, pág. 129.

⁸ José Varela Ortega: *Los amigos políticos. Partidos, elecciones y caciquismo en la Restauración (1875 – 1900)*, Alianza Ed., Madrid, 1977.

⁹ Ejemplos de lo que decimos, mirando sólo a la provincia de Cádiz, se pueden encontrar en José Marchena Domínguez: *Burgueses y Caciques en el Cádiz de la Restauración*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, Cádiz, 1996; también en Gonzalo Alvarez Chillida: *José María Pemán. Pensamiento y trayectoria de un monárquico (1897–1941)*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, Cádiz, 1996.

¹⁰ Doctor Thebussem: *Op. cit.*, pág. 133.



mente culinario, en muchas ocasiones las excelencias de los platos servidos solían tener carácter simbólico, otorgándoseles a los platos elaborados nombres significativos. Es el caso de una comida servida con motivo de la botadura del navío Cristóbal Colón en 1896; el menú se compuso, entre otros platos, de “lobo de mar, salsa siglo XV, novillito a La Rábida, financiera a la Santa María, guineas asadas a la Colón”, etc¹¹.

Conviene advertir, antes de seguir hablando de las comidas conmemorativas, que en la época de la Restauración estaba de moda la cocina y los cocineros franceses, considerada como la más representativa del buen gusto gastronómico; en francés, no siempre de forma correcta, se expresaban, habitualmente, los platos que se servían en las comidas de toda Europa¹². Como ejemplo podemos recordar que en un banquete celebrado en el andén de la estación del Mediodía de Madrid por el Arma de Artillería del ejército español, para conmemorar el día de su patrona en 1892, el menú servido por el Café Inglés incluía, siempre en francés, “Saumon, sauce crème” y “filet de boeuf à la Richelieu”, entre otras exquisiteces¹³. Como señalamos antes, esto era bastante habitual en toda Europa. Un menú italiano de 1857 incluía “la salade verte”, “les faisans au jus” y “le fromage anglaise”¹⁴. También pasaba, incluso, en las comidas del rey de España, cuya minuta podía encabezarse diciendo “Menu de sa Majesté le Roy de 28 Novembre 1875”¹⁵. Sin embargo, en honor a la verdad, hay que decir que la casa real recurría a la cocina nacional cuando agasajaba a altas personalidades extranjeras, dando ejemplo de defensa de los productos y gustos culinarios nacionales. Sirva de ejemplo recordar los platos ofrecidos por el rey Alfonso XII al Príncipe de Gales en el banquete celebrado el 30 de Abril de 1876, en el que se sirvió casi exclusivamente una suculenta muestra de platos regionales españoles. El menú consistió en Cocido a la española; bacalao a la vizcaína; vaca estofada con menestra a la andaluza; calamares salsa negra; ropa vieja a la castellana; pollos con arroz a la valenciana; perdices escabechadas; bartolillos a la Botín. Y de vinos: Manzanilla, Valdepeñas, Cariñena, y Jerez Amontillado¹⁶.

¹¹ *Ibíd.*, pág. 93.

¹² Esta costumbre estuvo en el origen de la interesante correspondencia cruzada entre el doctor Thebussem y “un cocinero de Su majestad”, pues en la primera carta Thebussem se queja de que en las comidas del Rey de España se escribieran los platos en francés, respondiendo el cocinero que era el idioma de la cocina. Cfr. *Ibíd.*, capítulos 1 y 2.

¹³ *Ibíd.*, pág. 33.

¹⁴ *Ibíd.*, pág. 125.

¹⁵ *Ibíd.*, pág. 75. El 28 de noviembre se conmemoraba el aniversario del nacimiento del rey Alfonso XII.

¹⁶ *Ibíd.*, pág. 58.

En general hay que subrayar la exquisitez y variedad, tanto en platos como en vinos, que encontramos en los menús que hemos consultado. Y destacar que, salvo rarísimas excepciones, en todas las ocasiones se servía un vino licoroso como un elemento de gran calidad y prestigio de la comida.

El menú de una comida aristocrática celebrada en Madrid el 18 de Mayo de 1872 es una demostración de cómo se trataba de enaltecer una buena comida con el acompañamiento de unos buenos vinos, de vinos de prestigio, que, con la referencia a su origen, realizaban el menú. La información se publicó en un díptico en el que se indica en una página los platos¹⁷, y en la otra textualmente: “VINOS: Sopas, Jerez Seco; Fritos, Bordeaux Chateau Margaux; Pescados, Sauterne; Entradas, Madera; Fiambres, Rhin; Asados, Champagne; Postres, Moscatel”. Por cierto que en este menú aparece la denominación brandy, y no cognac como era habitual¹⁸.

Otro ejemplo muy completo es el de la comida por el cumpleaños del rey Alfonso XII el 28 de noviembre de 1876. Con un extenso menú en el que se pudo consumir hasta trece platos más los postres¹⁹, se sirvieron como vinos Jerez, Sauternes, Madera, Champagne y Málaga²⁰.

Y aunque no sea un banquete celebrado en España no quiero dejar de apuntar que en una celebración posiblemente en honor del emperador Guillermo II de Alemania²¹, compuesto de catorce platos más diversos postres, se degustaron vinos como de Médoc, Benedictine champagne, Chateau Latour, Porto de bodegas Sandeman, Jerez de Pedro Domecq y Pajarete, siendo destacable que hubiera en ese almuerzo “alemán” tres vinos de la península ibérica: porto, jerez y pajarete.

Otra comida donde no faltó el jerez, pues en la época estaba de moda, es en una que se sirvió en Barcelona el 15 de noviembre de 1888, en un menú que

¹⁷ Los platos servidos fueron: “Sopas: Purée a la Reine, Consonmè a la Royal; fritos: pastelillos a la Monglar, ancas de Rana, costilletas a la Bechamel; 1ª entrada: Solomillo a la Jardinière; pescado: salmon a la sauce Tartare; 2ªs entradas: Pastel de foie gras al aspic, filetes de ave a la financiére; ponche a la Romana; legumbres: Petits pois a la inglesa; asado: faisanes; postres: boudines, helados variados, piñas, dulces, &,”

¹⁸ Dr. Thebussem: Op cit. pág. 161.

¹⁹ El menú los componían los siguientes platos: puré de guisantes verdes, arroz a la italiana, salmón a la Chambord, piernas de corzo asadas, olla podrida, perdigones con trufas, lenguados con hierbas finas, foie-gras en tortera, ponche a la romana, espárragos con salsa blanca, jamón en dulce, faisanes a la real, timbal de piña a la americana, panes de almendra con naranja, postres, helados y café.

²⁰ Ibídem, pág. 15.

²¹ La tarjeta del menú, aunque no tiene fecha, reproduce la efigie del emperador. Ibídem, pág. 105. El mismo menú en otra tarjeta sin la imagen de Guillermo II, en la pág. 27.



siguiendo también otra moda de la época se redactó en francés, y con el que se sirvieron como vinos Jerez, Chateau Ikem, Mouton Rostchild y Vve Cliquot Tokayer²².

A pesar de su evidente carácter patriótico, también en francés se exponía la relación de platos – un total de once – que se sirvió en Valencia el 17 de diciembre de 1896 con motivo de la bendición de la bandera del Décimo tercero batallón Expedicionario de Filipinas, que poco después debió salir para combatir en las islas. Para acompañar la comida se sirvieron Jerez, Chablis, Sauternes, Bordeaux y Champagne²³.

Aunque hay ocasiones en que no se da detalle de los vinos bebidos, siempre encontramos vinos de licor en los menús. Por ejemplo, en Octubre de 1927 se celebró una comida en el Asilo de las Hermanitas de los Pobres de Cádiz para celebrar el 50 aniversario de su fundación; el menú consistió en sopa de fideos, huevos fritos, carne de ternera en salsa, entremeses de mortadela y queso. Como postres, peras y plátanos. De bebida, vinos de la tierra, es decir, de Jerez dulce y seco; licores, café y cigarros...²⁴

De un nivel económico superior era la comida organizada, para celebrar el primer día del año 1928, en el “Hotel de France et París” de Cádiz. Por el precio de veinte pesetas, cada cubierto, se ofrecía el siguiente menú: crema a la Reina, langostinos a la Moderne, solomillo Renacimiento, espárragos salsa Mouselines, poularde de mans trufada, ensalada Cosmopolita, tarta Odalisca, plomberie de piña y postres. Y en este caso los vinos se especifican con detalle: Jerez fino seco Hotel France, blanco cepa Sauternes B.B., tinto, cepa Borgoña CVNE, champagne, Moët Chandon²⁵.

Lo mismo se comprueba en la lista de platos y vinos del almuerzo servido con motivo de la botadura del buque Cristóbal Colón en 1896. Tras los platos denominados con nombres alegóricos, como más arriba comentamos, se da amplio detalle de los vinos que acompañarían a tan alegóricos manjares: Coronata 1875, Broglio Excelsior, Jerez Medio Siglo, Barolo 1889 y Champagne Monopole²⁶.

Otra relación detallada es la que incluía Madere Superieur, Chateau Larosse Pergausen, Medoc en Carafes, Chambertin 1874, Champagne frappé GH Mumm²⁷, que se sirvieron en un banquete que se ofreció en París, el 13 de octubre de 1889

²² *Ibidem*, pág. 43.

²³ *Ibidem*, pág. 52.

²⁴ El menú aparece reseñado, como se hizo habitual en una noticia publicada por *Diario de Cádiz*, el día 13 de Octubre de 1927. Citaremos desde ahora: *DC*, 13/10/1927.

²⁵ *DC*, 30/12/1927.

²⁶ Dr. Thebussem, pág. 93.

²⁷ *Ibidem*, pág. 148

en honor del diputado español Juan Navarro Reverter por parte del Comité de Relaciones Internacionales entre los Estados de Raza Española de Europa y América.

Mas ejemplos abundan esta tendencia. Por ejemplo en la recepción dada al Rey por la Diputación y Ayuntamiento de Tarragona el 28 de febrero de 1876, en la que se sirvió Jerez Néctar, Chateau Iquem, Chateau margaux, Cristal Champagne y Veuve Clquot frappé²⁸. Igualmente, en un lunch servido por el restaurante Lhardy a los participantes en la Conferencia Internacional de la Unión para la Protección de la Propiedad Industrial en 1892; entre los vinos, sólo se especifica un Jerez Amontillado "Lhardy", pues después se indica que se servirían Bordeaux, Bière Anglaise, Bière de Rotterdam, Cognac y Anisette de Bordeaux²⁹. Cabe recordar que, todavía hoy, entre las especialidades más apreciadas por el público en el restaurante "Lhardy" está degustar en la tienda – antes o sin subir al comedor – unas croquetas caseras acompañadas de un excelente Porto.

En el menú impreso de la comida del rey Alfonso XII celebrada con motivo de su cumpleaños en Madrid el 28 de Noviembre de 1875, se concretan los alimentos que se sirvieron, y en paralelo los vinos, indicando claramente con que plato ha de tomarse cada uno de ellos. El Jerez aparece acompañando a los potajes, y en concreto con un "consommé à la D'Orleans", mientras que al final de la comida se incluye como vino una Malvasía de Sitges³⁰.

Es conocido, además, que el orden de los platos en la minuta es el orden del servicio. Igual ocurre con los vinos. Teniéndolo en cuenta se comprueba que generalmente el vino de nuestra tierra siempre viene indicado en primer lugar cuando es fino. Así ocurre en el menú del banquete, antes descrito, del Arma de Artillería con motivo de su patrona en 1892, servido por el Café Inglés. Los vinos servidos fueron, por este orden, Jerez, Sauternes, Château Margaux, St. Julien Champagne³¹. Igualmente en una comida celebrada en Barcelona el 15 de Noviembre de 1888: Jerez, Chateau Ikem, Mouton Rotschild, Vve. Cliquot Tokayer³².

Verdaderamente tanto en la comida como en la bebida, parecen excesivos los productos. Así lo criticaba el cocinero del rey de España en una de sus cartas dirigida al doctor Thebussem el 25 de julio de 1877, donde decía:

"Ahora, en primer lugar, se sirven los vinos en una confusión y rutinas desesperantes. Con las ostras, Sauterne; con la sopa, Jerez; con el pescado,

²⁸ *Ibidem*, pág. 49.

²⁹ Todo el menú, incluyendo el motivo del banquete, se escribió en francés. *Ibidem*, pág. 63.

³⁰ *Ibidem*, pág. 75.

³¹ *Ibidem*, pág. 33.

³² *Ibidem*, pág. 43.



cerveza; con las entradas, Burdeos; con las aves, Tokay; con los asados, Champagne; con los postres, Oporto; con el café, Cognac. Se necesita un estómago de bronce y un paladar de alambre telegráfico para resistir estas mescolanzas...”

pero como sabemos, pese a opinar que muchos comensales preferirían comer con uno o dos vinos tan solo, en los menús de Su Majestad se incluían siempre cuatro o cinco vinos diferentes, cuestión de moda o protocolo que el cocinero debía soportar.

En este sentido los ejemplos se repiten constatemente. En una comida política celebrada en Madrid, con asistencia de Práxedes Mateo Sagasta, el 19 de Noviembre de 1888, con las ostras los comensales pudieron beber Chateau Yquem, para acompañar la sopa –que era en esta ocasión un puré de cangrejos a la francesa– se sirvió “Jerez Predilecto”, con el pescado el vino del Rhin Jahaunesberg, con las carnes Chateau Lafitte de 1874 y con las legumbres Clos de Vougeot 1814³³.

Muy significativo es el banquete ofrecido en honor del gran republicano don Emilio Castelar por sus correligionarios en Sevilla en Diciembre de 1891; el menú, como era habitual, viene expresado en francés, aunque en esta ocasión encontramos muy detallados los vinos que se sirvieron: “Xerez, Fino Gaditano de González Byass; Bordeaux, Medoc Superieur de J. Calvet et Cie; Champagne, Fleur de Sillery de Bouché et Cie”³⁴.

Otro ejemplo lo encontramos en la comida que se desarrolló en Jerez en la última semana de Octubre de 1927, con motivo de un banquete en honor de José Millán Astray, “creador del tercio”, que llegó acompañado de su esposa y varios amigos. Visitó las bodegas de “los señores Domecq y González Byass”, donde fue agasajado, asistiendo a un almuerzo en el parque González Hontoria, regado de vino fino de ambas bodegas; por la tarde, fue obsequiado con un té en el hotel “Los Cisnes”³⁵.

No sólo las supuestas grandes personalidades eran agasajadas con vinos generosos. En la Fiesta de Pascua en el Hospital Militar de Cádiz, a todos los soldados que se encontraban enfermos se les obsequió con un almuerzo después de la misa. El menú consistió en gallina, jamón con tomate, merluza en salsa, tortilla con patatas, postre de frutas, todo ello acompañado de vino fino³⁶.

En el almuerzo celebrado en Cádiz en honor de don Fernando Carrasco, a principios de Octubre de 1927, los vinos servidos fueron: finos de Guerra y Ruiz, riojas de Diamante e Imperial y champagne de la viuda de Cliquot³⁷.

³³ Doctor Thebussem: Op. cit., pág. 168.

³⁴ Doctor Thebussem: Op. cit., pág. 143.

³⁵ DC, 23/10/1927.

³⁶ DC, 26/12/1927.

³⁷ DC, 4/10/1927.

Y en el banquete servido, pocos días después, en la Sala Capitular del Ayuntamiento de Cádiz en honor de los jefes y oficiales de las fuerzas de mar y tierra, el menú, con caracteres de internacional, fue: consomé de ave en taza, huevos a la africana, langostinos a la rusa, jamón al “madera”, crema de espinacas, perdices a la Francfort, bizcocho helado, salsa Damasco y fruta; los vinos fueron, de Jerez, Carta Blanca, de Hijos de Agustín Blázquez y Tío Perico, de La Cave y compañía; de Burdeos, St. Emilion de J. Calvet y cía; champagne, Vve. Cliquot, así como licores variados³⁸. El almuerzo fue descrito por la prensa de la época como exquisito.

Un último ejemplo antes de terminar. Se trata del almuerzo organizado en el hotel “París” de Cádiz por el alcalde Carranza, al que asistieron, entre otros, José María Pemán y Fernando Carrasco. El menú fue “nacional”: entremeses, caldillo de perro, langostinos con mayonesa, menudo a la andaluza, pechugas de pollo a la Bella Vista, bizcocho al chocolate con frutas, postres, café. En los vinos, conocido el anfitrión, no es de extrañar que barrera para la familia: se sirvieron amontillado, fino y oloroso de Alvaro Picardo y Cía, seguidos de burdeos y champagne de Vve. Cliquot, y escoltados por el consabido habano³⁹.

Como conclusión creo que podemos afirmar que los vinos licorosos o generosos eran habituales en las listas de comidas y banquetes a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, y que la propuesta de su consumo se debía a dos razones muy simples: daban prestigio a los ágapes de la época que querían destacar por su calidad, y, en segundo lugar, eran vinos apreciados por los consumidores, por lo que su servicio y consumo era agradecido por los comensales.

Bibliografía consultada:

- ALVAREZ Chillida, Gonzalo: *José María Pemán. Pensamiento y trayectoria de un monárquico (1897-1941)*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, Cádiz, 1996.
- CANTOS Casenave, Marieta: “Fernán Caballero y el mundo vitivinícola andaluz”. En: Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.): *El Jerez-Xérès-Sherry en los tres últimos siglos*, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María y Unidad de Estudios Históricos del Vino de la Universidad de Cádiz, El Puerto de Santa María, 1996.
- DOCTOR Thebussem (Mariano Pardo de Figueroa): *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de S.M.* Colección Grano del Paraíso, Ed. Laia, Barcelona, 1986.
- MALDONADO Rosso, Javier: “En torno a los comienzos del fino como tipo de vino diferenciado”. En: Javier Maldonado Rosso (ed.): *Actas de las I Jornadas del vino fino. Historia, arte y mentalidades*, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, EL Puerto de Santa María, 1996

³⁸ DC, 12/10/1927.

³⁹ DC, 13/11/1927.



- MARCHENA Domínguez, José: *Burgueses y Caciques en el Cádiz de la Restauración*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, Cádiz, 1996.
- MONTOTO, Santiago: *Fernán Caballero (algo más que una biografía)*, Gráficas del Sur, Sevilla, 1969.
- PEMARTÍN, Julián: *Diccionario del vino de Jerez*, Ed. Gustavo Gili, Barcelona, 1965.
- RAMOS Santana, Alberto: "La sociabilidad y el vino: las tabernas". En: Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso: *Solera. Exposición sobre los vinos de nuestra tierra*, Junta de Andalucía, El Puerto de Santa María, 1992.
- RAMOS Santana, Alberto y Juan Ramón Ciriaco Narváez: *Gran Teatro Falla*, Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos Cádiz/Ceuta y Unicaja, Cádiz, 1995
- VARELA Ortega, José: *Los amigos políticos. Partidos, elecciones y caciquismo en la Restauración (1875 - 1900)*, Alianza Ed., Madrid, 1977.



Vinhos da Invencível e de outras armadas

A m â n d i o J o r g e M o r a i s B a r r o s *

1. Em finais de 1507, depois de ter contratado com certos vinhateiros a compra de um número avultado de pipas de vinho para abastecimento da armada da Índia, Jorge de Vasconcelos, incumbido dessa missão, viu a Câmara do Porto embargá-las. Que, invocando carências da cidade e privilégios passados, começou por não as deixar sair de todo mas depois, sensível às justificações apresentadas, carregadas com o serviço de Deus e do Rei, reconsiderou e deu provimento à transacção. Porém, com limitações: reclamando direito antigo, exigia-se que o terço dos vinhos ficasse retido no burgo para venda ao povo. Essa condição comprometia o “aviamento” da frota. D. Manuel estranhou a atitude e apressou-se a escrever aos autarcas portueses a manifestar o seu descontentamento¹.

Vinte anos depois a mesma Câmara impedia a largada de um navio carregado de vinhos que o contador Diogo Brandão contratara para outra armada da Índia. Um almotacé, Vasco Carneiro, e o escrivão da edilidade, Pedro Eanes, começaram por ameaçar o mestre do barco com uma pena de 50 cruzados, e da cadeia, se ele se atrevesse a zarpar; em seguida Fernão Soares, juiz da cidade e João Caminha, vereador, ignorando os protestos do contador (que teve o cuidado de advertir que os vinhos eram do rei, forçando despacho favorável) impuseram uma taxa de 30 reais por pipa, inviabilizando o contrato. “Direito muito duvidoso, não confirmado por mim”, replicou D. João III numa missiva dura na qual ameaçava os autarcas com “castigo merecido” mas que desta feita se escusava de aplicar por ser a primeira vez que tomavam tal atitude. Não era propriamente assim, como vimos no primeiro caso.

* Instituto de História Moderna-UP. GEHVID.

¹ *Corpus codicum*, IV, p. 206. Ver apêndice documental, documento nº 1.

Entravar a saída de vinhos, fossem eles do rei, de vizinhos ou de mercadores de fora era postura que os funcionários autárquicos não tinham qualquer prurido em assumir. Diga-se que desconhecemos se os cascos encomendados por Diogo Brandão alguma vez chegaram a ser despachados para Lisboa².

Avançemos no tempo. Até 1588. Mesmo às vésperas da expedição da “felicíssima armada”. Logo em Janeiro apresentou-se no Porto João d’Estol, ou de Escol, encarregado de levar para Lisboa 100 pipas de vinho para aprovisionamento dos navios³. No mês seguinte, Diego de Carrilho, castelhano, feitor e procurador de Francisco de Antequera contratador das armadas régias, chegou munido de mandados “para comprar todos os vinhos que encontrasse”. É crível que tenham vindo outros enviados régios logo depois. Desta feita, Filipe II, em face das ocorrências passadas e fazendo jus ao seu cognome, tratou do assunto cautelosamente. Em ambos os casos reconhecia os privilégios da cidade quanto aos terços dos vinhos mas, considerando a importância e urgência da empresa, contornava-os diplomaticamente rogando aos vereadores que acedessem aos seus pedidos desde que estes não representassem prejuízo para o burgo. Sessenta ou setenta anos estas solicitações provocariam reuniões sucessivas, troca de correspondência com a corte e feroz oposição da cidade. Mas, nesta altura, não consta que tenha havido impedimento de maior aos propósitos destes enviados especiais⁴.

Sebastião de Torralva e Francisco Garcia de Larrois, comissários do provedor Bernabé de Pedroso, também não encontraram grandes problemas para retirar da cidade cerca de 3 mil pipas de vinhos⁵ para a armada de Ferrol entre finais de 1590 e inícios de 1591, para além umas 1 400 pipas vazias⁶. Uma encomenda volumosa. Uma encomenda que prova pelo menos dois factos: que as zonas vinícolas do vale do Douro finissecular têm já capacidade para produzir abundantes quantidades de vinhos, tanto para o abastecimento da cidade do Porto como para o fornecimento das frotas, e que as oficinas

² Talvez não. A data da carta régia, 28 de Março de 1528, era tardia. Nesse ano a armada, composta por treze naus saiu para a Índia em 18 de Abril. A não ser que aceitemos o facto de alguns navios terem partido do Porto (para se juntar aos que estavam em Lisboa) visto levarem alguns capitães e gente desta cidade. *Relação das naos e amadas da Índia com os successos de elas que se puderam saber, para noticia e instrução dos curiozos, e amantes da historia da Índia.* (British Library, códice Add. 20902) ed. de Maria Hermínia Maldonado. Coimbra: Biblioteca Geral da Universidade, 1985, p. 44.

³ AHMP – *Próprias*, liv. 3, fl. 125, publicado em *Corpus codicum*, IV, p. 144 e SILVA; Francisco Ribeiro da Silva (coordenador) – Filipe II de Espanha, rei de Portugal (colectânea de documentos filipinos guardados em Arquivos Portugueses, vol. I. Zamora: Fundación Rei Afonso Henriques, 2000, p. 174.

⁴ Arquivo Histórico Municipal do Porto – *Vereações*, liv. 28, fls. 91-94, 105-105v.

⁵ Exactamente 2 906 pipas.

⁶ Exactamente 1 397.



de tanoaria conseguem responder com presteza às necessidades de vasilhame. Isso não era possível nos últimos tempos medievais e no princípio do século XVI.

Duas recusas, duas autorizações. Dois tipos de atitude, duas formas de reacção face à interferência do poder central num sector sensível da economia portuense a que darei mais alguma atenção no desenvolvimento deste trabalho. Entre o início e o final do século XVI, como já se percebeu pelo exposto, muitas coisas mudaram no comércio de vinhos no Porto. Uma das mais significativas, porventura resultante de um maior investimento na cultura e na percepção das qualidades e disponibilidades dos vinhos durienses entre esses dois períodos, está relacionada com o incremento do seu papel na logística das armadas.

O objectivo deste estudo é reflectir brevemente sobre o caminho percorrido no burgo até à obtenção do estatuto que normalmente lhe é atribuído pela generalidade dos investigadores: a de um entreposto de vinhos de carácter internacional, realidade que, refira-se, apesar destes últimos e expressivos exemplos, apenas se corporiza plenamente em épocas posteriores.

O alargamento da mancha vinícola em direcção àquilo que viria a ser a futura *região demarcada*, a ampliação das relações com espaços produtores de excelência como a zona de Lamego, a transformação da propriedade agrícola “no país vinhateiro” com a multiplicação das “leiras de vinhas” e o sistemático plantio de bacelos, o início da especialização e a aceleração do investimento nesta cultura, bem como a solidificação de correntes comerciais, facetas incontornáveis da relação entre a cidade e o *hinterland*, são aspectos de um processo que se concretizou na longa duração. Finalmente, e tal como antes houve ocasião de aferir, pretende-se aqui avançar com alguns dados pouco conhecidos sobre a participação do Porto na malograda expedição naval de 1588, facto que viria a comprometer os projectos políticos de Filipe II face à Inglaterra.

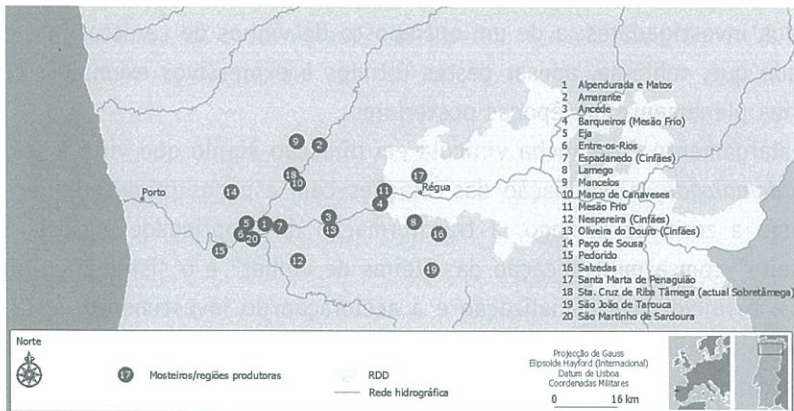
2. O desenvolvimento demográfico do Porto e do seu termo nos finais da Idade Média (apenas interrompido com a chamada “crise do século XIV” da qual, aliás, o vale do Douro foi das primeiras regiões a sair, e airoso⁷) representou um dos factores incontornáveis da evolução económica da região entre os séculos XV e XVI e estímulo vital do movimento portuário. Esse comportamento favoreceu o aumento do consumo, elemento de pressão, e de incentivo, sobre as áreas vinhateiras e os produtores. O processo começara antes: desde Trezentos (ou talvez ainda antes) os

⁷ CASADO ALONSO, Hilário – *El triunfo de Mercurio. La presencia castellana en Europa (siglos XV y XVI)*. Burgos: Capacirculo, 2003, p. 27-28.

ingressos de vinho, suas condições de armazenamento e formas de comercialização tornaram-se assuntos recorrentes na agenda governativa da administração local.

O investimento na viticultura com objectivos comerciais (entenda-se, fornecimento do mercado urbano do Porto e, inicialmente, alguma exportação) revela-se nítido na zona chamada “Riba Douro”, espaço geográfico algo indefinido na documentação medieval, mas que apenas escassamente abrange a actual região demarcada do Douro, atingido apenas uma parte da sua faixa oeste. De acordo com os dados colhidos nos diplomas, e evidenciados no mapa seguinte, a montante do Porto, o limite da mancha produtora medieval chegava até Mesão Frio e revelava um núcleo muito forte na região em torno da vila de Baião.

Para uma geografia dos vinhos na Idade Média – Mosteiros e regiões produtoras



FONTE: AHMP – Vereações do século XV.

Miguel Nogueira / 2004

Mapa 1 | Principais centros produtores de vinhos na Idade Média

Como se pode perceber pela toponímia referenciada, os primeiros grandes viticultores são os mosteiros, abadias e igrejas, instituições detentoras de vasto património fundiário distribuído pelos seus territórios de implantação e que exploram de duas formas:

- Indirectamente, cedendo aos agricultores locais, numa qualquer forma contratual então praticada (empazamento, aforamento ou arrendamento), os inúmeros casais, leiras ou quintãs que possuíam;
- Directamente, assumindo os próprios religiosos a direcção da exploração de granjas, unidades produtivas às quais devotavam especial atenção e lhes rendiam dividendos no mercado.

Alpendurada, Ancede, Paço de Sousa, Oliveira ou Eja, entre outros, afirmam-se expressivamente como proprietários vinhateiros. Mais para o interior, S. João de Tarouca, de que já falei, assume a mesma postura. E o interesse monás-



tico no comércio de vinhos é abertamente demonstrado: pelo menos desde o século XIV os dirigentes de todas estas casas empenham-se afincadamente na obtenção do estatuto de vizinhos do Porto, forma de conseguir fazer circular os vinhos para venda na cidade e fora dela sem problemas de maior⁸.

Para além daquele núcleo, e bem próximo do Douro, sobressai a produção de Lamego, aquela que surge nos documentos como primeira “marca” popularizada tanto pela variedade como pela qualidade do produto: os *vinhos de Lamego*, assim chamados desde a Idade Média, beneficiados por um longo processo de maturação (ao qual não é alheia a acção de abadias como a já referida de S. João de Tarouca ou ainda Salzedas, detentoras de extensas propriedades com grande porção de vinhedos) que produzirá correntes comerciais e copiosos dividendos desde as primeiras décadas do século XVI. Adiantando matéria a que ainda voltarei pode-se afirmar que, por um lado, devido à capacidade produtiva das “duas léguas em redor de Lamego”⁹, por outro, à gama de tipos vinícolas cultivados e, por fim, ao posicionamento geográfico da cidade lamecense (tão vizinha do Douro como da “estrada da Beira” que ligava ao litoral, a Aveiro e a Lisboa) estes vinhos serão dos primeiros da zona a abastecer sistematicamente as armadas portuguesas na Época Moderna.

Às duas grandes regiões medievais que aqui se assinalam, Riba Douro e Lamego, devemos acrescentar outras menos exuberantes em termos de capacidade produtora e, de certa forma, ainda pouco conhecidas dos investigadores. É quase certo que alguns concelhos e regiões da margem esquerda do rio, mais próximos do Porto, contivessem terras de vinho que, esporadicamente, representassem algum valor económico para esta cidade. Não devemos olvidar o facto de que o vinho, como produto essencial na dieta alimentar do tempo (e caprichoso no transporte) surgia um pouco por todo o lado, mesmo nos locais mais impensáveis e, em certos momentos, a bondade de uma ou outra colheita poderia tornar exequível a exportação de algumas pipas que chegavam às pranchas do porto da cidade ou aos navios.

⁸ BARROS, Amândio Jorge Morais – “*Por ser de sua lavra e cutelo*”: questões entre o Porto e o Mosteiro de Ancede relativas à venda de vinhos na Idade Média, in “DOURO – Estudos & Documentos (5) (1998). Porto: GEHVID, p. 49-87; VENTURA, Maria Garcez – *O vinho e o estatuto de vizinhança de alguns abades do bispado do Porto, ou de como do facto económico se passa à história política*, no mesmo número da referida revista, p. 89-93.

⁹ Não apenas vinícola. É preciso não esquecer a grande variedade de produções agrícolas que Rui Fernandes, corógrafo que consagrou esta expressão no século XVI, descreve e o seu valor económico, equivalente ou mesmo superior ao do vinho. Ver FERNANDES, Rui – *Descrição do Terreno em redor de Lamego Duas Léguas*, edição crítica de Amândio Jorge Morais Barros. Lamego: Beira-Douro, 2001, p. 80-83, 86.



Foto 1 | Posto de controlo dos barcos do Douro junto aos Guindais

Da mesma forma, aos produtores eclesiásticos devemos juntar os nobres, senhores de domínios nos quais se incluíam muitas terras de vinho. Documentação particular de algumas das actuais quintas do Douro dão indícios significativos sobre a formação destes patrimónios, que é urgente começar a estudar mais profundamente.

Verdes de Amarante e Baião, *vermelhos* (tintos) de Mesão Frio, *velhos e cheirantes* de Lamego, *amarais* (os mais adequados para “beberragem” dos embarcadichos) de toda a região, chegavam diariamente ao Porto¹⁰. A cidade, constituída centro de negócios vital, beneficiava da sua localização geográfica, no fim da extensa e concorrida estrada fluvial representada pelo Douro e, principalmente junto dos Guindais, acolhia as numerosas barcas, as *azurachas*, embarcações tidas como antepassadas dos *rabelos* e que se documentam desde o século XV¹¹, no improvisado

¹⁰ Chegavam também, embora em menores quantidades mas de forma alguma de desprezar, vinhos de outras regiões do reino (e, no século XV em diante, dos arquipélagos atlânticos, especialmente da Madeira e das Canárias) que entravam pela foz, motivando acaloradas reuniões da Câmara contra essa prática por se temer a desvalorização da produção local e a liberalização de um mercado que se pretendia controlar de perto.

¹¹ A azurracha, como todos os barcos em geral, serviam outras actividades: em 1480 os administradores da confraria dos mareantes de Miragaia alugaram uma para trazer telha, vinhos e outras mercadorias para o seu hospital, pagando por isso a quantia de 12 reais por dia. Arquivo Paroquial de S. Pedro de Miragaia, *Livro 1*, fl. 23.



cais junto à *Casa do Laranjo* onde os arrais e mercadores pagavam direitos. Provavelmente arruinada ainda na Época Moderna, esta casa-torre foi substituída por um posto junto à lingueta aí existente, e que ainda persistia no século XIX.

Depois de vistoriados e satisfeitos os direitos, os vinhos eram colocados à venda e armazenados num dos seguintes lugares:

- Barcas da Ribeira. A concentração de barcas junto ao areal da Ribeira e, mais tarde, junto aos cais que começavam a crescer a montante e a jusante dessa porta representava o principal posto de venda de vinhos ao povo. À prancha, pelo miúdo. Era na areia da Ribeira que o Porto se abastecia. Tratava-se de um serviço público, secular, que a Câmara se encarregava de garantir tendo mesmo a seu cargo a renovação das pranchas, coisa que fazia de tempos a tempos.
- Ao contrário do que actualmente sucede, os principais armazéns de vinhos localizavam-se fundamentalmente na margem direita do Douro. Em Miragaia. Zona de mareantes e de tanoeiros (as principais oficinas deslocam-se para esse bairro ribeirinho ao abrir do século XV), rapidamente foi dotada de espaços adequados e amplos para recolha dos vinhos. Ainda nos finais do século XIX a Companhia Geral da Agricultura dos Vinhos do Alto Douro mantinha em funcionamento um enorme armazém nesse local, ainda hoje existente, coexistindo com outros de algumas firmas aí instaladas.



Ilustração 1 | Os vinhos à prancha
(óleo de Veloso Salgado)



Foto 2 | Os armazéns da Companhia em Miragaia (finais do século XIX)

Naqueles espaços recolhiam-se os terços que ficavam na cidade (e dos quais os vinhateiros se abasteciam) e as pipas que eram embarcadas nas naus, barinéis, caravelas e navios que regularmente zarpavam do Porto. Ainda é cedo para falar em exportação em grande escala de vinhos por via marítima. Embora ela acontecesse (dependendo dos privilégios dos donos dos vinhos e, principalmente, da conjuntura produtiva), os vinhos que saíam nos barcos eram, quase em exclusivo, para despesa da tripulação. Relativamente à exportação propriamente dita, uma palavra sobre os vinhos levados para fora. Primeiramente, os chamados *amarais*, identificados por Rui Fernandes como “vinhos de enforcado”, e de que já falei, eram destinados ao abastecimento do navio. Mais tarde, a estes juntam-se pipas de vinhos de melhores qualidades, de melhor provento e funcionando como moeda de troca para a aquisição de outras mercadorias: neste caso, os que se metiam nos porões dos barcos eram principalmente “vermelhos”, isto é, tintos. Tal como afirma um mestre arrolado pela Câmara para ir em busca de cereais em tempo de esterilidade pedindo dinheiro vivo aos vereadores, os vinhos que tinha carregado na sua nave mingualmente iriam render pois eram “verdes, de muito pouco valor”.

Quando o século XVI avançar, quando as comunidades ribeirinhas se desenvolverem e quando a produção vinícola atingir níveis, em quantidade e qualidade, que permitam a exportação regular emergem mais alguns armazéns. Os entrepostos mais citados nos documentos localizar-se-ão em Massarelos¹² e, a partir de então, cada vez mais em Vila Nova, cujos atributos climatéricos para conservação e envelhecimento dos néctares começam a ser percebidos.

- Em Vila Nova, e em Gaia, há uma tradição de venda de vinhos que remonta aos tempos medievais. Sobretudo em Gaia, primitivo núcleo de povoamento da margem esquerda, onde existiam edifícios, em pedra, já no século XIV, que cumpriam a função de adegas. O prior de Ancede era proprietário de um deles, bem como de uma Casa da Pedra, no lugar de Vila Nova, onde costumava ter rendeiros que se encarregavam de zelar pela guarda de uma parte dos seus vinhos. O prior de Ancede, recorde-se, era vizinho do Porto e beneficiava de franquias (nem sempre respeitadas pelos autarcas portuenses, consoante os seus interesses e conjunturas) na venda de vinhos.

Porém, o que interessa reter é que ainda estamos muito longe da realidade que hoje conhecemos. Vila Nova era lugar ribeirinho, mesmo em cima do

¹² O actual Museu do Vinho do Porto ocupa um desses armazéns/adegas.



Douro, povoado por mestres, marinheiros e pescadores que faziam a sua vida entre as duas margens. Que levavam vinho do Porto para suas casas e seus navios em barcas de passagem e nos batéis que possuíam. Que ainda teria de esperar alguns séculos para que as caves das empresas vinhateiras aí se instalassem.

- Na Lada e no Olival, os armazéns combinavam a função de armazenagem com a de venda. Lugares de grande circulação – especialmente o segundo, visto ser, reconhecidamente, uma das principais portas do burgo, embora a Lada não deixasse de ter grande movimento por ser zona ribeirinha onde se encontravam não apenas os armazéns de vinhos mas também os de sal e cereais – não era difícil aos interessados, moradores no Porto, transeuntes ou viajantes, encontrar quem lhes vendesse alguns quartilhos. O Olival, compreensivelmente, causava mais problemas aos almotacés, visto o contrabando ser prática corrente junto desse acesso estruturante.

3. Com a Expansão ultramarina ocorrem alterações significativas. O aparelho produtivo do reino foi chamado a contribuir vigorosamente para os esforços militares e expansionistas empreendidos. O Porto e o Douro não foram excepção. Primeiramente foi preciso providenciar abastecimentos para as armadas e incursões militares contra as praças norte-africanas. Tudo começou com a expedição a Ceuta em 1415. Para além dos navios e tropas, o Porto e o seu termo contribuíram com grandes quantidades de mantimentos, vinhos incluídos. Tratou-se da primeira de muitas requisições que os monarcas dirigiram à cidade. Também foi uma das facturas mais difíceis de cobrar. Se é que alguma vez chegou a sê-lo. Décadas depois da tomada da cidade os procuradores portuenses em cortes continuavam a reclamar o pagamento das despesas que haviam efectuado e cuja dívida o rei assumira.

Todavia, foi no século XVI que as exigências aumentaram. O estabelecimento da Rota do Cabo obrigou a um esforço organizativo sem precedentes na história da marinha portuguesa¹³. Desde os primeiros anos de Quinhentos ergueu-se uma estrutura naval complexa em termos logísticos, a começar na constituição da Ribeira das Naus até culminar nos serviços de provedoria das armadas. A abrir este estudo dei conta das negas da cidade às instâncias do rei e dos contratadores das naus da Índia relativamente à entrega de pipas de vinhos para abastecimento dessas embarcações. As primeiras, como há muito se sabe, foram construídas nos estaleiros de Miragaia, logo seguidas por outras, montadas no mesmo estaleiro e em Que-

¹³ Provavelmente da história de Portugal.

brantões. Relativamente aos navios de Vasco da Gama, terminados em 1496, não temos informações que nos permitam afirmar que depois de aparelhadas tenham sido aprovisionadas. Com vinhos, que é o que aqui nos interessa. Mas relativamente à nau de Afonso Leitão, contratador da Carreira da Índia, sabe-se que este homem, depois do bota-fora do seu navio, apresentou-se na Câmara requerendo carnes e vinhos para prover a despensa do barco que enviava para o Oriente¹⁴. O mesmo aconteceu com outros navios aqui construídos (e, posteriormente, com os barcos feitos nos estaleiros lisboetas) sabendo-se de casos em que as embarcações seguiam para Lisboa com as cobertas já bem providas¹⁵.

Não se interpretem, no entanto, as recusas da cidade – que também aconteciam, embora com piores resultados quanto às carnes¹⁶ – como simples capricho ou birra contra um monopólio que colocava à margem da *Carreira* a maior parte dos negociantes e navios locais¹⁷. De forma alguma. Ao tomar esta atitude a cidade defendia-se. Defendia-se mantendo os níveis de abastecimento exigidos pela sua população, em progressão. Defendia-se de futuras e sistemáticas requisições que comprometessem esse objectivo. Nesta altura, os vinhos que o Douro produzia não eram suficientes para garantir o fornecimento das barcas e das tabernas e, simultaneamente, possibilitar a exportação em grande escala. E as armadas exigiam muitos litros de vinho. Mesmo alimentar os navios locais podia ser um problema de difícil resolução para os armadores. O investimento em rotas marítimas alargadas no espaço atlântico, direccionadas para as Ilhas, para a costa ocidental africana e, desde meados do século XVI, para o Brasil e Índias de Castela, exigindo maior provimento das tripulações, raramente podia ser satisfeito localmente. As soluções mais usuais consistiram no recurso ao mercado vinhateiro minhoto – são habituais as menções à compra de cascos de vinhos de Monção – e, cada vez com maior intensidade, ao mercado insular, principalmente às Canárias e Madeira. O rei tem de fazer o mesmo. Tem de encontrar alternativas. Durante muito tempo são os

¹⁴ Que a Câmara recusou satisfazer apesar da intercessão do rei e de Afonso Leitão ser originário da cidade. Ver AHMP – *Vereações*, liv. 7, fl. 98.

¹⁵ O que também não é de admirar dado o facto de muitas gentes da cidade e termo seguirem a bordo rumo à Índia.

¹⁶ O Entre Douro e Minho constituiu-se no maior abastecedor de carne às armadas. As boiadas concentravam-se no Porto, eram levadas depois para as desactivadas taracenas do outro lado do rio (onde também se chegaram a guardar as galés no Inverno, quando as havia) onde as reses eram abatidas, cortadas e salgadas e depois levadas a Lisboa, num processo que durava alguns meses. Ver BARROS, Amândio Jorge Morais – *Porto: a construção de um espaço marítimo nos alvares dos Tempos Modernos*, vol. I. Porto: Faculdade de Letras, 2004, p. 580-588.

¹⁷ Até porque as primeiras recusas são anteriores a 1506.



seus reguengos ribatejanos (beneficiando da facilidade de transporte pelo Tejo até junto dos barcos) a garantir o ingresso de vinhos para a Carreira¹⁸. Curiosamente, e talvez como excepção a esta regra, em 1574 surge no Porto a notícia da exportação de vários cascos de vinhos do Porto para Viana, na forma de uma procuração de cobrança de dívida, e mostrando que a prática vinha já de alguns anos àquela parte. Os vinhos, de S. Martinho de Mouros, e vendidos no cais da cidade do Porto, eram para abastecer um mercador daquela vila, que os vendia a navios vianenses que usualmente faziam a carreira do Brasil¹⁹.

Regressemos ao Douro. O quadro descrito (incremento do consumo devido à pressão sobre o mercado imposta pelo crescimento demográfico, aumento da cadência das viagens marítimas) não passou despercebido a muitos portuenses de Quinhentos. A circulação da informação comercial, tema tão em voga e ainda tão desconhecido entre nós²⁰, começava a dar os seus efeitos: avaliar as necessidades e condições dos mercados era meio caminho andado para o sucesso mercantil. Investir em vinhos e formar companhias de comércio de vinhos podia ser – era – uma boa aposta. Muitos agentes foram atraídos ao sector. Juntaram-se a velhas famílias da Câmara que produziam vinhos nos seus domínios há muito tempo. No século XVI, quando se aproximava Setembro, era habitual o escrivão da edilidade assentar nos livros de actos os requerimentos dos vereadores solicitando licença para se ausentarem da cidade em virtude de terem de “ir fazer a sua vendima” a Riba Douro. Alguns tinham mesmo barcos particulares que usavam para serventia das suas propriedades²¹. Aos rendeiros dos mosteiros e à oligarquia da Câmara juntavam-se, cada vez mais, os especuladores.

Trata-se de um fenómeno muitas vezes evocado no século XVI; eis a informação em movimento: quando as previsões apontam para anos de má produção (e sabemos como no Antigo Regime as oscilações produtivas podem ser extremamente variáveis), de “má novidade”, surgem por todo o lado regatões e “atravessadores” de qualquer qualidade e condição social que se fazem ao caminho, Douro acima, batendo todos os casais e quintãs, arrematando todas as pipas

¹⁸ Ver o estudo de VIANA, Mário – *Os vinhedos medievais de Santarém*. Cascais: Patrimónia Histórica, 1998, no qual se percebem as origens deste processo.

¹⁹ ADP – Po1º, 3ª série, liv. 49, fls. 1 e seguintes.

²⁰ Ver orientações da investigação sobre este importante tema e bibliografia em CASADO ALONSO, Hilário – *La circulation de l'information dans les réseaux de commerce espagnols aux XV^e et XVI^e siècles*, estudo inédito a publicar em colectânea de homenagem a Fernand Braudel. Agradeço ao Autor a possibilidade de consulta que amavelmente me facultou.

²¹ AHMP – *Vereações*, liv. 7, fl. 44 (5 de Maio de 1500).

que conseguem encontrar e vendendo-as como querem na cidade. E já vão munidos com os cascos vazios, reproduzindo o esquema de contratação estabelecido entre vinhateiros e barqueiros neste tempo. Ainda quanto aos especuladores, quem diz Riba Douro diz Ribeira. À notícia de que chegavam barcas junto ao areal da Ribeira eram os primeiros a chegar junto do navio e a contratar com o arrais a compra dos vinhos²². Neste mesmo século devemos notar a presença de novos e dinâmicos agentes: os mercadores de primeira linha, não os modestos vendedores locais. Os homens de negócio por excelência, aqueles que mais contribuíram para a estruturação do burgo como centro comercial de nível internacional. Muitos são cristãos-novos chegados à cidade em finais do século XV. A eles, às suas firmas e parcerias, aos seus investimentos, se deve muito da evolução da viticultura para um empreendimento de tipo capitalista. Munidos de informação privilegiada, analisam as condições de mercado e tornam-se, quase naturalmente, fornecedores das cidades e das armadas.

4. Quando Rui Fernandes escreveu a sua descrição do território em redor de Lamego os vinhedos começavam a avançar pelo Douro acima. Aponteí atrás aqueles que penso terem sido os factores justificativos dessa progressão. Gostaria de insistir na importância que deve ser atribuída ao papel desempenhado pelos mercadores neste processo; às parcerias formadas entre capitalistas e homens do giro que estendiam a sua actuação por todo o vale do Douro – do Porto à fronteira com Castela, onde se encontram povoados que constituem um aglomerado económico enérgico e, tantas vezes, inesperado, e prolongando os seus contactos aos centros económicos mais dinâmicos do reino vizinho nos quais, aliás, têm os seus próprios correspondentes. Há notícias da instalação permanente de agentes nas regiões produtoras estando porventura na origem de firmas hoje nossas conhecidas²³. No entanto, na zona leste da actual região demarcada, o vinho ainda não suplanta os sumagres (esses sim, imediatos geradores de fluxos de comércio internacional de grande rendibilidade económica) nem os cereais.

Na segunda metade de Quinhentos, o Douro ferve. A mancha vitivinícola cresce a um ritmo elevado, a documentação começa a dar conta de sítios que hoje são referências obrigatórias no sector vinícola (Rede, Canelas, Vacaria, Quinta dos

²² AHMP – *Vereações*, liv. 28, fl. 175, reunião de 31 de Outubro de 1590.

²³ Num documento de finais do século XVI que tive oportunidade de compulsar no Arquivo Histórico, relativo a vinhos da região de Ventoselo, encontra-se uma anotação a lápis, com muitos anos, referindo que se trata de um contrato envolvendo um antepassado dos fundadores da firma Borges. AHMP – *Vereações*, liv. 32, fl. 231.

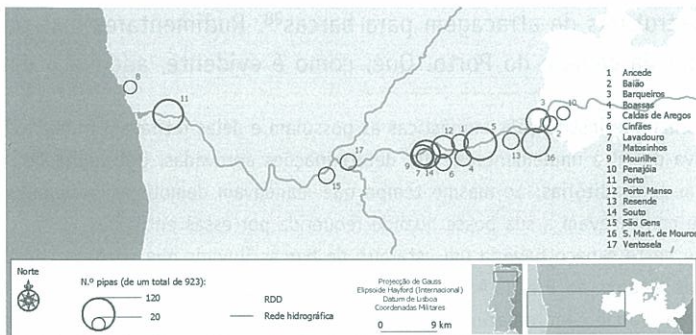


Frades, Ventoselo, entre outros), o tráfego do rio, dos passos de barcas e das estradas do futuro “país vinhateiro” conhecem um movimento cada vês mais intenso.

Entre as provas deste acentuado interesse temos:

- Aumento do número de barqueiros no activo e do seu relacionamento com os vendedores de vinhos do Porto. Constatado por Pedro de Brito para o ano de 1560²⁴, continuará a fazer-se sentir e a aumentar nos tempos subsequentes. Se não podemos atribuir com certeza à *azurracha* medieval o sinónimo de *rabelo*²⁵, o certo é que será neste período que esta embarcação, *ex-libris* do transporte de vinhos no Douro, começa a estar definida tal como a conhecemos. A “geografia” dos barqueiros que se comprometeram, por contrato firmado com a Câmara, a trazer vinhos à cidade em 1585, coincidindo, em grande medida, com os dados revelados pelo citado Pedro de Brito, confirma ainda, de certa forma, o facto de a zona-chave de trato vinhateiro estar ainda algo distante daquela que hoje em dia conhecemos, como se pode comprovar na caixa que acompanha a representação cartográfica principal²⁶.
- Interesse crescente da exportação de vinhos no movimento portuário da cidade. Mesmo com a oposição da municipalidade multiplicam-se as notícias relativas à saída de vinhos barra fora integrando os circuitos comerciais frequentados pelos mercadores do burgo.

Número de pipas transportadas entre janeiro e Fevereiro de 1585 para o Porto por lugar de procedência dos barqueiros



FONTE: AHMP – Vereações, liv. 27.

Nota: Os lugares de Afonsi e Fende/Fendoais não foram cartografados por imprecisão de localização na fonte.

Mapa 2 | Os barqueiros

²⁴ BRITO, Pedro – “Boletim Cultural da Câmara Municipal do Porto”, 2.ª série, vol. 7/8, 1989/90, p. 139-207.

²⁵ Embora quase de certeza que o seja.

²⁶ Mais uma vez agradeço ao Dr. Miguel Nogueira o precioso contributo da cartografia por ele produzida para este trabalho.

- O primeiro grande debate sobre a navegabilidade do Douro ganha maior expressão nesta altura. Ele consiste na tentativa – quase que se pode dizer secular – agora sistemática e consistente de remoção dos obstáculos mais perigosos que se colocavam ao tráfego das barcas vinhateiras: as pesqueiras, caneiros e outras armadilhas de pesca fixas que praticamente atingiam a “veia do rio” em determinados lugares. Há muito tempo que causavam desastres mais ou menos trágicos. A partir desta altura o problema é constantemente debatido, discutido e travado com as “forças vivas” do rio, a Câmara do Porto, os mercadores interessados, o rei e as populações ribeirinhas que os mantinham²⁷. Nomeiam-se comissões que percorrem o rio em todo o seu curso navegável, elaboram-se relatórios e inventários dessas estruturas, cartografam-se as pesqueiras e tentam-se demolir as mais ameaçadoras. Diga-se que se tratou, no entanto, de uma luta árdua, tantas vezes inglória e que praticamente chegou ao século XX.
- Prova do ampliado interesse pelos vinhos é o reacender da questão dos portos de Arnelas/Carvoeiro com o conde da Feira. Curiosamente o problema agudiza-se numa altura em que os vinhos faltam na cidade e há como que um arrolamento de barqueiros que se comprometem a trazer cerca de 500 pipas à cidade no espaço de dois meses. De imediato chegam à Câmara notícias da reactivação daqueles portos fluviais da margem esquerda do Douro, a cerca de 12 km a montante da cidade. O problema era antigo. Desde os anos 30 do século XVI que o conde da Feira, senhor do lugar, mandara erguer rudimentares estruturas de atracagem para barcas²⁸. Rudimentares mas perigosas no entender da câmara do Porto. Que, como é evidente, adequa o discurso e as

²⁷ Da mesma forma que instituições monásticas as possuíam e delas retiravam inúmeros rendimentos. O que tornava difícil a implementação das determinações aprovadas. Determinações que, diga-se, também eram contraditórias: ao mesmo tempo que mandavam demolir as pesqueiras, os reis frequentemente confirmavam a sua posse quando requerida por essas entidades.

²⁸ Curiosamente neste espaço haveria um estaleiro de barcas fluviais que chega a construir uma nau que fez várias viagens ao Brasil. Arnelas foi objecto de atenção dos senhores da Feira: o cais, o terreiro, a casa grande com armazéns que ainda hoje se podem observar no sítio (e que mereciam uma intervenção concertada em termos de preservação de um património riquíssimo e raro) representam uma verdadeira tentativa de organização de um espaço fluvial que a cidade contrariou com todos os meios ao seu alcance. O que também não era novo para o Porto. A luta pelo domínio do termo e o afastamento, pela força se assim se entendesse necessário, era procedimento corrente pelo menos desde a Idade Média. Recorde-se, por todos, o desmantelamento das salinas de Bouças (Matosinhos) no século XIV. Sobre alguns aspectos do problema Arnelas veja-se PEREIRA, Gaspar Martins; BARROS, Amândio J. Morais – *Memória do Rio. Para uma história da navegação no Douro*. Porto: Afrontamento/Instituto de Navegabilidade do Douro, 2001, p. 64-66.



acções que empreende às suas conveniências. O episódio de Arnelas, recheado de peripécias mais ou menos burlescas (como o envio de comissários da cidade para junto desse ancoradouro para impedir a acostagem das embarcações) e de muita correspondência trocada entre o Porto e o poder central, foi mais um capítulo da luta do burgo pelo domínio do termo. Um porto em Arnelas representava uma ameaça para os interesses urbanos, para o monopólio que o Porto impunha ao trato pelo rio, até porque aí desembocava/partia uma estrada que seguia até à Feira e, daí, a Aveiro. Com Arnelas no activo, as barcas passavam a ter à disposição um surgidouro onde podiam escoar calmamente os vinhos (mais os sumagres, azeites e outros géneros durienses) poupando nos direitos. O Porto porfiou. Com a velha argumentação de que a cidade só se podia manter pelo trato de mercadorias, acenando com velhos pergaminhos contendo privilégios seculares conseguiu neutralizar a ameaça. Arnelas deixou de ser um porto de vinho ficando reduzido a um simples lugar onde se realizava uma concorrida feira de nozes.

5. É indiscutível a importância dos vinhos na dinamização do movimento do rio junto à cidade. Sobretudo quando o tráfego portuário cresceu de tal forma com a entrada e saída das embarcações do trato oceânico (vive-se a primeira fase da exploração brasileira) que levaram o Porto a afirmar-se como ancoradouro de referência em termos internacionais. Organizado. Capaz de oferecer produtos aliciantes às economias mais evoluídas. O vinho está, agora sim, na vanguarda deste processo. Juntamente com o açúcar sul-americano, e os durienses azeite e sumagre, este último fazendo aqui o papel do pastel açoriano, e este mesmo corante, que também é objecto de particular comércio na cidade graças aos negócios mantidos nas Ilhas.

Cada vez mais é preciso criar condições de atracção da navegação. É preciso abastecer navios, tal como é preciso abastecer as populações da cidade e da outra banda. O movimento de batéis a levar vinho aos barcos atinge grande intensidade, o vaivém de barcas (de passagem) entre uma e outra margem (demonstrando, por outro lado, o interesse que Vila Nova começa a ter neste complexo económico) transportando pipas de vinho cresce de tal forma que os serviços têm de ser tabelados. Ouçamos um pregão de 1593: “e de hũa pipa chea de hũa banda pera a outra sete reaes; e a bordo de qualquer navio sendo hũa os oito reaes²⁹ e semdo mais a cinco reaes per pipa; e de pipa vazia dous reaes; e de pipa abatida huum reall”³⁰.

²⁹ Há erro do escrivão; ou se trata de sete ou de oito reais visto que o indicador é o do transporte de uma pipa.

³⁰ AHMP – *Vereações*, liv. 31, fl. 232.

Os serviços têm que ser tabelados e o comércio bem controlado. Observemos mais um elemento da política municipal. Os lucros gerados nos vinhos são de tal ordem que todos, mesmo aqueles que tratavam com o Brasil ou a Índia se envolviam num trato especulativo que punha em causa os interesses da cidade. Escutemos agora os argumentos apresentados pelos procuradores do concelho: “E lloguo na dicta vereação [28 de Janeiro de 1587] Christovão Vieira Omem procurador da cidade e Gonçalo Pirez Barros e Pantalleam Correa procuradores do povo diserão a elles vereadores que avia muitos omeis que leixavão seus officios maqanicos e outros e asi allguns que soyão d’ir a India he Brazyll e aas Ylhas e todos se fazyao mercadores de vinho e reguataes delle hymdo a Riba do Douro comprar vinhos e os punhão la em grande carestia e os levavam por rio e por terra pera honde queryão o que era cauza de valler nesta sidade o vinho muito caro e que se nam podia viver com os semelhantes mercadores e reguatães”³¹.

E em 1593 a edilidade voltava à carga considerando que “muitas pessoas deixavão seus officios e outras não tendo partes pera os ditos officios se metião e fazião taverneiros e vendeiros não guardando as posturas e acordos da cidade”³².

Antes de passar ao último ponto deste trabalho, convém temperar um pouco a euforia. Os vinhos da terra passam a ser objecto de comércio sem precedentes, anunciando tempos de grande prosperidade para quem neles investia. Mas, repito, refreemos este entusiasmo, justificado aliás. Apesar da exportação a uma escala que já não pode ser ignorada, ainda continuarão a entrar na cidade, durante muito tempo, muitos tonéis de vinhos da Madeira, Canárias, Andaluzia, Gasconha³³. De qualquer forma, em face das notícias que venho revelando, parece nítido que, entre as décadas de 80 e 90 do século XVI, o vinho alcança um estatuto de produto comercialmente atractivo e componente essencial da estrutura comercial-marítima da cidade do Porto.

6. Embora surja apenas quase como conclusão deste estudo e ocupe menos espaço do que outras matérias atrás expostas, o interesse dos contratadores nos vinhos durienses para as armadas terá sido, no meu entender, um dos factores mais

³¹ AHMP – *Vereações*, liv. 27, fl. 257. Note-se que aqui também se levantavam outras questões mais profundas como as que se relacionavam com o fim da obrigatoriedade de venda do vinho à prancha, na Ribeira (situação que os vereadores pretendiam repor), a faculdade de os mercadores os guardarem nos seus armazéns e também o problema dos cutelos. Trata-se de um documento importante que pretendo estudar com mais pormenor no futuro.

³² AHMP – *Vereações*, liv. 31, fl. 189.

³³ Para além, é claro, de vinhos de outras regiões produtoras do reino.



vigorous de arranque decisivo do sector vinícola em terras durienses. Já sabemos que a atenção a estes néctares vinha do tempo dos reis portugueses. Porém, será preciso estar mais atento à presença de elementos estrangeiros no Douro desde a União Dinástica em 1580. Não devemos esquecer que vários regimentos de lansquenets compunham os exércitos espanhóis e acompanharam Sancho de Ávila na campanha que submeteu o norte de Portugal. São muitos os alemães (como se sabe constituíam a maioria daquelas forças) que se fixam no Porto e seu termo (atraíndo outros à cidade) e, coincidência ou não, logo em 1581 encontram-se contratos notariais dando conta da presença de hanseáticos a comprar vinhos no Douro. Alemães e flamengos a tratar no Douro, com vinhos do Douro³⁴. Mas também muitos portugueses. Que se associam a estes recém-chegados mas que também actuam, e com um vigor de assinalar, neste mesmo negócio. E que assim se manterão pelo tempo fora. Há, portanto, que rever a ideia que se tem acerca dos estrangeiros envolvidos nesta actividade comercial, na linha do que vem sendo feito por António Barros Cardoso para o século XVIII. São estes homens os verdadeiros responsáveis pela excitação criada em torno dos vinhos do Douro e pela delineação de políticas destinadas a fomentá-los e a protegê-los.

Já dei conta neste trabalho, do acolhimento aos pedidos de Filipe II nas últimas décadas de Quinhentos. Mas convém também chamar a atenção para o facto de que, se a Câmara deu o seu aval à saída de grandes volumes de pipas, houve quem não deixasse de notar, no próprio seio desse mesmo órgão governativo, que isso poderia ser lesivo dos interesses do abastecimento da cidade. Curiosamente, quase que como comparando as receitas dos vinhos às do açúcar que os tratantes do Brasil transaccionavam. Esses lamentos demonstram bem o interesse económico que os vinhos haviam alcançado. E, talvez, coincidam com os primeiros preparativos da expedição naval contra a Inglaterra e, eventualmente, com os primeiros contactos com os contratadores da armada.

Da mesma forma, quando estudamos o movimento marítimo da cidade nos últimos anos da centúria, em particular o dos navios que fazem a carreira do Brasil, embora ainda se use a prática da escala na Madeira ou nas Canárias para carregar vinhos, cada vez mais os mestres embarcam cascos cheios com vinhos da terra evitando a escala de ida insular.

A par dos factores mais importantes de estímulo à produção atrás apontados, as armadas emergem como um relevante estímulo à expansão da vinha.

³⁴ Ver SILVA, Francisco Ribeiro da – *O Porto e o seu termo (1580-1640). Os homens, as instituições e o poder*, vol. I. Porto: Arquivo Histórico/Câmara Municipal, 1988, p. 328-341.

Volto ao início deste estudo: entre Janeiro e Fevereiro de 1588 o Porto foi visitado por emissários dos contratadores da armada. Da primeira vez levaram 100 pipas. Da segunda pelo menos outro tanto mas é possível que a encomenda tenha sido mais dilatada, aproximando-se das 300. Seja como for, trata-se de um contributo para o abastecimento dessa armada até hoje muito pouco conhecido. Ao mesmo tempo que no Ouro se aprestavam alguns dos mais imponentes galeões que integraram a esquadra e se recrutavam marinheiros e homens de armas do Porto e seu termo, “faziam-se” na cidade alguns dos vinhos requeridos pela expedição. Estes vinhos durienses juntaram-se às 1 300 pipas de vinho de Ribadavia, às 200 das Mariñas de Betanços e às 495 pipas de Viveiro³⁵ que se sabe terem sido embarcadas nos navios de abastecimento.

Este contributo terá representado um primeiro grande passo para o interesse revelado pelo rei nos vinhos locais. Em 1590 escrevia à Câmara para não impedir a circulação de pipas cheias para as armadas sob o pretexto dos terços: “mandava o dito senhor que quando se fizesse vinho pera suas armadas se escrevessem nos livros da sua fazenda pera se saber a quantidade que por suas provisoiins mandava fazer e depois d’escriptos se mostrassem as provizoiins pera se registarem no livro da camara desta cidade e dellas se ver os vinhos que se mandavam fazer”. Era a burocracia régia e a logística militar em marcha. No fim do ano começam a “fazer-se” vinhos para a armada do ano seguinte: 3 mil pipas. Iniciava-se um novo ciclo no Douro. A partir de então o Porto é sazonalmente demandado pelos encarregados do aprovisionamento da marinha de guerra. Todo este processo de participação consolida-se com a proximidade da base naval de Ferrol³⁶ e a integração da cidade num espaço económico alargado e solidário que percorre toda a faixa setentrional da Península.

Duas ou três centenas de pipas para uma armada não representam um número por aí além. Mas três mil para outra frota sem, aparentemente, prejudicar o abastecimento da cidade já dão prova de uma capacidade produtiva apreciável. O Douro tem-na pelo menos desde a última década do século XVI. O Porto preparava-se para se tornar uma dos portos vinhateiros de referência do comércio mundial.

³⁵ SAAVEDRA VÁZQUEZ, María del Cármen – *La Coruña durante el reinado de Felipe II*. Corunha: Diputación Provincial de A Coruña, 1989, p. 161. Como facto anedótico refira-se que graças aos vinhos de Ribadavia a armada conseguiu uma “pequena vitória” na Holanda: entusiasmados com o carregamento de vinhos encontrado numa nau apresada, os embriagados holandeses adornaram o navio e morreram afogados.

³⁶ Multiplicam-se as referências aos contactos de vários tipos entre o Porto e esta base.



APÊNDICE DOCUMENTAL

Documento n.º 1

1507. Dezembro. 31. Almeirim. *Carta de D. Manuel estranhando os embargos que a Câmara do Porto colocou ao abastecimento de vinhos para a armada da Índia de 1508, e ordenando que se proceda em conformidade.*
Corpus codicum, IV, p. 206.

“Juizes vereadores e procurador nos ell rej vos enuiamos muito Saudar. Jorge de Vasconcelos, nos escreveo ora como elle tinha contratado com algumas pessoas dessa cidade E comarca certos Vinhos pera esta armada que se ora com ajuda de Deus faz prestes pera a India, E querendo ora as ditas pessoas de hj tirar pera o leuarem segundo erão obrigados, Vos lho embargareis, E não quisereis consentir nisso, dizendo que primeiro hj auia de uender o terço delle segundo acordo da camara da qual cousa nos muito desprouue por que por Ser cousa nossa E mais pera semelhante de tanta neecessidade o nom ouuereis de fazer. E Porem Vos encomendamos E mandamos que Vista esta lhe desembargueis logo os ditos Vinhos ás ditas pessoas que souberdes que com o dito Jorge de Vasconcelos tem contratado, nom lhe pondo nenhuma duuida em os assi tirem antes por nosso seruico lhe ajudai a dar todo o auiamento pera o logo com breuidade leuarem. Scripta em Almeirim ao derradeiro de Dezembro. Jorge dias a fez anno de mil E quinhentos E oito. Rej”.

Documento n.º 2

1528. Março. 28. Almeirim. *Carta de D. João III à Câmara do Porto estranhando os embargos colocados ao abastecimento de vinhos para a armada da Índia, e ordenando que tal situação não se repita.*
Corpus codicum, IV, p. 229.

“Vereadores procurador e officiaes da camara da cidade do Porto. Eu ell Rej uos emuio muito saudar. Eu fui Informado que tendo Diogo brandão meu contador nessa çidade carregado hum nauio de Vinhos pera prouimento de minha armada da India, Vasco carneiro sendo almotacel com Pedro anes escriuão da camara poserão pena de cincoenta cruzados da cadea, ao mestre do dito Nauio que não carregasse o dito Vinho, E que sabendo Vós pello dito contador que Volo mandou dizer que os ditos Vinhos erão meus, ouuereis todauia por posta a dita pena, segundo todo

mais compridamente Vi por hum auto que sobre o dito caso foi feito, E que alem disto fernão soares seruindo de Juiz da dita çidade com João caminha hum dos Vereadores mandarão que as partes a quem o dito contador comprara certos Vinhos pagassem por cada pipa trinta reais sendo hum dereito muito duuidoso, E nom confirmado por mim, E que acerqua disto se passarão outras palauras muito em peruiizo do que compria a meu serviço o que Eu não Ej por bem. E Porem por ser a primeira Vez não quiz acodir a jssso com o castigo que se por tais casos merecia. E daqui em diante Vos ausisareis, que quando o dito contador por meu mandado comprar os ditos vinhos ou quoaís quer outras cousas que pera minhas armadas comprirem lhe não deis pera jssso nenhum estoruo nem ponhais as semelhantes duuidas no que elle por meu seruiço per minhas prouisois fizer pera o auimento das ditas armadas, por que não Ej por bem que nisso entendais somente que elle o faça da maneira que lho eu mandar. Manoel de moura a faz em Almeirim a Vinte E oito dias de Março de mill E quinhentos E Vinte E oito. Rej”.

Documento n.º 3

1587. Janeiro. 28. Porto. *Requerimento dos procuradores da cidade e do povo, em Câmara, queixando-se do elevado número vendedores de vinho e da especulação que se fazia com o produto, em resultado do aumento dos preços.*
AHMP – Vereações, liv. 27, fls. 257-259.

“Quarta feira XXVIIIº de Janeiro mil V^c LXXX VII anos forão juntos em camara convém a saber

Item Jeronimo de Sousa

Item Bernardo de Figueiroa } vereadores

Item João Cardozo de Miranda

Item Christovão Vieira Omem procurador da cidade

Item Gonçalo Pires Barros e Pantalleão Correa procuradores do povo

[...]

[fl. 257v]

“Requyrimento dos procuradores da cidade e povo”

E loguo na dita vereação Christovão Vieira Omem procurador da cidade e Gonçalo Pirez Barros e Pantalleam Correa procuradores do povo diserão a elles vere-



adores que avia muitos omeis que leixavão seus officios maqanicos e outros e asi alguns que soyão d'ir a Imdia he Brazyll e aas Ylhas e todos se fazyao mercadores de vinho e reguataes delle hymdo a Riba do Douro comprar vinhos e os punhão la em grande carestia e os levavam por rio e por terra pera honde queryão o que era cauza de valler nesta sidade o vinho muito caro e que se nam podia viver com os semelhantes mercadores e reguatões

[fl. 258]

e que hũa das causas que cauzava o sobredito em a muita vallia do dito vinho nesta sidade era meteremse todos os vinhos nesta sydade e não estarem a prancha como dantes estavam conforme a provizam d'el rei nosso senhor que nesta camara avia pera os vinhos que nam fosse de cutello estevesem a prancha e que por respeito d'aver tantos regatoes nesta sidade dos ditos vinhos e aver tantas pessoas como ha que hos vão atravessar a Riba do Douro pera os trazerem a esta sydade e meterem demtro nella pera os venderem que era cauza do vinho e vallia delle ir em tanto crescimento e careza lhes requeryão da parte d'ell rei nosso senhor e desta cidade he povo della que suas merces mandasem cumprir as provyzois d'ell rei nosso senhor per que estava mandado que todos os vinhos que não fosse de cutelo dos moradores desta cidade se vendesem em barquas sobre ho rio fora da prasa desta sidade defronte dos muros da Porta da Ribeira della homde sempre foi costume venderem-se e que somente entrasem demtro nesta sydade os vinhos das pessoas que hos tivesem de seu cutello he moradores da dita sidade conforme as ditas provyzois por que asi tinham sabido por esperiencia que era mais proveito desta sidade e povo della estarem em prancha

[fl. 258v]

e venderemse nas barquas e que pera iso se fazer elles procuradores do povo em seu nome he do dito povo se desião de huns embargos he demanda que sobre averem os ditos vinhos d'entrar nesta sidade e averemse de vender nas ditas barquas trazyão com esta sidade e camara della E visto o dito requerymento e desestimento eles vereadores mandarão que as ditas provyzois se cumprisem e nam entrasem dentro na sidade senam os vinhos das pessoas que ho tevesem de seu cutelo e todo ho mays vinho se vendese nas barqas conforme as mesmas provyzois e costume antigo he mandaram que logo disto se lansase pregois por esta sidade e arrabaldes dela pera vir a notisia de todos e asi asentaraom que pera se saber

na verdade os vinhos que cada morador desta cidade tiver de seu cutelo se fasa hum livro novo que somente seja diso e amtes de se lansarem no dito livro se fara justificasam perante noos pelo escripvam da camara e com elle

[fl. 259]

se lansar em livro que provira o dito vinho dos cutellos somente e todos cumpryam este asemto sob pena de quinze cruzados [pera a cidade] e acuzador *convém a saber* as tres partes pera a cidade e a quarta parte pera o acuzador allem d'encorrerem nas mays penas das <ditas> provisoens. Manuel de Matos escripvam ho escrepvi. Nam faça duvida 'antrellinha que diz ditas. Manuel de Matos ho escrepvi".

[Seis assinaturas].

Documento n.º 4

1588. Janeiro. 16. Lisboa. *Carta de Filipe à Câmara do Porto pedindo isenção dos terços de cem pipas de vinhos destinados à armada que se preparava nesse ano.*

Publicado em *Corpus codicum*, IV, p. 144 e Ribeiro da Silva – *Filipe II...*, I, p. 174-175.

"Juiz vereadores e procurador da cidade do Porto Eu el rei vos envio muito saudar João Estol³⁷ da guarda do cardeal archiduque meu sobrinho e irmão e cidadão dessa cidade um dos que tem a cargo o provimento da gente da dita guarda e diz que para isso lhe he necessario fazer vir dessas partes da Beira e de Antre Douro e Minho cem pipas de vinho as quais hão de passar por essa cidade e pretende que se lhe não tome a parte para a terra como diz que se costuma e me pediu lhe mandasse para isso passar hũa provisão e vendo eu o que assim diz e sendo razão que nisto receba favor me pareceo melhor escrevervos sobre esta materia para que nella o favoreçais ordenando que possa tirar as ditas cem pipas de vinho ou a parte dellas que vos parecer e procedendo nisto per tal modo que a esta conta e com a licença que lhe derdes não possa tirar mais em prejuizo do povo dessa cidade. Escrita em Lisboa a 16 de Janeiro de 1588. O Cardeal".



Socalcos do Olhar: O Douro de Oliveira e de Agustina

Anabela Branco de Oliveira *

Manoel de Oliveira e Agustina Bessa-Luís projectam, em *Vale Abraão*, olhares sobre o Douro, vozes sobre a magia, a força e a alavanca simbólica de um rio. Projectam a omnipresença de um Douro de socalcos, quintas e ancoradouros. Constroem a imagem de um Douro de rituais vinhateiros e de desejos imaginários e analisam a inevitável atracção que ele exerce sobre as personagens. Nos dois olhares, o do cineasta e o da escritora, projecta-se o Douro das palavras, das imagens, dos planos narrativos e dos planos cinematográficos.

Omnipresente e omnipotente nos dois documentos, o Douro enuncia, na sua força criativa, os socalcos eternos do Olhar.

No filme, na sequência da prova do vestido de noiva de Ema, as duas mulheres suspendem a tarefa e olham para fora de campo comungando o rio. Manoel de Oliveira e Agustina Bessa-Luís projectam o Douro como percurso de uma intensa comunhão. Palavras-imagens e imagens-palavras cruzam-se e completam-se continuamente.

Agustina alia ao olhar de Ema a história de um rio que:

descera de Espanha com o seu cardume de grandes peixes negros e que eram aprisionados em viveiros nas margens. Depois sofreu assaltos de barqueiros e pestes que dizimaram as espécies (BESSA-LUÍS, 1991:p. 39)

Manoel de Oliveira define, na câmara subjectiva de Ema, as águas do Douro, ocupando a totalidade do campo, num plano longo e intenso. Com Mário Barroso,

* Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

director de fotografia e voz *off* omnipresente ao longo de todo o filme, Manoel de Oliveira projecta um olhar intenso e misterioso sobre o Douro - “o rio da minha aldeia”¹ - num conjunto de planos fixos e longos. O Douro de Agustina é um Douro de palavras, rituais, personagens, emoções, jogos e conflitos ao mesmo tempo revoltos e constringidos.

Segundo Maria de Fátima Braga de Matos (BRAGA DE MATOS, 2001:60):

É o Douro um corpo sensual, ventre-receptáculo de uvas, de energia e de pensamento que, com a luz do sol, se defende do nosso olhar e nos cega. Precisamos de névoa, espécie de película protectora de que fala Manoel de Oliveira, para vermos melhor, para conseguirmos ver.

A fragmentação temporal no romance de Agustina traduz a temporalidade do Douro na fragmentação das paisagens e dos mitos:

o rio descrevia uma curva, como se obedecesse a uma ordem dada de cima dos penhascos. Lugar de muitas bruxas e de laranjais calados como lápides. (AGUSTINA,1991:131)

Tal como no olhar de Ema, a intemporalidade de Oliveira, projecta-se no violino do jovem Semblano, apontado para o Douro.

Os olhares de Oliveira sobre o Douro fundem-se na voz *off* projectora do texto de Agustina e são construídos na perseverança dos socalcos. Agustina olha um Douro intenso, de altas paredes de granito negro que moldam as águas, onnipotentes e constantes nos passeios de Ema e de Osório.

Manoel de Oliveira olha os socalcos em planos gerais, fixos e intensos identificadores da luta do homem contra a montanha na construção dos imensos vinhedos espelhados no rio e olhados por Cardeano.

Agustina enuncia os socalcos através dos binóculos que Ema crava continuamente na paisagem perante o olhar escandalizado da tia Augusta. Os socalcos constroem-se na paixão de Ema por comboios “asmáticos” e pelos vagões de tábuas que trepam os desfiladeiros do Tua.

O comboio de Manoel de Oliveira enuncia os *travellings* laterais que, sob a voz *off* do texto de Agustina, definem o olhar compassado, fugidio mas intenso de um Douro de socalcos.

¹ “Como homem do Porto e do cinema fiquei mais apegado ao Douro, que este sim «é o rio da minha aldeia». Nele me vejo e revejo como num espelho multifacetado” (OLIVEIRA, 2001:56)



No percurso fragmentado pelo rio, Agustina projecta o olhar através das varandas durienses. Na varanda do Romesal, a presença de Ema provoca distrações e consequentes acidentes; a varanda duriense “é uma espécie de ventre que se projecta sobre a rua” (*Idem*, 1991:57) e que enquadra o olhar de Ema sobre o rio:

Da varanda Ema ouvia o salto das bogas no rio e via os pescadores retirar os muges mortos dos ceirões de ouriços que se acumulavam no fundo das margens quando do tempo das castanhas. (*Ibidem*: 58)

Manoel de Oliveira constrói o olhar sobre o Douro através das varandas floridas que, num plano fixo, são o enquadramento dos vinhedos e dos socalcos. Os quadros de vidro das varandas durienses filtram os olhares de Cardeano e de Ema.

As varandas são os olhos das quintas durienses. Agustina percorre o ambiente ficcional do Romesal, do Vale Abraão, da Quinta da Caverneira, do Paço das Jacas e da Quinta do Vesúvio. Manoel de Oliveira percorre o espaço cinematográfico da Quinta de Monsul, da Quinta da Pacheca e da Quinta do Vesúvio, em planos fixos, gerais e de conjunto. Estabelece, através da presença e da tenacidade destas quintas rodeadas de socalcos, um percurso identitário, porque, para ele, o passado, a história, a psicologia e a significação das casas estabelecem a identidade do próprio filme (BAECQUE, 1999).

O Douro olhado por Manoel de Oliveira e Agustina Bessa-Luís é também o Douro da vinha e dos rituais vinhateiros. Em Agustina,

A região demarcada do Douro, que ocupa quase na sua totalidade a margem direita, prova pelo menos que o reflexo solar tem efeito no negócio dos homens e lhes determina a morada. (*Ibidem*: 7)

O Douro dos vinhos finos é o tema de conversa entre Carlos Paiva e Cardeano; é o vinho que caracteriza a herança da primeira mulher de Carlos “fortuna regular em vinho generoso” e, para Carlos, a abundância do Romesal:

é um vício do ganho miraculoso dos vinhos finos entesourados nas adegas, e por fim resgatados para a mesa dos opulentos, com o carácter dum pacto selado. (*Ibidem*: 32)

É o vinho que protege e percorre as lavadeiras no lavar das toalhas “manchadas de vinho espesso e roxo”, a sabedoria de Ritinha que “sabia a casta da uva só de ver a sua nódoa” (*Ibidem*:17) e o olhar contínuo de Ema que observa as terras vindimais e os cachos negros escondidos na folhagem ruiva.

Manoel de Oliveira permite o olhar sobre um Douro de rituais vinhateiros construído por gigantes:

O termo Gigantes tem um duplo sentido: designa, ao mesmo tempo, as montanhas e as gentes que estão nas montanhas, gente que são pequenos homens, mas que fazem trabalhos de gigantes. Fazem tudo manualmente. Trabalham a terra, fazem os socalcos, as plantações, carregam as uvas nos cestos, sessenta quilogramas por homem, estrumam a vinha... Fazem isto a cantar, e no fim do dia, depois de terem comido, dançam à noite. (BAECQUE, 1999:147)

No baile das Jacas, o grande plano sobre o cálice, na troca com a carteira de Ema, traduz o confronto das personagens e a irresistível atracção que o Douro exerce sobre elas.

Ema senta-se em bancos de xisto, observa o rio e os vinhedos e, vestida de um "macacão azul deslavado" lança-se em passeios de barco a motor.

Manoel de Oliveira projecta uma inesgotável cumplicidade entre Ema e o Douro. O rosto de Ema espelha-se no rio, o olhar e o riso projectam uma intensa felicidade, liberdade e, no texto de Agustina, alguma imprudência.

Numa amálgama de planos gerais e médios e de *travellings*, o Douro entra na composição da personagem. O Vesúvio é o refúgio de uma Ema que se procura e se constrói na presença da memória e do mito:

As águas negras do rio, no local do Vesúvio, pareciam conter uma pilha imensa de factos, precipitados ali com o ritual dos antigos povos que deixavam afundar-se nos lagos virgens e mancebos, e jóias, e flores, não apenas como rito sacrificial, mas sobretudo como política de construir a memória. (AGUSTINA, 1991:142)

No percurso da memória mítica do Vesúvio, Ema encontra e modela a cumplicidade com a Senhora - personagem sem nome mas referida com maiúscula, num texto perpassado de episódios biográficos e comentários históricos, em Agustina, e verdadeiramente identificada através de um célebre e inquestionável retrato em Manoel de Oliveira. A Senhora é D. Antónia Adelaide Ferreira.

Nas sequências finais, o retrato de D. Antónia Ferreira, filmado em *contre-plongée*, torna-se confidente de Ema, e antes de uma decisão ou de uma aceitação, recebe dela o olhar e o ramo de flores. O olhar das duas mulheres define o cruzamento entre Ema e a identidade do Douro numa relação eterna e indissolúvel projectada na aproximação da morte.



João Bénard da Costa (COSTA, 2001: 25) , na análise desta última sequência do texto fílmico, afirma:

Fita-a e segue depois pelo laranjal até à ponte onde sabia que as tábuas estavam podres. E um travelling inadjectivável, como que sugando a balouçante mulher, acompanha-a para a morte e para o fundo do rio.

A relação entre Ema e o rio constrói-se no espaço de um ancoradouro. O ancoradouro do Vesúvio “pontão de tábuas onde a água batia com um rumor sinistro”(AGUSTINA, 1991: 81) é chave dessa intensa cumplicidade e um indício de morte. O indício de uma relação inabalável que é enunciado por Lumières:

Lumières achava-a soberba. Estava convencido de que Ema um dia desaparecerá de vez; a sua intuição do irreversível avisava-o. (...) Sendo a salvação, era também o presságio da sua perda, porque o Vesúvio, onde o rio tinha uma profundidade tumular, era o seu destino. Lumières pensava que, um dia, Ema seria chamada a precipitar-se na cratera da água amansada pelas barragens, mas não por isso menos sinistra e provocadora. (*Idem*, 1991: 208)

O pontão de tábuas, sinal de perigo e exigência de prudência, não era esquecido por Ema:

Ema passou a conhecer melhor o pontão, a esquivar-se dos seus estalidos, a saber onde vergavam as madeiras; eram só uns segundos de perigo, depois encontrava-se, como num ventre macio, dentro do barco, cujas almofadas azuis a rodeavam. (*Ibidem*: 233)

Manoel de Oliveira define-o em grande plano, focando uma tábua podre, mais escura, numa recorrência de imagem e de pressentimento.

O Vesúvio define o percurso de Ema ao encontro da morte num Douro palco de uma simbiose entre a personagem e o percurso vinhateiro:

Quando chegava ao Vesúvio, não era para se reunir com Fernando Osório; mas para navegar a sós naquele rio escuro, sabendo que o barco podia voltar-se pelo risco que lhe impunha duma velocidade exagerada para o seu calado. Quando ia pela toalha de água fora, parava no lugar onde se afogara o procurador da Senhora, e deitava na água um cálice de vinho. Esperava sempre ver sair da profundidade a cabeça lívida e sem olhos, para agradecer, abrindo as narinas como um provador experiente e farejando o sarro do vinho. (*Ibidem*: 232)

Agustina projecta Ema como a “mulher do Apocalipse, um rio correria no seu encaço para a afogar, e ela não poderia contar com as asas da águia para voar para longe.” (*Ibidem*:237), uma mulher que

Ao saltar para a embarcação, sentiu, debaixo dos pés, o ruído aziago das pranchas podres. Estavam a ceder e ameaçavam abrir sob o peso de alguém. Como Ema era leve, elas apenas geraram e pareceram resistir. Mas, subitamente, esboroaram-se como cogumelos negros, dos que crescem nas árvores e anunciam a sua morte. Ema não teve tempo de agarrar a beira do barco, o lodo fez-lhe fugir das mãos o casco, que ficou a balançar suavemente, sem ruído. Ela afundou-se rapidamente, arrastada pelo peso das botas que se tinham enchido de água. Por um último traço de orgulho, não se debateu nem chamou por socorro. (*Ibidem*: 301)

O grande plano do pé de Ema entrando na tábua partida do pontão e a força do Douro no plano seguinte deixam, no texto fílmico, no texto literário e no texto crítico, uma dúvida: acidente ou suicídio? António Barreto considera que “para Oliveira, o Douro é uma mulher” (BARRETO, 1993: 33) Não há acidente nem suicídio: Ema protagoniza uma forte, inexplicável e inadjectivável ligação ao Douro porque Ema é o próprio Douro.

Os olhos de Leonor Silveira estão cravados nos socalcos durienses. O olhar de Agustina e de Manoel de Oliveira funde-se no Douro porque os socalcos durienses são socalcos do olhar.

Bibliografia:

- BAECQUE, Antoine de, PARSI, Jacques (1999), *Conversas com Manoel de Oliveira*, Porto, Campo das Letras.
- BARRETO, António (1993), “O Douro c’est moi”, *Público Magazine* nº180.
- BÉNARD DA COSTA, João (2001), “Pedra de Toque, o dito Eterno Feminino na obra de Manoel de Oliveira”, *Camões - Revista de Letras e Culturas Lusófonas*, nº12-13, Janeiro-Junho.
- BESSA-LUÍS, Agustina (1991), *Vale Abraão*. Lisboa, Guimarães Editores.
- BRAGA DE MATOS, Maria de Fátima (2001), “O Douro de Manoel de Oliveira”, *Camões - Revista de Letras e Culturas Lusófonas*, nº12-13, Janeiro-Junho.
- OLIVEIRA, Manoel de (1993), *Vale Abraão*, Atalanta Filmes (DVD)
- OLIVEIRA, Manoel de (2001), “Rios da terra, rios da nossa aldeia”, *Camões - Revista de Letras e Culturas Lusófonas*, nº12-13, Janeiro-Junho.



A Casa de Tralhariz.

Um estudo monográfico

Ana Margarida Portela *
Francisco Queiroz **

Introdução

Situada no coração do Douro vinhateiro, a Casa de Tralhariz foi recentemente objecto de um estudo monográfico, o qual debruçou-se sumariamente sobre todos os aspectos relevantes da casa, em termos de evolução histórica e arquitectónica, incluindo-se as inevitáveis questões genealógicas e aquelas pequenas histórias curiosas que conferem à casa um carácter único e irrepetível.

O estudo foi realizado de modo a fundamentar um projecto de recuperação e adaptação a fins turísticos e envolveu também a Capela do Bom Jesus de Tralhariz, que aqui não iremos abordar, não só porque não possuirá uma relação histórica directa com a Casa de Tralhariz, mas também porque foi objecto de uma outra comunicação¹.

O estudo elaborado resultou algo desequilibrado, sobretudo porque o tempo disponível para o mesmo foi muito limitado (Junho a Julho de 2003). De qualquer modo, a sua dimensão é mais do que suficiente para que se possa ter uma ideia da história, do valor artístico e do significado sócio-económico do edifício em causa. Certamente que a sua posterior leitura por investigadores da região poderá ajudar

* Historiadora de arte; anamargaridaportela@clix.pt

** Historiador de arte; <http://franciscoeanamargarida.planetaclix.pt>

¹ PORTELA, Ana Margarida - *A Ermida do Bom Jesus de Tralhariz. Uma pérola do rococó perdida no Alto Douro*. Comunicação apresentada no "III Congresso Internacional de História da Arte" (Porto, 17 a 20 de Novembro de 2004).

a esclarecer algumas dúvidas e, mesmo que a investigação de fundo não venha a avançar muito mais por agora, será certamente possível, sobretudo através da tradição oral, resolver algumas das questões colocadas. Paradoxalmente, foi mais complexo elaborar a história da casa no primeiro quartel do século XX do que nas décadas anteriores, uma vez que a tradição oral é já excessivamente confusa e nebulosa e os documentos escritos não estão disponíveis, não sendo fácil ter livre acesso aos livros ainda existentes no registo civil e aos testamentos mais recentes. O facto da Casa de Tralhariz ter sido frequentemente uma segunda casa também condicionou muito a informação que se pôde compilar, já que a origem de um dos antigos proprietários não pode ser talvez encontrada na região.

Por outro lado, quanto à origem exacta da casa, poder-se-á avançar um pouco mais através de uma análise mais exaustiva do fundo paroquial setecentista (existente no Arquivo Diocesano de Bragança), ou com eventuais róis de votos de S. Tiago, já que os róis de confessados da Paróquia do Castanheiro alegadamente não existem hoje. Quanto à datação exacta da casa, nomeadamente do alçado principal, esta poderá beneficiar de dados novos aquando das obras previstas para breve, que colocarão à vista a estrutura de alvenaria².

Tralhariz

Tralhariz é uma aldeia do concelho de Carrazeda de Ansiães, pertencente à freguesia do Castanheiro do Norte. Dos vários lugares que compõem a freguesia do Castanheiro, os mais antigos são Castanheiro, Tralhariz e Fiolhal. O Lugar de Foz Tua tem também já vários séculos, mas é algo mais recente, tendo nascido sobretudo como local de embarque de produtos agrícolas, especialmente de vinho. É, pois, um lugar que deve a sua vitalidade e o seu crescimento ao fenómeno do Vinho do Porto e, mais tarde, ao caminho de ferro. No início do século XVIII, o Lugar do

² Deixamos aqui os nossos agradecimentos a todas as pessoas que nos ajudaram a conhecer melhor a história de Tralhariz e dos edifícios em causa, quer através de elementos concretos, quer através das facilidades concedidas, nomeadamente ao Sr. Lobato (Presidente da Junta de Freguesia do Castanheiro do Norte), à Dra. Fernanda Natália Pereira e sua mãe D. Felicidade (do Castanheiro), ao Eng.º Casimiro de Carvalho e sua esposa (com residência no Castanheiro), à Vereadora do Pelouro da Cultura da Câmara Municipal de Carrazeda de Ansiães e a diversos funcionários da Câmara Municipal de Carrazeda de Ansiães, à D. Maria do Céu Magalhães e ao seu marido Luís Armando Martins, à Prof. Doutora Lúcia Rosas, ao Dr. Carlos Prada Oliveira e ao Sr. José de Nápoles. Um agradecimento especial ao Arquitecto Ricardo Santos Oliveira, pela cedência das plantas da casa, bem como pela oportunidade que nos deu de elaborar este estudo. As fotos são de Francisco Queiroz e Ana Margarida Portela.



Castanheiro reunia 40 vizinhos. Tralhariz tinha então 36 vizinhos e o Fiolhal juntamente com Foz Tua congregavam 17 vizinhos. Esta era então uma “terra quente e de muito azeite”.

Em 1758, a freguesia do Castanheiro tinha 124 vizinhos (ou seja, unidades familiares), totalizando 406 pessoas (sem contar talvez com os menores de 7 anos, que não comungavam nem se confessavam, não entrando geralmente nas contagens feitas por párcos). Pertenciam a Tralhariz 45 vizinhos e ao Fiolhal 16 vizinhos. Comparando-se com os dados publicados em 1706 (já referidos), nota-se, pois, que Tralhariz cresceu mais 9 fogos em cerca de cinquenta anos, embora o Castanheiro também tenha crescido, pois teria então 58 vizinhos, mais 18 do que cerca de cinquenta anos antes³.

Em 1758, a produção agrícola da freguesia do Castanheiro era sobretudo feita de vinho, algum azeite e pão. Refere-se também que, na altura, chegavam-se já a juntar trinta barcos na Foz do Tua, levando produtos para o Porto, sobretudo vinho⁴.

O Lugar do Castanheiro beneficiou bastante do facto de se encontrar junto a uma antiga estrada (com melhor acesso ao Douro) e também de ficar mais perto do núcleo medieval de Ansiães, bem como da sede de concelho a partir do século XVIII – Carrazeda de Ansiães. Assim, tomou a dianteira em termos de crescimento, tendo até surgido um arrabalde junto à estrada (a julgar pelos edifícios existentes, será de finais do século XVIII e do século XIX), chamado de Santo António, junto à Corredoura.

Se o Castanheiro funciona como sede de freguesia e possui mais casas e mais serviços, Tralhariz teve uma importância equivalente antes do século XVIII, como se demonstrará ao longo deste estudo, através de vários indícios. Podemos começar mesmo por referir que o vigário que redigiu as memórias da Paróquia do Castanheiro, Manuel Teixeira da Silva, em 1758 residia em Tralhariz⁵. Tendo em conta a sua localização menos afortunada em termos de centralidade, adiantamos também que o Lugar de Tralhariz só não diminuiu mais a sua importância relativa face ao do Castanheiro graças sobretudo a uma casa, precisamente a que é objecto deste estudo – a Casa de Tralhariz.

³ *Memórias paroquiais*, 1758.

⁴ *Memórias paroquiais*, 1758.

⁵ *Memórias paroquiais*, 1758.

Caracterização morfológica da aldeia de Tralhariz

Não sabemos quando Tralhariz se formou, mas já existia como lugar antes do século XVI. A aldeia dispõe-se ao longo de um caminho (figura 1), não estando a maioria dos edifícios em banda nem sequer alinhados com o mesmo caminho, uma vez que estes edifícios não possuem vocação comercial. Assim, Tralhariz possui, aqui e ali, as inevitáveis azinhagas e pequenos logradouros de carácter semi-público. No núcleo da aldeia existem algumas casas que denotam um certo alinhamento, mas não são totalmente contíguas, nem apresentam aspectos evidentes de carácter urbano. Um edifício destaca-se no centro da aldeia, uma vez que é de nobre arquitectura e todo de cantaria – a Casa do Pátio (figura 2). Esta casa está hoje dividida por vários proprietários e a sua antiga importância encontra-se abafada e até ultrapassada por uma outra casa, de construção posterior, que é precisamente a Casa de Tralhariz.

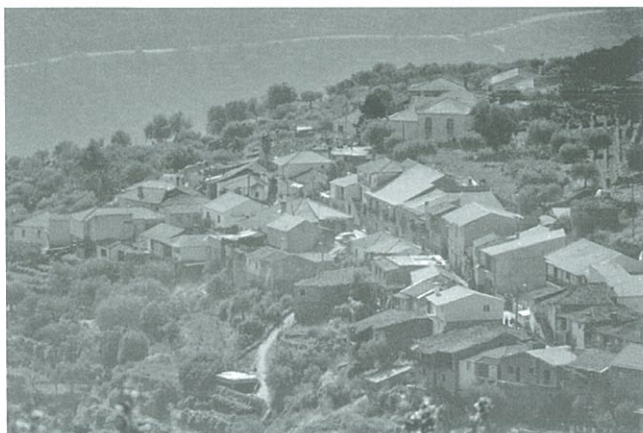


Fig. 1



Fig. 2

A Casa de Tralhariz está em posição relativamente periférica na aldeia. Para lá desta casa, as edificações destinadas a habitação são mais espaçadas, muito modestas e provavelmente todas posteriores ao século XVIII. Assim, Tralhariz terá crescido de um núcleo (sensivelmente entre o Pátio de S. João e o caminho para a fonte) para a periferia, ao longo de um eixo a que se chamava em setecentos o “*caminho do concelho*”, estando a Casa de Tralhariz perfeitamente identificada com um determinado período de crescimento da aldeia, como se abordará adiante.

Como toda a aldeia-tipo, Tralhariz apresenta vários capilares de acesso a zonas agrícolas, ramificando de um eixo principal, que é precisamente o já referido “*caminho do concelho*”. Estes capilares são quase sempre meros caminhos de servidão, salvo alguns caminhos onde, a custo, podem passar carroças. Note-se que a grande



maioria destes capilares encontra-se abaixo da aldeia. Acima da aldeia, a área agricultável é menor pois, logo a cerca de cem metros, inicia-se uma zona de declive mais acentuado, que terá certamente funcionado em épocas recuadas como montado (terreno não cultivado, onde era sobretudo recolhida lenha para aquecimento e madeira para construção, para além de pastagem de gado caprino ou ovino). Por outro lado, esta zona alta está menos fragmentada em termos de propriedade, dependendo muito dos logradouros de duas grandes casas: a Casa do Pátio (situada no Largo do Pátio, alegadamente com belas pinturas nos seus tectos de madeira, embora não tenhamos visto o seu interior) e a Casa de Tralhariz. A Casa de Tralhariz apresenta-se como a casa nobre que, na aldeia, maior relação com esta zona alta possui – não só pela sua posição em termos de cota, mas também dada a sua relação de sobrançeria e até de algum desfasamento visual com o caminho principal da aldeia. Trata-se também da casa da aldeia que mais benfeitorias possui a uma cota alta, sendo interessantes os valos (socalcos) de pedra do extremo superior da propriedade, junto aos pinheiros mansos e no início do monte, onde foi aberta, em época relativamente recente, uma estrada de melhor acesso à aldeia.

Entre Tralhariz e a Portela que precede o Lugar do Castanheiro desenvolveu-se um núcleo habitacional recente: como seria de esperar, o crescimento da aldeia fez-se no sentido da estrada principal para o Castanheiro, para a igreja paroquial, para a sede do concelho e para a Foz do Tua. A Casa de Tralhariz está, pois, como contraponto, numa zona da aldeia com menor pendor de crescimento, representando uma fase áurea da aldeia em termos económicos, a qual não teve correspondência nos tempos seguintes do mesmo modo – como atesta a evolução morfológica da dita aldeia até aos dias de hoje.

Tralhariz possui hoje uma única secular capela com culto. Situa-se na aldeia propriamente dita, mas não bem no centro do seu núcleo antigo. Esta capela marca uma bifurcação de dois caminhos, um deles conduzindo à escola (recente) e a propriedades à cota baixa, o outro conduzindo à Portela, à igreja matriz e ao Lugar do Castanheiro.

Existe em Tralhariz uma ermida, afastada da aldeia mas em relação visual com a mesma. Trata-se da Ermida do Bom Jesus, profanada há muitos anos. Existiu ainda uma outra ermida em Tralhariz, a de S. Francisco, situada no fundo do povoado para o lado poente, da qual ainda se vêem vestígios. Ambas terão sido fundadas em meados do século XVIII por iniciativa do Dr. António Fernandes de Lima, clérigo “*in minoribus*”, que faleceu em 17 de Junho de 1783⁶. O Dr. António Fernandes de Lima

⁶ A.D.B., Castanheiro, Óbitos, 1753-1867, fl. 50v.

era natural de Tralhariz, sendo filho de Francisco Fernandes. António Fernandes de Lima matriculou-se na Universidade de Coimbra, em Cânones, no ano de 1732, tendo concluído a formatura em 17 de Julho de 1737⁷.

Supomos que o Dr. António Fernandes de Lima fosse abastado e que possuísse várias propriedades na zona de Tralhariz. Porém, onde residia o Dr. António Fernandes de Lima em Tralhariz? Quem ocupava a actual Casa do Pátio e o que é hoje a Casa de Tralhariz? Em relação à primeira questão, a resposta afigura-se-nos ainda quase impossível. Relativamente à segunda, é possível adiantar algumas pistas, ficando-se assim a saber quem eram os notáveis de Tralhariz nesta época.

Na segunda metade da década de 1770, o Dr. Bernardo António José de Figueiredo e Barros, morador na Quinta de S. Jorge (termo de Vila Real) e "*assistente nas suas cazas que tem neste dito Lugar de Tralhariz*", onde se deslocou o tabelião, fez um prazo a Matias Gonçalves e a sua mulher Ana Maria, do Castanheiro⁸. Ora, este Dr. Bernardo António José de Figueiredo de Barros deverá ser o Dr. Bernardo José de Figueiredo Teixeira de Barros, que era Fidalgo Cavaleiro da Casa Real e casou com Caetana Josefa de Figueiredo Sarmento (de Arufe), a qual - segundo uma genealogia - seria neta de um alcaide de Bragança⁹. Ora, o Dr. Bernardo António José de Figueiredo Teixeira de Barros era senhor dos morgados de Arufe (provavelmente por via da sua mulher) e de Tralhariz. Este morgado de Tralhariz deveria vir de ascendentes familiares e, por lógica, deveria ser encabeçado por uma casa com alguma dignidade. Esta casa seria, na nossa opinião, a Casa do Pátio, pelas razões que expomos seguidamente.

⁷ A.U.C., *Livro de matrículas. 1732-1733*, fl. 49 e Fichas de pesquisa de matrículas e de exames. Esta fonte não inclui o nome da mãe para nenhum aluno e o *Livro de certidões de idade* não existe antes de 1772, não sendo por isso possível obter informações sobre a sua mãe e avós. Uma vez que encontramos esta referência já depois da redacção do presente trabalho, não tivemos ainda oportunidade de procurar a ascendência do Dr. António Fernandes de Lima no Arquivo Diocesano de Bragança.

⁸ Os bens do prazo eram: um monte onde chamam o Contilheiro (ou Coutilheiro?), de sementeira, partindo do nascente com o Dr. António Manuel, de Moncorvo, do poente com estrada pública e do norte com José António, do Castanheiro; um terreno na Portela, partindo com o Dr. Jerónimo Lopes de Morais(?), do Castanheiro. Este último poderá ser o Dr. Jerónimo de Morais, que viveu no Castanheiro em finais do século XVIII, sendo ascendente do marido de Feliciano Augusta de Sampaio e Melo. A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 28, lv. 196, fl. 114v. Nota: houve também um Jerónimo Barbosa de Abreu Lima no Castanheiro, sendo de uma geração posterior. Este foi deputado e Governador Civil de Bragança. Nasceu em 1870 e era da família da Casa de Zedes¹⁰. O seu pai estava a fazer-lhe uma casa no Castanheiro, quando ele faleceu e a casa ficou inacabada, tendo o pai, com o desgosto, mandado usar as pedras já trabalhadas para a fechar totalmente, estando ainda assim nos dias de hoje. Esta informação devemo-la à Dra. Fernanda Natália Pereira.

⁹ ABADE DE BAÇAL - *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo VI, p. 185-187.



A Casa do Pátio

O já referido Dr. Bernardo António José de Figueiredo Teixeira de Barros - também dado como Bernardo José de Távora Figueiredo e Barros, ou simplesmente Bernardo José de Távora (quando mais jovem), era natural de S. Jorge (Favaios), sendo filho de Bernardo de Figueiredo e Távora. Matriculou-se na Universidade de Coimbra, em Cânones, no ano de 1744, tendo terminado o curso apenas em 1752¹⁰.

O Dr. Bernardo António José de Figueiredo Teixeira de Barros teve uma filha, Maria Josefa [de Figueiredo] Teixeira de Barros Morais [Sarmento], que casou em 23 de Maio de 1804 com António Correia de Castro Sepúlveda, 1º Visconde de Ervedosa (Bragança, 30 de Março de 1790 - Bragança, 4 de Março de 1875). Este último era filho do General Manuel Jorge Gomes de Sepúlveda, que se distinguiu durante a resistência militar às invasões francesas¹¹.

O 1º Visconde de Ervedosa também foi militar. Sendo um convicto liberal, viu a sua casa incendiada durante o período miguelista¹². Foi Director da Alfândega de Bragança. Os filhos dos primeiros Viscondes de Ervedosa eram:

- Manuel Jorge (nasceu em Favaios, a 27 de Julho de 1807 e faleceu em 1833, nas lutas liberais);
- Francisco Correia (nasceu em 1808 e faleceu em 1833, também nas lutas liberais);
- Francisca Júlia (nasceu em 1810, não casou);
- Teresa Augusta de Sepúlveda (nasceu em 1818, não casou);
- Bernardo Correia de Castro Sepúlveda, que nasceu em 19 de Julho de 1820, tendo casado com Maria da Conceição, de quem teve dois filhos: Bernardo Correia de Castro Sepúlveda (nascido em Arufe, casou duas vezes, com Maria do Carmo Ferreira, s.g., e com Amélia Augusta Pinto Bandeira, c.g., falecendo em 1912) e António Augusto de Castro Sepúlveda (que casou com Carlota Amélia Pimentel, natural de Macedo, c.g.)¹³.

Os primeiros Viscondes de Ervedosa tinham relação com Tralhariz. Em 1835, Bernardo Correia de Castro Sepúlveda e a sua mãe, 1ª Viscondessa de Ervedosa,

¹⁰ A.U.C., *Livro de matrículas*. 1745-1746, fl. 68 e Fichas de pesquisa de matrículas e de exames.

¹¹ ABADE DE BAÇAL - *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo VI, p. 185-187.

¹² ABADE DE BAÇAL - *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo VI, p. 187.

¹³ ABADE DE BAÇAL - *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo VI, p. 187-189.

¹⁴ A.D.B., *Paróquia do Castanheiro, Baptismos, 1825-1852*, fl. 61v.

da Quinta de S. Jorge (Favaios), foram padrinhos de uma criança de Tralhariz¹⁴. Já em 1834, Bernardo Correia de Castro Sepúlveda e sua irmã Teresa Augusta de Sepúlveda, do Lugar de S. Jorge (Favaios), foram padrinhos de uma criança chamada Bernardo, do Fiolhal¹⁵. Neste caso, o apadrinhamento foi feito através de procuração. Contudo, no primeiro caso, tal não é mencionado. Não se tendo tratado de um baptismo de alguém importante, supomos que o apadrinhamento por parte de gente tão notável foi possível sobretudo por uma questão de proximidade. Supomos, pois, que a 1ª Viscondessa da Ervedosa e o seu filho Bernardo (para além de outros membros da família) estivessem em Tralhariz com alguma regularidade, em casas que serão as mesmas referidas na década de 1770, de modo a cuidar dos assuntos referentes ao morgado de Tralhariz.

Estas casas seriam a Casa do Pátio, exemplar arquitectónico marcante em Tralhariz, definindo – de certo modo – o próprio centro da aldeia. Trata-se de uma casa com alçado principal inteiramente em cantaria e com várias sacadas. Pela severidade da fachada, pelo tipo de gradeamentos nas sacadas (com dois registos de balaústres em ferro forjado, sendo mais espaçado o superior), pelas gárgulas de cantaria, pela ausência de molduras de forma curva no portal ou nas restantes aberturas, pelo facto das vergas das aberturas do piso superior estarem logo abaixo da cornija, bem como pelo facto do portal principal estar muito próximo de modelos do Renascimento, esta casa acusa um gosto barroco inicial, sendo do século XVII (provavelmente de finais do século XVII, não devendo ser posterior ao primeiro quartel do século XVIII). Sendo assim, se a casa estiver efectivamente relacionada com o morgado de Tralhariz, a família que o administrava deveria ter relações com Tralhariz desde, pelo menos, a época de edificação da casa. Não fizemos investigação quanto a este assunto, que se afasta do tema a que nos propusemos, mas encontrámos alguns dados interessantes, que poderão ser melhor complementados no futuro.

Assim, sabemos que na primeira metade do século XVIII viveu o Dr. Bernardo de Figueiredo e Távora, da Quinta de S. Jorge (Comarca de Vila Real)¹⁶, que é certamente a Quinta de S. Jorge em Favaios. Ora, este Bernardo de Figueiredo e Távora era precisamente avô paterno da 1ª Viscondessa de Ervedosa, como se deduz pelos dados já apresentados. Curiosamente, não se encontrou o seu registo de matrícula na Universidade de Coimbra. Porém, segundo uma recolha de Hironidino da Paixão Fernandes, que – através dos processos “de genere” - inventariou alguns bacharéis do Distrito de Bragança que “leram” no Desembargo do Paço, o único que surge

¹⁴ A.D.B., Paróquia do Castanheiro, Baptismos, 1825-1852, fls. 51v.-52.

¹⁶ A.D.B., Castanheiro, Casamentos, 1746-1757, s/fl.



como sendo de Tralhariz é precisamente Bernardo de Figueiredo e Távora, filho de Pedro Fernandes de Figueiredo e de Isabel de Figueiredo e Távora. Assim, é curioso como o mesmo homem é dado como de Tralhariz e, mais tarde, da Quinta de S. Jorge, em Favaios. Existia, certamente, uma relação. Infelizmente, o Dr. Bernardo de Figueiredo e Távora é um dos muitos nomes importantes que não foram incluídos pelo Abade de Baçal na sua obra mais conhecida sobre o Distrito de Bragança. Mesmo assim, sabemos que o mesmo terá nascido em finais do século XVII e fez a sua “leitura” no Desembargo do Paço em 13 de Abril de 1712, tendo ficado aprovado por maioria¹⁷. Sabemos também que o Dr. Bernardo de Figueiredo e Távora casou com Luísa Teixeira de Barros. Ora, mesmo sendo o Dr. Bernardo de Figueiredo e Távora e a sua mulher Luísa Teixeira de Barros dados como moradores na Quinta de S. Jorge (Favaios), é óbvio que existia uma relação forte com Tralhariz, até porque o seu filho, Dr. Bernardo António José de Figueiredo Teixeira de Barros, era o senhor do morgado de Tralhariz na década de 1770. Aliás, o Dr. Bernardo de Figueiredo e Távora e a sua mulher Luísa Teixeira de Barros tiveram um outro filho, o qual nasceu na Quinta de S. Jorge, chamando-se António de Távora Teixeira e Barros. Ora, este casou em 1752 com Paula Luísa de Távora, certamente ainda sua prima, já que era filha de António Luís de Távora e Figueiredo, de Tralhariz, e de uma Luísa, de Ansiães, então já defunta¹⁸. Assim, a relação entre os senhores da Quinta de S. Jorge, em Favaios, e Tralhariz manteve-se, certamente tendo como base económica a existência do morgadio. Teria de existir uma casa em Tralhariz que correspondesse a esta posição de fidalguia. Mais uma vez sustentamos que seria a Casa do Pátio, sendo esta a mais antiga casa nobre de Tralhariz e a mais marcante do miolo da aldeia.

Mais indícios para esta hipótese serão dados adiante. Por agora, realcemos que a Casa do Pátio é o único edifício da aldeia que se relaciona com a via pública de uma forma quase urbana (veja-se o alinhamento a cordel, definindo a rua, as várias sacadas intervaladas, o carácter marcadamente horizontal, a nobreza da construção), sendo até um edifício algo desfasado da morfologia rural que existe em Tralhariz. Ao poente da Casa do Pátio, do outro lado da rua, existe um edifício também com os cunhais de cantaria, mas apenas de um piso sobre a rua (figura 3), o qual respeita o alinhamento da Casa do Pátio, sendo esta a única zona da rua principal de Tralhariz em que se nota um carácter semi-urbano e um sentido de planeamento da casa em função da noção de rua. Esta outra casa junto à Casa do

¹⁷ FERNANDES – *Bacharéis do Distrito de Bragança que leram no Desembargo do Paço*, n.º 1-2, p. 45.

¹⁸ A.D.B., Castanheiro, Casamentos, 1746-1757, s/fl.



Fig. 3

Pátio possui também a sua nobreza. Quem lá habitaria no século XVIII? Seria nesta casa que o Dr. António Fernandes de Lima habitava? Afirmá-lo seria pura especulação, já que não existem ainda suficientes dados tratados para poder concluir algo sobre esta questão. Fazer a exclusão das partes também se torna perigoso. O Dr. António Fernandes de Lima não moraria na Casa do Pátio, que certamente não lhe pertencia, nem na actual Casa de Tralhariz, como se verá. Mas em Tralhariz existem algumas casas hoje bastante modificadas no exterior e que poderiam ser suficientemente dignas para residência de um bacharel. Aliás, até uma casa térrea em frente da Casa de Tralhariz, cujo exterior é singelo, apresenta no interior um curioso tecto de masseira oitavado, marca de uma certa riqueza setecentista que se perdeu. Algumas outras pessoas com algum tipo de fidalguia, mesmo que não fossem muito abastados, residiam então em Tralhariz. Para 1754, por exemplo, encontrámos uma venda que fizeram António de Moraes e sua mulher Catarina de Menezes, de Tralhariz, a Domingos de Castro e seus irmãos, de Misquel¹⁹.

Note-se que o Dr. António Fernandes de Lima não aparece na relação dos bacharéis do Distrito de Bragança que “leram” no Desembargo do Paço, compilada por Hirondino da Paixão Fernandes. Contudo, na referida relação surgem outros nomes relacionados com famílias a abordar mais adiante. É o caso do Dr. Pedro Nunes de Sequeira Ferraz, da Adeganha – Selores (filho de Francisco Nunes de Mesquita e de Isabel de Sequeira), que leu em 1758²⁰. É o caso também do Dr. Francisco Moraes da Mesquita e Magalhães, de Marzagão (filho de António de Magalhães e Sousa e de Maria de Moraes e Mesquita), que leu em 1740²¹. Note-se que existem nesta relação vários Moraes da Mesquita, das Selores, a obter o grau de Bacharel. Referenciemos apenas o Dr. António de Moraes da Mesquita, neto de uma Feliciano Pereira de Sá, que leu em 1715. Este foi Capitão-mor de Ansiães e administrador da capela e morgado das Selores²², morgado esse a abordar adiante, dada a sua relação com a família inicial da Casa de Tralhariz.

¹⁹ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 3, lv. 16, fls. 37-37v.

²⁰ FERNANDES – *Bacharéis do Distrito de Bragança que leram no Desembargo do Paço*, n.º 1-2, p. 45.

²¹ FERNANDES – *Bacharéis do Distrito de Bragança que leram no Desembargo do Paço*, n.º 1-2, p. 55.

²² MORAIS / MAGALHÃES – *Memórias de Ansiães*, p. 36.



As famílias que deram origem à Casa de Tralhariz

A personagem fundamental para compreendermos a história da Casa de Tralhariz é o Dr. Luís António de Sampaio e Melo, filho de Luís Manuel de Sampaio e Sousa (natural da Fontelonga) e de Feliciano Maria de Morais e Almeida (natural de Eucísia). O Dr. Luís António de Sampaio e Melo irá ser abordado mais adiante. Para já, temos de conhecer os seus ascendentes familiares, de maneira a perceber qual a sua relação com a Casa de Tralhariz. Assim, o seu pai - Luís Manuel de Sampaio e Sousa (também dado como Luís Manuel de Sampaio e Silva²³) foi homem importante na sua época, nesta região, tendo sido o Capitão-mor de Ansiães.

Luís Manuel de Sampaio e Sousa era filho de Manuel Tavares e de Helena de Sampaio e Sousa²⁴. Este Manuel Tavares, por sua vez, era filho de Gonçalo Tavares (natural de Vilarinho da Castanheira) e de Ana Rosa (natural de Tralhariz). Infelizmente, ainda não apurámos se esta Ana Rosa era de alguma família de relevo na sociedade da época. O facto de ser referenciada apenas com nomes próprios parece indicar o contrário. Porém, esta senhora parece ter sido o elo de ligação entre os Tavares e Tralhariz.

Numa conhecida obra do início do século XVIII, referem-se as famílias fidalgas do concelho de Ansiães como sendo: os Sampaio, os Melo, os Morais, os Carvalho, os Cabral, os Mesquita, os Silva, os Magalhães, os Azevedo, os Pereira, os Teixeira e os Matos²⁵. Esta referência é algo falível, pois muitos destes apelidos quase se perderam e outros perderam a sua importância inicial. Por outro lado, esta lista não refere os Tavares, nem outras famílias fidalgas que também por aqui morariam nessa época (como os já referidos Távora e os Figueiredo). Os Tavares, em particular, eram gente com alguma importância, senão vejamos: Gonçalo Tavares, pai de Manuel Tavares (marido de Helena de Sampaio e Sousa), avô de Luís Manuel de Sampaio e Sousa e bisavô do Dr. Luís António de Sampaio e Melo, era natural de Vilarinho da Castanheira, como já dissemos. Ora, em 1610, faleceu nesta antiga vila um Francisco Tavares, que terá sido o primeiro deste apelido na dita vila. Deste descendia António Tavares, que foi o primeiro Sargento-mor da vila (eleito em 1626). Por sua vez, deste descendia Isabel da Mesquita e Castro, mãe de Manuel

²³ ABADE DE BAÇAL - *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo VI, p. 436.

²⁴ Embora numa certidão apresentada à Universidade de Coimbra em 1785, a mãe seja dada não como Helena de Sampaio e Sousa, mas sim como Clara, de Tralhariz - estranha referência que ainda não pudemos explicar cabalmente, uma vez que vimos o assento original de baptismo e nele não consta esta Clara, de Tralhariz. A.U.C., *Livro de certidões de idade*. Iª série, 1772-1833 e Fichas de pesquisa de matrículas.

²⁵ COSTA - *Corografia portuguesa*, p. 438.

Tavares da Mesquita e Castro, 3º Capitão-mor de Vilarinho da Castanheira e senhor da Quinta de Lobazim, o qual foi instituidor (juntamente com sua mãe) de um morgadio na mesma quinta (morgado de Santa Luzia e Purificação)²⁶. É muito provável que os Tavares de Tralhariz provenham daqui, embora a Quinta de Lobazim tivesse posteriormente andado na família dos Mesquita e Castro, tendo o apelido Tavares perdido importância²⁷.

Quando nos referimos aos Tavares de Tralhariz, temos de realçar o facto deste apelido se ter generalizado em Tralhariz ao ponto de não sabermos bem se existem ligações de parentesco entre todos eles. Se existem, podemos concluir pelo menos que nem todos foram afortunados em termos económicos.

Sendo Gonçalo Tavares possivelmente aparentado com os Tavares de Vilarinho da Castanheira e tendo talvez algumas posses, o seu filho Manuel Tavares deveria também ser alguém com bem estar económico. Ora, Manuel Tavares casou com uma senhora que seria, certamente, dos melhores partidos do concelho (em termos de riqueza e prestígio): Helena de Sampaio e Sousa. Vejamos qual é a sua ascendência.

Helena de Sampaio e Sousa era filha de João da Silva Sampaio e de Maria Mendes da Veiga Veloso (que casaram em S. João da Pesqueira). Ora, João da Silva Sampaio era filho de um outro João da Silva Sampaio e de Helena de Sousa, ambos com origem fidalga. Os pais deste último João da Silva Sampaio residiram na Fontelonga. Quanto aos pais de Helena de Sousa, residiram nas Selores (isto, na primeira metade do século XVII), provavelmente porque a sua mãe era uma tal Maria de Moraes, neta de Catarina de Moraes, do morgado instituído nas Selores pelo Bispo do Porto, D. Gonçalo de Moraes da Mesquita²⁸. Helena de Sampaio e Sousa era, pois, neta paterna de uma senhora ligada ao belo solar que ainda hoje existe à entrada das Selores, para quem vem da vila velha de Ansiães. O próprio João da Silva Sampaio (pai de Helena de Sampaio e Sousa) era um descendente do célebre Fernão Vaz de Sampaio, da Casa de Vila Flor – a origem dos Sampaio desta região e que, em Ansiães, foram certamente a mais alargada família fidalga durante alguns séculos.

Desde o reinado de D. João I que os Sampaio eram importantes na região, tendo sido senhores de Ansiães até 1798, quando a terra passa para a Coroa²⁹.

²⁶ ABADE DE BAÇAL - *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo VI, p. 529.

²⁷ No século XIX, a Quinta de Lobazim era de Manuel de Castro Pereira de Mesquita, Ministro da Rainha D. Maria II.

²⁸ ABADE DE BAÇAL - *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo VIII, p. 399-404.

²⁹ TAVARES - *Conheça a nossa terra*, p. 167.



Lopo Vaz de Sampaio, por exemplo, foi pagem de D. João I³⁰. Um outro Lopo Vaz de Sampaio foi Vice-rei da Índia, no século XVI³¹. O principal panteão familiar existente na antiga vila de Ansiães era precisamente o dos Sampaio, ainda hoje existente, anexo à Igreja Matriz de S. Salvador. Trata-se da Capela de Nossa Senhora da Graça, que era administrada em 1720 por José Vaz de Sampaio e Melo, de Ribalonga, embora a capela então estivesse arruinada³². Efectivamente, com o despovoamento de Ansiães, as suas famílias fidalgas foram-se também retirando e mandando construir casas em aldeias vizinhas de Ansiães. Os Morais (da Mesquita) foram para as Selores, que era quase um arrabalde de Ansiães. Os Magalhães instituíram um morgado em Carrazeda e retiraram-se sobretudo para Parambos³³. Os Sampaio, mais numerosos, foram para Castanheiro, Fontelonga, Linhares e Ribalonga. Pela nossa investigação, o ramo de Ribalonga acabou por tornar-se o mais afastado, em parentesco, relativamente aos Sampaio da Casa de Tralhariz.

A Casa de Tralhariz na segunda metade do século XVIII

Manuel Tavares e Helena de Sampaio e Sousa terão talvez vivido em casas que vieram a dar origem à actual Casa de Tralhariz e que seriam talvez da família de Manuel Tavares (uma vez que a sua mãe era de Tralhariz). Infelizmente, não encontramos ainda documentos que comprovem inteiramente esta suposição. Sabemos apenas, por dois documentos, que Manuel Tavares e Helena de Sampaio e Sousa são dados como residentes em Tralhariz, pelo que poderão ter sido, mesmo, a origem remota da actual Casa de Tralhariz (figuras 4 e 5). Efectivamente, Manuel Tavares, dado também como Manuel Tavares Vilas-Boas e casado com Helena de (Sampaio e) Sousa, morou em Tralhariz e ali faleceu a 18 de Outubro de 1753, tendo sido sepultado na Igreja de S. Brás do Castanheiro³⁴. Em assento de baptismo de 1766 (de uma neta), Manuel Tavares (Vilas-Boas) e Helena de Sampaio e Sousa também são dados como tendo sido residentes em Tralhariz. Através deste último assento, não fica claro se Helena de Sampaio e Sousa ainda era viva, pois Manuel Tavares estava já morto mas o assento não o menciona³⁵.

³⁰ FERREIRA – *Ansiães, notas monográficas*.

³¹ ABADE DE BAÇAL – *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo VII, p. 478.

³² “O Commercio do Porto”, 28 de Fevereiro de 1872.

³³ Segundo uns recortes fornecidos pelo Senhor Lobato, Presidente da Junta de Freguesia do Castanheiro.

³⁴ A.D.B., Castanheiro, Óbitos, 1753-1867, s/fl.

³⁵ A.D.I.B., Fontelonga, Baptismos, 1734-1775, fl. 189.



Fig. 4 e 5 | Casa de tralhariz

Os “Tavares Vilas-Boas de Tralhariz” são laconicamente referenciados num manuscrito genealógico do Pe. Frei Manuel Bernardo de Magalhães, escrito em 1804, sendo que os Morais são no mesmo manuscrito apontados, quer para as Selores, quer para Tralhariz³⁶. Isto leva-nos a concluir que Manuel Tavares (ou Manuel Tavares Vilas-Boas) residiu efectivamente em Tralhariz e era homem com algum peso social, reforçado pela origem fidalga da sua mulher. Refira-se que Helena de Sampaio e Sousa tinha uma irmã, Maria de Sampaio, que casou com António de Melo, o morgado de Marzagão.

Quer por compra ou por via de herança de seus pais, supomos que Manuel Tavares (Vilas-Boas) terá sido, na década de 1740 (pelo menos), proprietário do prédio que actualmente é a Casa de Tralhariz, o qual não era certamente como hoje é. Talvez fosse apenas uma casa mais pequena, correspondendo à parte nascente da actual casa (cfr. a planta, nas figuras 6 e 7). A Casa de Tralhariz actual, com o seu alçado principal unificado, embora possa ser ainda obra de Manuel Tavares será, mais provavelmente, obra do seu sucessor na casa. Quem foi então esse sucessor? Manuel Tavares (Vilas-Boas) e Helena de Sampaio e Sousa tiveram somente dois filhos que chegaram à idade adulta:

- Carlos José de Sampaio Coutinho³⁷, que casou com Maria de Sampaio e Vasconcelos (enteada do seu irmão, a referir mais adiante), sem geração. Note-se, porém, que Carlos José de Sampaio (Coutinho) teve uma filha natural de

³⁶ ABADE DE BAÇAL - *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo V.

³⁷ Não apurámos de onde provém este apelido Coutinho.

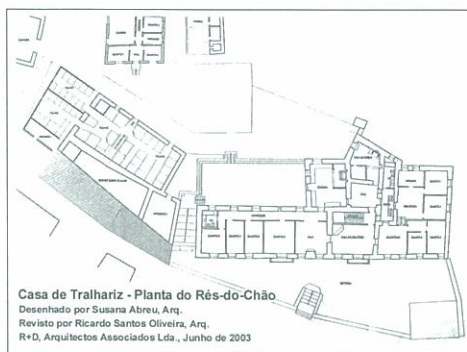


Fig. 6

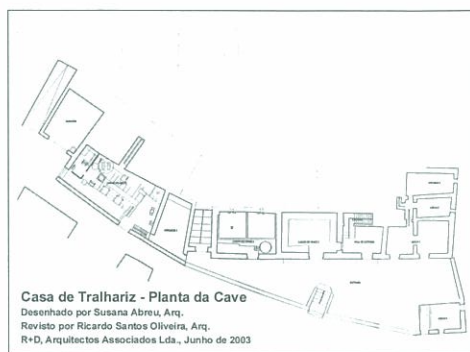


Fig. 7

Luísa Maria Bernarda, filha essa que casou em 7 de Fevereiro de 1780 com José Gomes (filho de Matias Gomes, então já falecido, e de Marinha Moutinho, ambos de Marzagão). Curiosamente, nesse assento de casamento, Carlos José de Sampaio (Coutinho) e Luísa Maria Bernarda são ambos dados como de Tralhariz³⁸.

- Luís Manuel de Sampaio e Sousa, nascido na Fontelonga, que foi Capitão-mor de Ansiães. Note-se que encontrámos referência a um Luís Manuel Tavares de Sampaio, de Tralhariz, que fez uma procuração ao licenciado(?) Francisco José de Sampaio, em 16 de Dezembro de 1756³⁹. Encontrámos também um Luís Manuel Tavares e Sampaio, natural de Tralhariz, que se matriculou em Cânones a 1 de Outubro de 1751, tendo frequentado a Universidade de Coimbra até 1758, embora com este nome não surja no ficheiro de exames⁴⁰. Deverá ser uma mesma pessoa: Luís Manuel Tavares de Sampaio deveria ser o nome pelo qual Luís Manuel de Sampaio e Sousa era conhecido quando mais novo. A ser assim, Luís Manuel (Tavares) de Sampaio e Sousa tinha certamente o grau de bacharel e terá nascido no início da década de 1730, em Tralhariz.

Se Luís Manuel (Tavares) de Sampaio e Sousa nasceu na Fontelonga (como uma das referências faz crer), tal não invalida que os seus pais possam ter vivido em Tralhariz durante a maior parte da sua vida. Eventualmente, poderiam ter residido algumas temporadas na Fontelonga. Aliás, através do percurso biográfico dos descendentes, verifica-se que esta família inicialmente detentora da actual Casa de Tralhariz tinha também (pelo menos) uma casa na Fontelonga, que deveria ter então talvez

³⁸ A.D.B., Castanheiro, Casamentos, 1759-1846, fl. 52.

³⁹ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 3, lv. 16, fls. 103v.-104.

⁴⁰ A.U.C., Fichas de pesquisa de matrículas.

melhores condições de habitabilidade. Eventualmente, a casa na Fontelonga poderia ser da família da mãe de Luís Manuel de Sampaio e Sousa - Helena de Sampaio e Sousa - e a casa em Tralhariz poderia ser da família de Manuel Tavares (Vilas-Boas), que - como já referimos - sabe-se ser descendente de uma senhora de Tralhariz.

Luís Manuel (Tavares) de Sampaio e Sousa casou com Feliciano Maria de Morais e Almeida, natural de Eucísia⁴¹. Ela era filha de André de Morais da Mesquita (natural da Fontelonga) e de Rosa Maria de Almeida e Sousa (natural da Eucísia), que terão residido na Fontelonga (segundo um assento de 1753⁴² e outro de 1766⁴³). Era neta paterna de Simão Tavares Monteiro e de Isabel Morais da Mesquita. Era neta materna de João de Almeida da Mesquita e Castro e de Isabel de Figueiredo. Era, portanto, também descendente dos Morais e dos Tavares da região de Ansiães.

Feliciano Maria de Morais e Almeida casou com Luís Manuel de Sampaio e Sousa em segundas núpcias. Seu marido em primeiras núpcias foi o Dr. João Manuel da Silva Sampaio e Vasconcelos, natural de Linhares. Feliciano Maria de Morais e Almeida e o Dr. João Manuel da Silva Sampaio casaram em 21 de Janeiro de 1753⁴⁴. O Dr. João Manuel da Silva Sampaio e Vasconcelos era filho de João de Sampaio e Silva (natural de Linhares) e de Maria Madalena de Vasconcelos (natural da Torre de Moncorvo), que residiram em Linhares⁴⁵. O Dr. João Manuel da Silva Sampaio e Vasconcelos - também conhecido por João Manuel de Sampaio de Vasconcelos - obteve o grau de bacharel em Cânones em 17 de Julho de 1739⁴⁶. O Dr. João Manuel da Silva Sampaio e Vasconcelos era Fidalgo Cavaleiro da Casa Real e foi Capitão-mor de Ansiães. Devia ser homem abastado. Aliás, em testamento de 1757⁴⁷, o já referido André de Morais da Mesquita (da Fontelonga) terá deixado explicitamente os seus bens ao Dr. João Manuel de Sampaio e Vasconcelos, como dote pelo casamento com Feliciano Maria de Morais e Almeida, sua filha, porque aquando do casamento não tinha registado essa doação por escrito.

⁴¹ ABADE DE BAÇAL - *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo VIII, p. 403.

⁴² A.DI.B., Fontelonga, Casamentos, 1722-1772, s/fl.

⁴³ A.DI.B., Fontelonga, Baptismos, 1734-1775, fl. 189.

⁴⁴ A.DI.B., Fontelonga, Casamentos, 1722-1772, s/fl. Feliciano Maria de Morais e Almeida e o Dr. João Manuel da Silva Sampaio apadrinham uma criança na Fontelonga em 1766. A.DI.B., Fontelonga, Baptismos, 1734-1775, fl. 193v.

⁴⁵ A.DI.B., Fontelonga, Baptismos, 1734-1775, fls. 146v. e A.DI.B., Fontelonga, Baptismos, 1734-1775, fls. 113v.

⁴⁶ O Dr. João Manuel da Silva Sampaio e Vasconcelos frequentou a Universidade de Coimbra desde 1734 até 1739. A.U.C., Fichas de pesquisa de matrículas e de exames.

⁴⁷ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 4, lv. 18, s/fl. Não se consegue perceber bem o que está escrito, até porque o livro apanhou muita água.



Feliciana Maria de Morais e Almeida e o Dr. João Manuel da Silva Sampaio tiveram duas filhas e um filho:

- Maria da Expectação, nome corrigido para Maria do Carmo no próprio assento, mais conhecida posteriormente como Maria de Sampaio e Vasconcelos, nascida em 20 de Janeiro de 1754⁴⁸ e que enviuvou do já referido Carlos José de Sampaio Coutinho, seu tio por via das segundas núpcias de sua mãe. Maria (do Carmo) de Sampaio e Vasconcelos, que ainda abordaremos, faleceu na Paróquia do Castanheiro em 1 de Março de 1819, sem testamento⁴⁹.
- Teresa de Sampaio e Vasconcelos, nascida em 2 de Maio de 1757⁵⁰, que faleceu solteira. Em 20 de Julho de 1812, Teresa de Sampaio e Vasconcelos é dada como sendo de Linhares (local de residência?) e fez prazo a duas pessoas de Linhares. Contudo, a escritura foi feita na casa da Fontelonga do seu meio irmão Dr. Luís António de Sampaio e Melo. Teresa Sampaio de Vasconcelos enumera então os bens que possuía a serem incluídos no prazo, onde o Dr. Luís António de Sampaio e Melo também tinha terras⁵¹. Teresa de Sampaio e Vasconcelos era viva em 1816. Porém, não encontramos o seu assento de óbito, após 1816, nem no Castanheiro, nem na Fontelonga. Poderá ter falecido em Linhares.
- Francisco Manuel, nascido em 21 de Fevereiro de 1759, sendo padrinhos o Porteiro-mor do concelho de Ansiães e Leonor Teresa de Morais⁵².

Do segundo casamento de Feliciana Maria de Morais e Almeida, desta feita com Luís Manuel (Tavares) de Sampaio e Sousa, nasceram, pelo menos, dois filhos:

- O já referido Dr. Luís António de Sampaio (e Melo), nascido em 29 de Setembro de 1764⁵³.
- Francisca Rosa, nascida a 22 de Fevereiro de 1766, cujos padrinhos foram Carlos José [de Sampaio Coutinho?], de Tralhariz e Maria do Carmo [de Sampaio e Vasconcelos?], solteira, da Fontelonga. Foram também testemunhas o Dr. Luís Bernardo de Sampaio⁵⁴, António José de Almeida (que

⁴⁸ A.DI.B., Fontelonga, Baptismos, 1734-1775, fls. 113v.

⁴⁹ A.D.B., Castanheiro, Óbitos, 1753-1867, fl. 103v.

⁵⁰ A.DI.B., Fontelonga, Baptismos, 1734-1775, fls. 132.

⁵¹ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 13, lv. 85 (1811-1813), fls. 37v.-40v.

⁵² A.DI.B., Fontelonga, Baptismos, 1734-1775, fls. 146v.

⁵³ A.DI.B., Fontelonga, Baptismos, 1734-1775, fls. 181-181v.

⁵⁴ O Dr. Luís Bernardo de Sampaio, da Fontelonga, era casado com uma Mariana, do mesmo lugar (A.DI.B., Fontelonga, Baptismos, 1734-1775, fl. 202, 11 de Setembro de 1768). Tiveram um filho, Luís

supomos fosse casado com Rosa de Morais, tendo tido um filho em 1765⁵⁵) e o Dr. Luís Marinho⁵⁶. Esta Francisca Rosa poderá ter falecido ainda jovem, já que não lhe encontrámos referências ulteriores.

Uma vez que Maria de Sampaio e Vasconcelos, como viúva, é dada como proprietária de umas casas em Tralhariz (possivelmente a actual Casa de Tralhariz), supomos que as mesmas lhe tivessem ficado do seu marido e tio Carlos José de Sampaio Coutinho. Assim, podemos concluir que as casas do casal Manuel Tavares (Vilas-Boas) e Helena de Sampaio e Sousa (para além de outros bens imóveis que possam ter existido) ficaram assim distribuídas: casa em Tralhariz para Carlos José de Sampaio Coutinho e casa na Fontelonga para Luís Manuel de Sampaio e Sousa. Pelo facto do primeiro não ter tido geração legítima e ter casado com uma enteada do seu irmão, estas duas casas acabariam por se juntar no único filho varão deste dito seu irmão que chegou à idade adulta: o Dr. Luís António de Sampaio e Melo, o qual deve ter ficado muitíssimo rico. Sabemos, aliás, que o Dr. Luís António de Sampaio e Melo era herdeiro de seu tio Carlos José de Sampaio (Coutinho). Ele próprio o afirma em 1811, aquando de um documento em que se diz também procurador da sua meia irmã Maria de Sampaio e Vasconcelos⁵⁷.

Uma vez que o Dr. Luís António de Sampaio e Melo não terá residido em Tralhariz, salvo no fim da sua vida, a fachada principal da actual Casa de Tralhariz terá sido mandada fazer pelo seu tio Carlos José de Sampaio Coutinho, pois foi o proprietário da casa durante vários anos, sendo talvez aquele que maior interesse tinha

António, que nasceu em 1 de Outubro de 1769, sendo neto paterno de António Tavares (Monteiro) e de Maria da Cunha, da Fontelonga. Era neto materno de Diogo Nunes e de Isabel de Carvalho, do Amedo. Os padrinhos foram o Padre António José de Sampaio, Abade de Louselos, e Catarina Nunes, do Amedo (A.DI.B., Fontelonga, Baptismos, 1734-1775, fl. 206.). Luís Bernardo de Sampaio era bacharel em Cânones, tendo frequentado a Universidade de Coimbra desde 1746 a 1752 (A.U.C., Fichas de pesquisa de matrículas e de exames). Como se pode constatar, o Dr. Luís Bernardo de Sampaio era, pois, também filho de um Tavares. Encontrámos igualmente uma procuração feita por um José Caetano Tavares, de Tralhariz, em 1777 (Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 6, lv. 32, fl. 89v.). Não apurámos se havia parentesco com algum dos Tavares já referenciados, assim como no caso de Manuel Pinto Tavares, filho de um Caetano Tavares e de Ana Pinta, casado com Maria José [de Azevedo], de Tralhariz, que tiveram uma filha Violante e uma outra chamada Bárbara Caetana. Esta última casou em 1781 com António José Gomes, filho de José Maria Gomes e Maria Lopes, de Tralhariz, em cujo casamento foi testemunha o Dr. António Fernandes de Lima e o próprio Caetano José Tavares. (A.DI.B., Castanheiro, Baptismos, 1753-1794, fls. 41v. e 53v.)

⁵⁵ A.DI.B., Fontelonga, Baptismos, 1734-1775, fl. 181.

⁵⁶ A.DI.B., Fontelonga, Baptismos, 1734-1775, fl. 189.

⁵⁷ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 13, lv. 85 (1811-1813), fls. 12-14.

na constituição de uma casa de aparência mais nobre, com base em casas que já ali existiam. Tal terá sucedido talvez na década de 1770, 1780 ou alguns anos depois, eventualmente. A análise da fachada principal da Casa de Tralhariz não é fácil de fazer, como se verá. Por outro lado, ainda nem sequer apurámos quando faleceu Carlos José de Sampaio Coutinho. A sua viúva e sobrinha, Maria de Sampaio e Vasconcelos, também pode ter sido a impulsionadora das obras que fizeram com que a Casa de Tralhariz tivesse ganho uma maior dignidade. Parece-nos, contudo, seguro que, quando Maria de Sampaio e Vasconcelos faleceu, já a Casa de Tralhariz estava como actualmente, salvo em alguns detalhes, que iremos abordar mais à frente.

O brasão que se encontra actualmente na Casa de Tralhariz (figura 8), embora possa ser oitocentista pelo seu estilo, reflecte alianças familiares que se consolidaram na segunda metade do século XVIII: por um lado, os Tavares, que estavam em Tralhariz desde o início do século XVIII (pelo menos); por outro lado, os Sousa (do Prado), os Morais e os Sampaio (presentes no timbre – águia). Note-se que também um dos brasões existentes na casa dos Sampaio de Linhares possui timbre dos Sampaio, as armas dos Sousa (do Prado), as dos Morais e as dos Tavares, identificando o mesmo ramo familiar da Casa de Tralhariz, com a diferença de que esta pedra de armas em Linhares foi colocada possivelmente no terceiro quartel do século XVIII, dentro do estilo rococó da casa (figura 9).



Fig. 8



Fig. 9

Perfil do Dr. Luís António de Sampaio e Melo

O Dr. Luís António de Sampaio e Melo nasceu na Fontelonga em 29 de Setembro de 1764, como já se referiu. Quando jovem, é dado como Luís António de Sampaio Morais e Silva⁵⁸. Luís António de Sampaio e Melo fez o curso de Matemática na Universidade de Coimbra, entre 1784 e 1787, instituição que também foi frequentada

⁵⁸ A.U.C., *Livro de certidões de idade*. Iª série, 1772-1833 e Fichas de pesquisa de matrículas.

pelo seu pai, como se viu⁵⁹. Porém, o Dr. Luís António de Sampaio e Melo foi mais longe. Chegou a Doutor em Ciências Naturais e foi Demonstrador de Física na Universidade de Coimbra, bem como Lente de Filosofia na mesma Universidade⁶⁰, Lente de Hidráulica na Academia Militar de Lisboa, Capitão de Cavalaria de Bragança⁶¹ e, desde pelo menos 1804 até falecer, Governador de Freixo de Espada-à-Cinta. Como é óbvio, não residia permanentemente na região de Ansiães e a sua casa era na Fontelonga, possivelmente a mesma que vinha já dos avós (mais concretamente da família da avó, Helena de Sampaio e Sousa). Contudo, acabou por residir algum tempo na Casa de Tralhariz, como se verá.

Encontrámos várias referências relativas à gestão do imenso património que o Dr. Luís António de Sampaio e Melo detinha. Assim, em 12 de Dezembro de 1811, fez reforma e renovação de prazo de terras em Marzagão⁶². Em 12 de Janeiro de 1812 fez também prazo de uma casa térrea na Coleja⁶³. Fez igualmente prazo de uma terra no Monte de Morais (Coleja), em 20 de Abril de 1812, assim como de uns chãos a um casal do Lugar de Seixo, na mesma data⁶⁴. Em 11 de Outubro de 1812, fez prazo de uma terra por detrás da casa dos herdeiros de Manuel de Sousa, em Linhares, e de outras terras por aquelas bandas⁶⁵.

O Dr. Luís António de Sampaio e Melo fez também empraçamentos a pessoas em Amedo e Areias (dois), entre 1813 e 1814⁶⁶. Em 1815 há notícia de um outro prazo que fez o Dr. Luís António de Sampaio e Melo (dado como residente na Fontelonga), a uns moradores de Campelos⁶⁷.

Efectivamente, o Dr. Luís António de Sampaio e Melo tinha um grande património imóvel para gerir. Porém, existem outros aspectos interessantes da vida do Dr. Luís António de Sampaio e Melo que fazem crer na sua vocação para os negócios. É o caso de uma escritura de juro feita a Teresa Maria de Magalhães (viúva), sua filha e genro, da Fontelonga e Marzagão, em 14 de Dezembro de 1811⁶⁸, ou uma

⁵⁹ A.U.C., *Livro de certidões de idade*. Iª série, 1772-1833 e Fichas de pesquisa de matrículas.

⁶⁰ ABADE DE BAÇAL - *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo VI, p. 434-436.

⁶¹ ABADE DE BAÇAL - *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo VIII, p. 403.

⁶² A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 13, lv. 85 (1811-1813), fls. 10-12.

⁶³ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 13, lv. 85 (1811-1813), fls. 16v.-18v.

⁶⁴ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 13, lv. 85 (1811-1813), fls. 26v.-31.

⁶⁵ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 13, lv. 85 (1811-1813), fls. 49v.-52.

⁶⁶ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães cx. 15, lv. 96 (1816-1817), índice avulso do livro de notas de 5 de Outubro de 1813 a 29 de Abril de 1814, livro hoje inexistente no A.D.B., fls. 6, 9 e 15 desse livro desaparecido.

⁶⁷ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães cx. 14, lv. 89 (1814-1815), fl. 84v.

⁶⁸ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 13, lv. 85 (1811-1813), fls. 12-14.



escritura conjunta (do tipo compromisso) com Luís Manuel de Morais da Mesquita de Menezes, de Zedes, com o Padre Dr. Domingos Lemos Costa, dos Cortiços, e com João de Sá Machado, em 2 de Dezembro de 1812⁶⁹.

Mas a mais interessante escritura em que o Dr. Luís António de Sampaio e Melo surge envolvido foi feita em 2 de Janeiro de 1814: João Monteiro de Carvalho (professo na Ordem de Cristo, Fidalgo Cavaleiro da Casa Real, Deputado da Junta), sua mulher Rita de Cássia Delfina de Carvalho e sua cunhada Maria M. da Silva e Vasconcelos, do Porto, como herdeiros do seu tio Domingos Martins(?) Gonçalves, venderam ao Governador Dr. Luís António de Sampaio (e Melo), do Lugar da Fontelonga, e ao Padre João Manuel de Aguiar (e Sousa), de Valetorno, “*uma fábrica de ferro, com todas as suas pertenças*”, em Carviçais, no limite da vila de Mós (Moncorvo). A venda foi feita por 1.800\$000, pagando o Dr. Luís António de Sampaio e Melo, 1.200\$000 e o Padre João Manuel de Aguiar e Sousa, 600\$000⁷⁰.

Também é curiosa uma lista das pessoas que, na Fontelonga, costumavam “*vender pão*”, surgindo nela em primeiro lugar o Dr. Luís António de Sampaio e Melo, então chamado simplesmente de Luís António de Sampaio, com 200 alqueires - valor comparativamente muito alto, tendo em conta o que se passava nas outras freguesia do concelho, em algumas das quais não havia até quem o vendesse por hábito. Por isso, o Dr. Luís António de Sampaio e Melo deveria ter aqui mais uma fonte de rendimento. Em segundo lugar da lista surge Manuel António de Mesquita, com 100 alqueires, depois o Pe. Francisco (50 alqueires), o Vigário da freguesia e o Dr. Francisco Inácio - certamente, Francisco Inácio Pereira de Sequeira Ferraz - ambos com 10 alqueires⁷¹. Note-se que, na mesma época, existia também um Luís António de Sampaio, proprietário no Amedo, que ainda não apurámos se seria o mesmo da Fontelonga⁷².

Por último, sabemos também que o Dr. Luís António de Sampaio e Melo, para além de ser detentor do domínio directo de vários prazos, ele próprio também era foreiro, nomeadamente de um sítio chamado “*os Pinheiros*”, que pertencia à Confraria do Santíssimo Sacramento da Fontelonga⁷³.

⁶⁹ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 13, lv. 85 (1811-1813), fls. 57v.-60.

⁷⁰ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães cx. 14, lv. 89 (1814-1815), s/fl. A escritura original tinha sido feita pelo tabelião da vila de Mós, em 27 de Dezembro de 1813.

⁷¹ Sobre Francisco Inácio Pereira de Sequeira Ferraz veja-se também A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães cx. 15, lv. 96 (1816-1817), fls. 69v.-77.

⁷² A.M.C.A., Actas, 1807-1815, fl. 74v.

⁷³ Prazo feito em 28 de Janeiro de 1813. A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 13, lv. 85 (1811-1813), fls. 66v.-69.

A morte do Dr. Luís António de Sampaio e Melo, na Casa de Tralhariz

O Dr. Luís António de Sampaio e Melo faleceu solteiro, em Tralhariz, a 5 de Abril de 1816⁷⁴, com 51 anos, tendo sido sepultado na Igreja de S. Brás do Castanheiro, numa campa com inscrição ainda visível na capela-mor⁷⁵.

Apesar de não ter casado, o Dr. Luís António de Sampaio e Melo deixou vários filhos, para quem legou a sua enorme fortuna, filhos esses que também beneficiaram do facto das meias irmãs do seu pai não terem tido descendência.

Os filhos do Dr. Luís António de Sampaio e Melo foram os seguintes:

- Luís Joaquim de Sampaio.
- Carlos Augusto de Sampaio.
- Luís Manuel de Sampaio, que foi juiz ordinário em Carrazeda, em 1829⁷⁶.
- Flora Amália Miquelina de Sampaio e Melo, nascida na Fontelonga em 15 de Agosto de 1800.
- Feliciano Augusta de Sampaio e Melo (referenciada no seu jazigo de família como Feliciano de Frias Sampaio e Melo). Nasceu na Fontelonga por volta de 1805. Faleceu em 9 de Agosto de 1879, em Tralhariz, com cerca de 74 anos. Fez testamento⁷⁷.
- Carlos Manuel de Sampaio.
- Julião António de Sampaio (e Melo). Deve ser o mesmo que Julião António de Melo Sampaio, solteiro, dado como morador em Linhares, que foi padrinho de um baptismo em meados da década de 1830⁷⁸.

O Dr. Luís António de Sampaio e Melo fez testamento em 19 de Março de 1816, em Tralhariz. O dito testamento foi redigido pelo Pároco da Fontelonga, José de Moraes⁷⁹, que se deslocou a Tralhariz. Porque foi escolhido o Pároco da Fontelonga? Talvez o Dr. Luís António de Sampaio e Melo estivesse em Tralhariz regularmente só no fim da sua vida, para estar junto da sua meia irmã, por exemplo, ou de uma outra mulher, a que nos iremos referir mais adiante. De facto, ainda em 1814, o

⁷⁴ A.D.B., Castanheiro, Óbitos, 1753-1867, fl. 102v.

⁷⁵ Não pudemos ter acesso ao interior da igreja para ver a lápide sepulcral.

⁷⁶ A.M.C.A., Actas, 1829-1836, fl. 8.

⁷⁷ A.D.B., Castanheiro, Óbitos, 1868-1892, fl. 59v., n.º 13.

⁷⁸ A.D.B., Fontelonga, Baptismos, 1831-1858.

⁷⁹ Este Pe. José de Moraes devia ser sobrinho de um outro sacerdote homónimo, tendo sido beneficiado por uma doação do seu tio e sendo então dado como das Selores (por volta de 1756). A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 3, lv. 16, fls. 108v.-109.



Dr. Luís António de Sampaio e Melo é dado como Provedor da Confraria das Santas Chagas da Fontelonga⁸⁰, pelo que devia ter as suas raízes neste lugar. Aliás, ele é sistematicamente referido como o “Dr. Luís António de Sampaio [e Melo], da Fontelonga”. No testamento, o pároco referia mesmo que o Dr. Luís António de Sampaio e Melo era “ora assistente em Tralhariz”, podendo tal ser interpretado que não morava lá há muito tempo. Curiosamente, a sua morte foi registada também no livro de óbitos da Paróquia da Fontelonga, afirmando-se no assento que o Dr. Luís António de Sampaio morrera na “Quinta de Tralhariz”⁸¹.

Quando o Dr. Luís António de Sampaio e Melo ditou o seu testamento estava doente, não podendo escrever. O Dr. Luís António de Sampaio e Melo queria ser enterrado onde falecesse e tinha destinados 800 réis para cada padre que fosse assistir aos ofícios. Pedia também várias missas por sua alma. Ao Pároco da Fontelonga, deixava 12\$800. Aos criados e à criada que o servissem na altura em que morresse, deixava os seus ordenados e mais 10\$000, por uma só vez. Para a Joaquina Rosa (de quem teve filhos, como se verá), “pelos muitos anos que o serviu”, legava 600\$000, em metal ou em fazendas ao seu gosto, no prazo de um ano. Em suma, tirados os legados, deixava o usufruto do terço de todos os seus bens móveis, semoventes e de raiz, a suas irmãs Maria de Sampaio e Vasconcelos e Teresa de Sampaio e Vasconcelos – com a obrigação de darem meação. Se uma morresse, ficava o usufruto transferido para a outra. Aquando do falecimento da última, ficavam esses bens para o filho mais velho – Luís Joaquim de Sampaio. “E para que nunca em tempo algum possa haver novas partilhas”, o Dr. Luís António de Sampaio e Melo determinava ainda que esse terço se separasse e perfizesse na Quinta de S. Martinho e na fazenda de Linhares, até onde ligar e abranger. Para o restante de todos os seus bens e prerrogativas, instituía como universais herdeiros os filhos, Luís Joaquim, Carlos Augusto, Luís Manuel, Carlos Manuel, Julião, Flora e Feliciano, os quais todos se achavam legitimados, excepto Carlos Manuel e Julião, pelo que ele os reconhecia então como filhos.

De qualquer modo, um dia depois do testamento ter sido redigido, o Dr. Luís António de Sampaio e Melo fez explicitamente uma escritura de perfilhação a seus filhos, Carlos Manuel e Julião. A escritura foi feita nas casas de Maria de Sampaio (e Vasconcelos), em Tralhariz. Estes dois filhos foram gerados por Joaquina Rosa, solteira, “assistente no dito lugar [de Tralhariz?]”, tendo ambos cerca de dois anos, com pouca diferença entre os dois. Supõe-se, pois, que teriam ambos dois anos,

⁸⁰ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães cx. 14, lv. 89 (1814-1815), fl. 26v.

⁸¹ A.D.B., Fontelonga, Óbitos, 1780-1890, fl. 48.

sendo que um estaria já a fazer três e o outro teria feito dois anos muito recentemente⁸². Esta Joaquina Rosa, sendo moradora em Tralhariz, poderia ser um bom motivo para que o Dr. Luís António de Sampaio e Melo ali tivesse passado pelo menos os últimos dois anos da sua vida, embora uma doença também possa ter sido a causa mais forte.

Note-se que não apurámos ainda quem era a mãe dos restantes filhos do Dr. Luís António de Sampaio e Melo. Sabemos apenas que a mãe da filha Felicidade e da filha Flora era Umbelina Rosa, natural de Vilarouco (S. João da Pesqueira)⁸³, talvez uma criada mais antiga do Dr. Luís António de Sampaio e Melo.

Aquando da redacção do testamento do Dr. Luís António de Sampaio e Melo, todos os filhos eram menores, excepto a Flora, porque já estava casada. Efectivamente, Flora Amália Miquelina de Sampaio e Melo casou com Miguel Francisco Soares Borges Maciel, Bacharel em Filosofia pela Universidade de Coimbra, Fidalgo Cavaleiro da Casa Real, Comendador da Ordem de Cristo, Alcaide-mor de Ervededo, sobrinho do Arcebispo de Braga D. Frei Miguel. Pessoa mais importante seria difícil de encontrar na região. O casamento foi em 1814, a julgar pela escritura de esponsais de 3 de Julho desse ano, feita na Casa de Tralhariz, onde residia Maria de Sampaio e Vasconcelos. Nessa altura, o Dr. Miguel Francisco Soares Borges Maciel era dado como Monteiro-mor da Torre de Moncorvo, sendo filho de Maria Isabel Soares, viúva de Manuel António da Cruz Soares, da Torre de Moncorvo. Como procurador da mãe do noivo intervém o Padre João Manuel de Aguiar e Sousa, de Valetorno (Vilarinho da Castanheira). O pai da noiva prometia-lhe, logo que ela casasse, o Casal de Redevides, suas pertenças e seis mil cruzados em dinheiro⁸⁴. Também em 3 de Julho de 1814, na Casa de Tralhariz (de Maria de Sampaio), Maria de Sampaio e Vasconcelos e sua irmã Teresa de Sampaio e Vasconcelos doaram à sua sobrinha Flora a metade de cada uma das suas casas, compostas de algumas quintas, vinhas, terras e olivais, bem como de propriedades urbanas e móvel de toda a qualidade, reservando o usufruto em suas vidas para elas doadoras e para a que sobreviver, de forma a que Flora Amália só poderia usufruir dos bens após a morte de ambas. Foram testemunhas da escritura um sacerdote do Fiolhal, o Pároco do Castanheiro e o Padre João Manuel de Aguiar e Sousa, de Valetorno⁸⁵.

No testamento do Dr. Luís António de Sampaio e Melo, a sua filha Flora não era objecto de grande preocupação, uma vez que estava bem casada. Quanto aos

⁸² A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 14, lv. 91 (1815-1816), fls. 43-44.

⁸³ A.D.B., Castanheiro, Óbitos, 1868-1892, fl. 59v., n.º 13.

⁸⁴ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães cx. 14, lv. 89 (1814-1815), fls. 51v. e ss.

⁸⁵ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães cx. 14, lv. 89 (1814-1815), fl. 49.



restantes filhos, o Dr. Luís António de Sampaio e Melo nomeava Maria de Sampaio e Vasconcelos para tutora do Julião e da Feliciano. Teresa Sampaio e Vasconcelos passaria a ser tutora dos restantes filhos. Se uma das irmãs morresse, a outra irmã passaria a tutora de todos os filhos menores. Porém, uma vez que estas eram *“senhoras recolhidas e idosas”* e não podiam tratar de negócios e assuntos externos, o Dr. Luís António de Sampaio e Melo nomeava João Marcelino Sampaio e Melo para curador dos assuntos respeitantes ao filho Luís Joaquim. Miguel Francisco Soares Borges Maciel passava a ser curador do filho Carlos Augusto. José de Almeida, de Pereiros, passava a ser curador da Feliciano. António de Sampaio Teixeira passaria a ser curador do filho Luís Manuel. João Manuel de Aguiar passaria a ser curador do Carlos Manuel e Diogo José de Moraes, curador do Julião.

As tutoras eram obrigadas a reunir logo após a morte do Dr. Luís António de Sampaio e Melo para tratar do casamento da Feliciano e para tratar também da educação *“regular e científica”* de todos os rapazes. A emancipação dos filhos seria conseguida por *“emprego civil, eclesiástico ou político, muito principalmente como a prestação de contas de bacharel formado em cânones ou leis”*.

No seu testamento, o Dr. Luís António de Sampaio e Melo estipula ainda que quem ficasse com a maior parte da Quinta de S. Martinho, seria obrigado perpetuamente a mandar plantar nela em cada ano três milheiros de bacelo. Se deixasse de o fazer, perderia a sua administração. Os filhos que viessem a possuir a sua Quinta da Alegria seriam obrigados a plantar de novo ou reformar em cada ano *“lucro por dez”*, através de plantação ou reforma das culturas. Perderia a sua parte em benefício dos outros irmãos quem não cumprisse o testamento. No caso de falecimento das irmãs usufrutuárias do terço dos seus bens, antes dos filhos varões chegarem à maior idade, os rendimentos que caberiam a cada um deles seriam aplicados na sua educação. Por último, o Dr. Luís António de Sampaio e Melo nomeava as suas meias irmãs Maria e Teresa como testamenteiras e pedia-lhes para fazer cumprir a sua vontade.

O testamento do Dr. Luís António de Sampaio e Melo foi aberto em 6 de Abril de 1816, nas casas de Maria de Sampaio e Vasconcelos, em Tralhariz (a actual Casa de Tralhariz). O tabelião João de Deus Comenda foi quem o abriu, após ter-lhe sido entregue por Maria de Sampaio e Vasconcelos, à frente de muitas pessoas. Um dos presentes era o genro Miguel Francisco Soares Borges Maciel, marido de Flora Amália Miquelina de Sampaio e Melo. Outros eram Narciso José Pereira de Sequeira Ferraz e João Marcelino de Sampaio e Melo. O testamento foi aprovado em 7 de Abril de 1816, sendo testemunhas o tabelião Cristóvão José de Sampaio Sousa Pimentel (que devia ser tio paterno daquele que viria a ser genro do Dr. Luís

Antônio de Sampaio e Melo, por ter casado com a sua filha Feliciano), Antônio José de Figueiredo Sampaio, de Marzagão, Antônio José Teixeira, cirurgião com partido na vila de S. Mamede de Riba Tua, Antônio Manuel de Oliveira e Manuel da Costa, ambos de Tralhariz⁸⁶.

Os filhos do Dr. Luís Antônio de Sampaio e Melo

Não sabemos muitos dados sobre vários dos filhos do Dr. Luís Antônio de Sampaio e Melo. Cada qual tomou conta das suas propriedades, vindo a residir em sítios diferentes. Supomos também que algum dos filhos possa ter falecido ainda jovem, dada a ausência de referências posteriores.

Relativamente a Flora Amália Miquelina de Sampaio e Melo, do seu casamento com o Dr. Miguel Francisco Soares Borges Maciel resultou um filho, Miguel Antônio Soares de Sampaio, que foi Moço Fidalgo da Casa Real, professo na Ordem de Cristo, sendo de Linhares. Ele foi, juntamente com a mãe, padrinho de uma Feliciano nascida em 1837 em Tralhariz⁸⁷. Contudo, deve ter falecido jovem (ou, pelo menos, sem geração).

Flora Amália Miquelina de Sampaio e Melo ainda casou uma segunda vez, com Antônio Joaquim Ferreira Pontes, mas dele ficou viúva, alegadamente sem geração. Porém, refira-se que no elitista Cemitério da Lapa, no Porto, existiu um jazigo de Flora Amélia Sampaio Melo, falecida em 23 de Outubro de 1858 (n.º 69, divisão 1). No processo deste jazigo consta também o nome de Antônio Joaquim Ferreira Pontes, supondo-se que não terá sido ali inumado mais ninguém. Consequentemente, esta Flora Amélia⁸⁸ Sampaio Melo devia ser filha de Flora Amália Miquelina de Sampaio e Melo e Antônio Joaquim Ferreira Pontes devia ser alguém com ligação ao Porto.

Supomos que após esta segunda viuvez, Flora Amália Miquelina de Sampaio e Melo se tenha retirado para Linhares. Como sucedia então com várias viúvas abastadas, acabaria por lhe ser concedido um título – o de Viscondessa da Quinta da Alegria (em 1870). Esta quinta tinha sido herança do seu pai e ainda hoje se situa no termo de Linhares, junto ao Douro. A Viscondessa da Quinta da Alegria faleceu a 16 de Março de 1871, com 72 anos⁸⁹. Foi sepultada na Igreja de Linhares, onde terá vivido grande parte da sua vida, alegadamente na Casa dos Sampaio e não na Quinta da Alegria, que seria simplesmente uma propriedade de rendimento.

⁸⁶ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães, cx. 14, lv. 91 (1815-1816), fls. 43-44.

⁸⁷ A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1825-1852.

⁸⁸ ou Amália.

⁸⁹ A.D.B., Linhares, Óbitos, 1871-1891, fl. 2.



Quanto a Feliciano Augusta de Sampaio e Melo, podemos indicar mais dados, sendo estes da maior relevância, uma vez que foi ela quem herdou a Casa de Tralhariz.

O casamento de Feliciano Augusta de Sampaio e Melo

Feliciano Augusta de Sampaio e Melo casou com António de Frias Sarmiento, natural de Parambos (segundo o registo de óbito) ou da Fontelonga (segundo um registo de casamento da sua filha Isabel). António de Frias Sarmiento era filho de Francisco António Ferreira de Frias Morais Sarmiento e de Maria Leonor Clara Morais de Almeida. Francisco António Ferreira de Frias Morais Sarmiento era natural e residente em Parambos, tendo sido Capitão-mor de Ansiães, pelo menos entre 1804⁹⁰ e 1813⁹¹, bem como juiz ordinário do concelho (em 1808)⁹². Em 1814, Francisco António Ferreira de Frias Morais Sarmiento, dado como residente em Parambos, fez a compra de uma propriedade em Parambos⁹³. Devia ser sobretudo um grande proprietário. Sua mulher, Maria Leonor Clara Morais de Almeida, era natural da Fontelonga.

António de Frias Sarmiento era neto paterno de Bernardo S. Ferreira, da casa dos morgados de Carrazedo (Bragança) e de Luísa (n. Parambos). O morgado de Carrazedo era dos Frias [Morais Sarmiento], pois foi instituído em 1620 por Pascoal de Frias, numa capela do Convento de S. Francisco de Bragança. Curiosamente, nesta família Frias Morais Sarmiento existiram também, pelo menos, duas Felicianas, no século XVIII, ambas freiras⁹⁴. António de Frias Sarmiento tinha um tio paterno chamado Cristóvão José de Sampaio (em Parambos) bem como um outro tio paterno que foi juiz de fora na Chamusca⁹⁵.

António de Frias Sarmiento era neto materno de António José de Almeida e de Rosa [Morais]. Estes deveriam ser talvez os pais do Padre Luís Manuel de Morais e Almeida, residente na Brunheda, o qual teve um filho Francisco José de Morais e Almeida (posteriormente legitimado), que casou em 1816 com Antónia Vitória Pereira de Sequeira Ferraz, de 25 anos, filha de Maria Teresa Pereira, viúva do Dr. André Nunes de Sequeira Ferraz, residente na Fontelonga. O Dr. Narciso José

⁹⁰ ABADE DE BAÇAL - *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo VI, p. 435.

⁹¹ A.M.C.A., Actas, 1807-1815, fl. 101.

⁹² A.M.C.A., Actas, 1807-1815, fl. 25.

⁹³ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães cx. 14, lv. 89 (1814-1815), fl. 21v.

⁹⁴ ABADE DE BAÇAL - *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo VI, p. 203-208.

⁹⁵ ABADE DE BAÇAL - *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo VI, p. 435-436.

Pereira de Sequeira Ferraz, da Fontelonga e certamente bem conhecido do Dr. Luís António de Sampaio e Melo, era o curador judicial desta Antónia Vitória e veio a ser Presidente da Câmara Municipal de Carrazeda de Ansiães no início da década de 1840⁹⁶.

Como se pode verificar, António de Frias Sarmiento era um homem com importante ascendência. Foi também vereador da Câmara Municipal de Carrazeda de Ansiães em 1857 e, no fim da vida, beneficiou do facto do seu tio paterno Luís Bernardo de Frias Sarmiento (n. Parambos) lhe ter deixado os seus bens. Este último teve um filho natural, António Justino de Frias Sarmiento⁹⁷, o qual pertenceu igualmente ao executivo da Câmara Municipal de Carrazeda de Ansiães, em 1864⁹⁸.

António de Frias Sarmiento tinha um irmão mais velho, Luís Maria de Frias Sarmiento. Este último era o filho primogénito do Capitão-mor Francisco António Ferreira de Frias Morais Sarmiento e de Maria Leonor de Morais e Almeida, residentes em Parambos. Em 1816, Luís Maria de Frias Sarmiento estava a estudar em Coimbra.

Quando casou com Feliciano Augusta de Sampaio e Melo, António de Frias Sarmiento era já abastado, mas a união das duas famílias veio reforçar ainda mais este aspecto. Os bens imóveis do casal espalhavam-se por numerosas aldeias do concelho de Carrazeda de Ansiães, como se verá. Infelizmente, não apurámos ainda onde casaram António de Frias Sarmiento e Feliciano Augusta de Sampaio e Melo⁹⁹. Sabemos, contudo, que o casal morou na Fontelonga, provavelmente na mesma casa que serviu de residência ao pai e ao avô de Feliciano Augusta de Sampaio e Melo, uma vez que a família de António de Frias Sarmiento residia em Parambos (embora o seu pai também foi dado como residente na Fontelonga, em 1809, quando ali foi testemunha de um casamento, juntamente com Francisco José de Morais e Almeida, talvez seu cunhado¹⁰⁰).

De qualquer modo, é certo que a actual Casa de Tralhariz pertencia a este casal António de Frias Sarmiento e Feliciano Augusta de Sampaio e Melo, por herança do pai dela. Ocasionalmente, ambos deveriam deslocar-se a Tralhariz, onde possuíam várias terras e oliveiras. Aliás, em 1833, António de Frias Sarmiento (dado como "*António Farias*") e Feliciano Augusta de Sampaio e Melo são dados como residentes na Fontelonga, mas foram padrinhos de baptismo de uma criança chamada

⁹⁶ A.M.C.A., Actas, 1842-1854.

⁹⁷ A.D.B., Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães cx. 15, lv. 96 (1816-1817), fls. 58v.-60.

⁹⁸ A.M.C.A., Actas, 1861-1867, fl. 79.

⁹⁹ Procurámos em vários anos, para a frente e para trás de 1826, quer na Fontelonga, quer no Castanheiro.

¹⁰⁰ A.D.B., Fontelonga, Casamentos, 1803-1852, fl. 8v.



Feliciana, de Tralhariz¹⁰¹. Também alguns filhos deste casal, mesmo residindo na Fontelonga, foram padrinhos de baptismo em Tralhariz, como se verá.

Descendência de António de Frias Sarmiento e Feliciano Augusta de Sampaio e Melo

António de Frias Sarmiento e Feliciano Augusta de Sampaio e Melo tiveram quatro filhos:

1. Francisco António de Frias Sarmiento (ou Francisco António de Frias Sampaio), nascido na Fontelonga por volta de 1826, que faleceu antes de 1875. Este deve ser Francisco António de Frias Morais Sarmiento, que foi vereador da Câmara Municipal de Carraceda de Ansiães em 1854¹⁰². Em 23 de Agosto de 1849, Francisco António de Frias Sarmiento casou com Maria da Glória de Morais Vasconcelos (também chamada Maria da Glória de Sousa Menezes), filha de António Pereira de Sousa Menezes e de Francisca Ramira de Morais Brandão (ou Ramira de Morais). Esta última, quando viúva (ainda Maria da Glória era menor), residia no Lugar de Alganhafres. Julião António de Sampaio e Melo, residente em Linhares, serviu de procurador da noiva. Estiveram presentes no casamento Miguel António de Soares Sampaio, solteiro, o Bacharel João Manuel de Castro Sousa Batorim (do Lugar de Ervedosa e residente na Fontelonga), o Pe. António José de Mesquita, António Luís de Morais, da Fontelonga, entre outros¹⁰³. Pouco antes do casamento (em 18 de Julho de 1849) foi feita a respectiva escritura de dote. Francisco António de Frias Sarmiento residia então na Fontelonga e tinha 23 anos. A noiva, Maria da Glória de Morais Vasconcelos, tinha apenas 15 anos, residindo em Alganhafres. Os pais do noivo doaram todos os seus bens nas Selores, e também em Alganhafres, na Lavandeira, na Beira Grande (incluindo muitas oliveiras) e no Seixo. A mãe da noiva dava-lhe somente a meação que lhe pertencia, reservando para si o direito de usufruto¹⁰⁴.

Francisco António de Frias Sarmiento e Maria da Glória de Morais Vasconcelos tiveram dois filhos: Francisco de Frias Vasconcelos e Julião Augusto de Frias Sampaio e Melo (também dado como Julião Augusto de Frias Sampaio Sarmiento), ambos a abordar.

¹⁰¹ A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1825-1852, fl. 46.

¹⁰² A.M.C.A., Actas, 1854-1860, fl. 1.

¹⁰³ A.D.B., Fontelonga, Casamentos, 1803-1852, fls. 54-54v.

¹⁰⁴ A.D.B., Tribunal da Comarca de Moncorvo, mç. 786, n.º 6118, inventário de menores (1875), apenso.

2. Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo, nascido em 1835¹⁰⁵. Não casou, mas teve filhas naturais, que se abordarão adiante.

3. Maria Teresa Augusta de Frias Sampaio e Melo, cujo ano de nascimento ainda não apurámos. Sabemos que faleceu em 23 de Outubro de 1900, tendo sido sepultada no Cemitério da Fontelonga, num jazigo construído em 1901 e que é tão só o mais importante do cemitério, executado pela oficina de Joaquim Maria da Silva, do Porto. Maria Teresa Augusta de Frias Sampaio e Melo casou com o Dr. João Baptista de Morais, da Samorinha, bacharel em Direito pela Universidade de Coimbra (onde estudou desde 1843 a 1848¹⁰⁶), filho de Luís António de Morais e de Angélica da Veiga Martins, também da Samorinha¹⁰⁷. O casamento foi em 1 de Setembro de 1852, na Fontelonga, sendo testemunhas o Padre João Frias e Manuel Inácio de Azevedo e Sousa¹⁰⁸. Antes do casamento, foi feita a respectiva escritura de dote a Maria Teresa de Frias Sampaio e Melo (26 de Agosto de 1852). O pai do noivo doou-lhe o olival no Lugar de Coleja, casas e outros bens que ali possuía, mais todo o casal que tinha no Lugar da Beira Grande e mais todos os bens em Carrazeda, com pequenas excepções. Doou também todos os bens que tinha em Zedes, tudo no valor de 3.200\$000, com a condição do doador, seu pai, desfrutar dos bens enquanto vivo. Aparentemente, a mãe do noivo tinha já falecido. Quanto aos pais da noiva, doaram-lhe umas “casas nobres” que estavam “no cimo do Lugar da Fontelonga”, com todas as suas pertenças, quintal, pinheiros, souto e anexos, no valor de 2.400\$000. Deram ainda uma propriedade chamada a Travessa, com casas, e outras terras, incluindo parte da Quinta da Alegria, que era de Julião António de Sampaio (e Melo) e de Flora Amália Miquelina de Sampaio e Melo, residentes em Linhares. Doaram igualmente todas as oliveiras junto à Quinta da Alegria, as quais foram herdadas de Manuel Joaquim Magalhães (de Linhares) e mais uma casa no Lugar de Linhares, ao pé da fonte, com quintal em frente, bem como outras terras em Linhares, algumas ainda indivisas com os tios maternos da noiva, Julião e Flora¹⁰⁹.

Em 1862, o Dr. João Baptista de Morais residia na Fontelonga, tendo sido então testemunha de um casamento, juntamente com um João António de Morais Sarmento, solteiro, da Fontelonga, cujo parentesco ainda não apurá-

¹⁰⁵ Procurámos entre cerca de 1833 a 1840, nas paróquias de Fontelonga, Castanheiro e Carrazeda, mas não encontrámos o seu assento de baptismo.

¹⁰⁶ A.U.C., Fichas de pesquisa de matrículas e de exames.

¹⁰⁷ A.D.B., Fontelonga, Baptismos, 1858-1864, s/fl.

¹⁰⁸ A.D.B., Fontelonga, Casamentos, 1803-1852, fl. final.

¹⁰⁹ A.D.B., Tribunal da Comarca de Moncorvo, mc. 786, n.º 6118, inventário de menores (1875), apenso.



mos¹¹⁰. Note-se que existiu um João Baptista de Morais que foi vereador da Câmara Municipal de Carrazeda de Ansiães, em 1829¹¹¹. Este João Baptista de Morais era morador em Tralhariz, em 1830, tendo sido o depositário dos bens sequestrados ao Pe. Manuel José da Mota, que foi vigário de Tralhariz¹¹². Não deve ser o mesmo. O Dr. João Baptista de Morais não seria tão velho quando casou com Maria Teresa Augusta de Frias Sampaio e Melo. O Dr. João Baptista de Morais foi Administrador do Concelho de Carrazeda, tendo sido nomeado em 1860¹¹³.

Maria Teresa de Frias Sampaio e Melo e o Dr. João Baptista de Morais tiveram geração: Flora Amélia de Morais Frias e André de Morais Frias Sampaio e Melo.

Relativamente a Flora Amélia de Morais Frias (natural da Fontelonga), casou no Castanheiro com o Dr. Manuel Maria Lopes Monteiro (engenheiro distrital, formado na Universidade de Coimbra, natural do Castanheiro, filho de Francisco Lopes Monteiro e de Joana Monteiro de Morais). Ali residiram e tiveram, pelo menos, três filhos: Luísa da Conceição (Castanheiro, 7 de Dezembro do 1886 – Castanheiro, 1 de Outubro de 1967¹¹⁴), Guilhermina Flora (nascida no Castanheiro a 21 de Fevereiro de 1891¹¹⁵) e Mercedes de Jesus (Castanheiro, 24 de Setembro de 1893 – Nogueiró, Braga, 28 de Novembro de 1965¹¹⁶). Também houve uma outra filha de Flora Amélia de Morais Frias, Hermengarda de Jesus Lopes Monteiro, que ficou tutora da sua irmã Mercedes em 1937, por esta ter sido dada como demente.

Quanto a André de Morais Frias Sampaio e Melo, nasceu na Fontelonga a 12 de Setembro de 1858¹¹⁷ e faleceu num hotel do Porto em 26 de Abril de 1919. Concluiu o curso de Medicina no Porto, em 1882. Foi médico em Bragança. Viveu em Soutelo do Douro, onde casou. Escreveu um livro sobre diabetes¹¹⁸. Supostamente, era ele quem morava na casa dos Sampaio em Linhares (figura 9), na época em que faleceu. Aliás, deixou de ser médico para tratar das suas propriedades. Teve um filho, o Dr. Manuel António de Morais Frias, alegadamente nascido em Linhares a 19 de Janeiro de 1885 (não encontrámos o respectivo assento, tendo o mesmo sido procurado entre Janeiro e Maio desse ano). Este último formou-se na Escola

¹¹⁰ A.D.B., Fontelonga, Casamentos, 1854-1887, fl. 18.

¹¹¹ A.M.C.A., Actas, 1829-1836, fl. 8.

¹¹² A.M.C.A., Actas, 1829-1836, fl. 26v.

¹¹³ A.M.C.A., Actas, 1854-1860, fl. 185.

¹¹⁴ A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1860-1887, fls. 280v.-281, n.º 58.

¹¹⁵ A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1888-1892, fls. 42-42v., n.º 7.

¹¹⁶ A.D.B., Castanheiro, Mistos, 1893-1894, fls. 10v.-11, n.º 26.

¹¹⁷ A.D.B., Fontelonga, Baptismos, 1858-1864, s/fl.

¹¹⁸ FONTE - *Dicionário dos mais ilustres transmontanos e alto-durienses*, vol. 1, p. 359.

Médico-Cirúrgica do Porto, em 1910, com especialidade em obstetrícia, e foi professor na Faculdade de Medicina do Porto, tendo escrito obras da especialidade e sido condecorado¹¹⁹.

Existiu também uma Feliciano Amélia de Morais (Frias) Figueiredo Sampaio e Melo (também dada como Feliciano Amélia de Frias ou Feliciano de Morais Frias), natural da Fontelonga, que supomos fosse igualmente filha de Maria Teresa de Frias Sampaio e Melo e do Dr. João Baptista de Morais. Esta Feliciano Amélia de Morais Frias Figueiredo Sampaio e Melo casou com o Dr. António Augusto Cardoso de Figueiredo, de S. João da Pesqueira. Tiveram vários filhos. Um deles, chamado António Inácio de Figueiredo Sampaio e Melo, faleceu com 16 anos, em casa de seus pais na Fontelonga, em 10 de Abril de 1890, sendo solteiro, estudante e natural de S. João da Pesqueira¹²⁰. Por causa desta morte, foi construído um jazigo de família no Cemitério da Fontelonga. Em 20 de Dezembro de 1894, Feliciano Amélia de Morais Frias Figueiredo Sampaio e Melo era já viúva do Dr. António Augusto Cardoso de Figueiredo, sendo moradora na Fontelonga. Nesse ano, a viúva requereu à Câmara Municipal de Carrazeda de Ansiães o pagamento dos ordenados ao marido recentemente falecido. De facto, o Dr. António Augusto Cardoso de Figueiredo foi facultativo municipal, sendo filho de António Inácio de Figueiredo e de Ana Joaquina Ferreira, que residiram em S. João da Pesqueira. O advogado da requerente era, tão só, Domingos de Frias Sampaio e Melo (seu primo). O Dr. António Augusto Cardoso de Figueiredo faleceu sem testamento e deixou filhos menores, tendo sido sepultado no Cemitério da Fontelonga, em 10 de Dezembro de 1894¹²¹. Supomos que um dos filhos que lhe sobreviveu foi Maria Isabel de Figueiredo Sampaio e Melo (solteira, em 1893), proprietária, moradora na Fontelonga, a qual foi madrinha de Mercedes de Jesus (filha de Flora Amélia de Morais Frias).

4. Maria Isabel de Frias Sampaio e Melo, nascida na Fontelonga em 1837. Em 22 de Setembro de 1860, sendo então solteira, Isabel de Sampaio foi - juntamente com o seu irmão Cândido - madrinha de uma criança de Tralhariz (filha de um ferreiro), morando então na Fontelonga¹²². Em 1 de Maio de 1864, tendo 27 anos, casou com o Dr. António Pinto da Cunha e Sousa, residente em S. Martinho do Arco de Baúlhe. António Pinto da Cunha e Sousa era natural de Moreira do Castelo e

¹¹⁹ *Portugal económico, monumental e artístico*, vol. 2, p. 573 e FONTE - *Dicionário dos mais ilustres transmontanos e alto-durienses*, vol. 1, p. 255.

¹²⁰ Foi sepultado no cemitério local. A.D.B., Fontelonga, Óbitos, 1780-1890, fl. 195v., n.º 6.

¹²¹ A.M.C.A., Requerimentos avulsos.



nasceu em 14 de Abril de 1819. Era filho do capitão João Pinto da Cunha e Sousa e de Miquelina Delfina de Melo Queiroz, da Quinta da Torre, freguesia de Moreira do Castelo. Era neto paterno do capitão António José Alves Coelho e Ana Maria Leite, da Quinta da Torre e neto materno de Vicente de Magalhães Queiroz e Maria Teodora Delfina de Melo Castelo Branco, da Rua do Arco (S. Martinho do Arco de Baulhe, concelho de Cabeceiras)¹²³. O Dr. António Pinto da Cunha e Sousa matriculou-se em Direito na Universidade de Coimbra em 1839, tendo obtido o grau de bacharel em 1843 (formatura em 1844)¹²⁴. Foram testemunhas do casamento do Dr. António Pinto da Cunha e Sousa o seu tio Julião António de Sampaio e Melo, solteiro e proprietário em Linhares e o seu cunhado Dr. João Baptista de Moraes, morador na Fontelonga¹²⁵.

A interessantíssima escritura de dote pelos esposais foi feita em 1 de Fevereiro de 1864, na Fontelonga, onde moravam António de Frias Sarmiento e Feliciano Augusta Sampaio e Melo (no documento referenciada como Feliciano Augusta Sampaio de Melo e Castro). Os pais da noiva doavam a Maria Isabel de Frias Sampaio e Melo, que com eles morava na Fontelonga, 9.400\$000 em dinheiro e *“metade das cazas que têm em Tralhariz, onde costumão viver, sendo estas as que ficam do lado do nascente, para cuja divizão servirá a parede do centro da caza que vai do sul ao norte, livre de toda e qualquer servidão, rezervando para elles doantes [António de Frias Sarmiento e Feliciano Augusta Sampaio e Melo] em quantos vivos forem, a entrada pelo pátio do lado do sul e o uzo na salla do oratorio no tocante ao culto divino, advertindo porém que tanto a entrada do pátio, digo, entrada pelo pátio e oratório se entende para os doantes e doados; as quaes cazas partem do lado do nascente com propriedade de Bernardo Correia Sepúlveda e do norte com cazas delles doantes, bem como o quintal superior às mesmas cazas que se compõem de hum chão pegado às ditas cazas, ficando elles doadores com o chão de cima, mas ágoa d’este a meias, sendo ella doada obrigada a dar-lhe não só passagem para o seu quintal de cima, como também o terreno do quintal de baixo desde os Pereiros até à parede de Bernardo Correia Sepúlveda para seu recio e passagem, advertindo porém que não só as árvores d’este terreno e do quintal que lhe doão que se compõem de fruteiras e oliveiras ficão pertencendo a ella doada com todos os seus pertences que confrontam*

¹²² A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1860-1887, fl. 9v., n.º 22.

¹²³ Os seus padrinhos de baptismo foram o padre que o baptizou e seu tio António José Neves Pinto, professor régio de Gramática na vila de Freixieiro (do mesmo concelho) e sua avó materna. A.U.C., *Livro de certidões de idade*. IIª série, 1834-1900.

¹²⁴ A.U.C., *Livro de certidões de idade*. IIª série, 1834-1900 e Fichas de pesquisa de matrículas e de exames.

¹²⁵ A.D.B., Fontelonga, Casamentos, 1854-1887, fl. 20v.

do lado do (...) norte com quintal d'elles doantes, e do sul com o caminho que vai para as Fontainhas". O valor destas duas propriedades (metade das casas, com suas lojas e pertenças, e metade do quintal, tudo em Tralhariz) era de 1.200\$000¹²⁶.

Esta descrição permite perceber que os terrenos a nascente da Casa de Tralhariz eram dos Sepúlveda da Casa de S. Jorge, em Favaio, sendo estes terrenos precisamente os que inicialmente pertenciam à Casa do Pátio – uma prova mais de que era esta família quem detinha a dita casa no século XVIII. A descrição dá também pistas interessantes sobre a Casa de Tralhariz, sendo evidente que, já na época, o interior da casa deveria ser muito semelhante à actualidade, em termos de divisões, sendo referido o oratório precisamente onde ele está, tomando a respectiva sala um carácter de recebimento comum para as duas alas da casa (cfr. figura 6).

Refira-se que o noivo – o Dr. António Pinto da Cunha e Sousa – é nesta escritura de dote mencionado como tendo 38 anos (e não 45 anos, como se lê no registo de casamento), tendo sido baptizado em Moreira do Castelo (Cabeceiras de Basto). Fez-se na altura representar pelo irmão, Luís Pinto da Cunha e Sousa. Ambos residiam em S. Martinho do Arco de Baúlhe e ali moravam na Rua do Arco. O noivo moraria nas casas da sua mãe, Miquelina Delfina de Melo (Queiroz), viúva de João Pinto da Cunha e Sousa. Foi nessas casas que o noivo fez a procuração ao seu irmão (em 1864), estando também presente Domingos de Magalhães Queiroz, proprietário na região do Arco de Baúlhe.

Maria Isabel de Frias Sampaio e Melo e o Dr. António Pinto da Cunha e Sousa faleceram ambos poucos anos depois de casarem (antes de 1875), deixando filhos menores, os quais abordaremos mais adiante.

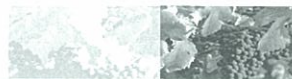
A morte de António de Frias Sarmiento

António de Frias Sarmiento faleceu em 1875, seguramente um pouco antes de 16 de Novembro de 1875 - data de citação da viúva por parte de um juiz, para ser feito inventário de menores, embora o seu registo de óbito aponte somente para 26 de Agosto de 1876¹²⁷. António de Frias Sarmiento faleceu com cerca de 80 anos, em Tralhariz, onde morava, sendo então dado como proprietário.

Após a morte de António de Frias Sarmiento, foi pedido inventário de menores por parte da viúva, que era dada como da Fontelonga, mas a morar em Tralhariz. Entretanto, Feliciano Augusta de Sampaio e Melo faleceria cerca de quatro anos

¹²⁶ A.D.B., Tribunal da Comarca de Moncorvo, mç. 786, n.º 6118, inventário de menores (1875), apenso.

¹²⁷ A.D.B., Castanheiro, Óbitos, 1868-1892, fl. 31v., n.º 10.



depois (em 1879), sendo na altura feito um novo inventário, desta feita orfanológico e pedido pelo filho Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo. Feliciano Augusta de Sampaio e Melo residia no Lugar de Tralhariz quando faleceu, assim como o seu filho Cândido, que era ali proprietário.

Dos quatro filhos de António de Frias Sarmiento e de Feliciano Augusta de Sampaio e Melo, foi Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo quem mais esteve ligado à Casa de Tralhariz. Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo morava na Fontelonga, em 26 de Fevereiro de 1860, sendo solteiro. Foi então padrinho (juntamente com a sua mãe, que também morava na Fontelonga) do filho de um jornaleiro do Castanheiro¹²⁸. Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo terá passado a morar em Tralhariz pouco tempo depois: em 9 de Março de 1861, Cândido de Frias foi padrinho (juntamente com a sua mãe, que também é dada a morar em Tralhariz) do filho de um lavrador de Tralhariz¹²⁹. Foi também padrinho em 5 de Março de 1862 (juntamente com a sua irmã Maria Isabel de Frias Sampaio e Melo) de uma criança filha de jornaleiros. Ambos os irmãos são dados como moradores em Tralhariz¹³⁰. De qualquer modo, a residência principal da família era a da Fontelonga, como se pode ver através da análise dos livros da contribuição municipal que chegaram até nós.

Assim, em 1855, António de Frias Sarmiento surge referenciado com domicílio na Fontelonga, com uma contribuição predial (décima predial) de 61\$571¹³¹, valor bastante elevado. No ano seguinte, baixa a sua contribuição para 59\$378¹³². Um ano depois, a situação de domicílio fiscal na Fontelonga mantém-se, mas a contribuição baixa para 50\$380¹³³. Ainda assim, António de Frias Sarmiento é, nesse ano, seguramente, um dos dez maiores contribuintes domiciliados no concelho de Carraceda de Ansiães. Basta ver que o Dr. João Baptista de Moraes, seu genro, também morador na Fontelonga e recentemente casado, pagava em 1857 de contribuição 7\$340¹³⁴.

Em 1862, a contribuição de António de Frias Sarmiento era já de 78\$510¹³⁵. Curiosamente, em 1866, a contribuição surge repartida entre António de Frias Sarmiento (37\$270) e Feliciano Augusta de Sampaio e Melo (24\$510), ambos domiciliados na Fontelonga¹³⁶. Porque surgem separadas as verbas, quando estas lis-

¹²⁸ A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1860-1887, fls. 3v.-4, n.º 6.

¹²⁹ A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1860-1887, fl. 16v., n.º 6.

¹³⁰ A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1860-1887, fl. 24, n.º 3.

¹³¹ A.M.C.A., Contribuição municipal, 1855-56, n.º 123.

¹³² A.M.C.A., Contribuição municipal, 1856-57, n.º 7.

¹³³ A.M.C.A., Contribuição municipal, 1857-58, n.º 8.

¹³⁴ A.M.C.A., Contribuição municipal, 1856-57, n.º 52.

¹³⁵ A.M.C.A., Contribuição municipal, 1862-63, n.º 134.

¹³⁶ A.M.C.A., Contribuição municipal, 1866, fl. 3, n.º 131, 132.

tas de contribuição municipal registam quase sempre apenas nomes de cidadãos do sexo masculino, simultaneamente chefes de família? Em 1869, surge mesmo a curiosa referência “*Antônio de Frias ou sua Senhora D. Feliciano de Sampaio e Melo*”, totalizando 31\$088, sendo 30\$865 de contribuição predial, \$223 de contribuição pessoal e nada de contribuição industrial. Antônio de Frias Sarmiento surge nesse ano também numa verba à parte com 46\$091, que se dividiam por 44\$350 de contribuição predial e 1\$471 de contribuição pessoal¹³⁷.

Tanto Antônio de Frias Sarmiento como a sua mulher estão ainda domiciliados na Fontelonga em 1869, contrariando um pouco os dados que já adiantámos atrás. Efectivamente, a Casa de Tralhariz era então a sua segunda casa. Mesmo assim, deveriam passar lá longas temporadas. Se, em 1873, Antônio de Frias Sarmiento não é referenciado ainda em Tralhariz em termos fiscais, Feliciano Augusta de Sampaio e Melo, com 29\$200, passa a estar referenciada à parte para a freguesia do Castanheiro onde, aliás, era a maior contribuinte desse ano¹³⁸. Curiosamente, a fortuna da família volta a aparecer repartida, mesmo a que estava sediada em Tralhariz. Em 1873 surge também Maria Isabel de Frias como cabeça de família em “*Tralhariz/Cabeceiras de Basto*”, com 20\$590¹³⁹. Note-se que esta referência a uma pessoa com duas residências é muito rara neste tipo de fonte. Maria Isabel de Frias ficou realmente com parte da Casa de Tralhariz, mas residia em Cabeceiras, pelo que deveria pagar contribuição nos dois concelhos (ou então era o marido quem pagaria em Cabeceiras).

Esta dispersão dos valores de contribuição e sua crescente domiciliação em Tralhariz justifica-se sobretudo pelo facto de, a partir do início da década de 1870, Antônio de Frias Sarmiento e sua mulher terem começado a doar partes dos seus bens, passando a maior parte do tempo na Casa de Tralhariz. Existe uma escritura de doação feita em 5 de Setembro de 1870, em Tralhariz, onde morava já Antônio de Frias Sarmiento e sua mulher. Doaram então a Francisco Antônio de Frias Sarmiento tudo o que tinham em Zedes, bens esses que vieram da herança do tio de Antônio de Frias Sarmiento, Luís Bernardo de Frias Sarmiento (de Parambos). O usufruto desses bens tinha sido do filho natural de Luís Bernardo de Frias Sarmiento, Antônio Justino de Frias Sarmiento, do Lugar de Areias, mas este tinha já falecido¹⁴⁰.

¹³⁷ A.M.C.A., Contribuição municipal, 1869-70, n.º 128-129.

¹³⁸ A.M.C.A., Contribuição municipal, 1873-74, n.º 86.

¹³⁹ A.M.C.A., Contribuição municipal, 1873-74, n.º 211.

¹⁴⁰ Por morte deste Luís Bernardo de Frias Sarmiento fez-se inventário, onde se descrevem todos os bens, mas não o localizámos.



Em 19 de abril de 1872, nas casas de Antônio de Frias Sarmiento em Tralhariz, foi feita uma escritura de doação por parte de Antônio de Frias Sarmiento, que ali residia, estando então doente, numa cama. Alegadamente, porque gostava muito do filho Cândido Albino Frias de Sampaio, que lhe fazia companhia e que, com zelo, tinha “*administrado e augmentado a sua casa*”, doava-lhe seis contos de réis quando morresse, para além das partes iguais da herança que teria com seus irmãos. Foram testemunhas desta doação o Dr. Antônio Inácio Vieira de Sousa Lemos(?), das Selores, casado e proprietário; José Pereira Pinto da Nóbrega, casado e proprietário, de Tralhariz; Manuel Tavares, casado e proprietário, de Tralhariz; João Magalhães, casado e proprietário, de Tralhariz; e Antônio da Costa Pereira, casado e proprietário, de Tralhariz¹⁴¹. A expressão “*administrado e augmentado a sua casa*” entendemo-la aqui num sentido lato e não especificamente referente à Casa de Tralhariz.

Julgamos que, a partir do início da década de 1870, Antônio de Frias Sarmiento, sua mulher Feliciano Augusta de Sampaio e Melo e seu filho Cândido passaram a residir quase permanentemente na Casa de Tralhariz. Entretanto, Antônio de Frias Sarmiento morre. Em 1879, ano em que morre Feliciano Augusta de Sampaio e Melo, esta senhora aparece referenciada para a contribuição municipal como domiciliada em Tralhariz, com uma contribuição de 50\$525¹⁴². Ainda assim, esta verba não deveria corresponder a toda a fortuna da família. Aquando da morte de Antônio de Frias Sarmiento, muitos bens foram distribuídos. Em 1881, a lista para a contribuição municipal apresenta Feliciano Augusta de Sampaio e Melo em Tralhariz, com uma contribuição de 52\$360, isto apesar de ser já falecida, pelo que tal valor deve corresponder à herança, ainda não repartida. No mesmo ano, também em Tralhariz, surge o seu filho Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo com 41\$865 de contribuição¹⁴³. Em 1884, Cândido de Frias tem já a posse da sua parte na herança e a sua fortuna engrandece consideravelmente, apresentando um total contributivo de 102\$084, sendo 79\$499 de contribuição predial, 17\$300 de contribuição industrial (talvez de um lagar) e 5\$285 de rendas de casa e sumptuária. Porém, esta verba foi diminuída *a posteriori*, sobretudo devido à filoxera desse ano¹⁴⁴. Adiante veremos que posição ocupou Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo em termos de declaração de riqueza, nos anos seguintes.

¹⁴¹ A.D.B., Tribunal da Comarca de Moncorvo, mç. 786, n.º 6118, inventário de menores (1875), apenso.

¹⁴² A.M.C.A., Contribuição municipal, 1879, n.º 82.

¹⁴³ A.M.C.A., Contribuição municipal, 1881, n.º 70 e 81.

¹⁴⁴ A.M.C.A., Contribuição municipal, 1884, fl. 20.

Análise dos inventários de bens de António de Frias Sarmiento e de Feliciano Augusta de Sampaio e Melo

O primeiro inventário dos bens de António de Frias Sarmiento e de Feliciano Augusta de Sampaio e Melo, feito em 1875, revela uma fortuna imensa, sobretudo tendo em conta que a mesma era de carácter eminentemente rural. Temos de nos lembrar, ainda assim, que os quatro filhos do casal estavam já de posse de outros bens de raiz, bem como beneficiaram do facto de terem casado com gente também de posses e prestígio.

Assim, o primeiro inventário começa por enumerar bens no limite de Redevides (julgado de Alfândega da Fé), que foram do pai de António de Frias Sarmiento¹⁴⁵. São inúmeras verbas, incluindo a n.º 41: *“as casas de viver, casarão [ou seja uma cabana] e dous cortelhos, que partem de todos os lados com serventias públicas”*. Esta não era senão uma casa pobre, pois só valia 60\$000¹⁴⁶. No mesmo termo incluía-se também metade de um lagar, terras, um pombal, inúmeras oliveiras e também *“a capella velha, com sua terra e dous olivais”*, a qual partia do nascente com o Salgueiro, do poente com o ribeiro, de norte com caminho e de sul com o Vasconcelos (valia 65\$000)¹⁴⁷.

Nas Areias, tinham várias oliveiras e terras, incluindo a Cortinha do Pinto, que tinha árvores, horta e casa (no valor de 1.200\$000). Estes bens não constam do 2º inventário, pelo que terão sido distribuídos por um ou mais filhos, ou alienados.

No Lugar do Pinhal, possuíam várias oliveiras e algumas terras, as quais aparecem ainda no segundo inventário.

Na Brunheda, possuíam terras, oliveiras, umas casas de viver e um lagar. O lagar valia 120\$000, mas o valor subiu para 250\$000 no segundo inventário, pelo que terá sido muito beneficiado. Estes bens constam também do segundo inventário, excepto um olival no sítio do Sobreiro, cujo produto era do co-herdeiro Francisco António de Frias Sarmiento (valia 407\$500).

Na freguesia do Seixo, em Coleja, são enumerados também bens de raiz, nem todos incluídos em segundo inventário. Eram terrenos, olivais, etc. Um dos bens era uma vinha com seus lagares, toneis e mouta.

No limite da Beira Grande, António de Frias Sarmiento e Feliciano Augusta de Sampaio e Melo também tinham um grande olival, desde o sítio do Lugar do Fraga

¹⁴⁵ A.D.B., Tribunal da Comarca de Moncorvo, mç. 786, n.º 6118, inventário de menores (1875), fls. 37v.-45.

¹⁴⁶ A.D.B., Tribunal da Comarca de Moncorvo, mç. 786, n.º 6118, inventário de menores (1875), fl. 185.

¹⁴⁷ A.D.B., Tribunal da Comarca de Moncorvo, mç. 786, n.º 6118, inventário de menores (1875), fl. 185.



até à quinta da viúva de João Moutinho da Veiga, partindo de todos os lados com a dita quinta. O seu valor ascendia a 2.400\$000.

Os bens na Fontelonga eram casas de viver com três quintais e palheiros que pegavam, bem como quinteiro, partindo do norte com Francisco Ferraz e Maria Teixeira e dos restantes lados com a rua e caminho. O seu valor era de 2.000\$000, o qual baixou para 1.500\$000 no segundo inventário, indício de que a casa ficou talvez desabitada e deteriorou-se. Existiam também mais dois palheiros ao poente da casa, que valiam 120\$000. Ainda na Fontelonga, a verba n.º 528 estava na posse da herdeira Maria Teresa de Frias Sampaio e Melo: umas casas “do Silva” e palheiro (150\$000). Também ali existiam bens na posse de Francisco António de Frias Sarmiento, que ele vendeu e que deviam ficar perto das casas principais da família na Fontelonga. Eram várias terras, incluindo o Rabaçal e horta e vários lameiros valiosos (um deles na posse da irmã, Maria Teresa).

O inventário refere também bens em Carrazeda, mas na posse dos herdeiros de Francisco António de Frias Sarmiento.

Os bens dados em dote por António de Frias Sarmiento, e sua mulher, a Maria Teresa Augusta de Frias, para esta casar com o Dr. João Baptista de Moraes, também são incluídos no inventário¹⁴⁸. Tratava-se de uma morada de casas com seu forno, quinteiro e palheiros defronte, e quintal, na Fontelonga, partindo de todos os lados com ruas e caminhos. Valia 1.800\$000 aquando do dote. Porém, foram acrescentados depois mais 200\$000, dadas as benfeitorias feitas pelos dotados. Supomos, pois, que o casal devia lá morar. Referem-se também umas terras nas Travessas (Fontelonga), que valiam 910\$000 à época da escritura de dote, mas tendo-lhe sido adicionados mais 200\$000 de benfeitorias. Enumeram-se mais uns montes e umas casas em Linhares, no sítio do Santo, com quintal (valor de 180\$000). Também se refere uma quinta no sítio da Alegria, limite de Linhares, com vinha e olival, e uma quinta parte das casas (da quinta, supomos), dos seus lagares e dos armazéns. Este item partia de nascente com Carlos Augusto (Sampaio) e de poente com propriedade que foi de Flora Amália de Sampaio, ambos irmãos de Feliciano Augusta de Sampaio e Melo. Partia do norte com o pendão que foi de Julião de Sampaio (também irmão de Feliciano Augusta de Sampaio e Melo) e de sul com o Douro. O valor deste item era de 1.800\$000 aquando da escritura de dote. Porém, com as benfeitorias feitas, o valor subiu, em pouco mais de vinte anos, para os quatro contos de réis. Também tinha sido doado em dote todo o móvel existente

¹⁴⁸ A.D.B., Tribunal da Comarca de Moncorvo, mç. 786, n.º 6118, inventário de menores (1875), fl. 149v.

na casa da Fontelonga, onde Maria Teresa Augusta de Frias morava com o Dr. João Baptista de Moraes, o qual valia 600\$000.

Os bens em posse da co-herdeira Maria Isabel de Frias Sampaio também foram enumerados neste primeiro inventário, sendo a metade das casas de viver no Lugar de Tralhariz, que partiam de nascente com o quintal do Visconde de S. Jorge (Visconde de Ervedosa), do norte com o mesmo, do poente com bens do casal e de sul com o caminho. O valor era de 1.000\$000. Maria Isabel Frias Sampaio teve também de dote 7.834\$843 em bens. O móvel existente na sua parte da Casa de Tralhariz valia 1.000\$000.

Sob o n.º 195, estão também descritos outros bens que não surgem no segundo inventário, porque estavam na posse dos representantes da co-herdeira Maria Isabel de Frias Sampaio (porque esta era já falecida), ficando os mesmos nos limites do Amedo, Parambos, Misquel e Castanheiro. Também vêm incluídos bens que estavam na posse dos herdeiros do co-herdeiro Francisco Antônio de Frias Sarmento, em Marzagão. O valor total destes bens era de 17.087\$670, sendo que 8.125\$770 estavam na posse de Feliciano Augusta de Sampaio e Melo e o restante na posse dos herdeiros.

Em apenso a este primeiro inventário, existe uma declaração dos filhos de Maria Isabel Frias Sampaio, feita pelo tutor Domingos de Magalhães Queiroz, em que dizia ter em seu poder 5.900\$000 do dote, acrescidos de várias verbas que eram do Dr. Antônio Pinto da Cunha e Sousa¹⁴⁹. Há também apenso ao inventário um documento de Maria Isabel de Frias Sampaio, de 15 de Abril de 1871, em que ela assina em Moreira (Cabeceiras). Num outro, de 13 de Janeiro de 1872, Maria Isabel de Frias Sampaio assina já no Arco de Baúlhe. Num outro documento ainda, de Junho de 1872, Maria Isabel de Frias Sampaio assina em Tralhariz (declaração de recebimento de umas libras pelo seu dote)¹⁵⁰. Possivelmente, Maria Isabel de Frias Sampaio passou os últimos tempos de vida na Casa de Tralhariz, na parte que lhe pertencia por dote. Não terá, no entanto falecido na Paróquia do Castanheiro, pois viu-se todo o respectivo livro de óbitos e nada foi encontrado.

Em Tralhariz, este primeiro inventário por morte de Antônio de Frias Sarmento enumera os seguintes bens, praticamente os mesmos que se descreverão no inventário pela morte de Feliciano Augusta de Sampaio e Melo, em 1879:

O n.º 75 do inventário (n.º 1 no inventário de 1879) era a vinha e olival na Carvoeira, valendo 118\$000. Porém, existiam outros bens mais valiosos, como uma vinha e olival no Capelão, a qual valia 2.213\$500, partindo esta de sul e poente

¹⁴⁹ Uma delas era de 1866.

¹⁵⁰ A.D.B., Tribunal da Comarca de Moncorvo, mc. 786, n.º 6118, inventário de menores (1875), fl. 166.



com Alexandre Pinto Cardoso, de norte e nascente com caminho público. O casal António de Frias Sarmiento e Feliciano Augusta de Sampaio e Melo também possuíam em Tralhariz um monte na Gricha (que valia 715\$900), um mortório no Rixão, com vinha e olival (que valia 812\$000), muitas oliveiras, uma horta às Fontainhas (500\$000) e um tapadinho com seu Olival, ao S. Francisco (40\$000). Mas existiam ainda mais bens em Tralhariz, como o n.º 160, que era um lagar de azeite, partindo do sul e poente com caminho, do norte e nascente com bens do casal. Por outro lado, não podemos negligenciar a metade das casas de viver (verba n.º 161), quinteiro e todos os palheiros que pegavam, bem como metade do quintal, partindo do norte com Maria Isabel de Frias Sampaio, do nascente com a mesma e do poente e sul com o caminho. Tudo isto foi então louvado em 1.600\$000. Porém, no segundo inventário (o de 1879) foi avaliado em 1.200\$000, segundo foi escrito à margem, indício de que a Casa de Tralhariz não sofreu beneficiações em meados da década de 1870, muito pelo contrário. Curiosamente, o lagar da família em Tralhariz foi avaliado em 250\$000, mas em segundo inventário passou para 260\$000.

O casal António de Frias Sarmiento e Feliciano Augusta de Sampaio e Melo possuíam também em Tralhariz uma casa (verba n.º 191) que valia somente 10\$000 (no segundo inventário valia 12\$000), a qual partia do nascente e norte com Maria Isabel de Frias Sampaio e de poente e sul com o caminho. Seria a antiga casa do caseiro? Não podemos também esquecer a verba n.º 194 de Tralhariz: uma quinta na *"ribeira e da viscondessa com seu olival, pomar casas e hortas regadas e cimos com as oliveiras"* que estavam em terras de João de Sousa e de Manuel Filipe e António Botelho, cuja quinta estava na posse do co-herdeiro Cândido Albino de Frias de Sampaio e Melo. Partia do nascente e sul com caminho. Partia do norte com João Magalhães, Manuel Filipe e António Botelho. Partia do poente com o Rio Tua. A quinta foi avaliada em 5.534\$000. Esta quinta não aparece no segundo inventário, tendo certamente sido mantida na posse de Cândido Albino de Frias de Sampaio e Melo, até porque se manteve unida aos bens da Casa de Tralhariz durante as décadas seguintes.

O valor total deste primeiro inventário ascendia a 66.582\$038, sendo os bens de raiz 56.335\$895, o móvel e o dinheiro 9.434\$843, o semovente 346\$240, e as dívidas activas 465\$060. Para se ter uma ideia do valor desta fortuna, refira-se que uma normal casa urbana no Porto valia então, em média, cerca de 3.000\$000.

A morte de Feliciano Augusta de Sampaio e Melo

Aquando da morte de Feliciano Augusta de Sampaio e Melo, como já se disse, foi feito novo inventário. Os herdeiros eram:

- Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo.
- Maria Teresa de Frias Sampaio e Melo, casada com o Dr. João Baptista de Moraes, moradores na Fontelonga.
- Francisco António de Frias Sarmento, já falecido no estado de viuvez, sendo herdeiros os seus filhos: 1 - Francisco de Frias Vasconcelos, proprietário, casado com Carolina da Mesquita Pimentel (já sendo com ela casado pelo menos em 1875), moradores nas Selores. Esta Carolina era também conhecida por Carolina da Mesquita Menezes, ou Carolina de Moraes – era assim que assinava; 2 - Julião Augusto de Frias Sampaio e Melo, também dado como Julião Augusto de Frias Sampaio Sarmento, solteiro, maior, morador em Alganhafres. Em 1875, no entanto, morava em Lisboa, na Rua dos Douradores, embora também lhe seja referenciada a morada na Rua da Padaria, n.º 25 (freguesia da Sé)¹⁵¹.
- Maria Isabel de Frias Sampaio e Melo, falecida em viuvez (do Dr. António Pinto da Cunha e Sousa) e representada pelos seus quatro filhos: António Pinto de Frias Sampaio e Melo, de 13 anos; Feliciano Pinto de Sampaio, de 11 anos (que residia no Convento das Chagas, em Lamego); Cândido Pinto de Frias Sampaio e Melo, de 9 anos e Domingos Pinto de Frias Sampaio e Melo, com 7 anos. O António, o Cândido e o Domingos residiam então no Colégio de S. Carlos, no Porto, mas tinham casa e bens no Arco de Baúlhe¹⁵². O tutor destes menores era José Teixeira da Cunha, de Vila Nune – Cabeceiras. Foram estes menores que ficaram com a herança da parte nascente da Casa de Tralhariz e o respectivo quintal (referido na escritura de dote da sua mãe), bem como com o dinheiro do dote (9.400\$000). Note-se que Domingos (Pinto) de Frias Sampaio e Melo, nascido em 5 de Agosto de 1870, irá ser amplamente abordado adiante.

Começamos pelos bens móveis que Feliciano Augusta de Sampaio e Melo possuía em Tralhariz. A lista, de 22 de Outubro de 1879, é exaustiva. Contudo, uma vez que praticamente tudo já não existe hoje na casa, iremos apenas referenciar de forma resumida, apontando algumas peças mais curiosas:

- camas, cómodas, castiçais, louça, tabuleiro de charão, lavatório com pedra mármore, peniqueira de pedra mármore, secretária de madeira, copos, cadeiras, galheteiro, cálices, bule, seis talheres com pé de chifre de veado, vários

¹⁵¹ A.D.B., Tribunal da Comarca de Moncorvo, mç. 786, n.º 6118, inventário de menores (1875), fl. 17.

¹⁵² Foi feito inventário pelo falecimento dos seus pais, em Cabeceiras, o qual – por razões óbvias – não se deve encontrar em arquivos do Distrito de Bragança.



outros talheres, um canapé estofado de seda, inúmeros utensílios de cozinha e roupas, tachos, toneis (um com a medição de quatro pipas, outro de cinco pipas, outro de seis, outro de dez e outro de catorze pipas), quatro caixas para azeite (que levavam cada uma 800 litros) e uma caixa de 1.200 litros, uma cabeça de alambique, colchas, cobertores, enxergões, “*uma toalha de renda para altar*”, lençóis, toalhas, travesseiros, “*uma toalha com folhos para altar*”, “*um apartamento de damasco branco*”, “*uma alva de linho*”, “*uma toalha do oratório*”, um “*cavalo das cargas*”, uma cabra e dois porcos de ceva¹⁵³.

Relativamente aos bens imóveis em Tralhariz, temos:

- uma vinha com olival no sítio da Carvoeira, partindo do sul com caminho público, do norte com José Pinto e do poente com António Matias;
- uma vinha com olival no Capelão;
- oliveiras em vários terrenos;
- um monte com olival na Gricha;
- um monte e horta no Rexão de Cima;
- vinha, olival e casas no Rexão, partindo do nascente com caminho, de norte com ribeiro e de sul com Manuel Raimundo;
- vinha com olival à Campezina (partindo de sul com ribeiro);
- monte dos Feitos, partindo de norte com ribeiro;
- vinha com olival ao Zambalhau;
- oliveiras na Rapadoura, no Picoto da Lia(?);
- inúmeras oliveiras em terrenos de outras pessoas, nomeadamente de Manuel Filipe, Manuel Samões, etc.;
- um olival e terra nas Colmeias, partindo do sul com ribeiro;
- uma horta e moita com árvores, às Fontainhas;
- uma tapadinha com olival “*ao S. Francisco*”, partindo de norte com caminho;
- inúmeras oliveiras nas Cavedas, em terras de vários proprietários;
- o domínio directo de um prazo de que era enfiteuta Manuel Benigno, do Fiolhal (pagando de foro 15 litros de pão), confrontando do poente e sul com terra do casal;
- o domínio directo de dois outros prazos, que pagavam também 15 litros de pão como foro, cada um;
- o domínio directo de dois outros prazos, cada qual a render 30 litros de pão e uma galinha;

¹⁵³ A.D.B., Tribunal da Comarca de Moncorvo, mç. 786, n.º 6118, inventário orfanológico (1880), fls. 77-80v.

- o domínio directo de outro prazo, cujo enfiteuta era José Samões, de Tralhariz, pagando 75 litros de pão e uma galinha;
- o lagar de azeite em Tralhariz (que valia 260\$000), partindo do sul com caminho, do norte e nascente com bens do casal;
- "*metade das casas de viver, quinteiro e todos os palheiros, que pegam, e metade do quintal*", com o valor de 1.200\$000, partindo de norte e nascente com herdeiros de Maria Isabel de Frias Sampaio e de sul e poente com o caminho;
- mais oliveiras (são inumeráveis) em terras do limite de Tralhariz, sendo uma delas no quintal dos herdeiros de Maria Isabel de Frias Sampaio.
- uma casa que só valia 12\$000 e que partia do nascente e norte com herdeiros de Maria Isabel de Frias Sampaio, de poente e sul com caminho.

Refira-se que, pelas confrontações descritas, o lagar de azeite da família deveria situar-se precisamente onde ainda hoje se situa, algo que é perfeitamente plausível. Por um lado, sabemos que o lagar actual implicou a ocupação e reformulação de uma edificação mais antiga, da qual ainda se vêem vestígios (figura 10). Por outro lado, não só o lagar surge no inventário conjuntamente com a casa, como também seria lógico que estivesse próximo dela.

Relativamente aos bens que Feliciano Augusta de Sampaio e Melo possuía fora de Tralhariz, iremos fazer uma relação muito sucinta, pois quase todos foram descritos já no inventário de 1875:

- Bens no limite do Pinhal – são inumeráveis.
- Bens no limite da Brunheda – são também muitíssimos, incluindo casas de viver, lagar e mais duas casas.



Fig. 10

- Bens móveis existentes na casa da Fontelonga – móveis, painéis, relógio de parede, duas camas e pouco mais. Esta casa estaria, na altura, algo despojada. Certamente que os bens móveis foram sendo transferidos para a Casa de Tralhariz.
- Outros bens no limite da Fontelonga, nomeadamente casas de viver com três quintais, palheiros e quinteiro, partindo de



norte com Francisco Ferraz e Maria Teixeira e dos outros lados com a rua. Mais dois palheiros anexos, bem como a Cortinha da Eira, várias terras, cortinhas e muitos lameiros.

- Bens nos limites do Seixo e Coleja – terras e muitas oliveiras, bem como umas casas em Coleja, que partiam de todos os lados com ruas públicas.
- Bens nos limites das Selores – uma terra e o domínio de um prazo.
- Bens nos limites de Marzagão – uma terra e um souto.

Perfil de Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo

Depois do inventário feito em 1879, foram partidos os montes e distribuiu-se a riqueza que pertencera a Feliciano Augusta de Sampaio e Melo. Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo ficou com a Casa de Tralhariz, não sabemos ainda se por inteiro.

Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo mandou erigir um mausoléu para sua mãe no Cemitério do Castanheiro, o qual data de 1882 e foi executado no Porto pela oficina de José Amatucci¹⁵⁴. Trata-se do mais imponente mausoléu do cemitério, e o menos regional de todos, denotando em Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo uma vontade em se diferenciar dos conterrâneos, através de um monumento funerário ao nível do que era então feito nos cemitérios do Porto. Trata-se de um dos mais cosmopolitas monumento sepulcrais dos cemitérios da região de Ansiães, marcante mesmo pela utilização exclusiva do lioz, algo que em vários cemitérios da região pura e simplesmente não existe.

Apesar de nunca ter casado, que se saiba, Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo teve três filhas naturais de sua criada Júlia Fernandes Ranhados, nascida em Parambos em 1860¹⁵⁵. Júlia Fernandes Ranhados era filha de Jerónimo Fernandes (ou de Manuel Jerónimo, segundo o registo de baptismo da sua filha Maria Teresa, em 1887) e de Maria Joaquina Ranhados (também dada como Maria da Costa, segundo o registo de baptismo da sua filha Isabel). Pelas datas de nascimento das

¹⁵⁴ Sobre José Amatucci, veja-se QUEIROZ, José Francisco Ferreira - *Os Cemitérios do Porto e a arte funerária oitocentista em Portugal. Consolidação da vivência romântica na perpetuação da memória*. Tese de Doutoramento em História da Arte, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto em 2003, tomo I, vol. 2.

¹⁵⁵ Esta informação devemos-la à Dra. Fernanda Natália Pereira, a quem agradecemos. Contudo, da década de 1860 para a frente não consta nenhuma Júlia nascida em Parambos, no livro de baptismos da respectiva paróquia de 1860-1891.

filhas, supomos que esta criada servisse na Casa de Tralhariz, onde Cândido Frias vivia certamente em permanência, após a morte dos seus pais. As filhas eram:

- Isabel Fernandes Frias, nascida em Parambos a 16 de Maio de 1885, sendo então dada como filha natural de Júlia Ranhados, criada de servir moradora no Castanheiro¹⁵⁶.
- Maria Teresa, nascida em 18 de Fevereiro de 1887¹⁵⁷. A mãe era dada como criada de servir em Tralhariz. O padrinho foi Joaquim Tomé, então solteiro e proprietário. Esta criança deve ter falecido ainda bebé e seria também filha natural de Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo, sendo no registo dada apenas como filha natural de Júlia Fernandes.
- Maria Teresa Fernandes Frias, nascida a 5 de Julho de 1889, dada então a mãe como moradora no Castanheiro. Foram padrinhos Joaquim Tomé e Isabel Maria de Frias, solteiros e proprietários¹⁵⁸.

O casamento das filhas de Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo

Talvez para garantir o futuro das suas filhas e impedir a dispersão da sua fortuna, Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo tê-las-á legitimado (não apurámos quando) e fê-las casar com dois homens importantes da região:

- Isabel Fernandes Frias casou em 1904 com o Dr. Domingos (Pinto) de Frias Sampaio e Melo, seu primo, já referido e a abordar novamente mais adiante.
- Maria Teresa Fernandes Frias casou em 1909 com Francisco Monteiro Filipe, nascido em 30 de Junho de 1880¹⁵⁹.

Francisco Monteiro Filipe era filho de Francisco Filipe da Veiga, proprietário (n. Castedo - Alijó) e de Maria da Luz Morais Monteiro de Sampaio (n. Castanheiro), que casaram no Castanheiro e ali moraram, tendo tido vários outros filhos:

- José António, nascido a 23 de Outubro de 1876, falecido em Lisboa a 3 de Setembro de 1962¹⁶⁰.
- Ermelinda, nascida em 17 de Março de 1878¹⁶¹.

¹⁵⁶ A.D.B., Parambos, Baptismos, 1860-1891, fl. 156v., n.º 19.

¹⁵⁷ A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1860-1887, fls. 283, n.º 9.

¹⁵⁸ A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1888-1892, fl. 21, n.º 20.

¹⁵⁹ A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1860-1887, fl. 176v., n.º 13.

¹⁶⁰ A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1860-1887, fls. 160v.-161, n.º 24.

¹⁶¹ A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1860-1887, fls. 173-173v., n.º 5.



- Gonçalo, nascido em 7 de Setembro de 1881, sendo em 1901 estudante e morador no Castanheiro¹⁶².
- Ana Joaquina, nascida em 8 de Fevereiro de 1883¹⁶³.
- Joaquim, que nasceu a 11 de Julho de 1885, tendo sido seu padrinho, como procurador, António Monteiro Filipe, solteiro e estudante. Joaquim faleceu em Lisboa a 9 de Abril de 1972¹⁶⁴.
- Adelaide Umbelina, nascida em 7 de Dezembro de 1890, faleceu no Castanheiro a 9 de Junho de 1975¹⁶⁵.
- Maria da Graça, que nasceu a 22 de Maio de 1893 e faleceu no Castanheiro em 20 de Março de 1949¹⁶⁶.

Todos estes filhos eram netos paternos de António Fernandes Filipe e de Ana Pinto da Veiga. Eram netos maternos de José Monteiro de Morais e de Joaquina Monteiro de Sampaio. Segundo informação oral que recolhemos¹⁶⁷, Francisco Monteiro Filipe tinha também um outro irmão – o Dr. Manuel Monteiro Filipe, que foi proprietário da Quinta da Romaneira, em Cotas (Pinhão). O Dr. Manuel Monteiro Filipe casou duas vezes, uma delas com uma senhora abastada de Lisboa (onde tinha palacete), tendo-a conhecido quando estudava no último ano de medicina¹⁶⁸.

Francisco Monteiro Filipe e Maria Teresa Fernandes Frias tiveram três filhos: António de Frias Filipe, que casou com uma senhora chamada Ana (ainda viva em 2003), sendo estes os pais de Cândido Frias, proprietário do café existente em Tralhariz; Francisco Filipe (que foi Director de Finanças e teve uma filha) e Telmo Filipe, que também trabalhou nas Finanças.

Curiosamente, Francisco Monteiro Filipe teve também uma filha ilegítima – Maria Isabel Sampaio – que viria a ser criada na Casa de Tralhariz, quando ali era proprietário o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos, pois Maria Isabel Sampaio casou com António Sampaio, de Louselas, que foi caseiro da Casa de Tralhariz. Alegadamente, António Sampaio já era caseiro no tempo em que a Casa de Tralhariz era de Feliciano Gonçalves Martinho, a abordar¹⁶⁹. Maria Isabel Sampaio ainda era viva em 2003, morando em Tralhariz.

¹⁶² A.M.C.A., Recenseamento militar, 1901.

¹⁶³ A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1860-1887, fls. 229v.-230, n.º 16.

¹⁶⁴ A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1860-1887, fl. 260v.-261, n.º 34.

¹⁶⁵ A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1888-1892, fls. 39v.-40, n.º 1.

¹⁶⁶ A.D.B., Castanheiro, Mistos, 1893-1894, fl. 7v., n.º 18.

¹⁶⁷ Agradecemos ao Eng.º Casimiro de Carvalho por esta informação.

¹⁶⁸ Agradecemos ao Eng.º Casimiro de Carvalho por esta informação.

¹⁶⁹ Informação de Maria do Céu Magalhães e seu marido Luís Armando Martins.

A importância da Casa de Tralhariz no início do século XX

Em 1893, os maiores contribuintes do concelho de Carrazeda de Ansiães eram, numa posição muito destacada em relação aos restantes: António Trigo Moutinho, de 56 anos, proprietário, residente em Mogo de Malta, com 146\$927 de contribuição; e Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo, solteiro, proprietário, com 54 anos, residente em Tralhariz, com 133\$737 de contribuição. Todos os restantes recenseados para jurados (120 cidadãos domiciliados no concelho) pagavam uma contribuição que não passava dos cinco dígitos. Logo a seguir aos dois homens que referimos acima, destacavam-se – ainda que numa posição comparativamente bastante inferior – Francisco Filipe da Veiga, residente no Castanheiro, casado, proprietário, de 58 anos, com 85\$910 de contribuição; e Julião de Frias Sampaio, solteiro, proprietário, de 40 anos, residente em Alganhafres, com 41\$413 de contribuição¹⁷⁰.

Estes dados evidenciam que a estratégia de casamento das filhas naturais de Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo veio reforçar ainda mais a posição da família como a segunda mais rica domiciliada no concelho de Carrazeda de Ansiães: uma filha casa com o filho de um dos terceiros homens mais ricos do concelho (quando morre, em 1907, Francisco Filipe da Veiga pagava já 101\$773 de contribuição); a outra filha casa com um jovem advogado promissor – o Dr. Domingos de Frias Sampaio e Melo, que ainda por cima era primo da noiva.

Já em 1895, o nome do Dr. Domingos de Frias Sampaio e Melo surge no recenseamento dos jurados com uma contribuição de 17\$160¹⁷¹, verba que não é de desprezar para um jovem que estava ainda no início da sua carreira, mesmo descendendo de família abastada, até porque ele tinha mais irmãos e os bens que provinham dos avós maternos foram bastante repartidos. O Dr. Domingos de Frias Sampaio e Melo estava então domiciliado em Carrazeda, certamente ali estabelecido como advogado.

De 1895 em diante, o recenseamento dos jurados deixa de mencionar Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo, por requerimento exposto deste, cujos motivos alegados desconhecemos. Quando deixa de ser referido, Cândido de Frias continuava a ser o segundo mais rico homem domiciliado no concelho, com 144\$227, sendo também o que mais imposto pagava na freguesia do Castanheiro, em termos de contribuição predial e em termos de sumptuária (ex-aequo). Aliás, em Tralhariz, pagavam contribuição por sumptuária apenas João de Magalhães (34\$610 de con-

¹⁷⁰ A.M.C.A., Recenseamento dos jurados, 1890-1911, fls. 22-23.

¹⁷¹ A.M.C.A., Recenseamento dos jurados, 1890-1911.



tribuição total) e Júlio dos Santos (8\$120 de contribuição total)¹⁷². Contudo, em Tralhariz, os únicos que surgem na lista dos 120 maiores contribuintes na altura (1895) eram João Magalhães, com cerca de um terço dos rendimentos de Cândido de Frias - como se viu, e Joaquim Tomé, com bastante menos ainda. Em 1896, a situação é idêntica, já sem Cândido de Frias na lista, mas sabendo-se que ele continuava vivo e dono de uma das maiores fortunas do concelho. Em 1897, surge outro recenseado em Tralhariz - Gabriel Gomes dos Santos, com uma fortuna ao nível da de Joaquim Tomé. Neste ano, o Dr. Domingos de Frias Sampaio e Melo surge com apenas 2\$656, mas em 1898 surge já com 21\$994 de contribuição, deixando de pagar nos anos seguintes (usando de uma isenção para quem tinha formatura em direito). Nos restantes nomes, repetia-se o mesmo cenário em 1899 e em 1900.

Em 1900, Cândido de Frias tinha 64 anos, era solteiro e era (obviamente) considerado cidadão elegível, embora o seu nome tenha sido riscado *a posteriori*. Ao que parece, Cândido de Frias não se queria envolver na política local. Na altura, pagava 129\$235 de contribuição predial e 2\$510 de renda de casas e sumptuária, totalizando 131\$745. Continuava, pois, a ser o mais rico da freguesia do Castanheiro. Seguiu-se logo atrás, no Castanheiro, um novo nome: o Dr. Casimiro António Ribeiro da Silva, que ainda abordaremos mais adiante, com 126\$709 de contribuição total¹⁷³.

Em 1901, João Magalhães, residente em Tralhariz, tinha 65 anos, era casado, proprietário e contribuía com 38\$585 de imposto, sendo a última vez que é referido na lista dos jurados, surgindo no ano de 1902 António de Magalhães Júnior, certamente descendente de João Magalhães¹⁷⁴. Em 1903 não se deram alterações de maior na lista e em 1904 o Dr. Domingos de Frias volta a pagar uma contribuição de cerca de 13\$000, tal como nos anos seguintes. Em 1905, o Dr. Domingos de Frias Sampaio e Melo já é dado como casado, mas ainda domiciliado em Carrazeda. Só em 1907 passa a ser domiciliado em Tralhariz, certamente na Casa de Tralhariz, e com uma contribuição maior (à volta dos 20\$000). Confrontando estes dados com os do recenseamento eleitoral de 1906 e de 1907, podemos verificar que, em 1906, o Dr. Domingos de Frias é domiciliado em Carrazeda, mas foi-lhe adicionado a lápis "*reside em Tralhariz*", pelo que a mudança ter-se-á dado ainda nesse ano ou no início de 1907¹⁷⁵. Em 1908, o Dr. Domingos de Frias continua a ser dado em Tralhariz, com 44\$435 de contribuição predial e pouco mais de 22\$000 de

¹⁷² A.M.C.A., Documentos da Comissão de Recenseamento Eleitoral - freguesia do Castanheiro, 1895.

¹⁷³ A.M.C.A., Recenseamento Eleitoral, 1900, fl. 31.

¹⁷⁴ A.M.C.A., Recenseamento dos jurados, 1890-1911.

¹⁷⁵ A.M.C.A., Recenseamento eleitoral, 1907.

contribuição industrial. Terá, provavelmente, entrado na posse de bens da Casa de Tralhariz. Teria falecido Cândido Albino de Frias Sampaio e Melo? Não tivemos acesso ao registo de casamento da sua filha mais nova, para o podermos confirmar. Por outro lado, o valor da contribuição do Dr. Domingos de Frias irá baixar bastante dois anos depois.

Continuando a análise das listas de jurados do concelho de Carrazeda de Ansiães, em 1909 não se alterou nada de substancial para os nomes que nos interessam. Em 1910, os mais ricos do concelho incluídos na lista eram António José de Freitas, de 55 anos, casado e residente em Carrazeda, com 150\$171 de contribuição; e Manuel António de Assis Morais Sarmiento, de 64 anos, solteiro, proprietário, residente em Vilarinho da Castanheira, com 147\$530. Em Tralhariz temos quatro nomes na lista: o Dr. Domingos de Frias como o mais abastado do lugar, com 22\$063 de contribuição, sendo dado como advogado, de 40 anos; António de Magalhães Júnior, com 49 anos, casado, com 19\$224 de contribuição; Gabriel Gomes dos Santos, de 66 anos, proprietário, casado, com 14\$775 de contribuição; e Joaquim Tomé, 57 anos, casado, proprietário, com 14\$252 de contribuição¹⁷⁶. Aparentemente, a fortuna de Cândido de Frias tinha sido já dividida e/ou estava em sua grande parte em mãos femininas, uma vez que continua a não surgir nesta lista. Lembremo-nos, porém, que Cândido de Frias tinha pedido anos antes para não ser incluído na lista.

De qualquer modo, após a morte de Cândido de Frias, a casa deverá ter passado (no todo ou em parte) para o seu sobrinho, o Dr. Domingos de Frias Sampaio e Melo. Alegadamente, ele já tinha ali vivido algum tempo com os avós maternos, embora a referência seja pouco fiável, uma vez que localiza a residência dos seus avós maternos em Carrazeda¹⁷⁷. Como já se afirmou, o Dr. Domingos de Frias Sampaio e Melo esteve primeiramente num colégio privado do Porto. Formou-se depois em Direito pela Universidade de Coimbra.

No recenseamento dos jurados de 1911, o Dr. Domingos de Frias é referenciado para o Lugar das Areias¹⁷⁸. Não deverá ser lapso, porque também na lista do recenseamento eleitoral o Dr. Domingos de Frias Sampaio e Melo não surge, quer na freguesia do Castanheiro, quer na vila de Carrazeda¹⁷⁹. Parece-nos que este homem acabaria por deixar de residir regularmente no concelho pouco tempo depois. O Dr. Domingos de Frias Sampaio e Melo era membro do Directório do Partido Republicano Português. Esteve envolvido na reacção contra a incursão couceirista de

¹⁷⁶ A.M.C.A., Recenseamento dos jurados, 1890-1911.

¹⁷⁷ FONTE - *Dicionário dos mais ilustres transmontanos e alto-durienses*, vol. 1., p. 361.

¹⁷⁸ A.M.C.A., Recenseamento dos jurados, 1890-1911.

¹⁷⁹ A.M.C.A., Recenseamento eleitoral, 1911.



Braga (1911), tendo sido em 1912 nomeado Secretário Geral de Moçambique, chegando a Governador deste território ultramarino. Em 1915 foi eleito deputado pelo círculo de Moncorvo. Foi também Senador pelo distrito de Bragança (1924), Director Geral das Colónias, Administrador e Presidente da Câmara Municipal de Carrazeda de Ansiães e oficial do Registo Civil de Carrazeda de Ansiães¹⁸⁰. Foi igualmente conservador do Registo Predial de Moncorvo e Governador Civil de Bragança¹⁸¹.

A Casa de Tralhariz como casa de Feliciano Gonçalves Martinho

Segundo informação oral que recolhemos, Maria Teresa Fernandes Frias viveu na Casa de Tralhariz mesmo após o casamento com Francisco Monteiro Filipe, em 1909. Porém, ambos viveriam ali supostamente em conjunto com uma tal Feliciano, senhora que algumas pessoas mais idosas do Castanheiro e de Tralhariz ainda recordam vagamente. Contudo, ao certo não nos puderam adiantar com exactidão quem era esta Feliciano.

A Dra. Fernanda Natália Pereira adiantou a possibilidade de esta Feliciano ser irmã de Maria Teresa Fernandes Frias (outra filha ilegítima, pois, de Cândido de Frias). Porém, não encontramos, desde 1870 a 1898, nenhuma Feliciano nascida no Castanheiro que coincida com esses dados. Em Parambos (de onde era originária Júlia Fernandes Ranhados, mãe de Maria Teresa Fernandes Frias) também não aparece nenhuma Feliciano que coincida, nos baptismos das décadas de 1870, 1880 e 1890 (até 1891). Sabemos que, em 5 de Fevereiro de 1885, Cândido de Frias Sampaio e Melo foi padrinho de uma Feliciano Augusta, filha de João de Sousa Machado, jornalista, e de Maria Cândida da Costa, moradores em Tralhariz¹⁸². Porém, não só os nomes dos pais levam a crer que não se trate da Feliciano em causa, como esta última teria de ter nascido vários anos antes, como se verá.

Nesta região, existiram desde há muitas décadas várias Felicianas, muitas delas porque eram afilhadas de outras Felicianas da família que estivemos a abordar até aqui. Contudo, graças aos recenseamentos eleitorais, apurámos que esta Feliciano que foi proprietária da Casa de Tralhariz não deveria ser filha de Cândido de Frias, nem sequer sua parente próxima, mesmo que seja curiosa a coincidência do primeiro nome.

A partir de 1931, o recenseamento eleitoral passa a incluir também mulheres, desde que estas fossem chefes de família e tivessem um rendimento razoável. Ora,

¹⁸⁰ FONTE, - *Dicionário dos mais ilustres transmontanos e alto-durienses*, vol. 1., p. 361.

¹⁸¹ FONTE - *Dicionário dos mais ilustres transmontanos e alto-durienses*, vol. 1., p. 361.

¹⁸² A.D.B., Castanheiro, Baptismos, 1860-1887, fl. 253v., n.º 7.

em 1931, surge então em Tralhariz Feliciano Gonçalves Martinho, viúva, de 65 anos, proprietária, certamente a senhora da Casa de Tralhariz. Feliciano Gonçalves Martinho poderia já lá residir anos antes, mas não era mencionada nos recenseamentos, porque só os nomes masculinos eram assinalados. Aliás, nos anos anteriores, através dos livros de recenseamento existentes, também não surge em Tralhariz ninguém com os apelidos Frias Sampaio e Melo, pelo que o Dr. Domingos de Frias Sampaio e Melo terá mesmo saído de Tralhariz e a Casa de Tralhariz passou para a posse de outra família, bem distinta. Feliciano Gonçalves Martinho terá residido na Casa de Tralhariz vários anos, justificando-se bem o facto de ter ficado na memória dos habitantes, que não se recordam já de quem foi o anterior proprietário da casa. Em 1932 também surge Feliciano Gonçalves Martinho no recenseamento eleitoral para Tralhariz, agora com 66 anos, pelo que teria nascido por volta de 1866. Contudo, em 1934, o último ano em que surge referenciada no recenseamento eleitoral em Tralhariz, Feliciano Gonçalves Martinho é dada com 62 anos¹⁸³.

Quem era então Feliciano Gonçalves Martinho? Ainda não o apurámos, até porque alegadamente não faleceu no Castanheiro ou, pelo menos, não foi encontrada a sua morte na Conservatória do Registo Civil: entre 1930 e 1939 não surge qualquer Feliciano Gonçalves Martinho a falecer na freguesia do Castanheiro. Surge apenas em 1936 uma Feliciano Gonçalves a falecer em Zedes, mas deve ser outra pessoa. Aliás, pode ser lapso da busca¹⁸⁴, já que no recenseamento de 1935 surge efectivamente uma Feliciano em Zedes, mas era Feliciano Gomes¹⁸⁵. Perante estas lacunas e a impossibilidade de consultar directamente os livros existentes na Conservatória do Registo Civil, ficamos sem saber também quem eram os pais de Feliciano Gonçalves Martinho. Podemos apenas adiantar que o apelido Martinho existia nas Selores em finais do século XIX: um António, filho de António Martinho (então já falecido) e de Florentina de Morais, estava então quase na idade de ser recrutado para o serviço militar¹⁸⁶. Contudo, pode não existir qualquer relação entre estes apelidos Martinho. A própria Feliciano Gonçalves Martinho pode ter recebido o apelido Martinho por casamento, já que era viúva.

Segundo a tradição oral, Feliciano Gonçalves Martinho foi proprietária da Quinta da Ribeira em Tralhariz (que vinha dos Frias de Sampaio da Casa de Tralhariz), pelo que ela terá adquirido todos os bens adstritos à Casa de Tralhariz. A mesma tradição

¹⁸³ A.M.C.A., Recenseamento Eleitoral, 1931; IDEM, *Ibidem*, 1932 e IDEM, *Ibidem*, 1934.

¹⁸⁴ Busca efectuada pela própria conservatória.

¹⁸⁵ A.M.C.A., Recenseamento Eleitoral, 1935 e IDEM, *Ibidem*, 1936.

¹⁸⁶ A.M.C.A., *Actas*, 1876-1880, fl. 98.



oral aponta Feliciano Gonçalves Martinho com uma filha, alegadamente ilegítima, porque a gente de Tralhariz mais idosa – não lhe conhecendo o nome do marido (que deve ter falecido vários anos antes da morte de Feliciano Gonçalves Martinho) associa-lhe vagamente vários amantes, nomeadamente um militar de alta patente. Aparentemente, pelas histórias que se contam, Feliciano Gonçalves Martinho não vivia na Casa de Tralhariz permanentemente, mas viajava bastante.

A referida filha de Feliciano Gonçalves Martinho chamava-se Magnífica e morava na Régua. Teve pelo menos dois filhos: o Dr. Artur, que ficou ligado a uma fábrica de plásticos na região do Porto, e o Dr. Hernâni (médico)¹⁸⁷.

Quando Feliciano Gonçalves Martinho faleceu, a Casa de Tralhariz terá sido vendida. Magnífica não chegou, pois, a ser moradora regular na Casa de Tralhariz¹⁸⁸. Aliás, se a partir de 1934 Feliciano Gonçalves Martinho deixa de ser referenciada no recenseamento eleitoral, não surge no ano seguinte a sua suposta filha Magnífica, pelo que a quinta terá mesmo sido vendida pouco tempo depois, ou então ficou devoluta até à compra por parte do Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos, certamente antes de 1939, como se verá.

Supostamente, a Quinta da Romaneira (que terá sido do Dr. Manuel Monteiro Filipe, como se referiu) foi também de Feliciano Gonçalves Martinho, mas esta (ou um dos amantes) tê-la-á perdido ao jogo¹⁸⁹. Não sabemos ainda até que ponto estas informações, todas de carácter oral, são ou não inteiramente fiáveis.

O Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos

O Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos nasceu no Castanheiro em 7 de Abril de 1896 (figura 11). Era filho de José Maria dos Santos, professor primário, natural do Castanheiro, e de Joaquina Augusta Pereira da Cruz, professora primária, natural de S. Mamede de Riba Tua. Eles casaram em Linhares e moravam no Castanheiro. Manuel Joaquim Pereira dos Santos era neto paterno de avô incógnito e de Maria Teresa Ferreira Canelhas; neto materno de Manuel Pereira da Cruz e Maria Bernarda Pereira da Rocha. Os padrinhos foram Joaquim Rodrigues Castelo e Ana Teresa Alves Ribeiro Castelo, solteiros, moradores no Porto, representados pelos procuradores Martinho Guerra, casado, proprietário, e pela avó materna do baptizado¹⁹⁰.

¹⁸⁷ Informação de Maria do Céu Magalhães e seu marido Luís Armando Martins.

¹⁸⁸ Informação da D. Felicidade (do Castanheiro), do Eng.º Casimiro de Carvalho e sua esposa.

¹⁸⁹ Informação de Maria do Céu Magalhães e seu marido Luís Armando Martins.

¹⁹⁰ A.D.B., Castanheiro, Mistos, 1896-1898, fl. 8-8v., n.º 19.



Fig. 11



Fig. 12

Joaquina Augusta Pereira da Cruz, que supomos poder estar representada numa foto ainda existente na casa (figura 12¹⁹¹) deu aulas em Linhares¹⁹². O seu marido José Maria dos Santos não devia ser homem rico. Em 1895, a sua contribuição era somente predial e atingia um valor muito modesto - \$855¹⁹³. Em 1931 ainda era vivo José Maria dos Santos, exercendo como professor¹⁹⁴.

Manuel Joaquim Pereira dos Santos tinha um irmão mais novo, o Dr. Eurico Pereira dos Santos, que era médico e morou no Castanheiro, tendo 32 anos em 1934¹⁹⁵. Em 1971 ainda era vivo, estando então gravemente doente. Por curiosidade, refira-se que a sua mulher, da família Múrias, serviu de modelo para as mãos

¹⁹¹ Esta e outras duas fotos encontradas na casa representam uma mulher jovem, que nos identificamos como sendo talvez Magnífica, filha de Feliciano Gonçalves Martinho. Contudo, o que fariam ali fotos de gente tão antiga na casa, quando outros proprietários a ocuparam durante décadas? Certamente não queriam as fotos dos antigos proprietários para nada. Representarão essas fotos Maria do Céu Pimentel quando nova, a sua mãe ou a mãe do Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos? Não o apurámos. De qualquer modo, estas fotografias são cópias e existe coincidência do fotógrafo que as copiou para papel (Foto Beleza, Porto), pelo que serão mesmo da família do Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos e/ou de sua mulher. Através da fisionomia, julgamos que possam ser da mãe do Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos.

¹⁹² Existe mesmo uma alcinha em Linhares que deriva de alguém se ter feito passar pela professora, alugando uma cavalgadura. Informação da D. Felicidade (do Castanheiro), do Eng.º Casimiro de Carvalho e sua esposa.

¹⁹³ A.M.C.A., Documentos da Comissão de Recenseamento Eleitoral - freguesia do Castanheiro, 1895.

¹⁹⁴ A.M.C.A., Recenseamento eleitoral, 1931.

¹⁹⁵ A.M.C.A., Recenseamento Eleitoral, 1934. Segundo um livro existente no espólio da casa, este Dr. Eurico terá servido na Colónia Penal de Sintra.

da imagem da Senhora das Dores da Igreja do Castanheiro, feita por um artista de S. Mamede de Riba Tua¹⁹⁶.

Manuel Joaquim Pereira dos Santos casou com Maria do Céu Pimentel (figura 13), numa casa da Rua dos Quartéis, em Bragança, em 29 de Abril de 1918. Ela tinha então 28 anos (nasceu em 7 de Março de 1890), morava na Rua de Monte Alegre, n.º 363, Cedofeita (Porto). Manuel Joaquim Pereira dos Santos tinha 22 anos e morava na Rua da Cordoaria Velha, n.º 69, Miragaia (Porto).



Fig. 13



Fig. 14

Os pais de Maria do Céu Pimentel eram Acácio Augusto Pimentel, militar, natural da Sé – Bragança, e Elvira Maria Carmo Afonso, doméstica, natural da Sé – Bragança¹⁹⁷. Os avós de Maria do Céu eram Luís dos Santos Pimentel e Adelaide Leopoldina de Leão (paternos) e Francisco José Afonso e Rita Mafalda Pires Moreira. As testemunhas do casamento foram um industrial natural de Zamora, Namésio Silero, e sua mulher Francisca Gomes, também de Zamora, residentes em Bragança. Aquando do nascimento de Maria do Céu, o seu pai era coronheiro do Regimento de Cavalaria 7¹⁹⁸, mas era já cavaleiro no mesmo regimento quando a filha casa. Maria do Céu Pimentel tinha um irmão com loja em Bragança. Tinha também uma irmã, que teve uma filha chamada Matilde¹⁹⁹.

Supomos que o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos e Maria do Céu Pimentel terão residido na região do Porto, após o casamento. O Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos começou como contabilista na conhecida fábrica de fiação Efanor (Senhora da Hora – Matosinhos). Terá progredido no quadro da empresa e investido até em acções da mesma, enriquecendo o seu pecúlio (figura 14). Não apurá-

¹⁹⁶ Informação do Eng.º Casimiro de Carvalho e sua esposa.

¹⁹⁷ Registo Civil de Bragança, Casamentos, 1918.

¹⁹⁸ A.D.B., Paróquia de Bragança – Santa Maria, Baptismos, 1887-1892.

¹⁹⁹ Informação da D. Felicidade (do Castanheiro), do Eng.º Casimiro de Carvalho e sua esposa.

mos ainda que formação académica teve, havendo até quem levante a questão do Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos ter sido realmente bacharel ou licenciado. Porém, uma coisa é certa, o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos teria alguma formação superior ao habitual, já que foi professor de Tecnologia e Mercadorias na Escola Comercial Mouzinho da Silveira, em 1941 (quando um engenheiro amigo lhe faz a dedicatória de um livro, existente no espólio da Casa de Tralhariz).

Quanto a Maria do Céu Pimentel, supomos também que fosse professora ou que estivesse ligada ao ensino. De facto, existe no espólio da casa um ofício de 16 de Janeiro de 1944, da Direcção Escolar do Distrito do Porto, no qual *“mais uma vez”* se louvava a *“bela acção educativa”* da *“directora modelar”*, desejando-se saúde para acompanhar a *“cristianíssima e bem patriótica obra de amor, a que tão abnegada e generosamente se devotou”*. Sabemos também que Maria do Céu Pimentel era a irmã n.º 80 de uma Ordem Terceira de S. Domingos, pelo menos em 1962²⁰⁰.



Fig. 15

O Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos terá adquirido a Casa de Tralhariz e respectiva quinta a algum herdeiro de Feliciano Gonçalves Martinho (talvez à referida Magnífica). No ano de 1949 foram registadas as matrizes de alguns dos terrenos da quinta actual. Não parece, no entanto, que a Casa de Tralhariz tenha sido adquirida tão tarde. De facto, segundo espólio da casa, a garagem foi construída em 1943, e a obra vinha já de 1939, data dos documentos de despesa mais antigos relativos à empreitada. Em 1940, por exemplo,



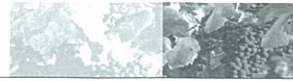
Fig. 16



Fig. 17



Fig. 18



foi adquirida uma retrete à Companhia das Fábricas de Cerâmica Lusitânia e também foi adquirida telha e um sifão à Fábrica de Cerâmica de Valadares²⁰¹, materiais que supomos fossem destinados à Casa de Tralhariz e não (só) para a garagem.

De qualquer modo, o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos nunca surge no recenseamento eleitoral do concelho de Carraceda de Ansiães, pois era domiciliado noutro concelho. Tralhariz não era, de facto, a sua residência habitual.

O Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos e Maria do Céu Pimentel tiveram dois filhos (figuras 15, 16, 17 e 18):

- Manuel Pimentel dos Santos, que se formou em engenharia civil, tendo publicado (pelo menos) um trabalho na Revista de Engenharia dos Alunos do Instituto Superior Técnico, em 1945²⁰². Manuel Pimentel dos Santos casou com uma senhora chamada Fernanda e teve, pelo menos, três filhos: Manuel, José e Maria do Céu. O Eng.º Manuel Pimentel dos Santos foi chefe de laboratório do L.N.E.C. (c. 1953). Foi mais tarde Director das Obras Públicas, posteriormente Secretário Provincial (supõe-se que também terá estado em Angola ao serviço do Estado). Por volta de 1970, quando Marcelo Caetano assume o poder, o Eng.º Manuel Pimentel dos Santos foi para o cargo de Governador de Moçambique, porque o então Governador – Rebelo de Sousa – veio para Lisboa, para ministro²⁰³. Era Governador de Moçambique aquando do 25 de Abril (figura 19, à esquerda).
- Maria do Céu Pimentel dos Santos, que estudou Direito em Coimbra (figura 20). Os versos do livro de curso de 1944 que lhe foram dedicados (pela sua colega Virgínia Gersão, que ficou a residir em Coimbra) dizem que Maria do Céu Pimentel dos Santos era uma jovem sonhadora, “mimalha”, que só estava bem junto dos pais. Fazia versos e gostava de dançar. Também se refere que, nos fins de semana, ia para



Fig. 19



Fig. 20

²⁰¹ Documentação no espólio da Casa de Tralhariz.

²⁰² Documentação no espólio da Casa de Tralhariz.

²⁰³ Informação do Eng.º Casimiro de Carvalho.

a Foz e ninguém a via em Coimbra fora do período de aulas. Na época, dizia que não tinha tempo para amores e que era “ *muito exigente*”. Sabemos, por informação oral, que Maria do Céu Pimentel dos Santos casou, mas que o seu marido (cujo nome ainda desconhecemos) terá falecido pouco tempo depois, supostamente sem geração.

Segundo uma agenda que se encontra no espólio da Casa de Tralhariz, em 1965, Maria do Céu Pimentel morava na Rua Dr. Sousa Rosa, n.º 53, na Foz do Douro, Porto²⁰⁴. Seria esta já a mesma casa onde habitaria o casal na década de 1940 e para onde a filha ia nos fins de semana, vinda de Coimbra? Seria já esta a casa onde foram tiradas as fotografias existentes no espólio da Casa de Tralhariz que mostram Manuel Pimentel dos Santos e Maria do Céu Pimentel dos Santos ainda crianças, com um triciclo (figura 17)? Mesmo que não o fosse, em 1965, a casa na Foz seria a casa principal da família e a Casa de Tralhariz seria a quinta *da aldeia*, talvez para férias e para que o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos passasse o tempo e ganhasse algum rendimento com actividades agrícolas.

Apesar de tudo, o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos tinha certamente uma ligação forte a Tralhariz, até porque a sua raiz familiar estava no Castanheiro (que era a sua terra natal). O Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos era bem conhecido e respeitado em Tralhariz, como se fosse uma pessoa da terra. Pelas conversas tidas com alguns habitantes de Tralhariz mais idosos que o conheceram, fica a ideia de um homem algo distante e altivo, fazendo jus à sua posição social mais destacada, sendo a própria Casa de Tralhariz um instrumento de afirmação dessa superioridade, já que era a maior casa da aldeia e uma das mais importantes da região, em termos agrícolas. A Casa do Pátio já não era o que tinha sido no século XVIII (aliás, hoje está até dividida por vários proprietários). Contudo, o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos procurava conquistar a simpatia dos habitantes. Pelo Natal, o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos dava prendas ao povo da aldeia: calças aos rapazes e tecido para vestidos às moças.

Outro exemplo da ligação do Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos a Tralhariz e, mais concretamente, ao Castanheiro foi a sua iniciativa de construir um edifício dos correios no Castanheiro, para o qual existe planta de 1970. O Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos dispunha-se a construir o edifício, segundo uma tipologia já definida pelos CTT, e depois arrendá-lo-ia aos CTT²⁰⁵. Porém, perante o orçamento

²⁰⁴ Não consta hoje número de telefone da rede fixa com esta morada.

²⁰⁵ Documentação existente no espólio da casa.



(da Cooperativa dos Pedreiros Portuenses, de 1971), totalizando 950 contos, o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos desistiu da ideia e preferiu tentar vender o terreno (Março de 1971²⁰⁶). Surgiu então a hipótese de Álvaro Morais, empreiteiro do Castanheiro, adquirir o terreno, erigir o edifício e arrendá-lo aos CTT. Tal não foi possível porque o terreno era também pertença do irmão do Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos (Dr. Eurico Pereira dos Santos) e dizia-se que um herdeiro ia ali construir uma casa²⁰⁷.

O conhecimento que temos sobre o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos e sua família é feito de dados excessivamente avulsos, com base no espólio da casa e em informações orais de quem os conheceu. Assim, sabemos que o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos tinha outras propriedades no Castanheiro e até pretendeu fazer rebentamentos para explorar águas²⁰⁸. Aliás, a julgar pela data de 1948 existente à entrada, foi o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos quem mandou abrir uma mina para a quinta da Casa de Tralhariz (figura 21). Em 1965 existia um Eduardo Pimentel, no Banco Nacional Ultramarino (secção de obras), que era certamente parente de Maria do Céu Pimentel, mas não apurámos qual o grau de parentesco. Sabemos também que o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos e Maria do Céu Pimentel tinham um sobrinho João de Deus Pimentel que foi engenheiro pela Universidade do Porto (estudava ainda em 1939)²⁰⁹.

O Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos faleceu na freguesia do Castanheiro em 14 de Novembro de 1977²¹⁰. Sua mulher, Maria do Céu Pimentel, faleceu em Lisboa (S. Mamede), a 22 de Janeiro de 1978²¹¹. Quer o facto de Maria do Céu Pimentel ter já falecido em Lisboa, quer o



Fig. 21

próprio espólio da casa indiciam que a Casa de Tralhariz tenha ficado praticamente devoluta após 1977. No entanto, só cerca de uma década depois os herdeiros desfizeram-se da quinta, de forma – ao que parece – algo apressada, o que precipitou a

²⁰⁶ Documentação existente no espólio da casa.

²⁰⁷ Documentação existente no espólio da casa.

²⁰⁸ Documentação existente no espólio da casa.

²⁰⁹ Documentação existente no espólio da casa.

²¹⁰ A.D.B., Castanheiro, Mistos, 1896-1898, fl. 8-8v., n.º 19, nota à margem.

²¹¹ A.D.B., Paróquia de Bragança – Santa Maria, Baptismos, 1887-1892.

manutenção de muito espólio na casa. Só algum mobiliário e objectos considerados de maior valor foram levados, num camião. É claro que vários objectos que ficaram possuem um valor bastante apreciável, não só em termos documentais, mas também porque se tornam – com o passar dos anos – cada vez mais raros.

A casa e respectiva quinta foi vendida a Arlindo dos Santos Lopes e Fernando Pereira, que ali terão feito algumas obras, mas tendo sido mantido o espólio restante dos anteriores proprietários, bem como muito mobiliário. Finalmente, em 2003, a casa foi vendida a João Pedro Melo Alvim Coelho (filho de João Casimiro Coelho, do Pombal), actual proprietário.

DESCRIÇÃO DA CASA DE TRALHARIZ

O alçado principal

Vista pelo exterior (reveja-se a figura 4), a casa assemelha-se claramente a um solar, com o piso superior e respectiva cornija sensivelmente simétricos a partir do eixo de axialidade do alçado, que é marcado pela pedra de armas, colocada sobre uma janela não nobilitada, mas em espaço propositado, estando até a cornija aí mais elevada. Esta solução é típica dos solares tardo-barrocos da região duriense, existindo sobretudo duas grandes variantes: remate curvo ondulante e remate em triângulo, que é o caso da Casa de Tralhariz. O primeiro é mais comum em fachadas de solares mais nobres, mais decorados e também mais do período barroco joanino e (sobretudo) rococó. O segundo tipo é mais comum em solares neoclássicos, sendo uma solução que lembra um frontão triangular, ficando a pedra de armas no tímpano simulado desse frontão. É claro que existem remates curvos em casas da região já neoclássicas, como uma existente em Provesende. Mas esta última possui um remate curvo não ondulado. O solar de Zedes apresenta remate triangular, sendo claramente neoclássico, mas mais erudito e com uma simetria perfeita, notando-se que o alçado foi levantado de uma só vez. As aberturas na fachada principal da Casa de Tralhariz denotam maior antiguidade que o solar de Zedes.

Tendo em conta que a simetria, mesmo no piso superior, não esconde que a Casa de Tralhariz é feita de várias adições no alçado principal, a união de todos estes elementos numa ordem comum deverá corresponder ao alteamento da cornija e colocação da pedra de armas, a qual pode não ser necessariamente a original, como explicaremos.

As duas sacadas da Casa de Tralhariz estão colocadas de forma simétrica. É possível que sejam ligeiramente posteriores à conclusão do alçado como hoje se vê, uma vez que um dos portais com sacada interrompe parte da cornija, parecendo ter



sido ali encaixado (veja-se a figura 26). O próprio tipo de granito e as marcas de desgaste parecem ser diferentes entre a cornija e este portal com sacada.

Nesta região, é muito comum o uso da sacada em casas solarengas, mesmo quando estas casas não possuem qualquer relação evidente com a via pública. Normalmente, existe apenas uma sacada no andar nobre, com correspondência a apenas um portal. Todos os baixos destas casas solarengas são geralmente pouco nobres, sobretudo em termos de aberturas, as quais muitas vezes não apresentam cantaria nos umbrais e verga – como é o caso da Casa de Tralhariz. Isto sucede sobretudo em casas solarengas de aldeia. É precisamente o que se passa com a casa dos Sampaio em Linhares (figura 22).

Contudo, a Casa de Tralhariz possui duas sacadas, as quais provêm de duas partes diferentes da casa, tendo em conta que uma corresponde à sala do oratório – a parte menos privada da casa, e a outra está num quarto (pelo menos actualmente), o que não é o mais comum. É claro que as duas sacadas servem também para conseguir alguma simetria numa fachada que não a atinge totalmente, dado ser a reunião de várias partes preexistentes.

As grades das duas sacadas da Casa de Tralhariz são em ferro fundido, de motivos neogóticos, modelo muito comum no Porto em finais do século XIX (figura 23). Foram certamente ali colocadas a mando de Cândido de Frias Sampaio e Melo, substituindo outras anteriores, talvez por estarem deterioradas. A casa dos Sampaio em Linhares ainda possui a grade original, rococó, em ferro forjado.

As urnas flamejantes que rematam os cunhais do alçado principal da Casa de Tralhariz são típicas do período rococó, sendo muito semelhantes à existente na fachada da Igreja de Linhares, de 1774 (figura 24). Esta igreja possui aberturas



Fig. 22

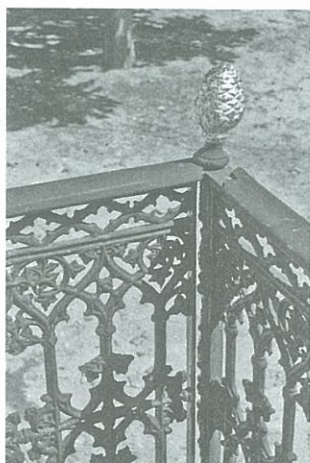


Fig. 23



Fig. 24

no corpo principal muito semelhantes ao portal principal da Casa de Tralhariz, mas com uma excepção: o portal principal da Casa de Tralhariz, assimétrico em relação ao alçado, possui uma pequena voluta na parte inferior de cada umbral (reveja-se a figura 5) - reminiscência barroca numa casa que está já claramente a pender para o neoclassicismo. É, pois, um portal talvez algumas décadas mais antigo que os dois portais de sacada do primeiro piso, cujo talhe e tipo de pedra, bem como a moldura na verga simulando chave, denotam estéticas mais assumidamente neoclássicas, embora de uma fase anterior ao romantismo.

Um outro aspecto que realçamos na Casa de Tralhariz prende-se com a pilastra de cantaria que pretende separar o corpo central do alçado principal da respectiva ala poente. Em primeiro lugar, esta pilastra não tem correspondência na ala nascente senão através de uma pilastra fingida, rebocada e pintada sobre alvenaria. Em segundo lugar, esta pilastra de cantaria da ala poente não tem correspondência no interior através de uma qualquer parede mestra. Ainda assim, esta pilastra poderá não ter surgido ali por acaso, uma vez que toda a ala poente a partir daqui possui uma menor regularidade na cornija, a qual nem sequer está alinhada a cordel (figura 25). Note-se que o mesmo sucede também na casa dos Sampaio em Linhares. Por outro lado, esta pilastra de cantaria na Casa de Tralhariz une-se à cornija de uma forma pouco conseguida pelo lado da ala poente, indiciando talvez algum tipo de arranjo, já que a pedra não é inteiriça (fig. 26).



Fig. 25



Fig. 26

Esta pilastra possui um ornato pouco comum simulando capitel. Trata-se de um toro que forma um "U". Foi difícil encontrar na região outra casa com semelhante ornato, de modo a recolher mais elementos para a datação deste alçado. Porém, encontrámos um ornato muito semelhante (mais elaborado) num solar em Sabrosa, o qual é de transição entre o rococó e o neoclássico (fig. 27) e possui também umas urnas flamejantes de remate, embora mais esguias do que as da Casa de Tralhariz.



Fig. 27

Este solar em Sabrosa também é assimétrico em termos de aberturas no rés-do-chão, embora seja perfeitamente simétrico no primeiro piso.

A pedra de armas da Casa de Tralhariz

Como já referimos, o brasão da Casa de Tralhariz possui as armas dos Sousa, dos Morais, dos Tavares e timbre dos Sampaio, mais o coronel de nobreza (reveja-se a figura 8). Este brasão é de tipo oitocentista, embora seja tão tosco o seu trabalho de cantaria que não nos admiraria nada que fosse já do início do século XX. É claro que, no início do século XX, não veríamos porque razão teriam escolhido aquelas armas, uma vez que o brasão não inclui os Frias, que ligam-se a esta família ainda no primeiro quartel do século XIX. Assim, se olhássemos às armas representadas, o brasão seria de finais do século XVIII. Contudo, pelo trabalho de cantaria do mesmo, pelo tipo de pedra utilizado, pelo estilo do brasão e seus ornatos, este parece ser mais do século XIX ou mesmo já do início do século XX. Terá sido colocado no início do século XX, por Cândido Frias, por exemplo, para substituir um outro anterior? Porque razão, então, não se incluíram as armas dos Frias? Esta hipótese é pouco defensável, até porque a fachada não sofreu outras modificações e não se substituíam um brasão à toa, ainda para mais se o que lá existe alude a uma família que estava já na casa desde finais do século XVIII. Assim, optamos por não apontar uma data aproximada para a execução da pedra de armas da Casa de Tralhariz.

Aliás, relativamente à Casa de Tralhariz, não pudemos ainda resolver uma outra questão: segundo o Abade de Baçal²¹², existia na “fachada da casa de Cândido Frias”, em Tralhariz, um brasão com as armas dos Borges, Pimentel e Morais. Ora, a que propósito? Não será um erro esta referência? Os Borges poderão ter relação com Miguel Francisco Soares Borges Maciel, marido de Flora Amália de Sampaio e Melo? Porém, esta senhora não terá sequer residido em Tralhariz. O brasão referido pelo Abade de Baçal poderá nunca ter existido na Casa de Tralhariz, mas em outra casa, embora não conheçamos mais casa alguma em Tralhariz hoje com brasão na fachada.

Refira-se que a casa dos Sampaio em Linhares tem dois brasões, com diferenças. Ainda assim, referem-se à mesma família da Casa de Tralhariz, incluindo também as armas dos Tavares²¹³.

O terreiro da Casa de Tralhariz

O terreiro da casa faz a ligação com a via pública através de um simples portão de ferro já do século XX. Havendo diferença de cotas, é necessário aceder a este terreiro através de uma escadaria, a qual é também muito simples, sem qualquer intenção de aparato cenográfico (reveja-se a figura 4). O terreiro assenta, em grande parte, em rocha viva, o que pode ajudar a explicar a posição da casa, divorciada do caminho público. É claro que a Casa de Tralhariz poderia estar mais chegada à rua, mas num plano superior. A rocha do solo não explica tudo. Aliás, o terreiro está pouco cuidado em termos de benfeitorias e, outrora, pode ter tido um carácter menos privado do que aquele que hoje tem. Por um lado, existem embu-



Fig. 28

tidas no muro nascente do terreiro duas pedras em correspondência, com dois nichos e duas volutas em relevo (figura 28). Poderiam ter sido umas alminhas, até porque a pedra inferior possui uma abertura quadrangular em baixo, onde talvez estivesse embutida uma caixa de esmolas. Os dois nichos poderiam destinar-se a imagens de S. João e

²¹² ABADE DE BAÇAL - *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo V, p. 776.

²¹³ ABADE DE BAÇAL - *Memórias arqueológico-históricas do Distrito de Bragança*, tomo V, p. 761.



da Virgem Maria (figuras recorrentes no calvário, ladeando Cristo Crucificado). Estas alminhas serão talvez da primeira metade do século XIX, pelo seu desenho.

Ora, estas alminhas não têm hoje uso, mas existem outras, viradas para a rua e no muro do terreiro, junto ao portão, as quais são mais recentes (reveja-se a figura 4). Eventualmente, poderão ter substituído as antigas alminhas, dentro de um processo de privatização progressiva do terreiro da Casa de Tralhariz. Sabemos que o terreiro da casa tinha outrora uma tília e uma acácia logo ao lado do portão, tendo esse espaço servido para representação teatral, com a montagem de bancadas e ficando os camarotes apoiados na antiga casa do caseiro (na extremidade nascente, virada para a rua – onde hoje existe uma placa de cimento armado). Neste terreiro representou-se, por exemplo, o Auto de Leonor Teles²¹⁴.

É provável que tivesse sido o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos a pretender fechar o terreiro à aldeia. Foi durante a sua administração da casa que foi construída uma nova casa do caseiro, cujo acesso a partir da rua se fazia mais a poente, salvaguardando a intimidade na Casa de Tralhariz e mesmo diferenciando de forma mais clara as duas casas, em termos hierárquicos. Por baixo da antiga casa do caseiro ficava um lagar de vinho, que não vimos, mas que se manteve, uma vez que estava a uma cota mais baixa e não prejudicava o desafogo do terreiro. Foi também o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos quem mandou subir e regularizar o muro que separava o terreiro da rua, mais ou menos na mesma época em que construiu o actual lagar de azeite, como se pode ver pelo aparelho existente, sobretudo nos umbrais do portão. Assim, a transferencia das alminhas para o exterior poderá ter sido feita em meados do século XX.

O alçado posterior da Casa de Tralhariz

O alçado posterior da casa é mais irregular, uma vez que aqui se notam as adições à casa, em várias épocas, épocas essas que só podem ser devidamente destrinçadas através da análise do aparelho que se esconde sob o reboco. Do lado poente, existe um pátio, definido pela ala poente da casa e pela cozinha, bem como pelo quinteiro a cota superior (figura 29).



Fig. 29

²¹⁴ Informação de Maria do Céu Magalhães e seu marido Luís Armando Martins.

As aberturas da casa possuem aqui pequenas mísulas de enquadramento, muito comuns em casas rurais da região norte do país. Estas são, aliás, de um estilo semelhante ao de umas existentes numa casa no Pombal datada de 1794. Este indício poderá ajudar a datar este alçado posterior como de finais do século XVIII, mais ou menos coetâneo, pois, do alçado principal da Casa de Tralhariz tal como ele se apresenta hoje.

O interior da ala poente

Estruturada por um corredor, onde se vê algum mobiliário, nomeadamente uma mesa com tampo de abrir, esta ala possui cinco divisões (reveja-se a figura 6). Ao fundo do corredor existe também uma casa de banho (recente). Temos então quatro quartos, todos virados para sul e para o terreiro da casa, sendo um deles de muito maior dimensão e com sacada. O mobiliário dos quartos é praticamente todo dos últimos 50 anos, geralmente em bom estado de conservação e alguns formando mesmo conjunto. Porém, o estilo varia bastante de quarto para quarto. Existe também uma sala, que faz ligação com a sala do oratório, onde existem algumas peças interessantes, a abordar adiante.

A sala do oratório e a escadaria vinda do recebimento

A sala do oratório é a parte mais nobre da actual Casa de Tralhariz (figuras 30 e 31). O tecto, em madeira e pintado de branco, tem formato de masseira e é neoclássico (primeira metade do século XIX), podendo ser coetâneo das sacadas de granito. Aliás, a sala do oratório tem ligação com uma das duas sacadas da casa, para além de uma janela, conferindo-lhe bastante luz. Como é óbvio, apesar desta sala do oratório funcionar como o centro da casa e placa giratória de acesso às alas, esta sala não corresponde à simetria que se tentou no alçado principal,



Fig. 30



Fig. 31



parecendo ter surgido num vazio entre a ala poente e a ala nascente (que seria uma casa mais antiga).

O mobiliário existente nesta sala está em bom estado, sendo sobretudo imitação de estilos antigos. De notar o canapé, que é – quanto a nós – a peça de mobiliário mais interessante da casa. As duas cadeiras, dentro do estilo da sua época, também são interessantes.

O oratório nota-se ter sido colocado ali *a posteriori*, pois, como já afirmámos, esta sala nasceu talvez de um vazio entre duas edificações e não terá sido delineada a pensar na sua função actual. Porém, o oratório já aqui existia em 1864, como se viu. Ainda assim, é difícil datá-lo, porque é de um estilo bastante tosco, sobretudo em termos dos motivos pintados. Este oratório terá sido talvez modificado (repintado e levado as suas actuais portas) já no século XX. A pintura do remate – vaso com flor – é de tal forma *naif* que nos custa a crer ser anterior ao século XX. A estrutura do oratório propriamente dita é claramente neoclássica, podendo ser de inícios do século XIX. Das últimas imagens que faziam parte do oratório quando ele tinha uso, destaca-se somente o crucifixo, que poderá ser ainda o original. É um crucifixo neoclássico em madeira com folha de ouro, muito semelhante a inúmeros outros crucifixos de oratório da primeira metade do século XIX.

Uma das toalhas do oratório é de Santo António, por quem alguém da família do Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos devia ter grande devoção, a julgar pelo nicho a Santo António existente no exterior da casa, cuja imagem é do século XX. Aliás, o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos e sua mulher deveriam ser bastante religiosos, tendo em conta o espólio encontrado na casa, nomeadamente um quadro com prece ao Santo Padre (de 1950), existente na sala do oratório.

A sala do oratório era a parte menos privada da Casa de Tralhariz. Mesmo aquando da doação de metade das casas, em 1864, esta sala continuou a ser de serventia para quem ficou com a ala poente, sobretudo pela existência do oratório, mas também porque era a esta sala que ia dar a escadaria que vinha do recebimento da casa. A população de Tralhariz lembra-se de haver missa neste oratório, pelo que se supõe que algumas pessoas da aldeia pudessem assistir à mesma, na dita sala, facto que vem reforçar ainda mais a ideia de que o terreiro da casa era de carácter bem mais público do que actualmente.

A ala nascente

Esta ala inicia na sala do oratório, através do actual escritório, havendo um desnível entre as duas divisões, denotando maior antiguidade (menor pé-direito)

desta ala nascente relativamente à sala do oratório e, possivelmente, também relativamente à ala poente. O escritório possui mobiliário em bom estado e em imitação do estilo antigo, nomeadamente um contador à maneira barroca e uma secretária. Existe também uma curiosa mesinha de armar com parras, de influência orientalizante. Num dos cantos pode ver-se uma salamandra, da marca “*La salamandre*”. Nas paredes, existem fotografias colorizadas do Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos e da sua mulher, bem como fotografias dos seus filhos, quando crianças, as quais aqui se reproduzem.

Os dois quartos que se seguem possuem mobiliário do século XX, nem todo de boa qualidade. Existe também um grande armário no acesso aos dois quartos, onde se guardam os aprestes do oratório.

Nas traseiras desta ala, num plano superior (devido ao relevo do local e ao facto de a casa estar sobre rocha), existem também mais quartos, cujo mobiliário é algo pobre e nem todo em bom estado. Na época do Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos, parte desta ala foi transformada em biblioteca. Existe também um pátio, hoje envidraçado, que fazia ligação com a adega (figura 32) e também com a cozinha e forno.

O piso inferior da Casa de Tralhariz

Nos baixos da Casa de Tralhariz temos, de poente a nascente:

- Um compartimento com dois lagares de vinho do tipo vara e fuso, quase totalmente apetrechados (figura 33), ao qual se acede por dois degraus. Um dos lagares foi modificado recentemente para servir de sustentação ao pavi-



Fig. 32



Fig. 33



mento do piso superior, existindo ali arrumados dois antigos lavatórios de ferro com bacia. Neste compartimento dos lagares de vinho existe também uma prensa para bagaço (com os canais de corrimento do precioso néctar sulcados no granito). Pela sua disposição na casa e pela sua tipologia, trata-se de um habitual complexo duriense de lagares vinícolas.

- Um armazém de azeite, ainda com os recipientes de armazenamento e outros apetrechos, havendo também um armário marmoreado com instrumentos de medição da acidez (figura 34) e uma planta do lagar de azeite, bem como recibos. A porta deste armazém possui um martelo em forma de mão com esfera, em ferro fundido, típico de finais do século XIX.
- “Hall” de entrada da casa e escadaria nobre para o andar superior. Deste “hall” ou recebimento pode-se ter acesso ao armazém de azeite pelo interior. Neste recebimento existem dois vasos da importante Fábrica de Cerâmica das Devesas²¹⁵.
- Adega principal, dividida em duas partes inter-comunicantes, ambas com porta para o terreiro da casa. Podem ver-se várias pipas, uma delas com a marca “215 - Andresen” (podendo indicar que daqui saía vinho para a Casa Andresen) e outra com a marca “MPS -598-L” (Manuel Pereira dos Santos). Também existe um curioso armário-garrafeira, ainda provido de garrafas. Esta adega principal assenta sobre rocha, sendo a parte inferior das paredes interiores em rocha viva. A notar o típico orifício na soleira granítica, para permitir a saída de líquidos aquando das lavagens feitas na adega.

Num plano intermédio, temos mais dois compartimentos, independentes entre si, aos quais se acede por uma escada vinda da adega principal (através do seu compartimento do lado poente). Estes compartimentos são: uma despensa de arrumos (com garrafas e utensílios de vinificação, bem como uma pipa e um saco com uma coleção bastante apreciável de jornais regionais antigos) e uma adega-garrafeira (com pipas, quase todas marcadas e com vinho do tempo do Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos, bem como várias garrafas de vinho, também produção



Fig. 34

²¹⁵ PORTELA, Ana Margarida / QUEIROZ, J. Francisco F. – *A Cerâmica das Devesas: um notável complexo fabril oitocentista*. In “Boletim da Associação Cultural Amigos de Gaia”, 8º vol., n.º 52, Junho de 2001, p. 61-70.

local). Apesar de estarem também assentes sobre um piso tosco, estes compartimentos são independentes da adega principal, até porque a escada sobe a partir de um portal granítico que se nota ter sido inicialmente portal de exterior (figura 32).

O espólio existente na Casa de Tralhariz

O espólio existente na casa é relativamente rico, em termos de fotografias, de livros e de alguns documentos, mas também em termos de objectos, alguns dos quais são já respeitáveis velharias e antiguidades.

Em termos de louça de cozinha (terrinas, pratos, etc.), temos vários conjuntos, quase todos do início do século XX, a maioria com marca: “Massarellos - EO”; “Massarellos, Porto - M”, “Massarellos - C&W - Porto”; “Empreza Electro-Ceramica - V. N. Gaia”, “Cavaco - Gaia - Portugal - PH”; “Fabrica C. Soares dos Reis - Gaia - made in Portugal, A. Moreira, n.º 86”. Também existe louça da Fábrica do Carvalhinho (quando esta ainda se situava no Porto), nomeadamente o lavatório do início do corredor, bem como louça da marca “Lusitânia - ELOL”. Existem ainda duas sabonetes com a marca “Massarellos -Porto / Floral / CEP”.

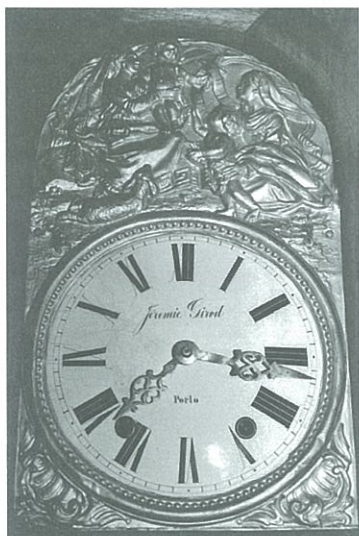


Fig. 35

Uma das peças mais curiosas encontra-se na sala. Trata-se de um relógio do célebre relojoeiro estabelecido no Porto, Jeremie Girod (figura 35). O relógio não tem a sua armação original, tendo sido adaptado a um móvel mais recente. Existe somente o mecanismo e o relevo decorativo oitocentista. Este relevo representa o menino Jesus com sua mãe e S. João Baptista, também com sua mãe. As duas crianças seguram ambas uma cruz com faixa onde se lê “agnus dei”: S. João Baptista foi quem anunciou Jesus Cristo como o cordeiro de Deus que viria tirar os pecados do mundo. Na representação surge também um cordeiro, símbolo do sacrifício de Jesus Cristo. Nota-se que a representação está envolvida por molduras neo-góticas.

Também na sala, existe uma garrafa com rótulo da Casa de Tralhariz, colheita de bagaceira velha – um testemunho dos tempos áureos da Casa de Tralhariz no século XX. Existe igualmente uma caixa de música com “chinoiserie” (talvez dos anos 50) e um barco típico em miniatura com a inscrição “Casa de Tralhariz”.



Ainda na sala, encontra-se um pequeno quadro sobre chapa de metal, com aspecto antigo e provavelmente retirado de algum conjunto maior, mas já adulterado e repintado. No tardo lê-se “*Dor. Juiz*”, pessoa que não pudemos identificar. O quadro representa S. Jerónimo como anacoreta, orando frente a um crucifixo, com um crânio e com o leão que terá domesticado (seu atributo), bem como a pedra com que se auto-flagelava e o livro que escrevia. É uma obra com mais de dois séculos e meio, seguramente.

Num dos quartos existe um leque em tecido com a marca “Gaston B.”, já deteriorado. Aliás, espelhados pelos quartos e por vários armários existem também outras peças curiosas, como: uma maleta de viagem; caixinhas de tabaco e de sortido do período colonial (anos 40 e 50 do século XX); uma escova e pá com “chinoiserie” (talvez das primeiras décadas do século XX); uma caixa de charutos vermelha, com pintura dourada ao estilo colonial; um estojo antigo de barbear e um outro estojo de viagem com objectos de higiene pessoal (anos 50?); uma miniatura do livro de curso de Maria do Céu Pimentel dos Santos e várias fotos antigas do Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos, sua mulher, filhos e netos, sendo algumas bastante interessantes (em parte são aqui reproduzidas). Uma delas é a que mostra o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos na Efanor, como gerente, juntamente com os seus empregados (reveja-se a figura 14). Também existem várias fotos do seu filho, como Governador de Moçambique. Existem ainda na casa gravuras de costumes editadas pela Efanor, bem como uma vista da Régua (cópia de um original do século XIX).

Em termos de livros existentes na antiga biblioteca, destacamos o núcleo de periódicos dos anos 40 e 50 (como a revista “National Geographic” e uma publicação dos Amigos de Bragança), livros sobre a vinha, nomeadamente um da colecção “livraria do lavrador” (Porto, oficinas de “O Comércio do Porto”, 1923) e outro sobre o Azeite, da mesma colecção, publicado em 1924. Existe também uma colecção muito grande de romances, embora com encadernações de má qualidade. A colecção de livros é heterogénea, mas notam-se grupos particulares de temas, relacionados com os interesses de quem habitava na casa. Alguns dos livros são já raros, como um livro com fotografias de uma célebre exposição colonial que houve no Palácio de Cristal do Porto.

Os anexos da Casa de Tralhariz

Não iremos dar muito realce aos anexos da Casa de Tralhariz, por não serem muito relevantes, exceptuando o complexo do lagar de azeite. A garagem, como

se afirmou, é obra concluída em 1943. Existem também cortes de gado, pombal e cavaliariça, em redor da casa do caseiro.

Como se referiu ao abrir este trabalho, no início do século XVIII Tralhariz era “terra quente e abundante de azeite”. Só mais tarde o vinho passou a dominar a economia local, muito embora o azeite tivesse permanecido como grande cultura agrícola. Também a aguardente era por aqui cada vez mais fabricada: o Dr. Casimiro António Ribeiro da Silva (nascido em 1834), deputado e Governador Civil de Bragança, que morou no Castanheiro, obteve em 1866 licença para instalar uma máquina de destilação de aguardente²¹⁶. A Casa de Tralhariz, como grande casa agrícola que foi - sobretudo a partir de cerca de 1870, quando os seus proprietários dela fizeram novamente casa de habitação regular e permanente, teria de ter também activos os seus lagares, de vinho (e aguardente) e de azeite.

O actual lagar de azeite da Casa de Tralhariz foi construído pelo Sr. Carvalho, do Castanheiro, bem como por António Carvalho e António Bernardino, que traziam a pedra da pedreira do monte, com um carro de bois²¹⁷, por volta do ano de 1953, como consta numa epígrafe sobre a porta do lagar que dá para a quinta. Os mesmos pedreiros refizeram também o muro da frente da Casa de Tralhariz.



Fig. 36

A Casa de Tralhariz era, efectivamente, o motor da economia da aldeia e foi-o sobretudo durante os anos de 1950 e 1960. Note-se que o projecto para o lagar foi até sub-dimensionado, pois previa menos de metade do espaço actual para as tulhas. Parte das tulhas foi já construída em cimento, numa época em que o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos era idoso, subindo as tulhas mesmo para cima da garagem.

O complexo do lagar de azeite começa nas tulhas para receber a azeitona (figura 36). Cada casa da aldeia tinha ali a sua tulha, sendo o seu topo vedado com rede e tudo fechado, para evitar “desvios” de azeitona de uma tulha para outra. Em suma, este lagar, mesmo sendo privado, tinha um claro carácter comunitário.

²¹⁶ TAVARES - *Conheça a nossa terra*, p. 29-33.

²¹⁷ Informação de Maria do Céu Magalhães e seu marido Luís Armando Martins.



De cada tulha, a azeitona descia e ia para a galga (moinho para moer a azeitona). Depois juntava-se a água a ferver, que vinha da estufa, e a massa de azeitona era moída na batedeira. Posteriormente, tirava-se tudo para o balsão e daí para a prancha de fuso, onde se metiam os *capachos* ou *ceiras* (ou ainda *troças*), alternadas com a massa da azeitona. Depois, ia tudo para uma prensa e o azeite saía para a tarifa.

Todos estes elementos encontram-se no lagar, podendo-se quase dizer que está pronto a funcionar novamente (figura 37). Existem no lagar vários outros utensílios, como a batedeira para limpar os capachos (que já é uma introdução mais recente pois, dantes, os capachos eram batidos à mão). Existe também a sala da máquina, com o motor, os eixos de transmissão e respectivos volantes, o sistema de carris, o armário de primeiros socorros, a escrivaninha, um lavatório e uma dependência anexa para arrecadação (figura 38).

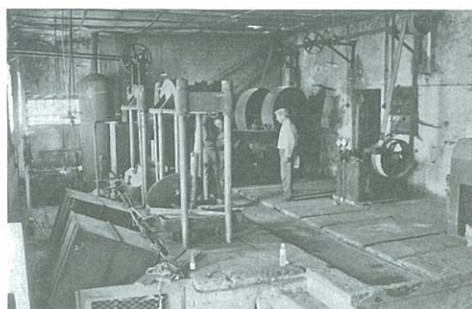


Fig. 37



Fig. 38

O projecto para este lagar é de 1945, feito pela Metalúrgica Duarte Ferreira & Filhos, do Tramagal. Note-se que o projecto era para o Dr. Manuel Joaquim Pereira dos Santos, "do Porto". Era um projecto-tipo, que aqui foi simplesmente aplicado com ligeiras adaptações (figura 39).

Na planta do projecto podem ver-se os alinhamentos daquilo que seria o anterior lagar da Casa de Tralhariz. O projecto previa regularizar o alinhamento sobre a rua, algo que não foi feito, tendo-se aproveitado as fundações das paredes antigas. Aliás, na parte poente ainda existe um portal granítico que seria uma antiga entrada para o lagar primitivo, depois transformado em fresta (reveja-se a figura 10). Este portal antigo abre-se para um recuo do caminho público, indiciando uma entrada com alguma importância desde há muito tempo.

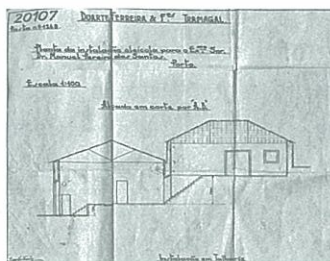


Fig. 39

Em 1962, foram comprados vários apetrechos (aparentemente de substituição) para o lagar de azeite, também à Metalúrgica Duarte Ferreira – Tramagal²¹⁸. Vários maquinismos do lagar ostentam a marca da fábrica.

O azeite produzido neste lagar era transportado para o Porto através do caminho de ferro, entrando no Tua, como ainda se pode ler numa das caixas. Na Casa de Tralhariz existem ainda várias caixas de metal com torneiras, uma delas indicando-nos “*Natália*” e outra, “*Patrão*”.

Anexo ao lagar de azeite, existem os meios para produção de aguardente, os quais estão completos, desde o alambique (com marca “*Barros & Filho, Amarante*”), ao pote de alambique e fornalha, ao crivo, etc.

Conclusão

A Casa de Tralhariz é uma casa ligada às mais importantes famílias da região, com um história que remonta ao século XVIII. Foi formada por casas anteriores, unidas num só edifício. Em poucas décadas, passou a ser a mais importante casa agrícola de Tralhariz (ultrapassando a Casa do Pátio, mais antiga) e, já no século XX, foi mesmo das maiores casas agrícolas da região poente do concelho de Carzedada. A Casa de Tralhariz esteve também associada a uma das maiores fortunas do concelho, sendo inserível num conjunto de casas nobres desta região que, em comum, tinham como tronco familiar os Sampaio e os Morais. A Casa de Tralhariz possui igualmente a curiosidade (talvez única) de ter servido de residência ocasional a dois homens que viriam a ser governadores de Moçambique, de famílias distintas e em diferentes épocas.

Claramente duriense, a Casa de Tralhariz representa de forma evidente o salto económico que a região de Ansiães em particular deu devido ao fenómeno do Vinho do Porto. Julgamos que o estudo de casas como esta, sendo feito por profissionais da história da arte, é muito útil para a sua eventual valorização turística e mesmo para a fundamentação de qualquer projecto de recuperação arquitectónica ainda que sem objectivos turísticos. Gostaríamos que o mesmo servisse como exemplo metodológico para outros futuros estudos sobre as inúmeras casas durienses que aguardam um restauro e uma readaptação, de modo a que toda a intervenção se faça valorizando o que cada casa tem de mais singular e mais autêntico. Com este trabalho, esperamos ter também contribuído para solidificar a investigação que pode e deve ser feita sobre as grandes casas do Alto Douro.

²¹⁸ Documentação existente no espólio da casa.



Fontes e bibliografia

BIBLIOTECA MUNICIPAL DE CARRAZEDA DE ANSIÃES

Património Histórico (fichas)

ARQUIVO MUNICIPAL DE CARRAZEDA DE ANSIÃES (A.M.C.A.)

Actas, 1807-1815; Actas, 1836-1842; Actas, 1842-1854; Actas, 1861-1867; Actas, 1876-1880; Recenseamento militar, 1901; Recenseamento militar, 1931; Registo de ordens de pagamento, 1882-1883; Recenseamento dos jurados, 1890-1911; Actas da Comissão Recenseadora, 1894; Documentos da Comissão de Recenseamento Eleitoral - freguesia do Castanheiro, 1895; Recenseamento eleitoral, 1900; Recenseamento eleitoral, 1906; Recenseamento eleitoral, 1907; Recenseamento eleitoral, 1908; Recenseamento eleitoral, 1910; Recenseamento eleitoral, 1911; Recenseamento eleitoral, 1913; Recenseamento eleitoral, 1914; Recenseamento eleitoral, 1918; Recenseamento eleitoral, 1925; Recenseamento eleitoral, 1929; Recenseamento eleitoral, 1930; Recenseamento eleitoral, 1931; Recenseamento eleitoral, 1932; Recenseamento eleitoral, 1934; Recenseamento eleitoral, 1935; Recenseamento eleitoral, 1936; Recenseamento eleitoral, 1938; Recenseamento eleitoral, 1940; Recenseamento eleitoral, 1941; Recenseamento eleitoral, 1949; Actas da Comissão Recenseadora, 1894; Contribuição municipal, 1855-56; Contribuição municipal, 1856-57; Contribuição municipal, 1857-58; Contribuição municipal, 1862-63; Contribuição municipal, 1866; Contribuição municipal, 1873-74; Contribuição municipal, 1869-70; Contribuição municipal, 1879; Contribuição municipal, 1881; Contribuição municipal, 1884; Requerimentos avulsos.

ARQUIVO DISTRITAL DE BRAGA (A.D.BRA.)

Registo geral: Ermida do Bom Jesus de Tralhariz, 1757 (doação e obrigação à fábrica da ermida); Ermida de S. Tomé do Castanheiro, 1563 (obrigação à fábrica da ermida).

ARQUIVO DIOCESANO DE BRAGANÇA (A.DI.B.)

Paroquiais: Castanheiro, Baptismos, 1753-1794; Fontelonga, Baptismos, 1734-1775; Fontelonga, Casamentos, 1722-1772.

ARQUIVO DISTRITAL DE BRAGANÇA (A.D.B.)

Paroquiais: Bragança (Sé), Baptismos, 1884-1890; Bragança (Sé), Baptismos, 1890-1892; Bragança (Santa Maria), Baptismos, 1887-1892; Carrazeda de Ansiães, Baptismos, 1814-1860; Castanheiro, Baptismos, 1825-1852; Castanheiro, Baptismos, 1860-1887; Castanheiro, Baptismos, 1888-1892; Castanheiro, Casamentos, 1746-1757; Castanheiro, Casamentos, 1759-1846; Castanheiro, Óbitos, 1753-1867; Castanheiro, Óbitos, 1868-1892; Castanheiro, Mistos, 1893-1894; Castanheiro, Mistos, 1896-1898; Fontelonga, Óbitos, 1780-1890; Fontelonga, Óbitos, 1890; Fontelonga, Baptismos, 1734-1775; Fontelonga, Baptismos, 1831-1858; Fontelonga, Baptismos, 1858-1864; Fontelonga, Casamentos, 1722-1772; Fontelonga, Casamentos, 1803-1852; Fontelonga, Casamentos, 1854-1887; Linhares, Baptismos, 1885; Linhares, Óbitos, 1871-1891; Parambos, Baptismos, 1882; Parambos, Baptismos, 1883; Parambos, Baptismos, 1884; Parambos, Baptismos, 1885; Parambos, Baptismos, 1886; Parambos, Baptismos, 1887; Parambos, Baptismos, 1888; Parambos, Baptismos, 1860-1891.

Notariais: Cartório Notarial de Carrazeda de Ansiães - cx. 3, lv. 16; cx. 4, lv. 18; cx. 4, lv. 19; cx. 4, lv. 20; cx. 6, lv. 30; cx. 6, lv. 31; cx. 6, lv. 32; cx. 6, lv. 33; cx. 7, lv. 34; cx. 7, lv. 35; cx. 13, lv. 85 (1811-1813); cx. 14, lv. 89 (1814-1815); cx. 14, lv. 91 (1815-1816); cx. 14, lv. 92 (1816-1818); cx. 15, lv. 96 (1816-1817); cx. 15, lv. 97 (1817-1818); cx. 15, lv. 99 (1819-1823); cx. 16, lv. 105 (1823-1826); cx. 16, lv. 110 (1826-1831); cx. 28, lv. 196.

Judiciais: Tribunal da Comarca de Moncorvo - mç. 786, n.º 6118, 1875 (inventário de menores) e 1880 (inventário orfanológico).

ARQUIVO DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA (A.U.C.)

Livro de matrículas, 1732-1733; Livro de certidões de idade, 1ª série, 1772-1833; Livro de matrículas, 1745-1746; Livro de certidões de idade, 2ª série, 1834-1900; Fichas de pesquisa de matrículas e de exames; Fichas de pesquisa de matrículas.

CONSERVATÓRIA DO REGISTO CIVIL DE CARRAZEDA DE ANSIÃES

Óbitos (década de 1930).

CONSERVATÓRIA DO REGISTO CIVIL DE BRAGANÇA

Casamentos (1919).

Fontes impressas

Memórias Paroquiais, 1758 (dactilografadas, existentes na Biblioteca Municipal de Carrazeda de Ansiães). "O Commercio do Porto", 28 de Fevereiro de 1872.

COSTA, António Carvalho da - *Corografia portugueza e descripçam topográfica do famoso reyno de Portugal*. Tomo 1, oferecido a elrey D. Pedro II nosso senhor. Lisboa, na officina de Valentim da Costa Deslandes, 1706.

Memorias etymologicas e historicas do concelho de Anciães (c. 1749), offerecidas a Sua Majestade o Senhor D. Pedro Quinto por José Maria de Moraes da Mesquita, Presidente da Câmara Municipal do mesmo concelho e mais vereadores, António de Frias Sarmento, Alexandre Alves Pinto, Manuel Moutinho de Sousa e Castro e Francisco de Assis Alves do Amaral. Porto, Typ. Commercial Portuense, 1857.

MORAIS, João Pinto de / MAGALHÃES, António de Sousa Pinto de - *Memórias de Ansiães* (manuscrito enviado em 1721 à Academia das Ciências, original manuscrito na BN). Com notas de Manuel Paninho Pereira, 1985.

Bibliografia

ALVES, Francisco Manuel (Abade de Baçal) - *Memórias arqueologico-históricas do Distrito de Bragança*. Bragança, Tipografia Académica, 1981 (nova edição, tomos V, VI, VII, VIII, IX, X, XII).

AZEVEDO, José Correia de - *Inventário artístico de Portugal*. Ed. Nova Gesta, vol. Trás-os-Montes e Alto Douro, p. 75.

FERREIRA, Cândida Florinda - *Ansiães, notas monográficas*. Lisboa, Tipografia Silvas, s.d.

FERNANDES, Hironidino da Paixão - *Bachareis do Distrito de Bragança que leram no Desembargo do Paço*. In "Brigantia", n.º 1-2, vol. 7, Janeiro-Junho de 1987, p. 27-70 e n.º 3-4, vol. 7, Julho-Dezembro de 1987, p. 249 a 293.

FONTE, Barroso da - *Dicionário dos mais ilustres transmontanos e alto-durienses*. Guimarães, 1998, vol. 1.

LOPES, Roger Teixeira - *Carrazeda de Ansiães. Património artístico*. Mirandela, José Azevedo, editor, terra transmontana, 1996.

Portugal económico, monumental e artístico. Vol. 2 - Distritos de Vila Real e Bragança.

QUEIROZ, Francisco (coordenação de) - *Santa Maria Madalena de Fermucia (Madalena - Vila Nova de Gaia)*. *Subsídios para uma Monografia*. Vol. 1, Junta de Freguesia da Madalena, 1997.

TAVARES, Virgílio - *Conheça a nossa terra. Carrazeda de Ansiães*. Edição do autor, 1999.

ZÚQUETE, Afonso Eduardo Martins et al. - *Nobreza de Portugal: Biografia, cronologia*. Lisboa, Editora Enciclopédia, 1960, vol. III.



Real Companhia Velha e Câmara Municipal do Porto:

Um século de
d direcção comum (1756-1855)

Ana Sílvia Albuquerque de Oliveira Nunes *

A ideia de traçar um paralelismo entre a componente social da Administração da Real Companhia Velha¹ e a dos cargos cimeiros da Câmara Municipal do Porto, apresenta-se óbvia quando se olha atentamente para os nomes dos protagonistas de ambas as instituições.

Pareceu-me interessante dar vida àqueles que participaram na liderança dos destinos da Cidade do Porto, seja directa ou indirectamente, pois não temos dúvidas que a existência da Companhia não só trouxe riqueza para a região (e, naturalmente, para o País), mas também implicou uma interferência notória no quotidiano portuense. Refiro-me tanto ao desenvolvimento controlado das explorações vitivinícolas e consequente comércio², como à aplicação de receitas extraordinárias

* Investigadora do GEHVID. Professora Auxiliar da Universidade Portucalense.

¹ Ao longo da sua existência a *Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro* conheceu várias designações, nomeadamente: *Companhia do Alto Douro*, *Companhia das Vinhas do Alto Douro*, *Companhia dos Vinhos do Porto*, *Real Companhia dos Vinhos do Porto*, *Companhia Real do Porto*, *Royal Oporto Company* e *Real Companhia Velha* (assim designada após a criação da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal, que era nova) e *Real Companhia dos Vinhos*. Cf. SOUSA, Fernando de – “A Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-1978)” in SEMINÁRIO OS ARQUIVOS DA VINHA E DO VINHO NO DOURO, 26, 27 Setembro 2002 – Actas. Porto: CEPESE – Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade / Edições Afrontamento, 2003, vol.1. p. 13.

² Ver acerca dos principais objectivos da Companhia: SILVA, Francisco Ribeiro da – Do Douro ao Porto: o protagonismo do vinho na Época Moderna. *Douro: Estudos & Documentos*. Porto. ISSN 0873-3899; 2(1996); p.113.

(oriundas dessa actividade), na remodelação urbana do Porto e área envolvente³, não esquecendo as alterações operadas no que respeita às lojas de venda de vinho, desde a sua restrição até à fiscalização dos preços e qualidade do mesmo⁴.

Na realidade, muitas das famílias que estiveram representadas durante várias gerações no Governo Municipal, aderem agora também ao espírito da nova Instituição – Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. Poder-se-á inferir, logicamente, que neste segundo caso defenderiam os seus interesses de vinhateiros, os que o eram, ou pelo menos de accionistas (tinham obrigatoriamente

³ O imposto mais significativo, no século XVIII, para o financiamento das obras da cidade veio a ser o de um “real por quartilho em todo o vinho que se consumir no districto” do privilégio da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro – Cf. A H.M.P. *Obras Públicas*, lv. 2301, fl. 1v. In NUNES, Ana Sílvia Albuquerque O. – “A Edilidade Portuense e o Vinho do Douro”, a publicar na CEHA.(Madeira), Actas do III SIMPOSIO DA ASSOCIAÇÃO INTERNACIONAL DE HISTÓRIA E CIVILIZAÇÃO DA VINHA E DO VINHO – FUNCHAL 5 a 8 de Outubro de 2003.

A importância da contribuição do imposto sobre o vinho está bem clara numa carta enviada pela Junta à Companhia das Vinhas do Alto Douro:

“Sua Magestade foi servido attender benignamente a humilde respresentação que lhe fizemos da necessidade que havia de fazer de novo nesta cidade algumas obras publicas, e reparar muitas das antigas para o que não havião meynos nos Erarios publicos da cidade e só poderião occorrer a estas necessidades publicas concedendo-nos o mesmo Senhor a graça de continuar por des annos o Real Imposto em cada quartilho de vinho que se vendesse no destrito da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro que administra essa Junta, arrecadando-se pela forma que se tinha disposto para arrecadação do subsidio militar, que Sua Magestade mandou suspender pellas novas ordens da cobrança das Decimas; e como o mesmo Senhor foi servido anuir a nossa representação concedendo-nos a mercê que lhe pedimos pelo decreto da datta de 12 de Março firmado pela Sua Real mam de que retemos a copia: rogamos a Vossas Mercês queirão em execução della dar as ordens necessarias aos seus feitores para de novo se continuar na arrecadação do dito Real pella mesma forma com que nessa Junta se tinha bem justa e utilmente praticado. Deus Guarde as Pessoas de Vossas Mercês. Porto em Junta da Camara 28 de Março de 1763.

Sobre este assunto ver também: ALVES, Joaquim J.B. Ferreira – *O Porto na Época dos Almadás: 1757-1804*. Porto: [s./n.] 1989-90. 2 vol. Dissertação de Doutoramento apresentada à Faculdade de Letras, p.175, 176;

CARDOSO, António de Barros – *Vinho e Fiscalidade na Época Moderna. Douro: Estudos & Documentos*. Porto. ISSN 0873-3899; 3(1997); p.74. O autor fundamenta-se na obra de António Cruz sobre os *Forais Manuelinos da cidade e Têrmo do Porto*. Ver do mesmo autor sobre o assunto de “vinho, fiscalidade e urbanismo” – *Baco & Hermes: O Porto e o Comércio Interno e Externo dos Vinhos do Douro (1700-1756)*. Porto: Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto, 2003. ISBN 972-98969-0-9

⁴ Ver sobre as contestações populares causadas pela nova regulamentação do número de lojas, preços do vinho e outros aspectos inerentes a essa situação: SILVA, Francisco Ribeiro da – *Absolutismo Esclarecido e Intervenção Popular: os Motins do Porto de 1757*. Porto: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1990. (Temas Portugueses).



de o ser), mas de qualquer forma estavam ao serviço da comunidade, facto que era reconhecido pela edilidade portuense e pelo poder central.

1. Senado Portuense e Real Companhia Velha

Ao longo dos cerca de 100 anos a que me propus fazer o mencionado paralelismo, houve evoluções na estrutura da Real Companhia, algumas delas reflexo dos condicionalismos políticos vividos em Portugal, os quais também se traduziram em mudanças operadas na própria organização institucional do Senado da Câmara da Cidade do Porto.

Assim, no que respeita ao Senado, este manteve-se estável na sua estrutura durante todo o século XVIII até 1820 (sempre constituído por 4 Vereadores e um Juiz de Fora, como presidente, além do Procurador da Cidade e do Escrivão, e, dependendo do período histórico, dos representantes da Casa dos Vinte e Quatro), data em que só tomaram posse 3 Vereadores, passando depois por uma fase em que foi constituído por 9 Vereadores (1822-23), sem Juiz de Fora do Cível a presidir, por outra em que se voltou aos 4 Vereadores (mas sendo o mais velho o presidente), a qual durou até 1832, ano em que foi criada uma Comissão Municipal, constituída por um Presidente, um Vice-Presidente e um número variável de Vereadores entre 3 a 7 (nunca deixando de estar presente o Procurador da Cidade, o Escrivão, e fazendo também parte da equipe do Senado, o Tesoureiro); em 1834 surge a figura do Fiscal que se manterá até ao fim do nosso período de estudo, variando o elenco do governo entre um número de 7 a 9 elementos. Cada mandato deveria ter a duração de um ano, apenas permanecendo o Escrivão por 3 anos, mas, na realidade, houve períodos em que o Senado foi reconduzido em funções durante vários anos, sendo o mais significativo o de 1763 a 1774, implicando praticamente a profissionalização dos seus elementos constituintes.

São do conhecimento geral os acontecimentos históricos que influenciaram tais mudanças, desde a Revolução Liberal de 1820, até à Guerra Civil de 1832-34, para não falar do período das Invasões francesas, sem reflexo visível nas hierarquias vigentes no Senado da Cidade do Porto.

No que concerne à Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, também são várias as mudanças, englobadas em três fases distintas:

- A 1ª *Fase dos Privilégios*, desde a sua criação ao início da guerra civil que acarretou “*gravíssimas perturbações à existência da Companhia*” que culminaram com os acontecimentos desastrosos da noite de 16 de Agosto de 1833,

- altura em que foi destruída grande parte dos valiosos vinhos em Vila Nova de Gaia, e com o decreto de 30 de Maio de 1834, que extinguiu todos os privilégios da Companhia, a qual subsistiu apenas como casa de comércio;
- A 2ª *Fase da restauração*, iniciada em 1834, devido à necessidade de solver os compromissos e de assegurar o pagamento de todos os encargos, para o que foi criada uma caixa de Amortização, que operou até 1861, podendo a Companhia nessa data começar a distribuir aos seus accionistas um pequeno dividendo, o que já não fazia desde 1835;
 - A 3ª *Fase da consolidação* ou normalização da vida da Empresa, que teve início em 1861, na qual se observa a valorização gradual das acções no mercado, a distribuição anual de dividendos, e a passagem a sociedade anónima e a celebração do acordo com o Governo sobre as reclamações da Companhia⁵.

O período que se vai analisar situa-se plenamente na 1ª fase, como se pode observar, e em parte da 2ª, correspondendo esta a um novo modelo de existência, já que deixa de ser uma Companhia característica de Antigo Regime.

Este facto conduz à possibilidade de dividir em 4 períodos a história da Companhia, se se tiver em conta a natureza, funções e relações com o Estado (para além do seu estatuto de sociedade por acções que permitiu dividir a sua evolução nas 3 fases referidas). Esses períodos são os seguintes:

- 1 – *“Companhia Geral da Agricultura, magestática (1756-1834).*
- 2 – *Companhia dos Vinhos do Porto, mera sociedade comercial (1834-1838).*
- 3 – *Companhia Geral da Agricultura, com funções de disciplina e fiscalização económica (1838-1852).*
- 4 – *Companhia Geral da Agricultura, simples sociedade comercial (a partir de 1852)“.*

No 1º período, é um facto que a Companhia atravessou fortes dificuldades após a revolução liberal de 1820 e a independência do Brasil em 1822, sofreu as vicissitudes próprias de uma situação de guerra civil, mas considera-se 1834 como a data que assinala o fim do seu cariz de Companhia de Antigo Regime.

⁵ Ver RELATÓRIO da Direcção da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. Sociedade anónima de responsabilidade limitada no 78º. Findo em 31 de Dezembro de 1956. In SOUSA, Fernando de – “A Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-1978)” in SEMINÁRIO OS ARQUIVOS DA VINHA E DO VINHO NO DOURO, 26, 27 Setembro 2002 – Actas. Porto: CEPES – Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade / Edições Afrontamento, 2003, vol.1. p. 11.



O 2º período corresponde a uma fase de difícil transição, enfrentando grandes problemas financeiros e económicos, mas que resulta numa etapa positiva, para a qual foi necessário formar novos estatutos e seguir estratégias diferentes.

O 3º período é caracterizado pelo reconhecimento por parte do Estado da importância da Companhia e das respectivas infra-estruturas, para a regularização da produção, transporte e comércio do vinho do Alto Douro. O ano de 1852 marca o fim das relações entre o Estado e a Companhia.

No 4º e último período, a companhia recomeçou a distribuir dividendos aos seus accionistas após 1861, passando a sociedade anónima em 1878, regularizou as contas com o Estado em 1937 e viveu a partir de 1960 um assinalável progresso, absorvendo outras empresas de vinho do Porto⁶.

Tal como o Senado da Câmara da Cidade do Porto, a Administração da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, sofreu alterações na sua composição, ao longo da história⁷. Era constituída por uma Mesa, designada por Junta ou *Junta da Administração*, composta por um Provedor (e um Vice-Provedor a partir de 1760), 12 Deputados e 6 Conselheiros. O Provedor e os Deputados eram eleitos de entre os accionistas que possuíssem um mínimo de 10.000 cruzados (em valor nominal) de acções da Companhia, tendo que ser portugueses, naturais do Porto ou do Alto Douro. Cada mandato tinha a duração de 3 anos, passando depois a 2 anos, e após a Carta Régia de 1802, para 4 anos, mas tal como aconteceu com a edilidade portuense, a duração dos mandatos variou frequentemente. A figura do Provedor e Vice-Provedor cessa a partir de 1834, data em que teve início a "*Primeira Administração*" (1834-1837) da Companhia dos Vinhos do Porto (1834-1838), e o seu elenco passa a contar com um Presidente e 4 Administradores, situação que se mantém (apenas com acréscimo de 2 Administradores Substitutos) durante a "*Segunda Administração*" (1837-1838) da Companhia dos Vinhos do Porto e "*Primeira Administração*" (1838-1840) da C.G.A.V.A.D.⁸.

Esta estrutura administrativa mantém-se durante a "*Segunda Administração*" (1840-1843) da C.G.A.V.A.D. A partir de 1843 passa a haver uma *Direcção* da C.G.A.V.A.D.

⁶ Consultar informações mais detalhadas sobre esta matéria em – SOUSA, Fernando de – “A Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-1978)”. In SEMINÁRIO OS ARQUIVOS DA VINHA E DO VINHO NO DOURO, 26, 27 Setembro 2002 – Actas. Porto: CEPESE – Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade / Edições Afrontamento, 2003, vol.1. p. 9 – 58.

⁷ SOUSA, Fernando de – “A Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-1978)”... Vol.1. p. 14.

⁸ C.G.A.V.A.D. - Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, assim designada de novo; ver nota 1 acerca das várias designações da Companhia ao longos da sua existência.

em vez de *Administração*, continuando a existir a figura do Presidente, mas passando a haver quatro Directores, situação que se mantém até ao fim deste estudo.

2 - Competências do *Senado da Câmara* e da *Junta da Administração da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro*.

O Senado da Câmara Municipal do Porto exercia todas as funções inerentes à administração e controlo da vida local, mantendo-se em estreito contacto com a Corte, directamente ou através de órgãos próprios. Estando os Vereadores no topo da pirâmide hierárquica, logo a seguir ao presidente das sessões, protagonizado, durante muito tempo pelo Juíz de Fora, conforme se disse no início deste trabalho, é a eles que compete eleger os oficiais dos cargos concelhios: Almotacés da Cidade, Síndico da Câmara, Solicitador da Câmara, Recebedores das Sisas; também elaboravam listas de três nomes para que a Junta dos Três Estados pudesse nomear o Almojarife das Armas e Munições do Terço, optavam por um entre três indivíduos apresentados pelo Alcaide-Mor da cidade para o cargo de Alcaide-Menor, além de muitas outras nomeações, (por exemplo, as relacionadas com os juízes das múltiplas profissões).

Era seu dever zelar pelos bens do concelho, pela cobrança de impostos, rentabilizar as finanças, criar infra-estruturas urbanas e vigiar a sua manutenção, controlar o abastecimento da cidade, desde a sua entrada na cidade, até à postura dos preços dos géneros, superintender a vida cultural da cidade, organizando e autorizando festas e procissões⁹.

A Junta da Administração da C.G.A.A.D., na qualidade de órgão máximo da mesma, tinha como competências eleger os seus oficiais, quer no Porto, como no Reino "*como fora dele*" exercendo sobre eles "*plena jurisdição de os suspenderam, privarem e fazerem devassar, provendo outros nos seus lugares*". Sugeria ao Rei as medidas legislativas que entendiam ser necessárias (de forma directa ou através de um Procurador que se conservava na Corte), e executava as decisões régias, fiscalizava a produção e comércio dos vinhos do Alto Douro, das aguardentes e vinagres, zelava pela cobrança dos impostos régios destinados à Companhia, superintendia a inspecção sobre os estabelecimentos de ensino técnico da Cidade do Porto

⁹ Ver acerca das competências do senado - NUNES, Ana Sílvia Albuquerque O. - *História Social da Administração do Porto:1700-1750*. Porto: Universidade Portucalense, 1999. Monografia nº7. ISBN 972-9354-18-9. p. 26-35.



(cuja criação propusera), e sobre obras na cidade, e negociava à semelhança de qualquer outra administração de uma empresa comercial. O Provedor, na qualidade de presidente da Junta, devia ter o “*principal cuidado*” na vigilância e “*indefectível observância*” dos estatutos gerais e públicos, de maneira a não permitir “*inteligência, modificação ou interpretação*”; na “*pontual observância dos decretos, alvarás, avisos e resoluções de consultas da Junta*”; e no cumprimento dos *Estatutos Particulares*, de “*inviolável segredo*”, apenas dando conhecimento deles aos Provedores, Vice-Provedores, Deputados e Secretários, sempre sob juramento de sigilo. Ao Provedor competia ainda lembrar a todos os deputados “*as obrigações e peso dos seus juramentos*”, dizendo-lhes que “*pela comunicação dos negócios da Companhia*” ficavam responsáveis perante a Junta, sujeitos aos procedimentos régios e obrigados à restituição de todos os prejuízos, o que observariam inteiramente “*debaixo da pena de irremissível perdimento do lugar, e de inabilidade para entrar em outro algum comércio, além das mais reservadas no Real arbítrio de Vossa Majestade na sobredita forma*”¹⁰.

Pelo conteúdo dos Estatutos Particulares, datados de 1761, compreende-se que tenham resultado da situação vivida durante o Motim de 1757¹¹ e do final da primeira Junta, em 1760, que fora objecto de muitas críticas do Marquês de Pombal (em particular o Provedor Luís Beleza de Andrade), sobre cuja actuação o Ministro do Rei D. José, entendeu que não correspondia «à confiança nem ao desinteresse necessários à administração» de “*cabedais alheios*”, visto que os elementos da Junta, pessoas das “*mais distintas*” do Porto, não foram capazes de evitar distúrbios permanentes, ou por falta de “*inteligência dos negócios*”, ou por negligência, levando a que o governo tivesse que reprimir o Provedor e os Deputados “*em tudo o que se denunciavam as suas obrigações*”¹².

A segunda Junta, presidida pelo Provedor Vicente de Noronha Leme Cernache, reconduzido no cargo durante 10 anos pelo Marquês de Pombal, traria a estabilidade

¹⁰ Ver citações e desenvolvimento deste assunto em – SOUSA, Fernando de; VIEIRA, Francisco; DIAS, Joana – “A Administração da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-1852)” in SEMINÁRIO OS ARQUIVOS DA VINHA E DO VINHO NO DOURO, 26, 27 Setembro 2002 – Actas. Porto: CEPESE – Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade / Edições Afrontamento, 2003, vol.1. p. 310.

¹¹ Ver acerca do Motim – SILVA, Francisco Ribeiro da – *Absolutismo Esclarecido e Intervenção Popular: os Motins do Porto de 1757*. Porto: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1990. (Temas Portugueses).

¹² SOUSA, Fernando de; VIEIRA, Francisco; DIAS, Joana – “A Administração da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-1852)” in SEMINÁRIO OS ARQUIVOS DA VINHA E DO VINHO NO DOURO, 26, 27 Setembro 2002 – Actas. Porto: CEPESE – Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade / Edições Afrontamento, 2003, vol.1. p. 310-311.

na actuação da Companhia, atingindo o seu ponto máximo entre 1781 e 1819, durante os quais houve 8 Juntas mas apenas 2 Provedores¹³ a qual passaria depois por períodos de fortes perturbações entre 1826-1828 e 1832-1834, causados pela conjuntura política e pela guerra civil, funcionando neste segundo período duas Juntas paralelas, uma vocacionada para o Porto e comércio de vinhos e a outra para o Alto Douro e produção dos vinhos¹⁴.

3 - Vereadores e Provedores / Vice-Provedores.

Foi afirmado no início deste trabalho que o seu principal objectivo é colocar em paralelo a componente social comum à Administração da Real Companhia Velha (Companhia Geral da Agricultura dos Vinhos do Alto Douro) e ao Senado da Câmara Municipal da Cidade do Porto, ou seja, analisar aqueles elementos que fazendo parte dos lugares cimeiros da instituição reguladora dos vinhos do Douro, ocuparam igualmente funções no governo municipal no mesmo período de tempo (1756-1852).

Pela sua maior importância representativa e por uma questão metodológica, cingir-me-ei às figuras do Provedor e Vice-Provedor no que concerne à Companhia dos Vinhos do Alto Douro e à do Vereador no que respeita à edilidade portuense, abrindo uma única excepção para o caso de Barnabé Veloso Barreto de Miranda, que foi o Provedor que exerceu este cargo durante o período de tempo mais longo, e que, até por isso, na Governança da Cidade apenas exerceu o cargo de Almotacé. No entanto, poderá constar alguma menção a indivíduos que não tendo ocupado o cargo de Vereador, estavam relacionados familiarmente com pessoas que o exerceram, justificando assim, a sua referência.

A primeira etapa é, logicamente, saber quem são essas pessoas. Partindo da sequência de datas em que exerceram funções na Real Companhia Velha, elaborei o seguinte quadro¹⁵:

¹³ Os dois Provedores foram *Barnabé Veloso Barreto de Miranda*, que não foi Vereador, embora constasse nos Róis de Elegíveis, por ser exactamente Provedor da Companhia. O segundo foi *Gaspar Cardoso de Carvalho e Fonseca*, Vereador na Cidade do Porto.

¹⁴ SOUSA, Fernando de; VIEIRA, Francisco; DIAS, Joana – “A Administração da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-1852)”... vol.1. p. 312.

¹⁵ Quadro elaborado com base nas informações contidas em - MACEDO, Jorge Borges de – *A Situação Económica no Tempo de Pombal*: alguns aspectos. 3ª ed. Lisboa: Gradiva, 1989; e em - SOUSA, Fernando de; VIEIRA, Francisco; DIAS, Joana – “A Administração da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-1852)”... vol.1. p. 320-335.



Quadro 1 – Administradores da Comp G.A.V.Alto Douro (1756-1852)
(Coincidentes com o cargo de Vereador da Câmara Municipal do Porto)

| Nome | Duração de Mandatos | Cargos | Fonte |
|---------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|--|
| Luís Beleza de Andrade | 1756-1760 | Prov. | Administradores da Comp G.A.V.Alto Douro (1756-1852): CEPESE...p.334 |
| Manuel de Figueiroa Pinto | 1757-1775 | Cons; V.Prov.; Prov. | Administradores da Comp G.A.V.Alto Douro (1756-1852): CEPESE...p.335 |
| Vicente de Noronha Leme Cernache | 1757-1775 | Cons.; Prov.; V.Prov. | Administradores da Comp G.A.V.Alto Douro (1756-1852): CEPESE...p.334 |
| Bento Luís Correia de Melo | 1778-1781 | Prov. | Administradores da Comp G.A.V.Alto Douro (1756-1852): CEPESE...p.335 |
| Gaspar Cardoso de Carvalho e Fonseca | 1785-1788; 1789-1826 | V.Prov.; Dep.; Prov. | Administradores da Comp G.A.V.Alto Douro (1756-1852): CEPESE...p.334 |
| José de Sousa e Melo | 1785-1788; 1800-1826 1828-1834 | Dep.; V.Prov. | Administradores da Comp G.A.V.Alto Douro (1756-1852): CEPESE...p.335 |
| Francisco de Sousa Cirne de Madureira | 1819-1826; 1828-1834 | Prov. | Administradores da Comp G.A.V.Alto Douro (1756-1852): CEPESE...p.335 |
| José de Melo Peixoto Coelho Correia | 1824-1834 | Dep. Subs.; V.Prov. | Administradores da Comp G.A.V.Alto Douro (1756-1852): CEPESE...p.334 |

Legenda: Cons.-Conselheiro; Dep.-Deputado; Dep.Subs.-Deputado Substituto; Prov.-Provedor; V.Cons.-Vice-Conselheiro;

Temos, à partida, 8 *nomes* bem conhecidos do governo da Cidade do Porto, numa proporção de 6 “Vereadores” para 10 “Provedores” e de 5 “Vereadores” para 8 “Vice-Provedores” (se tivermos em conta que 3 Provedores/Vereadores foram também Vice-Provedores), tendo com data limite – 1834, pois a partir de então a estrutura da Administração altera-se, como explicámos no 1º capítulo deste trabalho, e os novos *Presidentes*, não coincidem com Homens da Governança da Cidade do Porto, mas estiveram, nalguns casos, com eles relacionados familiarmente, pelo que iremos referi-los neste trabalho.

Se tivermos em conta apenas a duração do seu mandato de Provedor e/ou de Vice-Provedor, podemos agrupá-los da seguinte forma, inserindo-os no contexto dos seus pares, incluindo os que não foram vereadores, e desta forma ilustrar o cômputo que efectuámos atrás ¹⁶:

Quadro 2 – Mandatos de Provedor e Vice-Provedor 1756-1834

| Nome | Mandato de Provedor datas | Mandato de Vice-Provedor datas |
|--|------------------------------------|--|
| Luís Beleza de Andrade | 1756-1760 | |
| Vicente de Noronha Leme Cernache | 1760-1771 | 1771-1773 |
| Manuel de Figueiroa Pinto | 1771-1775 | 1760-1771 |
| João de Basto Maia Pereira* | 1775-1778 | |
| Bento Luís Correia de Melo | 1778-1781 | |
| <i>Barnabé Veloso Barreto de Miranda * *</i> | 1781-1800 | |
| Gaspar Cardoso de Carvalho e Fonseca | 1800-1819 | 1785-1788 |
| Francisco de Sousa Cirne de Madureira | 1819-1824; 1824-1826; 1828-1834 | |
| José Taveira Pimentel de Carvalho * | 1826-1828 | |
| António Joaquim de Carvalho Pinho e Sousa * | 1832-1834 | |
| Gaspar Barbosa Carneiro * | | 1773-1775 |
| Nicolau Kopke * | | 1775-1778 |
| Domingos Martins Gonçalves * | | 1778-1781; 1800-1802; 1802-1805; 1805-1814 |
| José de Sousa e Melo | | 1814-1819; 1824-1826 |
| José de Oliveira Barreto * | | 1788-1789; 1789-1800 |

¹⁶ Quadro elaborado com base nas informações contidas em – SOUSA, Fernando de; VIEIRA, Francisco; DIAS, Joana – “A Administração da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-1852)”... vol. 1. p. 320-335.



| | | |
|--|--|-----------|
| Manuel de Albuquerque de Melo Pereira Cáceres * | | 1819-1824 |
| José Joaquim Fernandes da Silva * | | 1826-1828 |
| José de Melo Peixoto Coelho Correia | | 1828-1834 |

* Não foram Vereadores. ** Foi apenas Almotacé.

Assim, as nove pessoas em questão - Provedores e/ou Vice-Provedores, que também foram Vereadores (à excepção de Barnabé Veloso Barreto de Miranda que apenas foi Almotacé¹⁷) – são:

- Luís Beleza de Andrade.
- Vicente de Noronha Leme Cernache.
- Manuel de Figueiroa Pinto.
- Bento Luís Correia de Melo.
- Barnabé Veloso Barreto de Miranda.
- Gaspar Cardoso de Carvalho de Fonseca.
- Francisco de Sousa Cirne de Madureira.
- José de Sousa e Melo.
- José de Melo Peixoto Coelho Correia.

Passemos a traçar alguns aspectos da biografia dos Provedores e/ou Vice-Provedores/Vereadores da Cidade do Porto:

- **Luís Beleza de Andrade.**

De nome sobejamente conhecido, por ter sido o primeiro Provedor da Companhia Geral da Agricultura dos Vinhos do Alto Douro, o que ocorreu desde a data de instituição da Companhia – 1756 – até 1760, apesar das “intoleráveis desordens da sua administração”¹⁸.

Era filho de José Vicente de Andrade Beleza e sobrinho de Francisco Xavier Beleza de Andrade ambos Vereadores da Cidade do Porto¹⁹.

¹⁷ Justifica-se a excepção por Barnabé Veloso Barreto de Miranda ter sido o *Provedor* que mais tempo exerceu o cargo (19 anos e 6 meses), conforme referi no início deste capítulo, além de que era parente de Vereador.

¹⁸ Ver nota sobre o assunto no capítulo sobre as “Competências do *Senado da Câmara* e da *Junta da Administração* da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro”.

¹⁹ Ver NUNES, Ana Sílvia Albuquerque O. – *História Social da Administração do Porto: 1700-1750*. Porto: Universidade Portucalense, 1999. Monografia nº7. ISBN 972-9354-18-9 p. 79.

José Vicente de Andrade Beleza, Fidalgo Cavaleiro da Casa Real, Mestre de Campo do Terço de Infantaria do Porto, Ministro da Ordem Terceira de S. Francisco do Porto, instituidor e primeiro administrador do Morgado de Bom Sucesso em Valdigem, foi ainda Conselheiro da Santa Casa da Misericórdia do Porto e Vereador na Cidade do Porto em 1714.

Francisco Xavier Beleza de Andrade, Fidalgo da Casa Real, segundo administrador do Vínculo de S. Lourenço e proprietário do ofício de Guarda da Costa do lugar de Matosinhos (pelo seu casamento com D. Joana Antónia Machado), foi Vereador na Cidade do Porto em 1707, 1713 e 1719 e ainda Almotacé em 1708, 1714, 1720 e 1721.

Ambos são filhos de Manuel Beleza de Andrade, o qual surge nos livros de Imposição dos Vinhos, demonstrando a sua ligação a essa actividade.

Luís Beleza de Andrade, Fidalgo da casa Real, foi igualmente Vereador em 1756 Tendo em atenção a vasta propriedade que *José Vicente de Andrade Beleza* possuía na região do Douro além de Valdigem, caso de vinhas em Gouvães e Ventozelo e também a sua posse de armazéns em Vila Nova de Gaia, a real dimensão do seu trato vinícola, revela-se em 1756, com a manifestação de 1358 pipas na Imposição do Porto, crendo-se que compraria ainda vinho a pequenos produtores²⁰. Assim, compreende-se que o filho *Luís Beleza de Andrade*, herdeiro das terras de *José Vicente de Andrade Beleza*, tenha tido uma participação importante na Real Companhia Velha, instituída nesse mesmo ano de 1756.

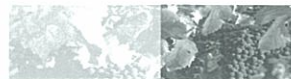
Luís Beleza de Andrade foi alvo de grandes contestações em relação ao seu papel na Companhia o que a par da acção controladora desta Instituição, deu origem aos conhecidos Motins de 1757²¹.

²⁰ Ver CARDOSO, António de Barros – *Baco & Hermes: O Porto e o Comércio Interno e Externo dos Vinhos do Douro (1700-1756)*. Porto: Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto, 2003. ISBN 972-98969-0-9 p. 511.

²¹ “O Director da Sociedade era olhado certamente como a encarnação viva dos males da instituição odiada e, nessa medida, constituía facilmente o pólo para onde convergia a ira destruidora da multidão. Além disso, sobre ele recaíam graves acusações de desonestidade e nepotismo. Uma palavra de ordem terá bastado para para que uma chuva de pedras se abatesse sobre as janelas da moradia. De dentro, como resposta, partiram dois tiros que alvejaram alguns manifestantes. Os disparos espicaçaram os mais exaltados, que irromperam pela casa adentro. Não logrando descobrir os atiradores, destruíram todo o recheio. Como dizia o poeta popular:

*hindo a porta do belessa
com tam horrenda tremoia
que ali se acabou o mundo
foi a destruição de Tróia”*

In SILVA, Francisco Ribeiro da – *Absolutismo Esclarecido e Intervenção Popular: os Motins do Porto de 1757*. Porto: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1990. (Temas Portugueses) p. 33.



Vicente de Noronha Leme Cernache.

Vicente de Távora e Noronha Leme Cernache, F.C.R.²², Cavaleiro da Ordem de Malta, Embaixador do Grão Mestre junto de D. João V; filho do Vereador de 1706 António de Távora e Noronha Leme Cernache, (F.C.R., Cavaleiro professo na Ordem de Cristo, Senhor de Gaia-a-Grande, Senhor das Terras de Távora e dos Morgados dos Cernaches em Chaves e em Macieira de Sarnes e dos Lemes, em Loivos da Ribeira, e padroeiro das Igrejas de Santa Eulália de Macieira de Sarnes, de S. Pedro de César e de Santa Maria Madalena de Loivos da Ribeira²³) e de D. Micaela Antónia Freire. Vicente de Távora e Noronha Leme Cernache pediu dispensa de votos para se casar com a sobrinha D. Ana de Távora e Noronha Cernache, herdeira da casa de seu pai, Francisco de Távora e Noronha²⁴ F.C.R., Familiar do Santo Ofício, Juiz da Ordem Terceira de S. Francisco²⁵ e Vereador da Cidade do Porto (casado com D. Leonor Quitéria Samúdio e Sarmento, filha de Francisco de Sousa Cirne Soares de Madureira e Azevedo, F.C.R., e Vereador da Cidade do Porto e de sua mulher D. Rosa Maria Samúdio e Sarmento). Francisco de Távora e Noronha irmão de Vicente de Távora e Noronha Leme Cernache, morreu com 34 anos de idade, em 1738, tendo sido Vereador de 1730 a 1733 e Almotacé em 1735. Sendo assim, o único elemento da família Távora e Noronha Leme Cernache, a exercer o cargo de Vereador na 2ª metade do século XVIII, embora apenas no início, foi Vicente de Távora e Noronha Leme Cernache, função que ocupou em 1752, (e anteriormente em 1749),

²² A.H.M.P., Lv Registo 9, fl 424.

O apelido Távora esteve abolido após o atentado à vida do Rei D. José I, pelo que Vicente e sua mulher só o puderam usar depois do afastamento do Marquês de Pombal, concretamente em 1781/05/23, por sentença redigida no Palácio da Ajuda que declara os Távoras “*sem nota ou infâmia alguma, absolvida a sua memória e restituídas as respectivas famílias às suas honras e ao uso do apelido de Távora*” – TÁVORA (Marqueses de). In *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira...*, vol. 30, p.864.

²³ CERNACHE, D. Henrique Leite Pereira de Paiva Távora e Cernache – *A Casa de Campo Belo: Cernaches, Senhores de Gaia-a-Grande*, “História de Gaia”, fasc. 13, p. 468-470, in NUNES, Ana Sílvia Albuquerque O. – *História Social da Administração do Porto: 1700-1750...*p. 70. *História Social da Administração do Porto: 1700-1750...*p. 70.

²⁴ CERNACHE, D. Henrique Leite Pereira de Paiva Távora e Cernache – *A Casa de Campo Belo: Cernaches, Senhores de Gaia-a-Grande*, “História de Gaia”, fasc. 13, p. 468-470. In NUNES, Ana Sílvia Albuquerque O. – *História Social da Administração do Porto: 1700-1750...*p. 70. *História Social da Administração do Porto: 1700-1750...*p. 70.

²⁵ CERNACHE, D. Henrique Leite Pereira de Paiva Távora e Cernache – *A Casa de Campo Belo: Cernaches, Senhores de Gaia-a-Grande*, “História de Gaia”, fasc. 16, p. 528. In NUNES, Ana Sílvia Albuquerque O. – *História Social da Administração do Porto: 1700-1750...*p. 71.

Almotacé em 1750, 1753 e bastante mais tarde em 1779. Acontece que ele foi *Conselheiro* da primeira Junta da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, **Provedor** da segunda, *Vice-Provedor* da terceira e *Conselheiro* da quarta, ou seja, fez parte da Administração da Companhia desde 1757 a 1775, o que justifica o seu afastamento do governo municipal. De facto só foi englobado nos Cadernos de Elegíveis e arrolado em 1761 (teria 45 anos de idade, casado – desde os 35 anos com a já referida sobrinha – 10.000 cruzados de renda) e em 1774 para os mandatos de 1774-1776. Surge mais tarde nos Cadernos em 1784 mas não foi arrolado para o triénio respectivo de 1785-1787²⁶.

Morreu em 1799, e com ele a varonia Távora nesta família, que remontava a 1577²⁷

Manuel de Figueiroa Pinto.

Ao longo de 6 gerações a varonia da família Figueiroa Pinto, esteve relacionada com o exercício de cargos importantes na Cidade do Porto²⁸.

Manuel de Figueiroa Pinto, F.C.R.²⁹, Contador da Fazenda do Porto, Comendador da Comenda de Santa Maria Madalena na Ordem de Cristo, Alcaide-Mor na Vila de Portel e Senhor Donatário na Vila de Porto Carreiro³⁰, *Vereador na Cidade do Porto* em 1751, 1757, de 1783 a 1785 e 1795; filho de *João de Figueiroa Pinto*, F.C.R., Comendador da Ordem de Cristo, Alcaide-Mor de Portel, Senhor do Conselho de Portocarreiro, Contador da Fazenda do Porto, *Vereador na Cidade do Porto* (1734 a 1738) e de sua mulher, D. Antonieta Joana de Azevedo de Albuquerque; neto paterno de *Rafael de Figueiroa Pinto*, Cavaleiro da Ordem de Cristo, F.S.O., Capitão de Infantaria e Contador da Fazenda do Porto e de sua primeira mulher, D. Mariana Francisca de Sousa; bisneto de outro *Vereador*, *João de Figueiroa Pinto*, Letrado, Contador da Fazenda do Porto, ofício de que foi o primeiro proprietário na

²⁶ Ver A.N.T.T. – *Desembargo do Paço M-T-M*. mç 1394.

²⁷ Ver CERNACHE, D. Henrique Leite Pereira de Paiva Távora e Cernache – *A Casa de Campo Belo: Cernaches, Senhores de Gaia-a-Grande*, “História de Gaia”, fasc. 17, p. 533 in NUNES, Ana Sílvia Albuquerque O. – *História Social da Administração do Porto:1700-1750...p. 70.História Social da Administração do Porto: 1700-1750...p. 72.*

²⁸ Ver acerca da genealogia da família Figueiroa Pinto - FELGUEIRAS GAYO, M.J.C. – *Nobiliário de Famílias de Portugal*, tomo 9, tít. Carneiros, § 40 e 42; tomo 14, tít. Figueiroas, § 8. Braga: Carvalhos de Basto, 1990.

²⁹ A.N.T.T. – *M.C.R.* Lv 01, fl. 09; Lv 03, fl. 47v – (Alvará da mercê de Fidalgo Escudeiro da Casa Real – 12 de Abril de 1756, a Manuel de Figueiroa Pinto, com 1250 réis de moradia e um alqueire de cevada, que “pelo pai lhe pertence”; já era Moço Fidalgo desde 1740 – A.H.M.P., *Lv Registo* 9, fl 424 v.).

³⁰ A.N.T.T. – *Desembargo do Paço M-T-M*. mç 1400



família Figueiroa Pinto, pelo seu casamento com D. Maria Carneiro de Barros, para quem seus pais (Rafael Carneiro de Faria e D. Justa de Barros Carneiro) o compraram; trisneto de João de Figueiroa que foi “*hum dos Cidadoins benemerito do Porto foi sobre negocios da d^a. Cid.e a Madrid*”; tetraneto de Francisco Neto de Figueiroa, que foi Procurador da Cidade do Porto ³¹.

O nome de Manuel de Figueiroa Pinto consta, pontualmente, nos róis de elegíveis a Vereador, durante 40 anos (1761-1804) com uma renda crescente que vai de 5, 6.000 cruzados a 12.000 cruzados, sempre com notas de grande “talento” para essa ocupação, por parte do Corregedor, das quais a mais relevante é a de 1784:

“capacíssimo como tem feito ver, não só no exercício deste emprego que actualmente ocupa, mas em todos que digníssimamente tem servido; sendo um dos sujeitos mais aptos para qualquer, pois que para todos tem grandes talentos, muitas luzes; erudição, boa intenção, e as mais qualidades precisas”³².

De facto, além de na sua passagem pelas coisas da governança também ter tido várias vezes no papel de Eleitor e de Informador de outros “principais” da Cidade passíveis de serem eleitos para os cargos de elite da “*res publica*” da Cidade do Porto, foi também *Provedor, Vice-Provedor e Conselheiro da Companhia do Alto Douro* entre 1757 a 1775³³. O seu mandato de Provedor na segunda Junta, manteve-se por 4 anos e o de Vice-Provedor por 10 anos³⁴.

Bento Luís Correia de Melo (Provedor)

José de Melo Peixoto Coelho Correia (Vice-Provedor)

Bento Luís Correia de Melo, F.C.R., Cav. Na Ordem de Cristo, Alcaide-Mor de Alcobaça, casado com sua prima D. Úrsula de Melo, Sr^a do Prazo de Mogofores; filho de Luís de Melo da Silva, F.C.R., Almotacé na Cidade do Porto e de sua mulher D. Margarida de Guedes Correia); genro de Luís de Melo Pereira Correia Coelho, F.C.R., Senhor do Prazo de Mogofores, Vereador no Porto em 1755 e 1761; pai de José de Melo Pereira Correia Coelho, F.C.R., Senhor do Prazo de Mogofores e Vereador

³¹ FELGUEIRAS GAYO, M.J.C. – Nobiliário de Famílias de Portugal, tomo 9, tít. Carneiros, § 40 e 42; tomo 14, tít. Figueiroas, § 8. Braga: Carvalhos de Basto, 1990. Ver também NUNES, Ana Sílvia Albuquerque O. – *História Social da Administração do Porto: 1700-1750...*p. 105,106.

³² A.N.T.T. – *Desembargo do Paço M-T-M*. mç 1400. (Róis)

³³ Ver Quadro 1.

³⁴ Ver Quadro 2.

da Cidade do Porto em 1787 e 1795³⁵ (casado com D. Josefa Engrácia Cristina de Noronha e Vilhena); avô de **José de Melo Peixoto Coelho Correia**, F.C.R. (último dos “Homens da Governança” a exercer o cargo de *Vice-Provedor* na *C.G.A.V.A.D.* na 20ª Junta – 1828-1834 – na qual José de Sousa e Melo era Deputado e Francisco de Sousa Cirne de Madureira era Provedor)³⁶.

Bento Luís Correia de Melo foi Vereador no Porto em 1752, 1759 e 1760, 1773, 1774 a 1776, 1776 a 1781 – 14 anos!. Foi um fenómeno de longevidade activa. Chegámos a pôr a hipótese de se tratar de duas pessoas do mesmo nome visto que começa a sua carreira na Governança como Almotacé em 1736, lugar que ocupa até 1739 (2 meses em cada ano); os Róis de Elegíveis informam em 1761 que é “primo e genro de Luís de Melo Pereira Correia Coelho” e que tem cerca de 50 anos. A mesma fonte em 1779 atribui-lhe 70 anos e que é pai de José de Melo Pereira Correia Coelho (inclusive no mesmo caderno informativo). Logo, temos a confirmação de que é a mesma pessoa, embora em 1784 os Informadores dos Elegíveis lhe retirem cerca de 10 anos (ressalvamos que as informações etárias são de precisão muito relativa). Confirmando a ideia de que seria o mesmo Homem da Governança, os Róis, em 1779, referem que era Vereador nesse ano e “*muito honrado e muito capacitado, porém molesto*” e em 1784 consta que “*a sua idade avançada e moléstias são os seus únicos defeitos*”. Mas, em 1786 foi ainda Almotacé em substituição daqueles a quem competia³⁷. Quando se iniciou como Vereador, mais precisamente no seu terceiro mandato, em 1761, usufruía de um rendimento de cerca de 5, 6.000 cruzados; no término da sua “carreira”, esse quantitativo tinha aumentado para o dobro.

³⁵ Acerca das informações genealógicas e de filhamentos na Casa Real, ver: A.N.T.T. – M.C.R. – Lv 1, fl. 228, Lv 22, fl. 46v, 47 (Alvarás de Fidalgos Cavaleiros, “que pelo pai lhes pertence” (com foro de 1600 réis de moradia por mês e um alqueire de cevada por dia) de José de Melo Pereira Correia Coelho e de Luís de Melo Pereira Coelho Correia, filhos de Bento Luís Correia de Melo, Fidalgo Cavaleiro e netos de Luís de Melo da Silva. Ambos com data de 22 de Dezembro de 1765)

³⁶ GAYO, Felgueiras – *Nobiliário das Famílias de Portugal*. Tomo 11, tt. Coelhos § 49, 50; Tomo 19, tt. Machados § 38; Costados, Tomo 1, fl.225.

³⁷ Na legítima ausência dos Vereadores mais velhos do ano antecedente que deveriam servir de Almotacés os meses de Novembro e Dezembro de 1786, o Senado reunido em vereação extraordinária (1786/11/27), nomeou Bento Luís Correia de Melo e Pedro Leite Pereira de Melo para servirem durante o impedimento dos Almotacés ausentes. (Ver A.H.M.P., Lv Vereações 89, fl. 288) Teria então cerca de 75 anos. Se tivermos em conta uma informação que surge nas Habilitações à Ordem de Cristo do futuro Almotacé (1758) Bernardo António Soares, em 1754, nas quais Bento Luís Correia de Melo surge com testemunha, constando que era Cavaleiro Professo na Ordem de Cristo, F.C.R., morador na Rua da Ferraria de Cima, de 50 anos de idade, em 1786 já ultrapassaria os 80 anos!



Foi *Provedor* da Companhia de 1778 a 1781, apesar das supostas “moléstias” aventadas pelo Corregedor do Porto, fazendo parte da 6ª Junta, nomeada por Carta Régia e Provisão de 5 de Janeiro de 1778.

José de Melo Peixoto Coelho Correia, foi, como anunciámos anteriormente, o último dos “Homens da Governança” a exercer o cargo de *Vice-Provedor* na *C.G.A.V.A.D.* na 20ª Junta – 1828-1834 – na qual José de Sousa e Melo era Deputado e Francisco de Sousa Cirne de Madureira era Provedor). Foi Vereador na Cidade do Porto em 1826, seguindo o exemplo dos seus maiores.

Barnabé Veloso Barreto de Miranda.

Barnabé Veloso Barreto de Miranda, F.C.R., Cav.O.C., Senhor do Morgado de Santa Marta (casado com D. Antónia Teresa Correia de Araújo, Senhora do Morgado de Cabeda), foi somente Almotacé na Cidade do Porto. Consta como elegível a Vereador nos róis de 1780-83 e 1794-96³⁸; mas nunca chegou a desempenhar essa função, embora constasse a informação em 1779 de que “era muito hábil para o emprego” e em 1793 que apenas “as suas moléstias e o ser *Provedor das Vinhas do Alto Douro* o impossibilitam” (nessa data já tinha 78 anos! – o que não o impedia de exercer cargos elevados na Companhia das Vinhas). De facto, foi Provedor desde 1781 até 1800 ininterruptamente, perfazendo nessa data 19 anos e 6 meses no exercício dessa função, sendo por isso a pessoa que mais tempo esteve no topo da Junta Administrativa (a qual passou pelo período de maior estabilidade da sua história, como referimos no 2º capítulo deste trabalho).

Além das referidas razões de relevo que, apesar de não ter chegado a ser vereador, justificam neste capítulo a referência a Barnabé Veloso Barreto de Miranda, há uma outra que se enquadra na metodologia prevista para este estudo, que é o facto de este Almotacé ter sido parente de uma família conceituada de Vereadores na Cidade do Porto. Com efeito, era pai de D. Antónia Inácia Veloso Barreto de Miranda Correia Araújo, Morgada de Cabeda em Vilar de Maçada e da Capela dos Reis Magos (filha herdeira), que casou com *José Pamplona Carneiro Rangel Baldaia de Tovar*³⁹, F.C.R., Senhor da Casa de Beire e da de Canelas, Cavaleiro não professo da Ordem do Hospital de S.João de Jerusalém, dita de Malta, Vereador na Cidade

³⁸ ver A.N.T.T. – *Desembargo do Paço M-T-M.* mc 1394.

³⁹ A.H.M.P. *Foros de Fidalgo* – obteve o Alvará de Moço Fidalgo em 29 de Maio de 1738, acrescentado a Fidalgo Escudeiro com 250 réis de moradia além dos 1000 réis de moradia por mês e um alqueire de cevada por dia “que pelo pai lhe pertence”.

do Porto de 1785 a 1787, 1795 e 1800 (filho de *João Álvares Pamplona Carneiro Rangel*, F.C.R., Vereador na cidade do Porto e descendente de várias gerações de Vereadores⁴⁰). Curiosamente, José Pamplona Carneiro Rangel Baldaia de Tovar, foi accionista de Real Companhia Velha, mas sem o número suficiente de acções para poder pertencer à Administração da mesma, o que possivelmente não estaria nos seus horizontes já que não pertence a famílias com bens tradicionais no Douro.

Gaspar Cardoso de Carvalho de Fonseca.

Duas gerações da sua família, descendente do Desembargador da Relação do Porto, *Gaspar Cardoso de Carvalho e Fonseca*, estiveram presentes no governo municipal durante o século XVIII e princípios do seguinte, personalizadas por *José Cardoso de Carvalho e Fonseca* e dois dos seus filhos: *Gaspar Cardoso de Meneses de Carvalho e Fonseca* e *Joaquim de Vasconcelos Cardoso e Meneses*.

*Gaspar Cardoso de Meneses de Carvalho e Fonseca*⁴¹, F.C.R., Provedor da Junta da Companhia do Alto Douro, Vereador na Cidade do Porto (casado com D. Maria Joana Barba); filho de *José Cardoso de Carvalho e Fonseca*⁴², F.C.R., Cavaleiro da Ordem de Cristo, F.S.O., Senhor do Prazo de Novães, Mestre de Campo de Auxiliares, Vereador na Cidade do Porto em 1756/57, 1758/59, e de 1761 a 1763 (14 anos como Vereador, além de ter sido Guarda-Mor da Saúde e Almotacé nos anos imediatos a ter sido Vereador) filho do Desembargador da Relação do Porto, *Gaspar Cardoso de Carvalho e Fonseca*, F.C.R., Cav.O.C., F.S.O., Senhor da Casa de Armamar e de sua mulher D. Ana Maria de Araújo); irmão de *Joaquim de Vasconcelos*

⁴⁰ A participação “exaustiva” da varonia de *José Pamplona Carneiro Rangel Baldaia de Tovar*, no governo municipal não deixa dúvidas. Recuemos ao seu 4º avô: João Álvares Pamplona Carneiro Rangel; pai de Manuel Álvares Pamplona Carneiro Rangel; avô de João Álvares Pamplona Carneiro Rangel; bisavô de Manuel Mateus Pamplona Carneiro Rangel; trisavô de outro João Álvares Pamplona Carneiro Rangel e de António Carlos Pamplona Carneiro Rangel da Silva; tetravô de *José Pamplona Carneiro Rangel Baldaia de Tovar*; quinto avô de Manuel Pamplona Carneiro Rangel Veloso Barreto de Miranda e Figueiroa, 1º Visconde de Beire (único que não foi Vereador).

⁴¹ Ver sobre Gaspar Cardoso de Carvalho Fonseca Vasconcelos: A.N.T.T. – *Desembargo do Paço M-T-M*. mç 1394, mç 1395, mç 1396, mç 1400; A.N.T.T. – *M.C.R.* – Lv 3, fl. 56; Lv 23, fl. 59

⁴² Ver sobre José Cardoso de Carvalho e Fonseca e o seu núcleo familiar:

– A.H.M.P. *Foros de Fidalgo*, fl. 23v. In NUNES, Ana Sílvia Albuquerque O. – *História Social da Administração do Porto:1700-1750...*p.106, 318, 331;

– CASTELLO-BRANCO, José Barbosa Cannaes de Figueiredo – *Costados das Famílias Ilustres de Portugal*, tomo 2, Braga, Carvalhos de Basto, 1990, p.144.

– GAYO, Felgueiras – *Nobiliário das Famílias de Portugal*. Costados, tomo 1, fl. 87; tomo 4, fl. 25.



Cardoso e Meneses⁴³, F.C.R., Vereador na Cidade do Porto em 1797/98, 1800/01, 1802/03 – e uma substituição em 1807 (11 anos no Poder, contando com função de Almotacé).

Gaspar Cardoso de Meneses de Carvalho e Fonseca, começou por ser Almotacé em 1780 e só viria a ser Vereador em 1790-1792, função que repetiu em 1798/99. Foi de novo nomeado em 1802, mas pediu para ser substituído, tendo-o sido pelo irmão Joaquim de Vasconcelos Cardoso e Meneses por Provisão do Príncipe Regente de 27 de Fevereiro desse ano. Que razões teria para ser escusado? Nesse ano de 1802 o Corregedor informou o Desembargo do Paço que Gaspar Cardoso de Meneses de Carvalho e Fonseca era “Provedor da Junta da Companhia do Alto Douro”⁴⁴. De facto, a sua participação na Administração da Companhia, pode ter-lhe valido em mais do que uma ocasião, a dispensa de ser englobado nos Róis de Vereadores, ou, como no caso que acabámos de observar, a escusa de ser empossado para o inerente cargo no governo municipal. Por exemplo, em 1793, quando foi englobado no referido Caderno, o Corregedor opina o seguinte:

*“É idóneo e não pode servir por ser actualmente Deputado da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro”*⁴⁵.

Perante esta informação, já não consta nos Róis para o triénio em causa – 1794-1796. Além de *Deputado*, foi também *Vice-Provedor* e *Provedor da Real Companhia Velha* entre 1785 e 1826⁴⁶, na seguinte situação:

- 1785-1788 (Vice-Provedor);
- 1789-1800 (Deputado);
- 1800-1819 (Provedor);
- 1819-1826 (Deputado até Janeiro de 1826, por ter falecido).

⁴³ Ver sobre Joaquim de Vasconcelos Cardoso e Meneses: A.N.T.T. – *Desembargo do Paço M-T-M*. mç 1394, mç 1395; A.N.T.T. - *M.C.R.* – Lv 3, fl. 56; Lv 23, fl. 59

⁴⁴ A.N.T.T. – *Desembargo do Paço M-T-M*. mç 1395.

⁴⁵ A.N.T.T. – *Desembargo do Paço M-T-M*. mç 1394.

⁴⁶ Ver SOUSA, Fernando de; VIEIRA, Francisco; DIAS, Joana – “A Administração da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-1978)”. In SEMINÁRIO OS ARQUIVOS DA VINHA E DO VINHO NO DOURO, Porto, 26- 27 Setembro 2002 – Actas. Porto: CEPESE – Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade / Edições Afrontamento, 2003, vol.1. p. 334; Ver também NUNES, Ana Sílvia Albuquerque O. – “As Elites na Governança do Porto de setecentos e o Vinho da Região Duriense”. In IV SIMPOSIO DE LA ASOCIACIÓN INTERNACIONAL DE HISTORIA Y CIVILIZACIÓN DE LA VID Y EL VINO, Haro, 13-16 Junho 2004 – Actas. (a publicar pela Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino)

No entanto, se a razão da sua dispensa foi a que aventámos, o critério parece não ter sido constante já que no longo período de tempo em que se manteve na direcção da Real Companhia Velha (cerca de 30 anos), serviu de Vereador nos mandatos referidos anteriormente, de 1790-92 e 1798/99 (3 anos), de Eleitor em 1799 e 1802, e ainda de Informador neste último ano, se bem que é um facto que nas datas em que foi Vereador da Câmara portuense era apenas Deputado na Real Companhia; só foi Provedor a partir de 1800, como já vimos. Tornou a ser nomeado para Vereador (1818 e 1824) para o que pediu e obteve sempre dispensa⁴⁷, o que nos leva a crer que a situação de Provedor seria, essa sim, impeditiva de acumulações com outras funções de grande responsabilidade.

Quando o seu nome surgiu nos Cadernos de Vereadores pela primeira vez, em 1774, tinha cerca de 30 anos e 3.000 cruzados de renda; na altura em que foi Vereador já teria 7.000 cruzados de rendimento, situação que manteve até 1804, data da última notícia na mesma fonte⁴⁸.

Francisco de Sousa Cirne de Madureira.

Francisco de Sousa Cirne de Madureira era filho de *José de Sousa Cirne de Madureira* (ou José Cirne de Sousa de Madureira , F.C.R.⁴⁹, F.S.O⁵⁰, Senhor da Honra de Guminhães⁵¹, Capitão de Infantaria no Regimento da Cidade do Porto⁵², Vereador na Cidade do Porto de 1783 a 1785 ; de 1787 a 1790; de 1792 a 1794; 1797/98, 1801/02 (9 mandatos) e Almotacé e guarda-mor da saúde nos anos subsequentes; neto de *Francisco Diogo de Sousa Cirne de Madureira*,

⁴⁷ Em 1818 foi substituído por Francisco de Sousa Cirne de Madureira, por “justo impedimento”. In A.H.M.P. – *Lv Vereações* 101 fl. 172v; em 1824 foi substituído por D. António de Amorim da Gama Lobo. In A.H.M.P. – *Lv Vereações* 103 fl. 310v.

⁴⁸ A.N.T.T. – *Desembargo do Paço M-T-M*. mç 1394, mç 1395, mç 1396, mç 1400.

⁴⁹ A.N.T.T. – *M.C.R.* – Lv 1, fl. 56v; Lv 22, fl. 70 – José de Sousa Cirne de Madureira recebeu o Foro de Fidalgo Cavaleiro em 05 de Outubro de 1757 – consta que era natural da Cidade do Porto, filho de Francisco Diogo de Sousa Cirne de Madureira , F.Cav. C.R., e neto de Francisco de Madureira Cirne de Sousa e Azevedo. (Extracto do Alvará Régio da mercê de Fidalgo Cavaleiro – José de Sousa Cirne (e também o seu irmão Francisco de Sousa Cirne) recebe o foro de Fidalgo com 1600 réis de moradia e um alqueire de cevada por dia “que pelo dito seu pai lhe pertence”)

⁵⁰ S.C. Resende , Acervo D. Nondina de Castro – *Lv FSO* , fl 106 – consta que José Cirne de Sousa (apelidos com ordem trocada, o que é normal), era natural do Porto, (filho de Francisco Diogo de Sousa Cirne) – F.S.O. no ano de 1756.

⁵¹ A.N.T.T. – *Desembargo do Paço M-T-M*. mç 1394 (1796)

⁵² A.N.T.T. – *Desembargo do Paço M-T-M*. mç 1394 (1774)



(F.C.R., Sucessor nos Morgados de seu Pai⁵³, obtém em 1824 um “alvará de mercê de tratamento de Senhoria, atendendo à maioria do agraciado, que, por isso, não podia ter exercício do seu foro”⁵⁴. Foi Vereador na Cidade do Porto em 1750, 1754, 1760 e Almotacé 6 mandatos); bisneto de outro *Francisco de Sousa Cirne de Madureira* (F.C.R., Mestre de Campo de Auxiliares do Porto⁵⁵, Cavaleiro da Ordem de Cristo, Senhor do Morgado e Honra de Guminhões, Vereador na Cidade do Porto de 1727 a 1729⁵⁶).

Francisco de Sousa Cirne de Madureira, fazendo parte da 4ª geração de Vereadores desta família, já em inícios do século XIX, surge arrolado para o triênio de 1805-1807, filho do acima mencionado *José de Sousa Cirne de Madureira*, já como F.C.R., morador na Cidade do Porto, com 21 anos de idade e “herdeiro da Casa de seu pai, José Cirne de Sousa”⁵⁷, mas o Corregedor entendeu que “ainda não tem idade e prudência para servir”⁵⁸. De qualquer forma o Senado foi reconduzido com o mesmo elenco de 1803 a 1808, e Francisco de Sousa Cirne de Madureira teve oportunidade de ser Vereador mais tarde, em 1811, situação que repetiu em 1815, em 1819 e em 1823, prolongando por cerca de mais um quarto de século a presença Sousa Cirne de Madureira no governo municipal⁵⁹.

⁵³ A.H.M.P. – *Lv Chapas*, nº 2. fl. 322v – Registo no Livro das Chapas da Câmara da Cidade do Porto, em 1755 do Alvará de Fidalgo Cavaleiro de Francisco Diogo de Sousa Cirne de Madureira, natural do Porto, filho de Francisco de Sousa Cirne.

⁵⁴ A.N.T.T. – *M.C.R.* – *Lv* 11, fl. 249v; *Lv* 25, fl. 159 – Francisco Diogo de Sousa Cirne de Madureira “...pela sua maioria não pode ter exercício do seu foro como lhe competia pela sua qualificada ascendência; há por bem de lhe fazer mercê do tratamento de Senhoria e que tenha e goze de todas as honras e prerrogativas que gozão e tem gozado todos os Moços Fidalgos com exercício na Sua Casa Real sem embargo da Lei em contrário”

⁵⁵ A.H.M.P. – *Lv Chapas*, nº 2. fl. 322v (consta ser Fidalgo da Casa Real e o ofício nas Armas); Francisco de Sousa Cirne Soares de Madureira e Azevedo, chegou a ser nomeado para Vereador em 1703, mas pediu dispensa por “ser Cappitam de Infantaria do Terço pago da guarnição desta cidade”, pelo que foi substituído pelo Vereador Francisco da Silva Malafaia de Vasconcelos – A.H.M.P., *Lv Registo* 6, fl 120, 120v.

Acerca da genealogia da família Sousa Cirne ver GAYO, Felgueiras – *Nobiliário das Famílias de Portugal*. Tomo 12, tt. Cirnes

⁵⁶ NUNES, Ana Sílvia Albuquerque O. – *História Social da Administração do Porto:1700-1750...* p.67, 315, 328 e Quadro Geral da Elite dos Oficiais da Cidade do Porto – 1700-1750.

⁵⁷ A.N.T.T. – *Desembargo do Paço M-T-M*. mç 1395 (1804)

⁵⁸ A.N.T.T. – *Desembargo do Paço M-T-M*. mç 1395 (1804)

⁵⁹ Respectivamente : A.H.M.P., *Lv Vereações* 99 fl. 38, 38v; *Lv Vereações* 100 fl. 125v, 126; *Lv Vereações* 102 fl. 1, 16, 20v; *Lv Vereações* 103 fl. 162.

Foi *Provedor* da Companhia G.A.V.A.D. em 5 Juntas⁶⁰:

- 15ª Junta – de 1819 a 1824;
- 16ª Junta – de 1824 a 1826;
- 18ª Junta – 1828 (nomeada por Carta Régia e Provisão de 28 de Abril de 1828, termina com a nomeação de nova Junta em 16 de Maio do mesmo ano devido aos acontecimentos políticos ocorridos na Cidade do Porto).
- 19ª Junta – 1828 (serviu de 16 de Maio de 1828 a 2 de Julho do mesmo ano).
- 20ª Junta – de 1828 a 1834 (designada a 2 de Julho de 1828, aquando da entrada das tropas miguelistas na Cidade do Porto).

Francisco de Sousa Cirne de Madureira foi o último *Provedor* da *Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro*. A partir de 1834, passou a haver um *Presidente* no topo hierárquico da “*Administração da Companhia dos Vinhos do Porto*” (1834-1838)⁶¹.

3.1 - *Vice-Provedores da Real Companhia Velha*

Foram apenas dois, os Vereadores da Cidade do Porto, que exerceram somente o cargo de *Vice-Provedor* sem ter acumulado com o de *Provedor*.

Referimo-nos a:

- José de Sousa e Melo;
- José de Melo Peixoto Coelho Correia.

José de Sousa e Melo.

José de Sousa e Melo, foi Vereador por mais de 25 anos quase ininterruptamente, facto importante que invoca quando solicita ao Rei D. Miguel o título de Barão de Cedofeita, além de salientar o seu papel na Administração da Real Companhia Velha.

José de Sousa e Melo era filho de João de Sousa e Melo, Almotacé em 1758, que “*serviu na Alfandega desta cidade de Recebedor do Consulado, Dois por Cento, Comboio, e do Subsídio Militar*”, (funções depois prosseguidas por José de Sousa e Melo durante 25 anos)⁶², Sargento-Mor, professo na Ordem de Cristo e Familiar do número do Santo Ofício (casado com D. Bernarda Joana de Sá e Melo).

⁶⁰ Informações elaboradas com base em SOUSA, Fernando de – “A Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-1978)”... vol.1. p. 320-335. ; Ver quadro 1 e 2 deste trabalho.

⁶¹ Ver 1º capítulo deste trabalho e início do 3º.

⁶² I.A.N.T.T. – *Ministério do Reino*, mc 811, cx 929



Em 1798, obteve o Alvará de Fidalgo Cavaleiro da Casa Real ⁶³ para o que tinha, além de outro as pectos, invocado a situação de “*Deputado da Junta do Alto Douro*” (só viria a ser Vice-Presidente da mesma em 1814). Foi empossado como Vereador em 1803 até 1808.

Nos seus dados particulares, fornecidas por pessoas das “principais” da cidade, no caso do Porto, fidalgos da Casa Real, experientes no governo municipal, e que atestam sobre o seu perfil, consta, em 1804, que é:

- «*Fidalgo da Casa Real; Comendador da Ordem de Cristo; morador na cidade do Porto; 55 anos de idade; renda de cerca de 12.000 cruzados; Vereador “actual que serve optimamente”*» ⁶⁴.

Mas mais importante na carreira municipal de José de Sousa e Melo, seriam ainda os anos vindouros nos quais seria vereador até 1832, com pouquíssimos hiatos (v.g. uma fuga da cidade aquando das Invasões Francesas) tendo exercido ao todo 25 mandatos !!! ⁶⁵.

Na Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, fez parte da Administração da Junta, tendo exercidos cargos de Deputado e Vice-Provedor, tendo como datas-limite :1785-1788; 1800-1826; 1828-1834; estritamente como Vice-Provedor serviu de 1814 a 1819.

Devido aos relevantes serviços prestados à Cidade do Porto e ao Reino, José de Sousa e Melo pede ao Rei o Título de Barão de Cedofeita em duas vidas⁶⁶.

Não consta que alguma vez tenha havido um Barão de Cedofeita. (Mais tarde, em 1869 houve um Visconde, depois elevado a Conde em 1875, mas era um emigrante, Henrique Coelho de Sousa⁶⁷).

A carreira deste Homem da Governança foi ascendente e para tal lhe valeram os cargos que desempenhou, inclusivamente o de “*Deputado da Junta do Alto Douro*” e os municipais, nos quais não se encontra par na sua longevidade⁶⁸.

⁶³ I.A.N.T.T. – *Mordomia da Casa Real*, Lv 25, fl.6.

⁶⁴ I.A.N.T.T. – *Desembargo do Paço M-T-M.*, mç 1395

⁶⁵ A.H.M.P. – *Lv Vereações 98*, fl. 45 – consta que José de Sousa e Melo fugira da cidade do Porto em 1808 e fora substituído como Vereador por José Pamplona Carneiro Rangel em 4 de Julho do mesmo ano.

⁶⁶ I.A.N.T.T. – *Ministério do Reino* – mç 811, cx 929

⁶⁷ ver a este respeito, VASCONCELOS, Francisco de – *A Nobreza do Século XIX em Portugal*. Porto: Centro de Estudos de Genealogia, Heráldica e História da Família da Universidade Moderna do Porto, 2003. (Estudos de Genealogia, Heráldica e História da Família), p 202.

⁶⁸ A biografia de José de Sousa e Melo, baseia-se num trabalho mais detalhado da minha autoria; ver em breve: NUNES, Ana Sílvia Albuquerque O. – JOSÉ DE SOUSA E MELO: Percurso de um Homem da Governança da Cidade do Porto, no prelo, a publicar na *Revista de Ciências Históricas*. Porto: Universidade Portucalense...

José de Melo Peixoto Coelho Correia.

José de Melo Peixoto Coelho Correia foi o último dos “Homens da Governança” a exercer o Cargo de Vice-Provedor na C.G.A.V.A.D. na 20ª Junta – 1828-1834, na qual José de Sousa e Melo era Deputado e Francisco de Sousa Cirne de Madureira era Provedor.

Pertenceu a uma família conceituada de Vereadores e era neto do Provedor da C.G.A.V.A.D. Bento Luís Correia de Melo pelo que o incluímos no respectivo *item*⁶⁹.

3.2 – Os Presidentes do Conselho de Administração da *Companhia dos Vinhos do Porto (1834-1838)* e da *Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1838-1843)*.

Alguns nomes de Presidentes do Conselho de Administração das duas fases referidas da história da Real Companhia Velha, sugerem uma ligação de parentesco com famílias de Vereadores, caso de José Taveira Pimentel de Carvalho, e de João Teixeira de Melo, respectivamente com as dos Vereadores António Joaquim de Mesquita Pimentel de Carvalho Azevedo (e seu irmão Manuel António de Mesquita Pimentel de Carvalho) e Carlos Cabral de Távora Teixeira de Melo (e seu filho Carlos José Teixeira de Távora e Melo). No entanto, não disponho de documentos que possam assegurar esta hipótese.

3.3 - O Presidente da Direcção da *Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1843-1855)*.

As quatro Direcções que a Companhia teve no período acima referido, foram presididas pela mesma pessoa; referimo-nos a **João da Silveira Pinto da Fonseca**, 2º Visconde da Várzea de Abrunhais que esteve ligado familiarmente a Vereadores, embora de forma remota. No entanto, tem interesse apontar alguns dados da sua biografia, já que encerra a data-limite do nosso trabalho – 1855 ;

João da Silveira Pinto da Fonseca.

João da Silveira Pinto da Fonseca, Visconde da Várzea, (casado com D. Maria Antónia Taveira de Sousa Lira e Meneses, 2ª Viscondessa de Guiães); filho de



Bernardo da Silveira Pinto da Fonseca, 1º Visconde da Várzea de Abrunhais (casado com sua prima D. Mariana da Silveira Pinto da Fonseca), o qual é primo co-irmão de António da Silveira Pinto da Fonseca Teixeira Coelho, 1º Visconde de Canelas, e de Francisco da Silveira Pinto da Fonseca, 1º Conde de Amarante (pai de Manuel da Silveira Pinto da Fonseca Teixeira Coelho, 1º Marquês de Chaves, 2º Conde de Amarante).

Ora, é a relação de parentesco de João da Silveira Pinto da Fonseca com António da Silveira Pinto da Fonseca Teixeira Coelho, seu primo em segundo grau, que justifica a afirmação de existência de parentesco com pessoas ligadas ao governo municipal, já que este foi incluído nos Cadernos de Vereador em 1797-99 e 1803-05 e arrolado para Vereador em 1805-1807. Era Fidalgo da Casa Real, “*Deputado da Junta da Companhia das Vinhas*”, e “*não está em condições de servir porque além de ser Tenente Coronel de Milícias de Vila Real, não é natural desta cidade*”⁷⁰. De facto, pertencia a uma família de Vila Real, mas, quanto à sua “*capacidade*”, a História veio a comprová-la quando foi Presidente da Junta Provisional do Governo Supremo do Reino. Um aspecto que reforçou a ligação de António da Silveira Pinto da Fonseca Teixeira Coelho, 1º Visconde de Canelas, aos governantes municipais, foi o seu casamento com D. Maria Amália Pamplona, filha do Vereador José Pamplona Carneiro Rangel de Tovar⁷¹, e neta de Provedor da Real Companhia Velha, Barnabé Veloso Barreto de Miranda.

João da Silveira Pinto da Fonseca, foi Presidente da Direcção da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, que terminou o seu mandato em 1855, data limite deste trabalho.

⁷⁰ Opinião do Corregedor da Comarca. In A.N.T.T. – *Desembargo do Paço M-T-M*. mç 1394, mç 1395.

⁷¹ Sobre este parentesco ver: PINTO, Alexandre de Sousa – *Pamplona Rangel Senhores de Beire e a descendência dos Viscondes de Beire*. Apontamentos coligidos em Janeiro /Fevereiro de 1983, polítipado, 1983; António da Silveira Pinto da Fonseca Teixeira Coelho, foi o 1º Visconde de Canelas (1823) e era irmão do 1º Conde de Amarante (1811), Francisco da Silveira Pinto da Fonseca, igualmente militar. Cf. Títulos de Nobreza em VASCONCELOS, Francisco de – *A Nobreza do Século XIX em Portugal*. Porto: Centro de Estudos de Genealogia, Heráldica e História da Família da Universidade Moderna do Porto, 2003. (Estudos de Genealogia, Heráldica e História da Família). ISBN 972-8682-17-4, p. 182, 197



Historinhas de Galegos no Douro

António Cabral *

Esclarecimento

Nestas historinhas de galegos a quem o Douro muito deve manterho, quanto à estrutura diegética, o que me foi contado sobretudo pelos meus pais, quando eu era ainda criança, e que numas curtas férias de Entrudo, passadas com a minha mulher em Castedo do Douro (8-13, Fevereiro, 2002), relembro com a minha irmã que me aviva a memória. Emprego algumas palavras não portuguesas tal como sempre as ouvi; e outras ainda que fazem parte da fala regional. Acrescento que no Douro, desde meados do século XVIII até princípios do século XX, os galegos eram empregados nos trabalhos mais duros, razão por que, segundo me contou Isaac Estravis, na sua aldeia natal, perto de Ginzo de Lima, as mães, quando se querem fazer obedecer pelos filhos pequenos, ainda hoje dizem: faz isto, se não boto-te ao Douro. Entravam pelas bandas de Montalegre e de Chaves, donde também vinham alguns homens, o que explica que certas historietas, a começar logo pela primeira (de três tenho eu conhecimento e Bento da Cruz regista-as no seu livro "Histórias da Vermelhinha" de 1991), aí se tenham divulgado, com variantes.

Estima-se que a colónia galega atingiu cerca de 40% dos trabalhadores diários, sobretudo nas vindimas. Nos roteamentos ou saibramentos os nossos vizinhos demoravam-se mais. Muitos acabaram por se radicar e ainda hoje há famílias de ascendência galega reconhecida. Havia trabalhadores doutras proveniências:

* Professor, Escritor e investigador.

montanheiros (das zonas montanhosas a norte do rio), *longroivos* (de Longroiva – os que vinham das montanhas a sul), *vareiros* (da zona de Ovar) e minhotos, etc. A presença vareira e minhota foi-se diluindo. Repare-se porém nesta sugestiva quadra popular:

A Régua era bonita,
se não tivesse dois erros:
passeada de vareiros,
ladrihada de galegos.

Quanto às historinhas, uma nota sobre o começo. A uma senhora de Lagoaça (Freixo de Espada à Cinta) ouvi a seguinte versão: “Era uma vez vint’once galegos como vint’once burros e o mais pequeno era com’a mim”. Perguntei por que é que os galegos eram comparados a burros e ela (Amélia Figueira, agora em 2004 com 98 anos, disse-me prontamente: “Então não vê? Eram grandes como burros. Só um é que era pequeno”. Tal interpretação não invalida a que pode deduzir-se destas facécias em que a esperteza dos nossos vizinhos deixa algo a desejar, o que de resto coincide com anedotas que ouvi em outras regiões de Espanha. A passagem relativa aos galegos que só sentem as suas pernas à base de pancada, tem também outra versão em Lagoaça. A estúrdia é dada logo no início da narrativa, quando os galegos (desistindo da contagem porque o contador, não se contando a si, era incapaz de acertar com o número) pediram a um português que os contasse. Este, postando-se à entrada da ponte, propôs aos galegos que fossem passando, um a um, enumerando-os à bordoadá, até ao número trinta e um (vint’once).

Em “Cantares Galegos”(1863) Rosalía de Castro fez-se eco do que ela julga uma injustiça e aconselha: “Castellanos de Castilla, / Tratade bem ós galegos”. A Galiza anedótica de Portugal tem sido o Alentejo, o que num caso e noutra, significando uma graça étnica bem mordaz, acaba por se converter num sorriso folclórico.

1. Caíram todos ao rio

Era uma vez vinte e cinco galegos como vinte e cinco burros que traziam vinte e cinco palos como vinte e cinco traves. Atraídos pela fama de boa chelpa para os que trabalhavam nas vinhas do Douro, largaram por montes e vales, chegando em pleno Inverno, tempo de podas. Ao pé do rio, depois de tão longa caminhada, lembraram-se de verificar se algum deles teria ficado para trás e o mais corpulento, com ares de chefe, pôs-se a contar os do rancho, um a um. Só contava vinte e quatro e disse:



– Falta um.

Voltou a contar, mas como não se contava a si próprio,

– Conho!– disse. – Onde se terá metido o nosso companheiro?

Puseram-se todos a magicar e a procurar por ali. Até que o matulão se debruçou numa ponte.

– Vinde cá, rapazes, vinde ver. O nosso companheiro está no rio. Temos de o ir, buscar, se não afoga-se.

Um a um, olharam todos para baixo e, como cada qual via a sua imagem na torrente, concordaram.

– Conho! E como havemos de lá ir?

– Fácil – alvitrou o chefe. – Eu penduro-me da ponte. Tu desces por mim abaixo e agarras-te aos meus pés, aquele desce também por nós e agarra-se aos teus e assim por diante – ia dizendo e apontando. – O raio da ponte é altarica, é, mas nós somos valentes e havemos de chegar à água.

Meu dito, meu feito. Estava o cordão formado, quando o do topo, estafado de aguentar com tanto peso, disse aos outros:

– Esperade aí, companheiros. Vou cuspinhar nas mãos que já me começam a esticar e a doer.

Desligou-se do bordo da ponte e caíram todos ao rio, chape, chuuu. Lá conseguiram sair, depois de muito batalhar e estenderam-se no areal a secar ao pouco sol que restava da tarde. Estava frio e, como se aproximava a noite, foram à cabana dum pescador e pediram-lhe um agasalho, fosse o que fosse, para dormirem ali perto, debaixo dum salgueiro. O pescador, que sim-senhor e mais que também, emprestou-lhes uma rede de pescar, já velha e esfiapada. Agradeceram muito e lá foram à soneca.

Que frio fai lá fora

Aquela noite ficou na história do Douro como das mais frias de que há memória. Os homens regelaram até ficarem inteiriçados. Um deles, a certa altura, meteu um dedo num buraco da rede e cantarolou:

– Que frio fai lá fora!

Os restantes, idem, aspas, e começaram a encostar-se uns aos outros, à procura de alguma quentura que por ali andasse perdida. Ouviam-se então ruídos, como se foram de castanholas. Os próprios sonhos ficaram encodados. De manhã, mal

acordaram aos primeiros raios de sol, queriam erguer-se, mas não podiam. E, quando iam para falar, a água não corria. Até que o pescador passou pelo sítio e um deles, a quem a luz tinha conseguido entrar na boca, lá se fez entender:

– Ó meu senhor, faça a esmolinha de me dizer quais são as minhas pernas, pois quero-me levantar e não acerto com elas.

O pescador, que ia com um fueiro na mão, não teve outro remédio senão malhar a bom malhar nas pernas do suplicante.

– Vos também quereis?

– Se faz favor.

– Estas são as minhas pernas. Muito obrigado, patrón – gaitou o primeiro.

– E estas as minhas. E estas as minhas.

Repetiam-se uns aos outros, como se estivessem a ser desembruhados. O pescador ria-se a bom rir, enquanto eles iam arribando, tem-te-não-caias. E, depois de codearem, foram-se dali à procura de trabalho que não custou a arranjar, pois eram sãos como peros e tinham boa cara. Etc.,etc.,até que chegou o Verão e o trabalho começou a escassear. Continuavam unidos, porém. Para o que desse e viesse.

2. Amaruchar amarucham

Um dia, iam de uma aldeia para outra e sentiram fome. Viram um portuguesito que estava a varejar umas noqueiras e lá lhes pareceu que eram pessegueiros. Regulavam mal da cabeça, tal a larica e a sede que deles se tinham apoderado. O mais afouto e reguila, o tal que contava os outros e não se contava a si, atreveu-se a pedir alguns pessêgos para ele e para os companheiros.

– Por favor, patrón. Díós le pagará.

O portuguesito espreitou o furo e descobriu uma oportunidade de descascar as nozes sem qualquer trabalho da sua parte. E disse:

– Muito bem. Ides encher a barriguinha dos melhores pêssegos que há no mundo e arredores. Nunca os ireis esquecer. Acreditais?

– Acreditamos.

– Ora vinde. Tendes aqui dois cestos cheios e ali outros dois ainda vazios. Podeis comer à vontade, mas com uma condição: papais a polpa sumuda, tanta quanserdes, mas os caroços deitai-los nos cestos vazios, que é para eu os voltar a semear. E o que é certo é que os galegos, que já só viam pêssegos



à sua frente, caíram facilmente na esparrela. Puseram-se então a manducar desalmadamente e comentavam, fazendo carantonhas a cada dentada:

– Amaruchar amarucham, mas pessêgos son¹.

A raposa

A paparoca deu-lhes para se endiabrarem e, quando já iam nas andadeiras, atoparam à beira .do caminho uma .raposa morta e entourida. Miraram-na bem, miraram, e deu-lhes para descarregar sobre ela as fúrias e desnortes provocados pelo sumo azedo que lhes ardia no estômago, tanto mais que raposa, inchada como estava e peludeca, lembrava-lhes um bombo da festa dos Lázarus em Verín. Travou cada qual de seu palo e zabumbaram nela forte e feio. A cada pancada, a saltapocinhas ora se virava para um lado ora para o outro, saltando mesmo ao ar. E eles, enraivecidos:

– Reviva que não reviva, levar há-de as levar.

3. Um mal nunca vem só

Redra de borla

Foi quando o reguila teve a ideia de se dividirem em três grupos a que deram os nomes de Grupo de Baixo, Grupo do Meio e Grupo de Cima.

O Grupo de Cima rumou a um povoado encavalitado na montanha onde decorriam os trabalhos da escava, serviço que consiste em abrir uma meia cana ao longo de cada bardo de videiras, a fim de aliviar estas de ervas daninhas e facilitar a adubação, com a terra mais permeável à chuva. Um lavrador contratou o grupo que, uma vez executada a tarefa, quis receber logo o dínheirinho. Como o lavrador se escusasse do pagamento imediato, alegando que só depois de vender o vinho é que estava em condições de o fazer, a malta reuniu-se e, depois de acalorada discussão, deliberou o seguinte: pegar cada um de sua enxada, irem todos à vinha do espertalhão e desfazerem a escava. Isto, passados meses, já na terra crescia o farto ervaçal de Abril. A sede de vingança era grande e meteram mãos à obra. O lavrador soube, foi ver de longe e esfregou as mãos de contente.

– Olha, olha: estão-me a fazer a redra de borla!

¹ Amaruchar – amargar.

A azeitona

O Grupo do Meio foi dar a uma aldeia em cujos terrenos ladeirentos abundavam olivais. Facilmente encontrou patrão que, mirados e remirados os farsolas, logo propôs trabalho no varejo das oliveiras e apanha da azeitona. Que sim-senhor, anuíram imediatamente. O mês de Dezembro corria friorento, com algumas rajadas de vento que faziam cair a azeitona, a qual, uma vez no chão, ficava cozida e recozida com a geada. Apenas chegaram ao olival, nuestros hermanos, porque tal azeitona lhes abria o apetite, começaram a manducá-la como viam fazer aos tordos,

– e estes bem gordinhos e ligeiros que andam.

O patrão, que não era trouxa, interveio, recomendando que comessem à-vontadinha, mas deixando cada um seu montinho de carunhas em cima duma lájea. E eles, agradecidos:

– Pró céu vá o fidargo.²

Ao fim do primeiro dia de labuta, o dono saiu-se-lhes com esta, cofiando a barbicha:

– Bom, temos de fazer contas.

Olhou para os montículos de carunha e disse:

– Segundo os meus cálculos, vós ainda me deveis dinheiro, pois cada azeitona vale um tostão.

E eles, meio azoïnados:

– Prò inferno vá o fidargo.

E desandaram com o rabo entre as pernas.

Cachaplim plim

Desciam por um caminho de cabras e assomaram a um fragão donde se contemplava, a meio da encosta fronteira, um povoado que lhes chamou a atenção. Fosse da graça que acharam a tanta janela e cal reluzente, sinal de conforto, fosse da grandeza que respirava o solar duma quinta, mais abaixo, decidiram romper o acordo de trabalhar para o fidargo das azeitonas e puseram -se em marcha para a outra banda. Quem se muda Deus o ajuda, ora pois.

² *Fidargo* – fidalgo.



Ao chegarem ao rio, viram um barco e um deles gritou ao barqueiro que fosse buscá-los depressinha,

- si non...
- Se não?! Se não quê, seu galego?
- Si. non... quedamos por acá.
- Ah!

E partiram, tendo de pôr os tlíntamos a dobrar por causa da urgência. Já no outro lado foi o bom e o bonito. Queria o homem do barco marcá-los, antes de regressar, e arremessou contra o mais chibante uma joga do rio que lhe foi bater em cheio na tola. Aferroados, os galegos ripostaram, pegando no que por ali tinham à mão: torrões de lamiça que primeiro boleavam, disparando-os em seguida.

Ora, à noite, os galegos contaram na taberna que os bólides iam direitinhos à fucinheira do portuguesito,

- cachaplás, plás!,

deixando-lha tão preta como a dum carvoeiro.

E, durante a ceia, o portuguesito contou à mulher que na refrega apanhava as jogas da margem, umas reboludas, outras esquinudas, certas como zagalotes, atirando-as à testa de cada um dos bisnaus, a qual ficara em papas e a esguichar sangue.

- Cachaplim, plim. Era cacho como nabo.

4. A rata sábia

O Grupo de Baixo ficou-se por uma quinta à beira-rio onde, de oito em oito dias, passava o barco rabelo da carreira que levava e trazia o correio. Quando, uma noite depois da ceia, estavam num terreiro a dançar a muiñeira, apareceu o feitor a entregar uma carta a um que se chamava Cortes, Xosé Cortes. Este leu, releu, e começou a dar pulos de contente.

- Tenho mais um hijo! - exclamou.

Então um dos compañeros abeirou-se com passinhos calculados, tocou-lhe no ombro e disse-lhe à puridade:

- Ó boizana, tu estás aqui, passa dum ano, a tua mulher tem um filho e não dás conta de que o filho não é teu?
- Como no? Então quando uma vaca tem vitelos estes não pertencem todos

ao dono da vaca? Deixa-te de malandrices. O que tu tens é dor de cotovelo – concluiu, pondo-se a dançar ao toque da gaita de foles.

Ninguém teve coragem de se rir. Este Xosé era um pobre diabo, um bom-serás que não se metia com ninguém e gostava de dar uma ajudinha fosse a quem fosse. Todos no grupo o estimavam, tendo às vezes pena dele. Contava-se que andava há muito tempo desejoso de vir trabalhar para o Douro e, se mais cedo não veio, foi porque a sua mulher se opusera. Mas, como o tempo dá mais voltas do que um cachorro ao qual o rapazio chega aguarrás ao traseiro, a mulher começou a amaciar e um dia quase o impontou. A carta sobre o nascimento de mais um hijo dá a entender alguma coisa.

Contudo nos tempos em que a mulher precisava mesmo do marido e lhe bombardeava os ouvidos por dá-cá-aquela-palha, vinha ele um dia de Verín onde alguém lhe metera dentro bichinho luzidio e disparou, logo à porta de casa, na sua inocência tão límpida como sonhadora:

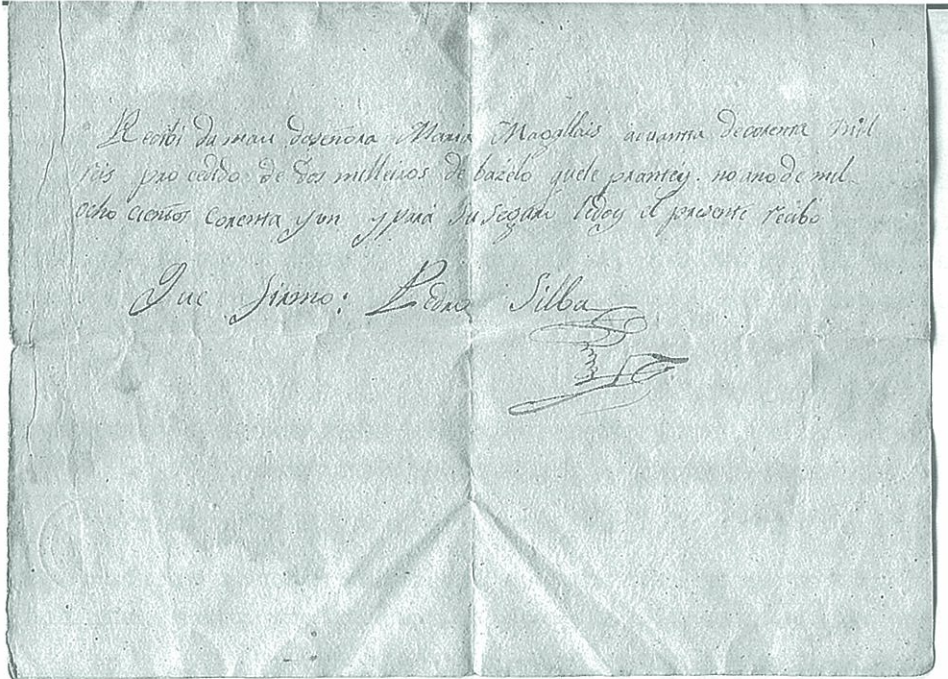
- Vou-me até ao Douro ganhar rios de dinheiro.
- Vais aonde? – perguntou a cara-metade.
- Ao Douro, para as vinhas, que agora é tempo das escadavadas³ e lá pagam a bom pagar.
- Quem to disse?
- Disseram-me. Não te metas. Vou com uma roga. Amanhã ao meio dia temos de nos juntar em Chaves.

E a mulher, que não era maldosa, não senhor, moendo e remoendo girassóis:

- Pois vai, seja feita a tua vontade, mas desde já te aviso: os caminhos andam cheios de ladrões. E se te roubam? Se te roubam o saco da merenda e ainda por cima tens de beijar o cu ao ladrão? Pode ser. Pode ser.

E o Cortes empertigado, cheio de luas:

- Já te disse: vou ganhar muita bagalhoça para ver se a nossa casa arriba. A mulher cedeu. Logo de madrugada, o marido partiu com um lódão enfiado num saco sobre o ombro. Pouco depois, ela saiu também, vestida de homem, seguindo por um ata-lho. Percorrida obra de meia légua, o Cortes tem um mau encontro.
- Ponha já no chão o saco e o fueiro – bradou-lhe um corpanzil encapuzado.



Ele obedeceu, claro.

– Mas...

– Nem mas nem meio mas, seu vagabundo, ganancioso e homem sem vergonha. Volte para ao pé da sua mulher, que é aí o seu lugar. Mas antes – disse o encapuzado, baixando as calças, – antes, faço-lhe o favor de me dar um beijo no cu. Venha depressinha.

E ele obedeceu novamente, desta vez sob a ameaça dum marmeleiro. Até lhe parecia que era o marmeleiro a falar. Ao beijar o cu ao figurão, não é que este lhe descarrega uma trovoada de ventos mal cheirosos?!

E assim teve de regressar. Já em casa, a mulher recebeu-o sorridente.

– Então?

Foi obrigado a contar. Sucedera, tintim-por-tintim, como ela tinha previsto. Almoçaram e acalmaram. A Xosefa, de quando em vez, dava uns suspiros consoladinhos. Aí ele começou a ficar desconfiado. Até que a rata sábia confessou. Fora ela que se lhe atravessara no caminho. Ela, sim, conduzida pelo Anjo da Guarda. Então ele, com uma candura sonsinha, concluiu:

– Bem me pareceu, mulher, que aquele peido cheirava às berças da nossa horta.

5. As chouriças doces

Ao fim duns tempos, juntaram-se os três grupos porque já tinham saudades uns dos outros. Foram dar a uma aldeia onde se distribuíram por quatro casas de lavoura. A um rancho numa delas deram-lhe chouriças doces com aguapé. Comeram, comeram e tanto gostaram que pediram à patroa-nai⁵ que lhes ensinasse a fazer petisco tão saboroso. Disse ela que sim, mas só quando acabassem de plantar o bacelo que um deles tinha ido mercar à feira de Alijó e que aliás não parecia nada mau,

– pois não, senhor Silva?

– É muito bom, minha senhora – respondeu o interpelado que já arranhava umas coisitas de português. – A propósito, vou le dar o recibo.

E deu-lho para a mão. O qual, como curiosidade, aqui se transcreve:

*“Recibi da mau dasenora Maria Magalhais acuantia de corenta mil reis pra cedida de dos milleiros de bazelo quele prantey no ano de mil ocho cientos corenta y un y para su seguro ledoy el presente recibo. Que firmo: Pedro Silba”.*⁶

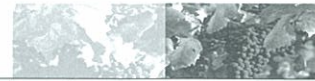
A patroa serviu, depois da aguapé, uma rodada de vinho, a pensar que, se o seu casal ia progredindo, isso também se devia a quem para ela trabalhava. Os galegos eram de facto bons operários, mormente no serviço mais penoso dos roteamentos, e ela aparecava-os com as tais chouriças doces. Logo que os homens terminaram a safra do plantio, Maria Magalhães ensinou-lhes o segredo das chouriças.

– É assim, tomaí lá tento – disse: – dá-se ao reco, durante três dias, sopas de mel, isto é, três dias antes da matança. Depois é só fazer as chouriças como as outras e pô-las ao fumo. Os galegos ouviram e no dia de feira trouxeram para o barracão onde pernoitava a malta dos vinte e cinco um berrão taludo. Mas, como o berrão berrava, o chefe disse:

– Não dormirá connosco, pois durante a noite precisamos de descanso e cheirinho de alfazema.

⁴ *Patroa-nai*; mãe.

⁶ “Recebi da mão da senhora Maria Magalhães a quantia de quarenta mil reis pela cedência (venda) de dois milheiros de bacelo que lhe apresentei (entreguei) no ano de mil oitocentos e quarenta e um, e para sua segurança dou-lhe o presente recibo. Que firmo: Pedro Silva”. Prantei (verbo prantar) usa-se no Douro com o sentido de apre- sentei, dei, entreguei.



E foi pô-lo numa lojinha ao lado que, como o barracão, tinha sido alugada ao prior da freguesia, a um preço baixo, simbólico – acrescentara ele, – pois, sendo os galegos bons cristãos, mereciam tal favor.

Tudo nos conformes. Trataram a alimária, segundo a receita, mataram-na, fizeram a desfeita e para as chouriças de mel aproveitaram as tripas, cheias como estavam, pois.

Antes de as porem nas varas do fumeiro sobre o lume de rama de pinho, provaram o acepipe. O chefe, que na casa onde trabalhava tinha sido elevado à categoria de capa taz, franziu as beíças e o nariz, piscou os olhos e sentenciou:

- Ó compañeros, isto, a bem dizer.. .Oh!, ih!, uh!..., direi que é mesmo mierda. Mas, como a portuguesita afiançou que era assim que se faziam as chouriças, uhuuuu!, vamos continuar, pois..., verdade, verdadinha, são mesmo boas!

Escusado seria dizer que, durante toda a santíssima noite, nuestros hermanos andaram de esforrica. E atribuíram o contratempo ao desconhecimento da língua portuguesa, quando a patroa nai lhes dera a receita.

6. Nós todos três

Resolveram então aprender melhor a nossa língua e por isso deitaram sortes para escolherem três deles, que numa tarde de domingo foram à taberna, demorando-se lá um bom bocado a jogar a bisca lambida, mas sobretudo atentos à mesa do lado onde três magnates da aldeia se distraíam com outro jogo. Ouviam mais do que jogavam e, passada uma hora, resolveram sair porque se julgavam na posse do essencial da língua de Camões.

Um sabia dizer na perfeição: “nós todos três”; o segundo, “cá por causas”; e o terceiro, “pois ‘stá claro”. Regressavam no dia seguinte do trabalho, pelo anoitecer, quando, a meio caminho, ouviram um tiro, supondo eles naturalmente que se tratava de algum caçador de javardos, pois viam-se muitos por ali. Mas qual não foi o seu espanto, quando descobriram, mais adiante, um homem ensanguentado que lhes meteu muita pena, não sabendo o que haviam de fazer. Ali estiveram algum tempo, pondo-lhe um lenço tabaqueiro num buraco aberto no peito, até que chegaram o regedor e um cabo de ordens, verificando-se que o homem estava morto. O regedor dirigiu-se então aos galegos:

- Sabeis quem matou este homem?
- Nos todos três – disse um.

- E porquê?
- Cá por causas – disse outro.
- Então agora ides presos.
- Pois ‘stá claro – concordou o terceiro, convencido de que tanto ele como os amigos tinham aprendido finalmente a falar bom português.

O grupo dos simpáticos galegos estava agora desfeito. Um deles que bem sabia da inocência dos camaradas, tidos injustamente como assassinos, ainda foi tirar satisfações com o cabo de ordens. Mas, palavra puxa palavra, acabou por levar umas bordoadas. Os galegos, agora vinte e dois, decidiram regressar à sua terra, bem desiludidos com a sorte. Aproximavam-se as vindimas que boas negaças lhes faziam com um cheirinho a dinheiro fresco, mas eles, nã, botaram-se ao caminho. Alguém ouviu cantarolar:

Fui ao Douro às vindimas,
 não achei que vindimar.
 Vindimaram-me as costelas
 – olha o que eu lá fui ganhar.

7. O Zé do Telhado

Veio a descobrir-se na tasca, passado um ano, que os três galegos retidos no aljube estavam inocentes. “In vino veritas”, isto é, o vinho a pôr os pontos nos is. Dois homens a insultarem-se e um deles a revelar o crime praticado pelo outro.

Um dos egressos ficou a trabalhar no quintalório da prisão, dado o seu bom comportamento e jeito para serviços hortícolas. Tanto se dava ele com as couves tronchas que acabou por casar com a filha dum encarcerado. O segundo abalou sem destino.

O outro, aldeagante que era, entrou a pedijchar de terra em terra e boa ideia teve: mendigar, ao fim e ao cabo, é ofício que exige uma sabichonice especial. Lá se foi arrançando até ao dia em que resolveu regressar a penates. Saiu da Régua e meteu pelas faldas do Marão, seguindo o caminho dos almocreves. Querendo Santiago, havia de chegar são e salvo ao Gerês. Barbas compridas, saquitel aos ombros e forte cana na mão. Roto e sujo, claro. Quem o visse, apiedar-se-ia dele concerteza, até porque ao ver gente fingia manquelitar. Ali por Ansiães parou numa encruzilhada a estudar os ventos e sentou-se. Eis senão quando aproximou-se um homem a cavalo a quem fez alto, pedindo-lhe a esmolinha pelas cinco chagas de



Cristo. O do cavalo apeou-se, mirou-o e deu-lhe um pinto⁷. O pobre agradeceu com uma lengalenga cantarolada, mas quando o outro fazia menção de se ir embora voltou à carga:

– Mais uma moeda, senhor. Vou para a Galiza e agora só tenho dois pintos.

O cavaleiro voltou-se:

– Então eu ando a tenir, hoje não consegui nada, aumentei a tua fortuna para o dobro e tu ainda me vens com chorices! Da cá a cana, que te vou dar com ela.

O galego pôs logo a cana atrás das costas – não, não, dizia, – mas o outro sacou-lha e, ouvindo qualquer coisa chocalhar dentro, arregalou os olhos.

– Não, não. Dê-me a canita.

– Quando estou a ouvir música não gosto que me incomodem – disse o viajante que quebrou a cana contra os joelhos, saltando de dentro muitas moedas de ouro. Ante o lacrimoso mendigo que entre insultos e palavrões fazia um escarcéu dos diabos, meteu o dinheiro num alforge.

– Ladrón , ladrón!

O cavaleiro, sorridente, voltou-se para ele e disse:

– Chamaste-me ladrón? Sim, isso é verdade. Mas também é verdade que quem tudo quer tudo perde. Vai lá dizer na tua terra que quem te roubou foi o Zé do Telhado. Ao ouvir tal, o mendicante fugiu a sete pés. Livra!

⁷ *Pinto* – moeda que valia 480 réis



Precipitações extremas na Região Demarcada do Douro: consequências geo-ambientais

António de Sousa Pedrosa
Márcio Ribeiro Martins

Precipitações extremas no período Primavera-Verão na Região Demarcada do Douro

Desde de 1980 a 2004, registaram-se na Região Demarcada do Douro vários episódios de precipitações intensas no período compreendido entre os meses de Abril e Agosto (Primavera-Verão). Correndo o risco de não termos apresentado, por razões oportunamente referidas, todos os episódios relativos a precipitações intensas ocorridos em toda a região durante esse período (MARTINS, M.; 2005), é difícil concluir com total segurança que esse tipo de fenómenos tem vindo a acontecer com maior frequência. Além disso, “as situações de maior violência restringem-se, de um modo geral, a pequenas áreas, o que por vezes dificulta o seu estudo, pois normalmente não existem postos udométricos no local em que o fenómeno ocorre” (PEDROSA, A.; 1991, p.44).

De qualquer forma, temos conhecimento dos seguintes episódios, cronologicamente ordenados¹:

- 6 de Julho de 1987 - Campeã (Vila Real);
- 17 de Junho de 1989 – Sabrosa;
- 4 de Agosto de 1989 – Cumieira (Santa Marta de Penaguião);
- 15 de Agosto de 1990 – Vila Real;

¹ As datas apresentadas correspondem exactamente ao dia em que ocorreram e não ao dia em que a notícia foi publicada.

- 25 de Maio de 2000² – Cotas, Castedo, Favaios (Alijó);
- 7 de Junho de 2004 – Sobreira (Murça);
- 10 de Agosto de 2004 – Travões, Vilarouco (São João da Pesqueira).

Passaremos a analisar aqueles que nos parecem mais relevantes do ponto de vista hidrogeomorfológico.

Cumieira (Santa Marta de Penaguião)

A seis de Agosto de 1989, o Jornal de Notícias, informava: “Desespero em Santa Marta de Penaguião. Tromba de água violenta destrói as vinhas da Cumieira.”

“Uma violentíssima tromba de água destruiu, por completo, vinhas, olival, todas as culturas da freguesia da Cumieira... na tarde de sexta-feira [4 de Agosto de 1989]. Os agricultores estão desesperados. Tudo começou por volta das 17 horas. Então, começou a cair uma chuva torrencial, logo seguida de granizo e de fortíssimas rajadas de vento. Foi meia hora de uma tempestade medonha, de que os mais velhos da freguesia... não têm memória. E meia hora foi o bastante para a intempérie causar a destruição total das vinhas, das oliveiras, de todas as culturas, num raio de cinco quilómetros”³.

Não havendo um posto meteorológico na área em que ocorreu este episódio chuvoso, não é possível dizer com rigor a quantidade e intensidade da precipitação. Sabe-se pela leitura da notícia que “foi meia hora de uma tempestade medonha” com consequências económicas e hidrogeomorfológicas bastante significativas, comprovadas pela “destruição total das vinhas, das oliveiras, de todas as culturas, num raio de cinco quilómetros”, pelo “abate de um prédio, ainda em fase de construção, cuja placa não aguentou a fúria da tempestade” e pelas “valas, de 6 e 7 metros, abertas na encosta e de onde foram arrastadas terras até à estrada nacional número dois que liga Santa Marta a Vila Real”.

Cotas, Castedo, Favaios (Alijó)

A 1 de Junho do ano 2000, o jornal A Voz de Trás-os-Montes noticiava: “Produção vitivinícola perdida devido a tempestade de chuva e granizo”. Mais à frente podíamos ler que “a produção vitícola de Alijó, a região com maior área cadastrada do

² A notícia relativa a este evento foi publicada no dia 1 de Junho de 2000. Não havendo qualquer referência à data em que ocorreu, pensamos que tendo em conta os registos da precipitação referentes ao Pinhão (Alijó), terá acontecido no dia 25 de Maio.

³ Jornal de Notícias – 6 de Agosto de 1989.



Douro, foi grandemente afectada pela tempestade de chuva e granizo, que no início da semana passada se abateu sobre o concelho”. Ao longo da notícia, ficamos a saber que “no espaço de uma hora, entre as 17h30 e 16h30, a queda de pedras de gelo e de chuva intensa destruiu grande parte das colheitas agrícolas, afectando sobretudo as vinhas e as plantações de produtos hortícolas”, demonstrado assim a violência do episódio chuvoso, sendo muito provável que a maior parte do valor da precipitação registado nesse dia, se não mesmo, a sua totalidade, tivesse caído nesse intervalo de tempo de uma hora. Além da destruição das culturas, “a chuva provocou o arrastamento de terras (...) tendo arrancado e submergido videiras e destruído caminhos”. Uma vez mais não existia nenhum posto udométrico nas freguesias afectadas por esta tempestade. Decidimos, no entanto, recorrer ao posto meteorológico da Direcção Regional de Agricultura, existente na vila do Pinhão, que estando localizado a sul do concelho de Alijó não se encontra muito distante da área afectada.

Com o intuito de melhor enquadrar o dia em que esta situação se verificou, apresentamos no gráfico que se segue a precipitação diária de todo o mês de Maio. O mês de Abril foi bastante chuvoso, com um total de 188,3mm, salientando-se o período de 15 a 20 de Abril com 88,8mm. Em Junho não choveu em nenhum dia.

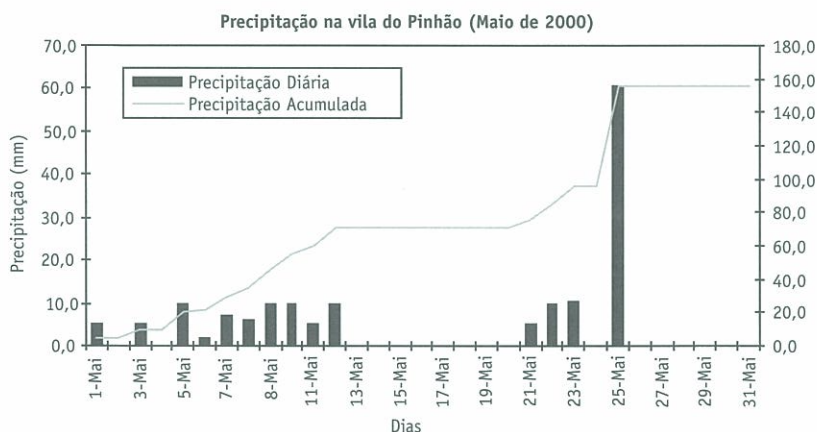


Gráfico n.º 1 | Precipitação diária na vila do Pinhão (Alijó) em Maio de 2000

Efectivamente, no dia 25 de Maio foram medidos cerca de 60,5 mm de precipitação no posto meteorológico do Pinhão. Ao observarmos o gráfico com a distribuição diária da precipitação do mês de Maio, podemos verificar que houve um pequeno período de precipitação do dia um ao dia doze, contudo com valores não superiores a 10mm por dia, seguindo-se um outro período de uma semana sem precipitação.

É, por isso, um estado de tempo considerado normal para esta altura do ano (Primavera-Verão).

As consequências foram sentidas uma semana depois, relatadas pelo mesmo jornal, que descreve o espaço agrícola envolvente como “um estado verdadeiramente calamitoso [que] deixa perceber a dimensão e violência insólita do fenómeno”. Estimaram-se perdas de 100% nas culturas da vinha, tendo sido “destruídos por completo os caminhos públicos rurais, havendo em muitos deles o arrastamento de terras e a abertura de fendas de grande profundidade”. Um agricultor, desesperado com a situação, afirmou que encontrou a sua vinha “com buracos com mais de 1,5 metros de profundidade”.

Sobreira (Murça)

Quatro anos depois, mais precisamente a 7 de Junho de 2004, o concelho de Murça é atingido por uma forte trovoada. Praticamente todos os principais órgãos de comunicação social anunciavam o sucedido: “Trovoada e granizo arrasaram culturas. Calamidade”⁴. De facto, menos de uma hora de tempestade, e não “uma hora e meia” como se noticiava, destruiu vinhedos e condutas de água e cortou estradas. Alguns agricultores afirmaram que o granizo era do tamanho de cabeças de dedo, e “que, se não tivesse derretido, formaria um manto branco com um palmo de altura, tal como ainda se manteve durante algumas horas em locais mais abrigados”.

Os prejuízos foram muitos. Duas estradas municipais ficaram interrompidas devido ao arrastamento de terra de vinhas novas para a via (foto n.1), condutas de água que servem a freguesia de Candedo rebentaram e pelo menos 1500 pessoas ficaram sem água durante quatro ou cinco dias, 700 hectares de culturas foram arrasados, destruindo 1500 pipas de vinho tratado.

Pela primeira vez, precisamente na área em que tudo aconteceu, encontravam-se dois postos meteorológicos que registaram com intervalos de tempo de 15 em 15 minutos a quantidade de precipitação verificada. Na aldeia de Sobreira, a mais afectada, caíram cerca de 60mm entre as 15 horas e 45 minutos a as 16 horas e 15 minutos, quantia que seria significativa até mesmo em 24 horas (gráfico n.2). É importante referir que é provável que esse valor não corresponda à quantidade exacta precipitada, pelo facto do pluviómetro ter apenas capacidade para 20mm em cada 15 minutos. Além de ser o melhor registo conhecido em termos de qualidade da informação obtido na RDD num contexto de precipitações intensas num período de Primavera-Verão, revela uma das precipitações mais intensas ocorridas em território nacional.

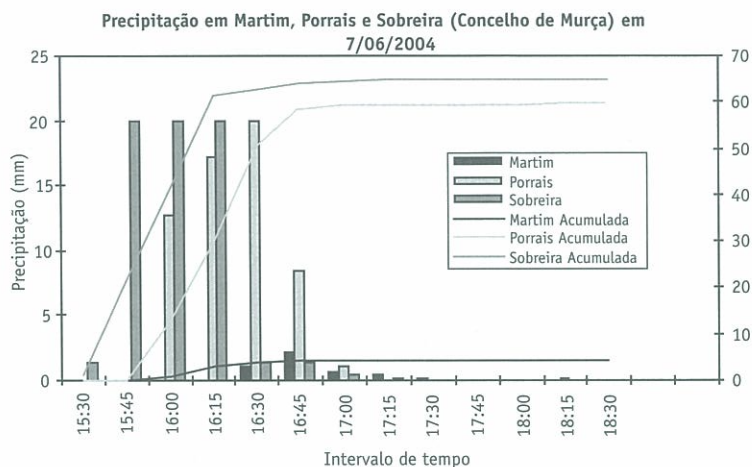


Gráfico n.º 2 | Precipitação, de 15 em 15 minutos, em três postos meteorológicos localizados no concelho de Murça no dia 7 de Junho de 2004



Foto n.º 1 | Estrada Municipal (Murça-Sobreira) após deslizamento de terras.



Foto n.º 2 | Ravinamentos nos taludes de uma vinha em patamares (Sobreira, Murça), após precipitação intensa de 7/06/04.

Obviamente, e no seguimento de outros fenómenos idênticos já referidos, a destruição foi imensa, ao ponto do próprio Ministro da Agricultura se ter deslocado ao local para se inteirar dos prejuízos. O Conselho de Ministros aprovaria depois a disponibilização de uma quantia até um milhão de Euros de ajuda imediata aos pequenos agricultores.



Foto n.º 3 | Ravinamentos nos taludes de uma vinha em patamares (Sobreira, Murça), após precipitação intensa de 7/06/04.

Além da intensidade da precipitação, o que torna este tipo de tempestade extremamente prejudicial para a agricultura é a queda de granizo que ocorre em simultâneo. A vegetação fica totalmente destruída. A que consegue sobreviver, “definha” até morrer. Uma das medidas mais urgentes após esta tempestade foi a pulverização por via aérea de toda a área afectada de forma a prevenir a proliferação de doenças nas videiras, numa tentativa de salvar o pouco que restava. De qualquer forma, a produção vinícola de 2004 ficou perdida e a de 2005 fortemente condicionada, pois será necessário, em alguns casos, proceder a novas plantações.

Do ponto de vista hidrogeomorfológico, as consequências são igualmente desastrosas. Em todos os eventos atrás mencionados, ocorridos na RDD, estradas são cortadas devido a deslizamentos ou arrastamento de terras, formando-se também ravinamentos em terrenos agrícolas. Algumas ravinas chegam mesmo a ter dimensões verdadeiramente preocupantes: “valas, de 6 e 7 metros” como relata o Jornal de Notícias sobre os acontecimentos na freguesia de Cumieira ou os “buracos com mais de 1,5 metros de profundidade” que um agricultor encontrou no Concelho de Alijó.

As fotografias apresentadas são apenas algumas dessas consequências geomorfológicas desta vez ocorridas no concelho de Murça.



Foto n.º 4 | Vinha em patamares (Sobreira, Murça) após a precipitação intensa de 7 de Junho de 2004.



Foto n.º 5 | Ravinamentos nos taludes de uma vinha em patamares (Sobreira, Murça), após precipitação intensa de 7/06/04.

Em Agosto de 2004, fenómeno idêntico volta a acontecer no lugar de Travões e Vilarouco, São João da Pesqueira. No dia 10, e no seguimento dos acontecimentos de Junho passado, o Jornal de Notícias comunicava: “Granizo continua a destruir vinhas no Douro. Quedas torrenciais de granizo, ocorridas ontem à tarde, destruíram vários hectares de vinha (...) a precipitação foi tanta que afectou ainda outras culturas, cujas colheitas se perderam”⁵. Tal como em Murça, registaram-se casos de arrastamento de terras.

⁵ Jornal de Notícias (on-line) – www.jn.pt



Precipitações intensas, ocupação dos solos e acção humana: consequências hidrogeomórficas

Uma vez conhecidos e descritos os acontecimentos, devemos tentar encontrar explicações para o sucedido. Sendo as condições meteorológicas, mais especificamente a precipitação, o factor desencadeante deste tipo de fenómenos (ravinamentos), importa perceber melhor a sua distribuição ao longo do ano.

Na Região Demarcada do Douro, como já tivemos oportunidade de referir num outro ponto deste trabalho, a repartição das chuvas durante o ano encontra-se concentrada no fim do Outono e começo do Inverno, com um máximo secundário em Março ou Abril, dependendo da localização dos postos meteorológicos, com um período de carência estival perfeitamente marcado. Contudo, a principal característica da precipitação é a sua irregularidade. Em dois ou três meses pode cair tanta ou mais chuva como no total de alguns anos hidrológicos; por vezes, num só dia, pode-se registar um quantitativo pluviométrico superior ao de alguns meses de Outono ou Inverno; e em apenas meia hora pode chover mais do que em alguns dias chuvosos de Inverno, como aconteceu nos exemplos das precipitações extremas focadas anteriormente. Se “nesta parte do globo [Portugal], há anos, há meses, há dias excepcionalmente pluviosos” (Daveau S., 1972; citada por REBELO, F., 2001), acrescentaríamos, que na RDD há também horas e minutos excepcionalmente pluviosos. É no seguimento desta ideia que realizaremos de seguida uma análise empírica das precipitações máximas diárias na RDD sem recorrer, no entanto, a distribuições de probabilidades ou dos valores estimados para determinados períodos de retorno, em virtude da série de anos em estudo não ser suficientemente longa.

São frequentes em toda a região duriense as chamadas “trovoadas de Verão”. Os registos diários da precipitação de cinco estações meteorológicas (de 1992-93 a 2001-2002) podem comprová-lo, pois não é muito difícil encontrar nos meses de Março a Agosto, precipitações diárias iguais ou superiores a 40mm. Os máximos pluviométricos acumulados em 24 horas revestem-se de grande significado prático na avaliação de um parâmetro fundamental em climatologia aplicada: a intensidade das precipitações. No entanto, os registos diários não são suficientes para um estudo mais pormenorizado, pois nada nos dizem sobre a violência da precipitação⁶. Preci-

⁶ Entre 1891-1990, em Coimbra, a quantidade mais elevada de precipitação, em 24 horas, foi de 122,7mm. Além deste, os valores mais elevados, para o mesmo período, corresponderam a 100mm e a 108mm. Tratando-se de valores elevados, são quase insignificante quando comparados com alguns valores apresentados no Quadro I para várias estações meteorológicas. Salientam-se os 871mm/24h em Jávea (Alicante) e os 817mm/24 em Oliva (Valência), embora o primeiro não seja considerado como registo oficial. MARTÍN VIDE, J. (2001) construiu um quadro com os recordes espanhóis de

pitações da ordem dos 40mm num dia podem ter consequências bem mais moderadas do que uma precipitação da ordem dos 10mm num outro dia, se estas últimas ocorrerem num intervalo de tempo muito pequeno. Por exemplo, se choverem 10mm em apenas cinco minutos, as consequências poderão ser desastrosas do ponto de vista hidrogeomorfológico. Se choverem 40mm em 15 horas ou 20 horas, não se registarão problemas significativos. Podemos assim concluir que para um estudo mais correcto deste tipo de eventos extremos seria indispensável recorrermos a registos de precipitações com informações de 10 em 10 ou de 15 em 15 minutos. No seguimento desta ideia, ficamos a perceber que a análise diária da precipitação não evidencia importantes episódios pluviométricos.

Em Portugal, não são abundantes os estudos especificamente direccionados à análise de episódios pluviosos particularmente intensos. FRAGOSO, M. (1994;1998) e GOMES, P.T. (1994;1998) da Universidade Clássica de Lisboa e VENTURA, J. (1995) da Universidade Nova de Lisboa são raras excepções⁷. Podemos ainda salientar REBELO,

precipitação máxima diária. Num total de 48 eventos apresentados (note-se que o valor mais baixo apresentado no quadro é de 315mm/24h), cerca de 10, ou seja, aproximadamente 21%, ocorreram entre os meses de Abril e Agosto (período Primavera-Verão); 19 eventos ocorreram no mês de Outubro; 7 eventos em Novembro e 5 eventos em Dezembro, ficando perceptível, a preferência dos registos máximos pelo litoral mediterrâneo, incluindo ilhas Baleares. Continuando ainda com exemplos espanhóis, o mesmo autor refere que na comunidade Valenciana, durante o período de 1976-1990, contabilizaram-se 131 dias nos quais foram registadas precipitações superiores a 100mm/24horas. E na Catalunha, a Leste da Bacia do rio Llobregat, de 1951 a 1990, identificaram-se 155 episódios pluviosos $\geq 100\text{mm}/24\text{h}$.

Continuando com mais exemplos de precipitações intensas, refira-se a ilha da Madeira onde entre 1961-90, onde se registaram precipitações em 24 horas da ordem dos 282,2mm/24h e 240,2mm/24h (Pico do Areeiro, 1610m de altitude). No Funchal, para o mesmo período (90 metros de altitude), os recordes são de 97,7mm/24h e 91,7mm/24h.

Embora os exemplos citados sejam de lugares com tipos climáticos regionais diferentes, espacialmente não são muito distantes, sobretudo, aqueles que se localizam na Península Ibérica.

⁷ GOMES, P. – Variabilidade da Precipitação em Portugal e Relações com o Sistema Oceano-atmosfera no Atlântico Norte; Finisterra, XXXIII, 1998, pp.77-89.

GOMES, P. – A variabilidade climática em Portugal Continental durante o século XX. Estudo estatístico da temperatura e da quantidade de precipitação. Dissertação de Mestrado em Geografia Física e Regional, Universidade de Lisboa, 1994, 207p. + Atlas.

FRAGOSO, M. – A Utilização de Índices de Estabilidade no Estudo de Situações Convectivas: o Exemplo dos Temporais do Outono de 1997, em Lisboa. Finisterra, XXXIII, 66, pp.59-76.

FRAGOSO, M. – Aspectos da variabilidade espacial das precipitações na Estremadura. Dissertação apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa para a obtenção do Grau de Mestre em Geografia Física e Regional, 1994, 187p.

VENTURA, J. – As precipitações no sul de Portugal (Ritmo e Distribuição Espacial); Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, 1995.



F. (1997) e GANHO, N. (1998) da Universidade de Coimbra, e PEDROSA, A. (1991) e VELHAS, E. (1991;1997) da Universidade do Porto, com alguns trabalhos efectuados nessa área, embora direccionados às suas consequências de âmbito hidrológico ou geomorfológico. Tendo em conta a variabilidade da precipitação no espaço, é difícil avançar com um quantitativo pluviométrico desencadeador de uma situação de “risco”. Segundo GANHO, N. (1998, p.140), valores de precipitação horária superiores a 30mm e, ainda mais quando superiores a 40mm/h, correspondem já a precipitações de carácter extremamente intenso, causando sempre inundações nas áreas baixas [de Coimbra], fenómeno agravado nos espaços urbanizados, para além de outras consequências imprevisíveis. Constituem pois o que se poderia designar por “precipitações de risco”. As consequências de uma precipitação de 40mm/h em Coimbra ou numa área rural da Região Demarcada do Douro são, portanto, diferentes.

Quadro I – Exemplos de recordes horários de precipitação

| Dia | Lugar | Quantidade | Duração | Média horária |
|-------------|----------------------------------|------------|---------|---------------|
| 29-11-1911 | Porto-Bello (Panamá) (1) | 62mm | 3m | 1200 mm/h |
| 29-11-1911 | Oklahoma (E.U.A) (1) | 106mm | 5m | 1200 mm/h |
| 27-02-1939 | Ambre (Madagáscar) (1) | 318mm | 1h10m | 260 mm/h |
| ?-08-1933 | Orba (Sicília, It.) (1) | 554mm | 8h | 69mm/h |
| 02-10-1957 | Jávea (Alicante, Esp.) (2) (a) | 871mm | 24h | 36,3mm/h |
| 03-11-1987 | Oliva (Valência, Esp.) (2) | 817mm | 24h | 34,1mm/h |
| 20-10-1982 | Bicorp (Valência, Esp.) (2) | 632mm | 24h | 26,3mm/h |
| 18-10-1973 | Cabo Mayor (Cantábria, Esp.) (2) | 600mm | 24h | 25mm/h |
| 25-11-1967 | Monte do Estoril (Portugal) (3) | 60mm | 1h | - |
| 29-10-1993 | Posto do Poiso (Funchal) (3) (b) | 231mm | 6h | 38,5mm/h |
| 07-08-1996 | Biescas (Pirinéus, Esp.) (3) | 152mm | 1h | - |
| 15-07-1997 | Coimbra (Portugal) (3) | 23,6mm | 0,30h | 47,2mm/h |
| Outono-1997 | Beja (Portugal) (4) | 100mm | 2h | 50mm/h |
| 02-11-1997 | Lisboa Portugal) (5) | 90mm | 2h | 45mm/h |
| ?-07-1950 | Coimbra (Portugal) (4) | 43mm | 1h | - |
| 07-06-2004 | Sobreira (Murça, Portugal) (C) | 60mm | 0,45h | 80mm/h |
| 07-06-2004 | Porrais (Murça, Portugal) (C) | 58,4mm | 1h | - |

(1) Fonte: Ch. PÉGUY (1970), citado por Fernando REBELO (1997)

(2) Fonte: Javier MARTÍN VIDE (2002).

(a) Apesar do seu registo na ficha mensal do Observatório, não se considera um registo oficial (OLCINA, 1994, citado por MARTÍN VIDE, J.; 2002).

(3) Fonte: Fernando REBELO (1997).

(b) Posto localizado a 750 metros de altitude nas proximidades do Funchal.

(4) Nuno GANHO (1998).

(c) É provável que tenha chovido mais, pois a capacidade máxima da estação é 20mm/15m.

(5) Fonte: Marcelo FRAGOSO (1998).

De acordo com o mesmo autor, em Coimbra, entre 1891 e 1990, o valor mais elevado de precipitação em 1 hora, corresponde a 43mm, registado no mês de Junho de 1950. O segundo valor mais elevado foi registado em Setembro de 1976, em que choveu 37,9mm/h. Em Maio de 1956, precipitaram 35,1mm/h. Se em Coimbra, os extremos máximos de precipitação horária apresentam valores relativamente contrastantes entre si e também sem um comportamento intra-anual, ritmado em função da época do ano (GANHO, N; 1998), também podemos concluir que não são valores muito significativos quando comparados com algumas estações localizadas em outros lugares do mundo, ou até mesmo com a precipitação registada em Murça no dia 7 de Junho de 2004, que em termos de média horária, é uma das mais elevadas (quadro n.1).

Voltando novamente à RDD^{em c}, se não é surpreendente chover 30 a 40mm num dia, o mesmo não se passa se essas quantidades se concentrarem em meia hora ou menos, pelo que a escolha de um registo diário da ordem dos 100mm, asseguram a existência de problemas associados ao excesso de água⁸. Como não nos foi disponibilizada a informação de todas as Estações de Aviso existentes na Região Demarcada, não podemos avançar com o número real de acontecimentos com essa ordem de grandeza. Sabemos apenas que em Mesão Frio, entre 1992 e 2002, por duas vezes, precipitaram 102mm nos dias 25 de Dezembro de 1995 e 23 de Novembro de 1996 (gráfico n.3).

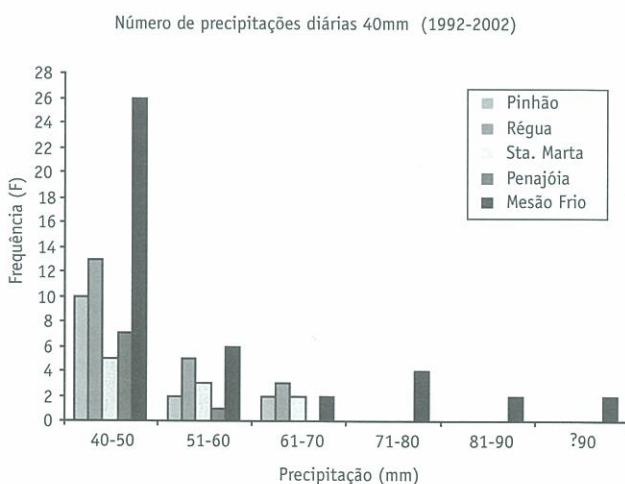


Gráfico n.º 3 | Precipitações diárias $\geq 40\text{mm}/24\text{h}$ em cinco estações da Região Demarcada do Douro (1992-2002).

⁸ MARTÍN VIDE, Javier - Las lluvias máximas diarias; in Riesgos Naturales, Capítulo 48, 2001, pp. 913-920).



No entanto, pela análise do gráfico anterior, precipitações $\geq 40\text{mm}$ não são raras, salientando-se uma vez mais Mesão Frio com 26 eventos com quantitativos compreendidos entre os 40 e 50mm/dia

No sentido de evidenciar as características do regime pluviométrico na RDD, analisaram-se os registos das séries de precipitação de cinco estações (1992-93 / 2001-2001), em função dos quantitativos pluviométricos mensais e, de acordo com a análise frequencial, determinaram-se os meses mais pluviosos (gráfico n. 4).

O mês de Dezembro é aquele que mais frequentemente se constitui como o mês mais pluvioso para Penajóia e Mesão Frio, enquanto que para a Régua, é o mês de Outubro (27%). Para Santa Marta de Penaguião, os meses mais pluviosos são os meses de Outono-Inverno, salientando-se Novembro com 30% de frequência. Para o Pinhão, é o mês de Abril que mais frequentemente se constitui como o mês mais pluvioso. Para este posto meteorológico, na série de anos estudada, as precipitações médias mensais de Abril e Maio só são ultrapassadas por Dezembro (ver quadro II apresentado nas caracterização climática da RDD).

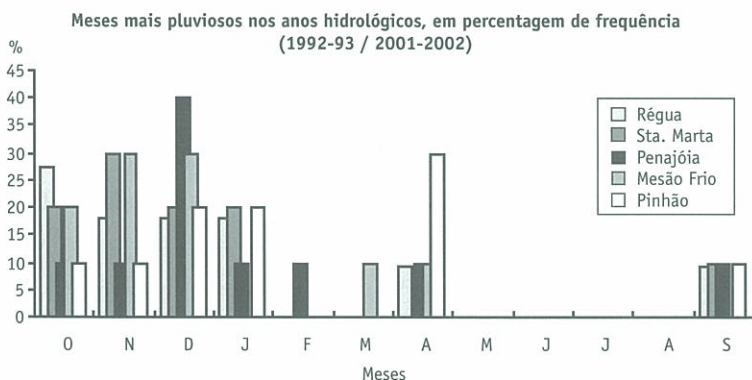


Gráfico n.º 4 | Meses mais pluviosos nos anos hidrológicos, em percentagem de frequência (1992-93 / 2001-2002)⁹

São os meses de Outono, Inverno e Primavera aqueles que mais frequentemente se evidenciaram como os mais pluviosos e, por conseguinte, são os meses em que ocorrem as inundações das áreas ribeirinhas do Douro e outros eventos com consequências especificamente de ordem hidrogeomorfológica.

As chuvas intensas são nitidamente um risco climático, maior ou menor consoante o tipo de clima. Mas é um risco que se relaciona normalmente com a frequência da passagem de importantes depressões ou perturbações frontais. E se associarmos a essa instabilidade algumas características fisiográficas regionais ou locais, sus-

⁹ Para o posto meteorológico da Régua, a série de anos é de 1991-92 a 2001/2002.

ceptíveis de acrescentarem efeitos de ascendência orográfica (REBELO, F.; 1997), seguramente que o risco de chuvas intensas será maior.

Apesar das características climáticas da RDD já explicitadas, especialmente a irregularidade das precipitações, não é muito difícil prever os estados de tempo idênticos aos que se verificaram a 6 Agosto de 1989 na Cumieira ou a 7 de Junho de 2004 na Sobreira, associados, portanto, a grande instabilidade atmosférica. Normalmente, as situações sinópticas desse tipo de fenómenos caracterizam-se pela existência de um centro de baixas pressões, tal como aconteceu na violenta tempestade na Cumieira em que “a situação sinóptica desse dia pautava-se pela existência de uma depressão quer à superfície quer em altitude e, o Instituto Nacional de Meteorologia e Geofísica previa para a tarde, nas regiões interiores do país, a ocorrência de aguaceiros e trovoadas. A depressão mantinha-se estacionária há já alguns dias, o que é extremamente comum durante os meses de Verão, onde este tipo de depressão aparece, quase sempre, associado a problemas de forte instabilidade” (PEDROSA, A.; 1991, p.44).

O mais difícil é identificar as áreas onde poderão eventualmente ocorrer precipitações intensas. Uma previsão para as “regiões interiores do país” é espacialmente muito vaga já que as situações de maior violência restringem-se, de um modo geral, a pequenas áreas. Está ainda por fazer um estudo mais pormenorizado sobre a descrição dos sistemas atmosféricos na Região Demarcada do Douro que forneça elementos úteis na caracterização das massas de ar associadas a determinadas situações atmosféricas como, por exemplo, precipitações intensas de modo a encontrar limiares críticos mais adequados a esta região vitícola. Aspectos da estrutura térmica vertical da troposfera, do seu conteúdo em humidade, ou mesmo as características do vento, podem ser traduzidos quantitativamente, através do valor de alguns índices de estabilidade conhecidos que poderão ser fulcrais na previsão de situações deste género.

Como podemos verificar pelos exemplos já referidos, precipitações intensas acompanhadas por granizo podem acontecer nesta região com certa frequência e, por vezes, com consequências desastrosas. E se, normalmente, este tipo de situações ocorre em áreas restritas pode repetir-se com certa frequência em locais mais ou menos próximos.

Como já foi referido, não podemos atribuir exclusivamente à natureza as responsabilidades pelos ravinamentos. Numa área ocupada e transformada pelo homem há tantos séculos, não devemos imputar às características do suporte físico toda a culpa. Se é verdade que os agentes erosivos, os declives e até mesmo as características litológicas e pedológicas ajudam a explicar a vulnerabilidade desta região



a estes fenómenos, a dinâmica das sociedades humanas, não pode deixar de ser levada em conta como um elemento perturbador do equilíbrio dinâmico das forças da natureza.

Os prejuízos decorrentes deste tipo de fenómenos extremos não se limitam, como vimos anteriormente, às perdas económicas decorrentes da perda de culturas. Do ponto de vista ambiental, a erosão acelerada, nomeadamente os ravinamentos que surgem em situações de precipitações intensas, têm consequências desastrosas, sobretudo, pelo facto do homem não ter cuidado no uso de determinadas técnicas para o aproveitamento do solo.

No evento ocorrido na Cumieira, além das características e a forte concentração da precipitação que favoreceram quase exclusivamente o escoamento superficial, a "existência de terrenos remexidos recentemente pelo homem, provocou um processo erosivo muito violento, que assumiu tão grande intensidade apenas neste local. Deve-se salientar que só nas áreas "em que era visível um remeximento recente por parte do homem sucederam as maiores movimentações. Nos locais onde não havia material de fácil remoção, a erosão provocada pela precipitação não assumiu proporções de maior e, houve locais em que ela quase não se fez sentir apesar da intensidade da precipitação" (PEDROSA, A.; 1991, p.48).

Sendo a RDD uma área vitícola por excelência onde predominam as vinhas de encosta, as mais recentes técnicas de armação dos terrenos, nomeadamente as vinhas plantadas no sentido do maior declive (vinha "ao alto") e as vinhas em patamares, cada vez mais divulgadas e implantadas, podem contribuir significativamente para agravamento da erosão aquando da ocorrência de precipitações intensas.

Efectivamente, a intervenção humana pode acelerar ou retardar o desenvolvimento dos ravinamentos nas vertentes. No caso da RDD, as vertentes são artificialmente modificadas e adaptadas ao cultivo da vinha. Mobilizam-se grandes quantidades de solo e a ausência de cobertura vegetal nas entrelinhas, no caso das vinhas "ao alto", e nas paredes dos taludes, no caso das vinhas em patamares, durante grande parte do ano ajudam a criar condições para o desenvolvimento da concentração da escorrência superficial, acelerando o surgimento de ravinamentos que, uma vez formados, são difíceis de suste.

Posteriormente, os proprietários tentam destruir os sulcos que se vão formando, lavrando os campos, mas, quando são profundos, dificilmente o conseguem, e no próximo período pluvioso, a escorrência superficial aumenta a sua dimensão. No caso das vinhas em patamares, os agricultores constroem pequenos muros dentro da própria ravina e/ou sulco tentando evitar o seu alargamento e o seu aprofundamento, como tivemos já oportunidade de referir aquando do estudo dos ravinamen-

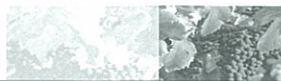
tos na área experimental. Outra atitude tomada pelos agricultores para evitar os ravinamentos, sobretudo nas vinhas “ao alto”, consiste na canalização da escorrência superficial difusa.

Deste modo, o homem acaba por influir na evolução das vertentes. O acelerar dos processos erosivos decorre da destruição da cobertura vegetal protectora do solo, da construção de patamares sem muro de suporte, método que difere das técnicas tradicionais de armação dos terrenos, onde a protecção das culturas e dos terrenos através de uma correcta canalização das águas e da construção de muros, impede o movimento dos materiais ao longo da vertente. Note-se que nos terrenos protegidos por muros, como nas vinhas tradicionais, não se verificam deslizamentos com tanta frequência. E se esses muros forem devidamente preservados e sujeitos a periódicas manutenções a probabilidade de eles caírem na sequência de períodos chuvosos será muito reduzida.

Como tivemos oportunidade de verificar, a ocorrência deste tipo de fenómenos é mais frequente do que habitualmente se pensa, “pelo que o homem tem de estar consciente das consequências e dos custos que daí advêm a diversos níveis” (PEDROSA, A, 1991). Justifica, conseqüentemente, uma maior atenção ao estudo dos máximos pluviométricos horários numa análise climática objectivada no ordenamento espacial.

Além dos episódios já analisados, no dia 22 de Junho de 1989, podia ler-se no jornal *A Voz de Trás-os-Montes*: “Por diversas vezes, ao longo da semana, a trovoadas pairou ameaçadora sobre as terras de Trás-os-Montes e Alto Douro: granizadas intensas e fortes como pedradas e, por vezes, ventos fortíssimos e chuvas diluvianas. (...) No Sábado [dia 17], a partir das 18h30... [no concelho de Sabrosa] os prejuízos na vinha oscilam entre 50/60% com destruição e rebentamento de cachos e bagos; perdas consideráveis na olivicultura; e nas hortícolas, de menor expressão embora, ficou tudo destruído! (...) A Câmara Municipal está a inteirar-se do volume real das destruições... a fim de sensibilizar o Governo na indispensável e urgente ajuda aos lavradores que, no ano passado viram a colheita de vinho reduzidíssima”.

A 16 de Julho de 1987, foi publicado no mesmo jornal: “Graves prejuízos da trovoadas na Campeã”. “Na tarde do passado dia 6 do corrente, por volta das 19 horas, abateu-se sobre a região da Campeã, uma trovoadas de enormíssimas proporções devastadoras. A área abrange terrenos, propriedades agrícolas e instalações nas freguesias de Quintã, Campeã e Vila Cova, num raio de três quilómetros... Os prejuízos, incalculáveis ainda, atingiram culturas, instalações e propriedades agrícolas e caminhos municipais e vicinais (...).»



Em Vila Real, no dia 16 de Agosto de 1990 o jornal local noticiava que «... cerca das 18 horas [dia 15 de Agosto] (...) a cidade de Vila Real foi atingida por uma autêntica “tromba de água” acompanhada de granizo e que causou inúmeros transtornos à população. A precipitação registada em apenas meia hora foi significativa, com valores próximos dos 24 milímetros, e as principais artérias do centro da cidade ficaram transformadas em autênticos lagos».

Analisadas as características do regime pluviométrico da RDD, dando particular atenção aos seus paroxismos, numa perspectiva de interrelação com a intensificação dos processos erosivos, é importante reflectir sobre as suas consequências a nível económico e ambiental. Assim, do ponto de vista económico, destacam-se enquanto impactos nefastos a diminuição ou até mesmo perda total das colheitas, assim como a destruição total de muitas videiras que terão de ser novamente plantadas. Em algumas vinhas será necessário proceder a intervenções de recuperação dos patamares, acompanhadas, por vezes, da construção de pequenos muros de forma a evitar a evolução dos sulcos e ravinas. Nos danos causados a nível ambiental evidencia-se a perda efectiva do recurso natural solo decorrente dos processos erosivos. Os ravinaamentos são o processo erosivo mais comum em casos de precipitações intensas, actuando sobretudo nos taludes desprotegidos dos patamares e nas entrelinhas das vinhas “ao alto”.

Ao considerarmos o agravamento dos processos erosivos induzidos pelos episódios extremos de precipitação não podemos deixar de ter em conta a presença de outros factores que também potenciam a erosão, nomeadamente a movimentação do solo pelo Homem. No evento ocorrido na Cumieira, deve-se salientar que só nas áreas em que era visível um remeximento recente por parte do homem sucederam as maiores movimentações. Nas áreas onde não havia material de fácil remoção, a erosão provocada pela precipitação não assumiu proporções de maior e houve locais em que ela quase não se fez sentir apesar da intensidade da precipitação. Se é verdade que os agentes erosivos, os declives e até mesmo as características litológicas e pedológicas ajudam a explicar a vulnerabilidade da RDD a estes fenómenos, a dinâmica das sociedades humanas não pode deixar de ser levada em conta como um elemento perturbador do equilíbrio dinâmico das forças da natureza.

Esta breve comunicação sobre as precipitações extremas na RDD e as suas consequências geográficas e ambientais não poderia deixar de procurar identificar algumas das possíveis estratégias de gestão do risco.

Como já foi referido, ao nível da previsão deste tipo de paroxismo climático é ainda necessário realizar um estudo mais pormenorizado sobre a descrição dos sistemas atmosféricos na Região Demarcada do Douro, que forneça elementos úteis na

caracterização das massas de ar associadas a determinadas situações atmosféricas como, por exemplo, precipitações intensas de modo a encontrar limiares críticos mais adequados a esta região vitícola. Ficou, de igual modo, patente a dificuldade de previsão dos lugares onde estes eventos extremos ocorrem. Estes obstáculos limitam a eficiência da gestão do risco do ponto de vista meteorológico, numa perspectiva de previsão da ocorrência de fenómenos extremos.

Deste modo, é ao nível da gestão sustentável do uso do solo que é possível actuar no sentido da mitigação dos riscos de erosão. Para tal, a construção das vinhas deve ser rigorosamente acompanhada por um técnico especializado. Mencionamos seguidamente algumas orientações elementares a seguir na construção das vinhas:

- Os limites da largura e comprimento bem como da altura dos taludes das vinhas em patamares e o comprimento das parcelas da vinha “ao alto” devem ter em conta os declives da vertente;
- Os taludes das vinhas em patamares devem ser protegidos através de vegetação espontânea (devidamente controlada);
- Os sistemas de drenagem das vinhas devem ser correctamente construídos tendo em conta a natureza de cada vertente.

Bibliografia

- ALMEIDA, Carlos A. Brochado de (1996) – O Cultivo da Vinha Durante a Antiguidade Clássica na Região Demarcada do Douro. Ponto da Situação; Douro, Estudos & Documentos, Vol. I (2), p.18-30.
- AYALA-CARCEDO, F. J.; CANTOS, Jorge O. C. (2002) – Riesgos Naturales; Ariel Ciencia, 1ª edición, 1512p.
- BIANCHI DE AGUIAR, Fernando (1987) – Cultura da Vinha em Terrenos de Encosta, Alternativas para a sua Implantação; Trabalho apresentado na UTAD como parte das provas de Doutoramento (de acordo com a alínea B) do nº3 do Artigo 8.º do D.L. nº 388/70; Vila Real, 71p.
- BIANCHI DE AGUIAR, Fernando (2002)– o Alto Douro Vinhateiro, uma Paisagem Cultural, Evolutiva e Viva; Douro – Estudos & Documentos, Vol. VII (13), (3º), pp.143-152.
- BOCCO, G. (1991) – Gully Processes and Modelling; Progress in Physical Geography, 15 (4), p. 392-406.
- BULL, L.J.; KIKBY, M.J. (1997) – Gully Processes and Modelling; Progress in Physical Geography, 21 (3), p. 354-374.
- COELHO, Celeste (1992) – Reflexões Sobre a Protecção do Solo”; Actas do VI Colóquio Ibérico de Geografia, Porto, p.1131-1334
- CRISTÓVÃO, Artur (1999) – Para a Valorização dos Recursos Naturais do Vale do Douro; Douro – Estudos & Documentos, Vol. IV (8), (2º), pp.19-31.
- CUNHA, M. (1991) – Contribuição para a Determinação dos Custos de Implantação de Vinhas na Região Demarcada do Douro. UTAD, Vila Real.



- Dunjó, G., Pardini G., Gispert M. (2003) - Land Use Change Effects on Abandoned Terraced Soils in a Mediterranean Catchment, NE Spain; *Catena* 52, p. 23- 37.
- FRAGOSO, M. (1998) - A Utilização de Índices de Estabilidade no Estudo de Situações Convectivas: o Exemplo dos Temporais do Outono de 1997, em Lisboa; *Finisterra*, XXXIII, 66, pp.59-76.
- JOHNSON, A. C.; WILCOCK, P. (2002) - Association Between Cedar Decline and Hill Slope Stability in Mountainous Regions of Southeast Alaska; *Geomorphology*, nº46/2002, Elsevier, pp. 129-142.
- JUNGRIUS, P. (1985) - Soils and Geomorphology; *Catena Supplement* 6, pp.1-18.
- MAGALHÃES, Nuno (1990) - A Cultura da Vinha na Região do Douro in *Enciclopédia dos Vinhos de Portugal*, pp.80-106.
- MARTINS, A. (1985) - Caracterização Sumária dos Solos de Trás-os-Montes e Alto Douro e Sua Ocupação. Vila Real, UTAD.
- MARTINS, M. (2005) - Processos de Erosão Acelerada na Região Demarcada do Douro, Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto, 197p.
- OLIVEIRA, Manuel T. (1987) - Economia da Água na Vinha. Caso da Vinha do Douro, Cima Corgo. Tese de Doutoramento em Engenharia Agrícola, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real, 89p.
- OYGARDEN, L. (2003) - Rill and Gully Development During an Extreme Winter Runoff Event in Norway; *Catena* 50, pp.217-242.
- PEDROSA, António (1991) - Consequências de Situações Meteorológicas Anormais. Breve reflexão; *Revista da Faculdade de Letras, Geografia, I Série, Vol. VII, Porto*, p.41-55.
- PEDROSA, António (1994) - As Diferentes Técnicas de Cultura da Vinha e Suas Implicações na Erosão: o Caso da Região Demarcada do Douro ; *Rurália, IV, Arouca*, p.77-98.
- PEDROSA, A. et al (2001) - Metodologias de Estudo de Processos de Erosão dos Solos. Encontro organizado no âmbito do projecto de investigação Processos Erosivos no Norte de Portugal: Definição de Áreas de Risco, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 20 de Maio 1999, 153p.
- PORTELA, José; REBELO, Vasco (1997) - O PDRITM na RDD: Contribuição Para a Avaliação da Sua Execução e Dos Seus efeitos Imediatos; *Douro - Estudos & Documentos, Vol. I (3), (2º), P.159-182*.
- POESEN, J. et al (2003) - Gully Erosion and Environmental Change: Importance and Research Needs. *Catena* 50, pp. 91-133.
- REBELO, Fernando (2001) - Riscos Naturais e Acção Antrópica; *Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, Série Investigação*, 274p.
- RIBEIRO, J. (2002)- Caracterização Genérica da Região Vinhateira do Alto Douro. *Douro, Estudos & Documentos, vol. V, (2º), p.11-29*.
- SANTOS, J.G. (2002) - Movimentos de Vertente na Área de Peso da Régua; *Análise e Avaliação Multi-critério para o Zonamento de Hazards em Ambiente SIG; Territorium, Revista de Geografia Física Aplicada no Ordenamento do Território e Gestão de Riscos Naturais, Coimbra, 9, Minerva*, p.53-73.
- VALCÁRCCEL, M. et al (2003) - Ephemeral Gully Erosion in Northwestern Spain. *Catena* 50, pp.199-216.
- ZÁMBÓ, L. et al. (2003) - Land Use Change and Gully Formation Over the Last 200 Years in a Hilly Catchment. *Catena* 50, p.151-167.

PERIÓDICOS

- A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 16 de Julho de 1987.
- A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 22 de Junho de 1989.
- A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 7 de Outubro de 1993.

- A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 4 de Janeiro de 1996.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 11 de Janeiro de 1996.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 18 de Janeiro de 1996.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 16 de Janeiro de 1997.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 23 de Janeiro de 1997.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 30 de Dezembro de 1999.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 1 de Junho de 2000.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 8 de Junho de 2000.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 9 de Novembro de 2000.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 7 de Dezembro de 2000.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 14 de Dezembro de 2000.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 4 de Janeiro de 2001.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 11 de Janeiro de 2001.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 18 de Janeiro de 2001.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 1 de Fevereiro de 2001.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 15 de Março de 2001.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 29 de Março de 2001.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 5 de Abril de 2001.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 21 de Novembro de 2002.
A VOZ DE TRÁS-OS-MONTES (Jornal), Vila Real, 26 de Dezembro de 2002.
JORNAL DE NOTÍCIAS, Porto, 6 de Agosto de 1989.
JORNAL DE NOTÍCIAS, Porto, 16 de Agosto de 1990.
JORNAL DE NOTÍCIAS, Porto, 15 de Janeiro de 2003.
JORNAL DE NOTÍCIAS, Porto, 8 de Agosto de 2004.
PÚBLICO (JORNAL), Porto, 5 de Janeiro de 2003.



Os estrangeiros no Porto do Vinho (Século XVIII)

António Barros Cardoso *

A ascendência de estrangeiros na Praça do Porto dos tempos modernos teve como alavanca os benefícios que Portugal concedeu a título de contrapartida para obter os apoios que ajudaram a legitimar D. João IV como rei de Portugal perante as cortes europeias. De facto, britânicos, alemães e holandeses, logo após o fim do domínio filipino, granjearam progressivamente fatias importantes do nosso comércio com o exterior e imiscuíram-se mesmo nos nossos negócios internos.

Muito embora nos acordos celebrados com as potências europeias Portugal tenha assegurado garantias de reciprocidade no tratamento, a verdade é que isso serviu muito pouco os interesses nacionais. Uma clara desproporção de meios de intervenção nas áreas comerciais e de navegação favoreceu antes a Holanda e principalmente a Inglaterra. Assim aconteceu com o tratado de 1642 e mais tarde com o tratado de 1654, celebrados entre Portugal e a Inglaterra. Neste último caso, confirmaram-se acordos anteriores mas acrescentaram-se cláusulas novas que acabaram por beneficiar ainda mais a posição britânica entre nós: Liberdade de comércio, protecção aos cônsules ingleses frente ao poder inquisitorial, liberdade de culto e direito a cemitério próprio, castigo aos infractores da amizade decretada, isenção do pagamento de taxas de amarração aos navios ingleses nos portos nacionais, igualdade no tratamento que Portugal dispensava aos holandeses, obrigação de restituições em caso de prejuízos ou apreensões de mercadorias inglesas e uma cláusula secreta segundo a qual os direitos a cobrar nas alfândegas portuguesas nunca excederiam 23%, somando a sisa, décima e imposto do consulado.

* Departamento de História da Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Coordenador adjunto do GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto.

Abriu-se à Inglaterra o nosso trato colonial, nomeadamente o trato negroiro. É certo que se consagrou aos mercadores portugueses e em regime de monopólio, a exportação para o Brasil de determinadas mercadorias, nomeadamente farinhas, azeite, bacalhau e vinho e no capítulo das importações, a do pau-Brasil. Contudo, estas reservas acabaram mesmo por se ultrapassadas pela persistência e astúcia comercial dos britânicos.

Foram eles quem de facto conseguiu obter o maior partido deste acordo. À época, Portugal apercebeu-se das desvantagens da sua assinatura e ainda tentou protelar a ratificação. Contudo, este documento serviu de esteio ao domínio britânico sobre a economia portuguesa. Os comerciantes ingleses beneficiaram até da isenção dos dízimos que se cobravam aos nacionais e em troca de tudo isto deram apenas *paz e amizade*¹.

As negociações de preparação do casamento de Catarina de Bragança com Carlos Stuart (1661), avolumaram a cedência aos interesses ingleses. As contrapartidas para Portugal, continuaram a quedar-se nas promessas de ajuda contra hipotéticas investidas espanholas ameaçadoras da nossa independência².

Certo é que o fomento da fixação de mercadores ingleses em Portugal e nas nossas colónias se traduziu na promoção da concorrência entre os produtos coloniais portugueses e ingleses na Europa, em prejuízo da economia nacional. O mesmo se passou com o frágil tecido manufactureiro que, maugrado as políticas levadas a cabo entre 1670-1680 que visaram atenuar o impacte negativo da excessiva presença das manufacturas inglesas nos nossos mercados³, não conseguiu evoluir de forma satisfatória.

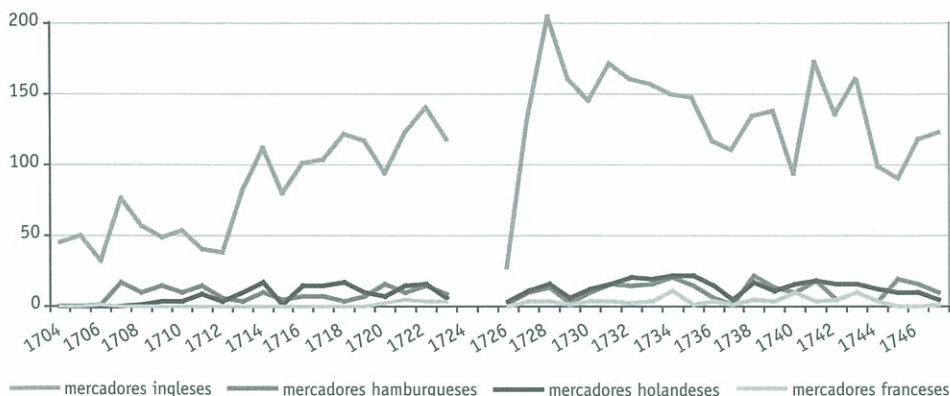
O Porto do Vinho

A cidade do Porto assume-se ao longo da segunda metade do Século XVII e por toda a primeira metade do XVIII como uma praça importante onde se fixam, em número apreciável, estrangeiros de várias nacionalidades de entre os quais se destacam os britânicos. A sua preponderância em número e volume de negócios é visível no diagrama seguinte:

¹ Idem, *Ibidem*, p. 135-136. Contudo, num plano mais estrutural e tendo presente os contributos das contrapartidas em mercadorias para o funcionamento da economia do norte de Portugal, trazidas pelo trato dos vinhos, pelo menos durante a primeira metade do século XVIII, afigura-se-nos que os resultados do vigor do tratado merecem uma análise mais positiva.

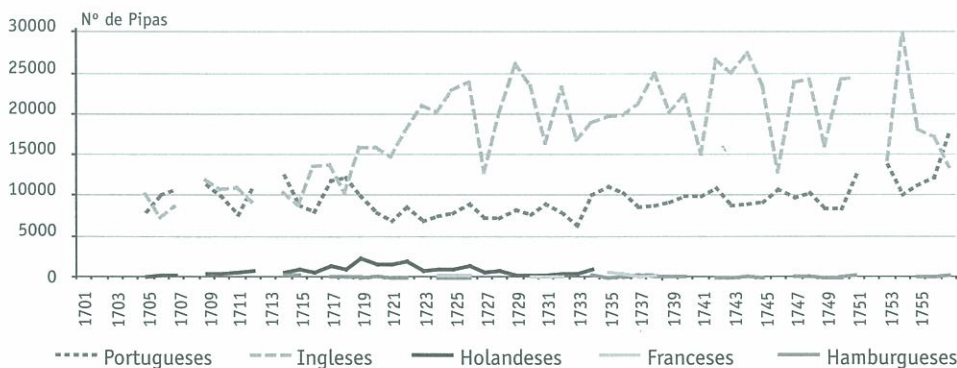
² SIDERI, Sandro, *Comércio e Poder. Colonialismo informal nas relações anglo-portuguesas*, Lisboa, 1978, p.41-45.

³ Idem, *Ibidem*, p. 31



Número de navios com mercadorias consignadas a mercadores estrangeiros entrados na barra do Porto (1704-1747) ⁴

É possível observar na representação do número de embarcações entradas na barra do Douro entre 1704 e 1747 que, ao longo da primeira metade do século XVIII se encontravam no Porto comunidades estáveis de mercadores de várias nacionalidades: alemães, sobretudo da praça de Hamburgo, flamengos, franceses e ingleses. Contudo, basta atentarmos na diferença do volume de barcos com mercadorias consignadas a cada uma destas comunidades para desde logo se constatar uma clara preponderância dos ingleses na praça do Porto. O vinho do Douro foi sem sombra de dúvida o motor de todo este interesse britânico pela cidade. O diagrama demonstrativo do volume de movimento de vinhos na praça portuense, sectionado por nacionalidade dos mercadores estabelecidos na urbe entre 1700 e 1756, evidencia isso mesmo:



Quantidade de vinho registada na imposição do Porto por nacionalidade dos mercadores (1700-1756) ⁵

⁴ CARDOSO, António Barros, *Baco & Hermes – O Porto e o Comércio Interno e Externo dos Vinhos do Douro*, Porto, GEHVID, 2003, 1.º Vol. p. 80.

⁵ Idem, *Ibidem*, p. 176.

O primeiro inglês que, documentadamente exportou vinhos a partir do Porto foi *Richard Peres* (ou Pevis) em 1651⁶ e muito embora a quebra no negócio do açúcar brasileiro tenha afastado alguns ingleses da cidade⁷, a verdade é que, até ao final do século eles vão ganhando raízes no Porto. Animou-os o clausulado dos tratados já referidos (1642 e 1654) e alguns benefícios fiscais que lhes são especificamente destinados, que os colocam em posição mais favorável relativamente aos seus concorrentes de outras nacionalidades e até mesmo em relação aos nacionais⁸.

Sinais importantes do interesse dos britânicos pela praça do Porto constituem as nomeações de Walter Maynard por Cromwell (1659) como vice-consul da nação britânica na cidade, dando corpo à *Feitoria Inglesa* e do Reverendo Samuel Barton (1682) pelo Bispo de Londres, como capelão da igreja anglicana na cidade⁹.

A viragem do interesse dos britânicos para o grande trato vinícola e particularmente para os vinhos do Douro, acontece depois de 1677, altura em que, em face do protecționismo português, perigava o próspero comércio com o nosso país, avaliado em 400000 libras por ano¹⁰. O investimento no negócio dos vinhos surge nessa altura como alavanca do trato inglês na cidade do Porto e simultaneamente como alternativa ao negócio decadente dos açúcares e tabaco brasileiros¹¹. A concorrência que se passou a fazer aos *claret* bordaleses era até vantajosa para as

⁶ SILVA, Francisco Ribeiro da, *O Porto e o seu Termo – Os Homens as Instituições e o Poder ...*, Iº vol. p.334-335.

⁷ Os ingleses do Porto negociaram ao longo do século XVII com o açúcar do Brasil e com os tabacos e madeiras da mesma proveniência. Estes negócios enfrentaram (a partir de 1642) feroz concorrência das mesmas produções das colónias inglesas da América do Norte, com o conseqüente afastamento dos britânicos do Porto. O Vinho do Douro, entrou nos hábitos comerciais ingleses como produto de substituição dos habituais produtos do trato colonial brasileiro.

⁸ Em 1657, por exemplo, são isentos do pagamento de décimas, maneios, quatro e meio por cento e outras imposições sobre a sua actividade, passando a beneficiar ainda da faculdade de uma isenção de direitos sobre mantimentos e alfaias que provassem se destinavam a consumo próprio em suas casas. Acumulavam tais regalias de carácter económico com a fruição dos privilégios de terem juiz privativo, direitos de menagem e uso e porte de armas ofensivas ou defensivas. *Privilégios que gozavam os Inglezes em Portugal*, in “*O Tripeiro*”, Série I, Ano I, Novembro de 1908, n.º 15, p. 236. Transcrição de uma carta de Privilégios da Rainha Dona Maria, datada de 12 de Outubro de 1791, passada a Guilherme Chambers Desembargador Conservador da Nação Britânica, em que se resumem os privilégios dos súbditos britânicos em Portugal naquela data.

⁹ SELLERS, Charles, *Oporto Old and New*, Londres, 1899, p. 47-49.

¹⁰ FRANCIS, Alan Davis, *The Wine Trade*, p. 79.

¹¹ O vinho do Douro não encontrava concorrência nas produções inglesas e o crescimento do seu consumo em Inglaterra conduziria inevitavelmente ao incentivo do plantio de novas vinhas, fomentando postos de trabalho cuja remuneração compraria as lãs e os tecidos britânicos. Assim opinou o adido comercial inglês em Portugal. SIDERI, Sandro, o. c., p. 54.



finanças inglesas uma vez que o vinho nacional não era necessariamente pago em dinheiro o que não sucedia com o pagamento dos vinhos de França, evitando-se dessa forma o fluxo de metal precioso para fora de Inglaterra. As manufacturas e matérias primas inglesas entradas no nosso país serviam como contrapartida aos vinhos¹². Aliás, foi esta a opinião do representante dos negócios ingleses em Portugal, quando instado a pronunciar-se sobre o assunto pelo Parlamento de Londres. Os homens de negócio britânicos seguiram este parecer e, quando em 1703 o Marquês de Alegrete pela parte portuguesa e John Methuen em nome da coroa inglesa assinaram o tratado que tomou o nome do embaixador inglês, a verdade é que não se fez mais do que consolidar num acordo aquilo que se havia tornado prática corrente a partir de 1677.

A “feitoria inglesa do vinho”

Aumenta assim o número de agremiados na Feitoria Inglesa no Porto, que passa a apresentar algumas características que a diferenciam de outras que os britânicos fundaram um pouco por todo o mundo, tendo em vista a promoção da sua presença comercial. Torna-a singular o facto de não ter mais do que um ramo para segurar os seus negócios, ao ponto de podermos classificá-la como a “Feitoria Inglesa do Vinho”.

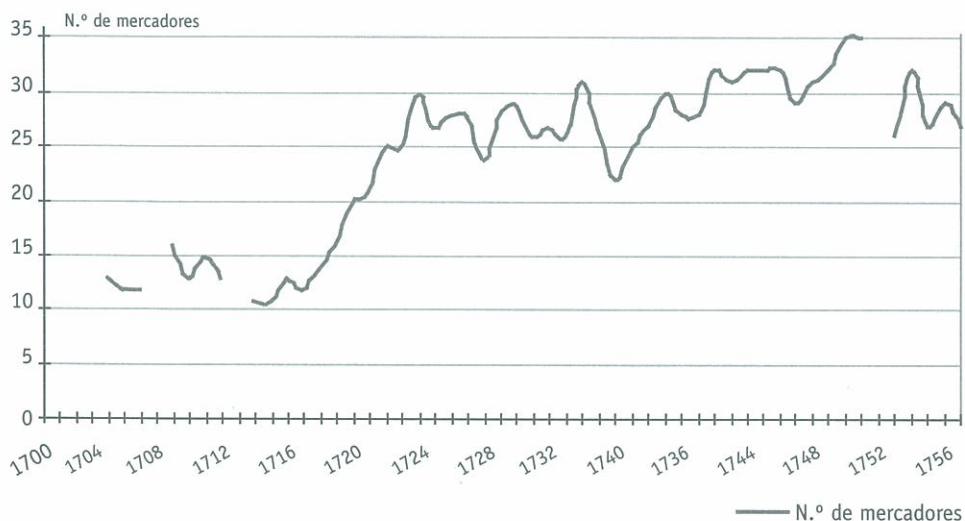
À frente do grémio inglês estava o cônsul, em regra um comerciante local também ele embrenhado no negócio dos vinhos. Entre 1710 e 1756, assim aconteceu primeiro com David Jackson e posteriormente com Robert Jackson, sócios numa companhia de exportação de vinhos. Os poderes do Cônsul britânico do Porto eram limitados já que estava subordinado ao ministro inglês em Lisboa. Obrigatoriamente a ele devia dirigir todas as reivindicações da comunidade que representava, quer junto da coroa portuguesa, quer junto da corte britânica. Por isso, entre as duas entidades havia áreas de choque¹³.

As características do negócio inglês no Porto com os vinhos do Douro revestia aspectos peculiares. Os britânicos do Porto, quer pessoalmente, quer através de comissários, acompanhavam todo o processo de compra e vinificação dos vinhos no Alto Douro. Woodmass nas suas cartas que relatam uma viagem entre Viana do

¹² FRANCIS, Alan Davis, *The Wine Trade*, p. 80.

¹³ Acontecia, por exemplo, em cenários de guerra em que a Inglaterra estava envolvida. Nessas situações a marinha de guerra britânica só concedia protecção directa às embarcações que saíam de Lisboa, ficando os navios do Porto com destino directo aos portos ingleses obrigados a ir à capital portuguesa, para depois serem acompanhadas em conjunto com os que saíam a barra do Tejo. FRANCIS, Alan Davis, *The Wine Trade*, London, 1972, p.186.

Castelo e o Douro, com passagem pela cidade do Porto, efectuada em 1704, dá conta desta prática e das dificuldades que então mais preocupavam os homens do negócio do vinho¹⁴. Consideravam nessa altura os lavradores durienses como geralmente honestos e tinham consciência de que o maior perigo para os interesses comerciais dos britânicos estava nos homens da alfândega do Porto, olhados como uma má classe, onde se pressentia o desejo de verem os ingleses fora do país. Por essa altura (1704) compravam-se vinhos no Douro a (13\$000 réis por pipa), em ano de colheita pouco abundante¹⁵.



Evolução da presença de mercadores ingleses ligados ao trato vinícola na praça do Porto (1700-1756)¹⁶

Os registos da Imposição do Vinho falam-nos de 153 ingleses a comercializar vinhos no Porto, em nome individual, ou associados em firmas que foram constituindo em companhia com outros negociantes ao longo da primeira metade do século XVIII.

Como se pode observar no gráfico acima, até 1715, o número médio de firmas britânicas foi de 12. Entre 1715 e 1723 a média cresce para 22 mercadores. Trata-se do período em que foi mais intenso o crescimento da Feitoria Inglesa do Porto entre 1700 a 1756. A partir de 1723 e até 1740, o número de negociantes britânicos, exceptuando os anos de 1727 e 1736, manteve-se entre 25 e 30¹⁷. Nesse período, em

¹⁴ SELLERS, Charles, *o. c.*, p. 21.

¹⁵ Idem, *Ibidem*, p. 23.

¹⁶ CARDOSO, António Barros, *Baco & Hermes ...*, vol. I, p. 273.

¹⁷ Para o ano de 1727, altura em que os membros da Feitoria Inglesa do Porto se agrupam na Associação de Exportadores de Vinho, com a finalidade de aumentarem o seu poder de compra aos vinhateiros e de controlarem o preço, o número de firmas inglesas era um pouco superior a 20, estimativa de SCHNEI-



média anual, trabalhavam na cidade 27 firmas inglesas. A média anual do número de negociantes britânicos sobe para 32 entre 1740 e 1750. A partir do ano de 1751, a mesma média desce para os 28 mercadores por ano, ou seja, para um número próximo da média de mercadores ingleses interessados nos vinhos do Porto entre 1727 e 1736.

Que significado atribuir a estes números? Salientamos o facto de o desenvolvimento da comunidade britânica do Porto ter acompanhado de perto o ritmo de crescimento do comércio vinícola na cidade. Os britânicos foram os motores desse crescimento, não admira que o número de firmas agremiadas na sua Feitoria tenha aumentado proporcionalmente. Mesmo num período em que o negócio dos vinhos no Porto conheceu limites à sua crescente evolução, isto é a partir de 1741 e pelo menos até 1750, o número de firmas inglesas não parou de crescer. De facto, apesar de um certo esmorecer da actividade comercial, fruto das más condições de navegação no mar ditadas pelo clima político-militar europeu inerente à Guerra da Sucessão de Áustria (1741-1748), os ingleses do Porto não só se mantiveram activos no negócio, como o mesmo atraiu ainda novos agentes. Na verdade, só a partir de 1750, é que o seu número diminui de forma notória e mais significativa a partir de 1754. Recusamos contudo o cenário de crise a partir de 1750 tendo por base esta diminuição do número de mercadores. Torna-se necessário levar em linha de conta possíveis associações de empresas ou de negociantes, de que só a documentação notarial pode falar. Actualmente desenvolvemos um projecto de investigação no quadro do programa Sapiens da FCT- Fundação para a Ciência e Tecnologia que deverá trazer respostas mais concretas a este respeito. De resto, conhecemos os dados relativos ao número de operadores comerciais britânicos entre 1763 e 1769. Pode através deles verificar-se que esse número não sofreu alterações significativas relativamente ao período que antecede a criação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro:

| ano | n.º de mercadores |
|------|-------------------|
| 1763 | 28 |
| 1764 | 30 |
| 1765 | 29 |
| 1766 | 31 |
| 1767 | 30 |
| 1768 | 28 |
| 1769 | 23 |

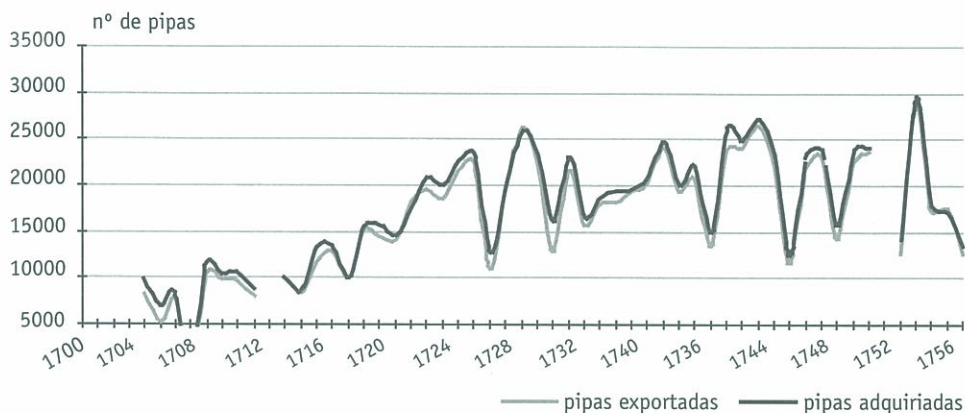
Dimensão da Feitoria Inglesa (1763-1769)

DER, Susam, *O Marquês de Pombal e o Vinho do Porto. Dependência e subdesenvolvimento no Portugal do Século XVIII*, Lisboa, 1980, p. 160. A autora refere 20 firmas e as nossas fontes apontam para 24.

¹⁸ AN/TT, *Ministério do Reino*, n.º 641, Caixa 745.

Equilíbrio entre a compra e exportação de vinhos pelos ingleses do Porto

O diagrama abaixo resulta da soma dos movimentos anuais de aquisição e exportação de vinhos por parte dos mercadores ingleses radicada na Cidade do Porto:



Comparativo entre o volume de vinhos adquiridos e exportados pelos mercadores britânicos do Porto (1700-1756) ¹⁹

A grande aproximação entre o volume de vinhos comprados em cada ano e as quantidades exportadas mostra bem o pragmatismo que os ingleses imprimiram ao trato com os vinhos do Porto. Não criaram stocks de vinho significativos²⁰. De resto, só necessitaram de o fazer a partir dos anos 40 do século e mesmo assim de forma tímida.

Entre 1700 e 1756, em média anual, os ingleses do Porto compraram 17470 pipas e exportaram 16414. O que significa que armazenaram na cidade ao longo desses anos, em média, em cada ano, 952 pipas de vinho, abatido já o valor de 4% relativo aos vinhos que vendiam para as tabernas do Porto como vinho de refugo. Significa isto que apostaram quase exclusivamente na exportação e que o seu envolvimento no trato dos vinhos para consumo na cidade do Porto ou noutros

¹⁹ CARDOSO, António Barros, *Baco & Hermes ...*, vol. I, p. 275.

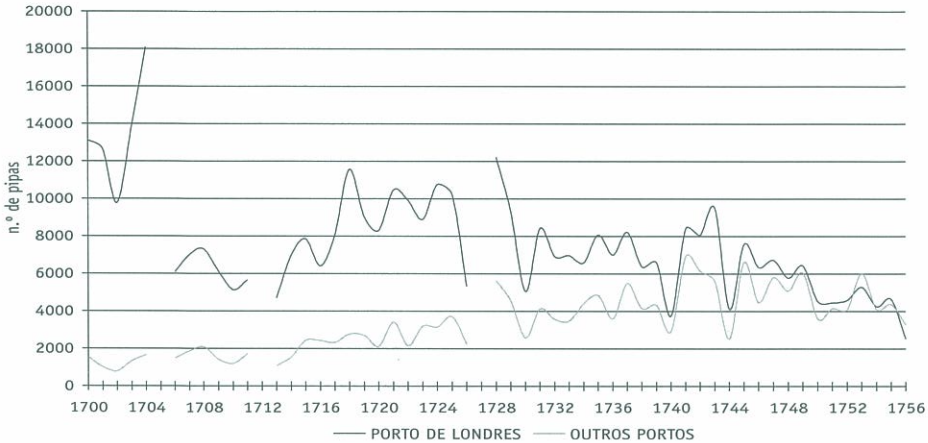
²⁰ Quando em 1756, o cônsul Robert Jackson apresentou um requerimento ao rei D. José I sobre a decadência dos vinhos de feitoria, deixou no texto uma indicação clara daquilo que os números evidenciam. Diz o cônsul inglês: "*Nessa idade feliz se carregava o vinho todo por comissão, e do Norte se mandava buscar logo no principio do ano e com ordens tão apertadas que pelos mezes de Marso e Abril ficavão as adegas dos Creadores varridas e as Loges dos comerciantes sem mais vinho que o preciso para o gasto das suas cazas: agora são contadas as encomendas, chegão muitos paquetes sem se pedir vinho, e quando se procura, he depois de apurado com dois, tres, e coatro annos de experiencia porque so assim se considera fixo e seguro*" BA. 44-XIII – 37, fls. 524-535 e 561.



pontos do reino foi quase insignificante, limitando-se aos vinhos cuja qualidade era duvidosa para serem carregados para o mar.

Os mercados exteriores

Procuramos no fundo CUST do Public Record Office, os valores de importação de vinhos do Porto. Estão representados no gráfico abaixo:



Importações de vinhos do Porto pelos portos de Londres e pelo conjunto de outros portos ingleses com excepção dos da Irlanda (1700-1756) ²¹

Até 1704 esses valores não aparecem identificados como “*Wine Port*”²², mas antes como “*Wine*” com indicação de proveniência Portugal.²³ A denominação “*Wine Port*” nas entradas de vinho proveniente de Portugal pela alfândega da capital britânica, só surge, com regularidade, a partir de 1706, altura em que as quantidades de vinho português importadas descem significativamente. Pensamos que a explicação para tão elevadas quantidades de vinho português entrado em Londres até 1704 poderá residir no facto de muito desse vinho ter tido origem, não na produção portuguesa, mas tratar-se de vinhos espanhóis e até mesmo franceses que, sob denominação de origem Portugal continuaram a alimentar o mercado inglês, numa altura em que a situação política europeia não permitia o livre curso daqueles vinhos no mercado britânico, situação decorrente da Guerra da Sucessão de Espanha.

²¹ CARDOSO, António Barros, *Baco & Hermes ...*, vol. I, p. 283.

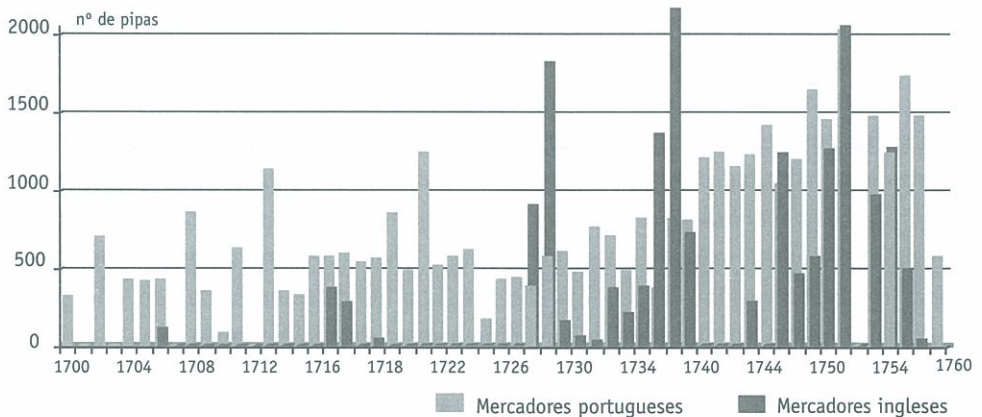
²² PRO. CUST-3 – 4, fól. 22, 23 e 151.

²³ Embora a expressão “*Wine Port*”, apareça no quadro das importações pelos outros portos de Inglaterra nos registos de 1700. PRO. CUST-3 – 4, fól. 151. PRO. CUST-3 – 7, fól. 129-130. PRO. CUST-3 – 8, fól. 43-44. Essa expressão só aparece regularmente a identificar os vinhos do Porto entrados pelo porto de Londres a partir de 1706. PRO. CUST-3 – 9, fól. 17.

Nessa altura, de forma legal, o registo das contas da alfândega londrina dão conta da entrada de vinhos sob a designação de “*spanish wine*”, “*Florence Wine*” e “*French Wine*”²⁴ oriundos de Portugal. Se o nosso país serviu como entreposto para dar cobertura a que vinhos franceses e espanhóis furassem o bloqueio britânico, não custa admitir que o contrabando também florescesse.

Verifica-se um movimento sincrónico entre as importações de vinhos do Porto pelo porto de Londres e pelos cais de outros portos ingleses, ao mesmo tempo que é possível notar um crescente interesse pelo vinhos do Porto que conhece limites no ano de 1740. As importações londrinhas e dos outros portos mostram que esse mesmo ano foi de forte quebra, com recuperação de 1741 a 1743, mas a partir de 1745, estes mercados entraram em franco declínio. Tal tendência, é aliás notória desde os inícios dos anos 30 do século para o mercado de Londres, compensada, no entanto, pela crescente afirmação dos vinhos do Porto nos restantes portos ingleses, que iguala e ultrapassa mesmo as importações de vinho do Porto por Londres a partir de 1752, altura em que a reputação dos mesmos diminui de forma assinalável.

É claro que não foram estes os únicos mercados que os ingleses do Porto usaram para colocar o vinho. O mercado brasileiro, apesar de lhes estar teoricamente vedado foi sempre procurado através dos comissários portugueses. É perceptível a associação entre firmas inglesas radicadas no Porto e agentes comerciais portugueses que exportam vinhos para o Brasil ao longo de toda a primeira metade do século XVIII:



Comparativo entre exportação de vinhos para o Brasil efectuada por mercadores portugueses e ingleses²⁵

²⁴ Em 1704, entraram no porto de Londres vindas de Portugal, 196 pipas de vinho espanhol à taxa de 20 a 24 libras por pipa; 14 pipas de vinho italiano a taxas que variaram entre 29 e 31 libras por pipa e 39 pipas de vinho francês, a taxas entre as 19 e as 20 libras por pipa. PRO. CUST-3 – 8, fól. 19-20.

²⁵ CARDOSO, António Barros, *Baco & Hermes ...*, vol. II, p. 566.



Escolhiam sobretudo pequenos mercadores do Porto para seus representantes naquele mercado. É notório um progressivo envolvimento no trato dos vinhos para o Brasil por parte dos ingleses do Porto. Tal adesão, em termos quantitativos e por vários anos, ultrapassou mesmo o movimento registado em nome dos mercadores portugueses: 1731, 1738, 1739, 1746, 1750 e 1753. Estes dados demonstram o grande dinamismo dos britânicos no mercado brasileiro no qual penetram de forma tímida até 1730. A partir desse ano, a sua presença na faixa do negócio de vinhos para a colónia portuguesa foi regular, à excepção dos anos de 1741, 1742 e 1743, ausência que poderá encontrar explicação no envolvimento da Inglaterra na Guerra da Sucessão de Áustria, facto que funcionou como travão dos negócios ingleses em geral. Apesar disso, calculamos que 29,4% das firmas britânicas que operaram na cidade se interessaram pelo negócio de vinhos para o Brasil entre 1700 e 1756. De resto, o negócio de vinhos para a antiga colónia portuguesa contribuiu para estreitar a teia de relações que se percebe existirem entre os ingleses do Porto e os mercadores portugueses estabelecidos na cidade. As comissões que estes recebiam dos britânicos para colocarem vinhos no mercado brasileiro, justificam até certo ponto a forte animação dos mercadores de nacionalidade portuguesa, em torno do trato com o Brasil.

Os grandes agentes comerciais

Quem foram os grandes agentes comerciais ingleses no “Porto do Vinho” da primeira metade de setecentos? Constatam do quadro seguinte:

| Nome da firma | Datas entre as quais operou na cidade | Quantidade média anual de pipas de vinho que manifestou na Imposição do Porto |
|---------------|---------------------------------------|---|
| Peter Dowker | 1691-1745 | 1030 |
| Casa Croft | 1697-1756 | 2376 |
| Os Jackson | 1710-1756 | 829,5 |
| Casa Warre | 1718-1755 | 1071 |
| Casa Taylor | 1720-1756 | 1505 |
| Offley | 1719-1756 | 963 |

Peter Dowker, foi o fundador da primeira firma que mudou sucessivamente de nome, à medida das ligações de parceria que estabeleceu com outros britânicos que entretanto se lhe juntaram²⁶. Nos 55 anos em que esta firma se manteve activa no

²⁶ Peter Dowker – 1691; Dowker & Stukey – 1694; Dowker, Stukey & Peak – 1701; Dowker & Stukey – 1702; Dowker, Stukey & Stert – 1711; Stert, Hayman & C.º – 1724; Stert & Hayman – 1729 e Sampson & Richard Stert – 1731. CARDOSO, António Barros, Baco & Hermes....p. 295-300.

Porto, comprou em média anual 1030 pipas de vinho, das quais exportou 921. O período de maior importância dos negócios desta companhia inglesa em torno dos vinhos do Porto regista-se entre 1715, fim da Guerra da Sucessão de Espanha e 1741-1742. Os reflexos directos das perturbações causadas ao trato marítimo britânico após 1741, com o início da Guerra da Sucessão de Áustria, bem como a diminuição da qualidade e do prestígio dos vinhos do Porto nos seus habituais mercados, com ponto mais baixo em 1754, determinaram uma progressiva diminuição de actividade da firma de que Peter Dowker foi fundador.

Por troca com os vinhos do Porto, os vários mercadores que integraram a firma fundada por Dowker trouxeram ao Porto um vasto leque de mercadorias à semelhança do que sucedia com todas as grandes firmas inglesas. Contudo especializaram-se nos têxteis, a avaliar pelo volume de embarcações entradas na barra do Douro que carregaram um vastíssimo leque de fardos de fazendas secas, consignadas aos mercadores que integraram esta firma que manteve um vasto espectro geográfico de negócios que tocaram os principais portos da Europa do Norte e do Mediterrâneo.

A Casa Croft foi a segunda companhia a instalar-se no Porto no âmbito do negócio vinícola, iniciou actividade sob a designação social Phayre & Bradelys²⁷, com sede na Rua Nova²⁸. Estabelecidos no Porto e em Monção desde 1697, desconhecem-se contudo as datas exactas para o início da actividade comercial dos Croft na cidade do Porto. Ao certo sabe-se que foram dos primeiros a interessar-se pelo negócio dos “*Red Portugal Wines*”.

Embora o nome Croft não tenha aparecido na documentação da Feitoria Inglesa do Porto compulsada por Sellers, anteriormente ao ano de 1745²⁹, os registos da Imposição do Vinho, mostram que, mais cedo, os Croft aparecem associados à Phayre & Bradleys. De facto, no período em que esta firma surge nos registos da Imposição do Vinho sob o a designação de Bento Stafford (1716-1720) já é representada por um britânico de nome John Croft que assina pelo seu próprio punho os seus registos de entrada de vinhos no Porto. De resto, pelo menos desde 1720, que o nome é conhecido no trato vinícola³⁰. Os próprios registos da Feitoria referem-se ao enlace de Elisabeth Croft na Feitoria do Porto, em 23 de Outubro de 1737, com

²⁷ Phayre & Bradleys – 1697; Phayre & Bradley – 1709; Phayre, Bradley & Tilden – 1709; Tilden Thompson & Stafford – 1713; Tilden & Thompson – 1723; Tilden, Thompson & Croft – 1736; Thompson Croft & Mitchell - 1742-1759. SELLERS, Charles, o. c., p. 92.

²⁸ AHMP, L. 1320, *Imposição do Vinho*, fls.40.

²⁹ SELLERS, Charles, o. c., p. 135.

³⁰ AHMP, L. 1331, *Imposição do Vinho*, fls. 32.



John Thompson, motivo pelo qual os Thompson passaram a integrar a firma a partir de 1739³¹. O autor inglês deixou passar este facto sem lhe dar o devido relevo.

A Casa Croft comprou em média anual 2376 pipas de vinho e exportou 2270, entre 1700 e 1756. Fica claro também que a fase em que se registaram movimentos comerciais mais elevados se baliza entre o fim da Guerra da Sucessão de Espanha (1715) e o início da Guerra de Sucessão de Áustria (1741). A partir daí, apesar de alguma recuperação nos anos de 1744 e 1745, foi notório o decréscimo dos negócios em torno dos vinhos por parte desta Companhia. Por seu turno, em todo o período analisado, o ano de 1754 foi o que registou valores de movimento mais baixos, quer nas compras, quer nas vendas da Phayre e Bradley, então sob a firma Thompson Croft & Mitchell, indicador de que a casa acompanhou a retracção de mercado então verificada.

Se quisermos apontar uma época de maior prosperidade desta firma no negócio dos vinhos ao longo da primeira metade do século, ela situa-se entre 1724, ano em que as compras ultrapassaram pela primeira vez as 4000 pipas, o mesmo sucedendo às exportações³², e o ano de 1737 em que as aquisições e as exportações se aproximaram das 6000 pipas³³. De facto, Benjamin Tilden e Richard Thompson, contam-se entre os mercadores ingleses mais activos na cidade do Porto da primeira metade do século XVIII e, foram também eles os responsáveis pela gestão da casa Croft no seu período de maior sucesso comercial.

De salientar ainda uma apreciável penetração desta Companhia Inglesa no mercado local de vinhos onde colocava por ano mais de 100 pipas de vinho de refugo.

O leque de produtos que entravam na cidade por troca com os vinhos exportados por esta firma é muito vasto. O bacalhau foi produto âncora da firma na cidade, mas os Croft negociaram ao longo de toda a primeira metade do século XVIII com outros produtos alimentares como o camarão, a sardinha o peixe Lynn, manteiga, os queijos provenientes da Irlanda e os vinhos de outras paragens. Muitos vinhos de Lisboa não davam entrada sequer nos armazéns da firma, mas seguiam directamente rumo aos portos do Norte. Sobretudo Richard Thompson, um dos nomes grandes desta firma, manteve interesse comercial nos vinhos de Málaga, bem como nas passas e no azeite da mesma proveniência³⁴. De Alicante, saíram ainda alguns

³¹ SELLERS, Charles, o. c., p. 84.

³² AHMP, L. 1339, *Imposição do Vinho*, fls.24-29v. e 182-184.

³³ AHMP, L. 1352, *Imposição do Vinho*, fls. 50-61v. e 103.

³⁴ Na barra do Douro, entrou e foi vistoriado em 9 de Setembro de 1732, o navio *A Ana*, procedente de Málaga, carregado com estas mercadorias. Apenas fez escala no Porto já que seguiu para Inglaterra. AHMP, L.450, *Visitas de Saúde*, fls. 109v. O mesmo sucedeu em Outubro de 1738 com o navio *Bartolo e Diogo*, também procedente de Málaga, carregado com vinhos para Inglaterra. AHMP, L.456, *Visitas de Saúde*, fls. 135.

vinhos que passaram no Porto a caminho de Inglaterra no navio *Thomas e Jorge*, por conta do mesmo mercador³⁵. Tivemos também notícia da passagem pelo Porto, em 1743, de vinho das Canárias a caminho de Inglaterra, igualmente por conta de Richard Thompson³⁶.

O arroz foi, entre os produtos alimentares, aquele que mais se destacou. É mencionado em 42 navios entrados na barra do Douro consignados aos membros da Croft e era proveniente sobretudo das Colônias inglesas da América. O tabaco brasileiro e o sal tiveram também alguma expressão nos negócios da firma com a cidade de Lisboa.

Matérias primas destinadas à construção naval, nomeadamente o tabuado, os mastros para navios, o pez e a pregadura, interessaram ainda os fundadores da Casa Croft. O aço, o ferro em barra ou em arcos, destinado à tanoaria, o chumbo e o estanho, constituíram outro leque de mercadorias que ganharam relevo no trato destes negociantes. O linho, cânhamo os chapéus, faqueiros, penicos etc. fizeram também parte do universo de trocas comerciais que ajudaram a firmar a Croft no Porto.

O vasto mundo comercial de que deixamos nota, particularmente o que foi construído pelos três mais significativos membros da Croft, Benjamin Tilden e os irmãos Richard e John Thompson, centrou-se sobretudo na Terra Nova e nas colônias inglesas da América por causa do bacalhau e do arroz, produtos de especialização dos seus negócios, a par dos vinhos. Os navios que chegaram à cidade do Porto a eles consignados foram maioritariamente oriundos de portos europeus e tocaram com maior ou menor frequência portos importantes da Itália, como Génova, ou do Sul de Espanha, como Málaga, Gibraltar e Cádiz, bem como os principais portos portugueses, com destaque para Setúbal, Lisboa, Figueira da Foz, Aveiro e Viana do Castelo. Mantiveram contacto com alguns portos das costas Galega e Cantábrica, alargando os seus negócios aos principais portos da França, Países Baixos e Norte da Europa, sem esquecer as ilhas atlânticas, evidenciando uma galáxia comercial notável para a época, cuja animação, em boa parte, se ficou a dever aos vinhos do Porto. A marca Croft acabaria por ser imortalizada pelo duque de Wellington, que, envolvido nas guerras peninsulares, ao que parece, não dispensava a companhia do *Porto Croft* durante as suas campanhas militares³⁷.

³⁵ AHMP, L.450, *Visitas de Saúde*, fls. 252v.

³⁶ AHMP, L.451, *Visitas de Saúde*, fls. 47.

³⁷ FERREIRA J.A. Pinto, *O Comércio do Vinho do Porto através da Correspondência de John Whitehead...*, p. 26 -42.



A terceira grande companhia vinícola inglesa do Porto foi fundada David Jackson em 1709³⁸. Robert Jackson, junta-se à firma a partir de 1715. Os Jackson, em média anual, fizeram entrar no Porto 829,5 e exportaram 801,5 pipas. Como contrapartida aos vinhos negociaram também em bacalhau como mercadoria de eleição. Também por isso os seus navios tocaram mais os portos da Nova Inglaterra do que quaisquer outros. Contudo, de Londres e Liverpool, bem como dos portos da Irlanda, faziam chegar ao Porto variados produtos. De notar ainda as ligações às colónias inglesas da América, bem como ao Brasil, concretamente às cidades da Baía e de Pernambuco onde também colocaram os seus produtos e de onde faziam rumar ao Porto mercadorias como o açúcar e os couros. Quanto a portos nacionais, Lisboa foi origem de alguns produtos coloniais que venderam no Porto, bem como Aveiro, onde procuraram o sal.

Os cereais tiveram igualmente alguma expressão no seu trato, seguindo-se-lhe os têxteis e produtos destinados à construção naval como o breu e alcatrão. Couros, o carvão de pedra, o ferro, a aduela³⁹, as sardinhas, as carnes de vaca e de porco, os queijos, a manteiga e as garrafas foram produtos igualmente importantes do seu comércio no Porto.

Warre é nome de uma das mais antigas companhias inglesas estabelecidas na cidade do Porto. George Clark⁴⁰, um dos precursores desta firma, já em finais do século XVII se encontrava estabelecido na Rua Nova a negociar em vinhos⁴¹. Mas foi William Warre, que emprestou o nome a esta companhia inglesa de vinhos do Porto. Foi também o grande impulsionador dos negócios da firma na cidade (1735-1756). Graças à sua actividade, o movimento médio anual de compra de

³⁸ AHMP, L.442, *Visitas de Saúde*, fls.375v. Suspeitamos mesmo que estes Jackson se encontram no Porto e ligados ao negócio dos vinhos desde finais do século XVII. A partir de 1690, nos registos da Imposição do Vinho, é mencionado o nome de John Jackson. Nesse ano comprou 157 pipas, que exportou. AHMP, L. 1312, *Imposição do Vinho*, fls. 101. Em 1693, comprou 238 pipas, das quais vendeu na cidade, 7. AHMP, L. 1313, *Imposição do Vinho*, fls. 26 e em 1697, comprou 80 pipas, das quais vendeu no Porto apenas 3. Os seus movimentos são assinados por William Bruquin. AHMP, L. 1316, *Imposição do Vinho*, fls. 117.

³⁹ Este foi um artigo que não interessou os Jackson, ao contrário do que sucedeu com muitas firmas britânicas, já que apenas foi mencionado uma vez no conjunto dos 77 navios consignados a esta Companhia.

⁴⁰ AHMP, L. 1320, *Imposição do Vinho*, fls. 44-44v.

⁴¹ Desde 1695 que George Clarck se encontra no Porto ligado ao negócio dos vinhos, estabelecido na Rua Nova. Nesse ano manifestou 230 pipas, que exportou na totalidade. AHMP, L. 1314, *Imposição do Vinho*, fls. 142-142v. No ano seguinte, manifestou 489 pipas, das quais vendeu 28 no Porto. AHMP, L. 1315, *Imposição do Vinho*, fls. 32. O seu nome consta do livro respeitante a 1697. Então adquiriu 154 pipas das quais apenas vendeu 10 no Porto. AHMP, L. 1316, *Imposição do Vinho*, fls. 93.

vinhos por parte desta casa sobe para 1071 pipas e a média anual das exportações atinge as 997 pipas.

Após alguns anos de entrega aos negócios, em 24 de Setembro de 1745, William Warre casou no Porto com Elisabeth Whitehead, irmã do cônsul inglês e notável figura da cidade da segunda metade do século XVIII⁴². Ainda antes da criação da *Companhia dos Vinhos*, a numerosa família de William Warre, marcou, definitivamente, os negócios no Porto do segundo quartel do século XVIII e até finais desta centúria transformaram-se numa das mais prestigiadas e distintas famílias inglesas da cidade. Proprietários de consideráveis domínios de terra em Vila Nova, no século XIX, os seus descendentes viriam a tornar-se também grandes proprietários de quintas no Alto-Douro⁴³, aliando assim a actividade comercial à produção de *Vinhos do Porto*.

Os navios que chegavam ao Porto consignados aos Warre eram sobretudo provenientes dos portos do Sul da Inglaterra. O trato do bacalhau a que também se dedicaram, justifica o número assinalável de barcos chegados com origem na Terra Nova. Alguma expressão tiveram também os negócios com as colónias da América do Norte em torno do arroz. Contudo, o universo de negócio dos Warre centrou-se sobretudo na Europa, particularmente nos portos britânicos. O porto de Londres foi, de longe, aquele onde se concentraram os maiores interesses comerciais dos fundadores da Warre. Alguma expressão tiveram também as trocas com outros portos como Hull, Southampton, Plymouth e Topsham. Riga, destaca-se no número de navios consignados a John Clark um dos fundadores da Warre. À semelhança de outras firmas britânicas de dimensão considerável, também os Warre, mantiveram ligações comerciais com cidades italianas, do Sul de Espanha e negócios com grande número de portos das costas portuguesa, galega e biscaíña, chegando aos mais importantes portos alemães e suecos, o mesmo é dizer, circundando toda a Europa Ocidental.

Os mercadores ingleses que sucessivamente foram dando corpo à Warre ao longo da primeira metade de Setecentos, também se especializaram no trato de alguns produtos. Destacam-se os cereais, nomeadamente trigo, milho, arroz e cevada, que constituíram produtos âncora do negócio da casa Warre. Seguem-se-lhe as fazendas secas, panos de lã, algodão, fazendas de vários tipos, tecidos de linho, cânhamo e baetas. A aduela, o bacalhau e o linho foram igualmente mercadorias importantes. O carvão, ferro tabuado e o tabaco, tiveram também alguma expressão, mas não

⁴² SELLERS, Charles, o. c., p. 85, assento n.º 26.

⁴³ Idem, p. 56.



restam dúvidas de que foram os cereais a mercadoria que ancorou os Warre nas trocas com o vinho do Porto.

Já após a criação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, William Warre foi cônsul da nação britânica na cidade do Porto⁴⁴. Por sua conta foram manifestadas ao instituto pombalino entre 1763 e 1769, em média anual, 963,7 pipas de vinho que guardava nos grandes armazéns que possuía em Vila Nova, cuja dimensão, por essa altura, só encontravam par nos de Domingos Clamouse Brown, cônsul da nação francesa que custaram cerca de 150.000 cruzados, cujo rendimento anual rondava os 4.000\$000 réis⁴⁵. Estes movimentos de compra de vinhos e da posse de infra-estruturas de armazenamento de tão importante dimensão, são sinais claros da vitalidade da firma, que conseguiu ultrapassar, com sucesso, os percalços criados pelas medidas reguladoras de Pombal destinadas ao trato britânico dos vinhos do Porto.

A Casa Taylor deu origem a um dos mais famosos e respeitados nomes no âmbito dos vinhos do Porto. O nome e julgamos que a qualidade dos produtos que colocam no mercado, ainda hoje vendem. O arranque dos negócios de Peter Bearsley em torno dos vinhos no Porto demonstra tratar-se de casa bem fundada sob o ponto de vista financeiro e bem implantada nas praças do norte de Portugal. De facto, o primeiro movimento foi já de 832 pipas de vinho, integralmente exportadas para o *Norte*. A casa tratava não apenas com vinhos do Douro, mas também com vinhos verdes da região do Minho.

As médias de compra e exportação da casa originária da actual Taylor, foi de 1505 pipas/ano nas compras e 1471 pipas/ano nas exportações, números que posicionam Peter Bearsley entre os principais mercadores ingleses radicados no Porto da primeira metade do século XVIII. Ao longo deste período os fundadores da Taylor apresentam uma tendência constante de crescimento. O ano de 1726, que, quer no movimento global de vinhos na cidade do Porto, quer no plano das exportações foi um ano de crise notória, decorrente de uma vindima muito fraca em 1725, reflectiu-se nos negócios do mercador inglês Peter Bearsley que recuperou nos anos seguintes, com destaque para o ano de 1728, em que a sua conta ultrapassou pela primeira vez as 3000 pipas, quer nas aquisições, quer na exportação.

Em 1739, a entrada na sociedade dos seus irmãos William Bearsley, e Charles Bearsley, fez com que, pela primeira vez, a firma ultrapassasse as 4000 pipas nos movimentos declarados na Imposição do Porto. Conheceu o seu melhor ano de negócios em torno dos vinhos em 1743, quando se aproximou das 5000 pipas transaccionadas.

⁴⁴ SILVA, Francisco Ribeiro da, *O Porto das Luzes ao Liberalismo*, Porto, 2001, p. 160.

⁴⁵ Idem, *Ibidem*.

Os Bearsley, já o afloramos, não se dedicaram exclusivamente ao negócio dos vinhos do Douro. Uma parte dos vinhos que entravam no Porto em seu nome tinham como designação de origem “*vinho de Viana*”, contudo tais vinhos não representaram senão 1,38% de todas as compras por eles efectuadas ao longo do período estudado. Estamos a falar de uma média anual de 48 pipas de vinhos de Viana.

Quanto à sua penetração no mercado local, também não foi significativa, representou apenas 1,8% das aquisições de vinhos registadas na Imposição do Porto. Mais uma vez, vinhos de refugo, ou seja, sem qualidade para exportação.

Os Bearsley ancoraram-se na cidade do Porto em múltiplos negócios. Isso nos indicou o movimento de navios entrados na barra do Douro, carregados com mercadorias consignadas a estes mercadores ingleses. À semelhança da casa Warre, grande número de navios carregados com mercadorias diversas para a cidade do Porto eram oriundos dos portos do Sul da Inglaterra, como importante foi o trato destes mercadores com a Terra Nova e as colónias inglesas da América.

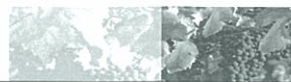
No trânsito para aquelas paragens, os Açores entravam na rota comercial destes pioneiros do negócio dos vinhos no Porto. As principais cidades costeiras do Sul de Espanha, de Portugal, da Galiza e da Biscaia foram também portos de origem dos navios consignados a esta firma, bem posicionada ainda nas trocas com o Norte da Europa.

Os cereais, foram a principal mercadoria trazida ao Porto pelos fundadores da Taylor. Menor expressão tiveram as aduelas, o bacalhau e o carvão de pedra, ainda assim, mercadorias que comercializaram, em quantidade. O ferro, as sardinhas e o queijo tiveram também alguma expressão no trato dos precursores da Taylor que venderam ainda no Porto pau de campeche, tinta, papel, tabaco brasileiro, caparosa, cera, açúcar, carnes, pregos, alcatrão, cobre, garrafas, linho etc. em suma, um pouco de tudo o que constituía o universo comercial dos britânicos.

Offley é outra marca igualmente ainda hoje conhecida de vinhos do Porto. Os Offley foram importantes mercadores na City de Londres. A firma foi fundada em 1719⁴⁶ por Gregory Bymes, Bymes & C.^a em 1723, Bymes & Hosey em 1729, Bymes & Talbot em 1747, Henry Bymes em 1756 e Stephenson & Searle em 1771. William Warthon, gerente da casa Offley & C.^a casou com Francis Stephenson⁴⁷ e, ao que conseguimos apurar, é esse o elo de ligação entre estas firmas da primeira metade do XVIII à Casa Offley.

⁴⁶ SELLERS, Charles, apresenta o ano de 1720 para a fundação desta firma. o. c., p. 93. Contudo, já em 1719, Gregory Bymes manifestava vinhos na Imposição do Porto. O nome que consta dos registos é o de Gregório Birne ou Berne. AHMP, L. 1334, *Imposição do Vinho*, fls. 166.

⁴⁷ SELLERS, Charles, o. c., p. 93.



Gregory Bymes, surge a manifestar vinhos no Porto a partir de Março de 1719. A primeira morada indicada parece corresponder não a instalações definitivas, mas provisórias. A indicação à *Alfândega*, poderá significar que Gregory Bymes se instalou nesse ano em casa do seu primeiro e principal colaborador português, Manoel da Fonseca Guimarães, morador na contígua Rua da Fonte Aurínea⁴⁸. Nos movimentos do ano seguinte, a sede da firma é já a Rua Nova⁴⁹, local onde permaneceu até 1756.

Elias Hosey, junta-se a esta Companhia no ano de 1722 e não em 1729 como refere Charles Sellers. De facto, foi em 1722 que Elias Hosey começou a deixar a marca da sua assinatura nos registos da firma.

Entre 1719 e 1756, os movimentos de compra e exportação de vinhos dos Bymes na Imposição do Porto surgem divididos em dois períodos distintos: o primeiro, de 1719 a 1725, em que o nome de Gregory Bymes é referenciado como manifestante e um segundo período, entre 1726 e 1756, em que quem figura é Henry Bymes & C.^a.

Que vinhos movimentaram? Sobretudo os vinhos do Douro, mas também algum vinho de outras proveniências. Em média anual, a primeira fase de funcionamento da firma precursora da Offley no Porto, saldou-se por compras médias anuais de 491 pipas de vinho, das quais exportou 459. Já sob a firma Henry Bymes & C.^a, os precursores da Taylors adquiriram 1008 pipas de vinho, das quais exportaram 931.

Dissemos já que, tanto Gregory como Henry Bymes, adquiriram alguma porção de vinhos de outras origens que não o Douro, de onde vieram os vinhos que constituíram a base do seu trato. Que vinhos foram esses? Os vinhos de Lisboa representaram a maior fatia, chegaram ao Porto 380,5 pipas. Os vinhos denominados da Serra da Estrela "*vinhos da Covilhã*", ocuparam o segundo lugar nas contas desta Companhia, que também comprava vinhos de Viana e da Anadia.

Os precursores da Offley tinham contactos comerciais com os portos do Mediterrâneo, costas portuguesa, galega e no Golfo da Biscaia, alguns portos da Rússia e da Suécia. No entanto, foram os cais do Sul da Inglaterra, com destaque para os de Londres, que viram partir a maior parte dos navios que os Bymes fizeram aportar à ribeira do Porto com mercadorias destinadas ao seu negócio na cidade.

⁴⁸ Manoel da Fonseca Guimarães, aparece uma única vez na Imposição do Vinho, a manifestar por sua conta e risco. Trata-se do movimento efectuado em 1 de Julho de 1732, de 2 pipas apenas, das quais não pagou imposição por terem sido remetidas para o Brasil. AHMP, L. 1347, *Imposição do Vinho*, fls.220.

⁴⁹ AHMP, L. 1335, *Imposição do Vinho*, fls. 76.

Os cereais foram a sua mercadoria de especialização. O bacalhau, não teve expressão de relevo. As fazendas, mostraram-se em grau de importância a par com o carvão de pedra e da aduela no volume dos negócios desta firma. À semelhança de outras companhias inglesas, os Bymes, também não limitaram o seu trato a estes produtos. Para além das mercadorias já mencionadas, venderam no Porto, couros, remos, pau de campeche, caparosa, biscoito, drogas, sedas da Índia, chapéus, lã, pescada, arenques, aço, chumbo, ervilhas secas, algum açúcar, cravilha e até mobiliário⁵⁰.

Já no século XIX (1831), entraria para esta firma uma das personalidades mais conhecidas na história dos vinhos do Porto, precisamente Joseph James Forrester (o Barão Forrester) cujo protagonismo no debelar das crises que a agro-indústria dos vinhos do Porto atravessou a partir da década de 40, o levou a granjear mesmo a inimizade de alguns dos seus compatriotas acoitados na Feitoria Britânica do Porto. Dispensamo-nos de salientar os seus importantes e conhecidos contributos para a história da região.

A terminar

Muitas mais firmas se fixaram aqui no Porto em torno do negócio vinícola⁵¹. Seleccionamos apenas as que, logo nos inícios do Século XVIII mais se destacaram. Afinal elas ilustram o comportamento comercial que se generalizou entre os mercadores ingleses do Porto. No âmbito do programa Sapiens *POCTI – Douro e Porto – a complementaridade intemporal*, procuramos nesta altura conjugar o conhecimento que fomos cristalizando ao longo do tempo sobre estes e outros agentes comerciais ligados aos Vinhos do Porto, com pesquisas que desenvolvemos nos registos notariais do Porto que pretendemos alargar a registos documentais existentes nas principais cidades de contacto de muitos destes mercadores, um pouco por toda a Europa. Objectivo: perceber a teia de relações internacionais destes britânicos do Porto e fazer luz sobre a importância do “Porto do Vinho” na Europa de setecentos.

⁵⁰ AHMP, L. 463, *Visitas de Saúde*, fls. 143.

⁵¹ CARDOSO, António Barros, *Baco & Hermes ...*, vol. I, p. 293-465.



Processos de erosão acelerada. Região Demarcada do Douro: um património em risco

A n t ó n i o d e S o u s a P e d r o s a
M á r c i o R i b e i r o M a r t i n s
F a n t i n a T e d i m P e d r o s a

A paisagem é o resultado da interacção entre o meio físico e as sociedades humanas. A paisagem reflecte a forma como os elementos naturais reagiram e continuam a reagir, num processo complexo, dinâmico e a várias escalas, face à actuação antrópica.

A actual organização territorial resultou de um processo de apropriação, ao longo do tempo, por parte de comunidades que em função dos recursos naturais oferecidos pelo meio, de opções éticas, políticas, económicas, assim como do seu nível tecnológico, foi sobre ele actuando. Mas, para além de uma perspectiva existencial o território pode ser analisado na sua componente física e organizativa (SCHWARZ, 1991). A vertente física do território é de um interesse fundamental pois compreende as configurações territoriais.

As características naturais do território condicionam os diferentes tipos de uso de solo que, por sua vez, influenciam a configuração das propriedades materiais.

Mas compreender as configurações territoriais não significa apenas descrevê-las de um ponto de vista morfológico. Importa conhecer a sua lógica organizacional, isto é, os factores que lhes estão subjacentes. Assim, para compreender a dinâmica territorial, importa integrar os três níveis de análise referidos, isto é, tomar em consideração o conjunto das interacções entre o projecto do grupo sobre o seu território (nível existencial), as configurações territoriais (nível físico) e o funcionamento do grupo social (nível organizacional).

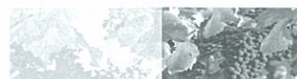
Nesta perspectiva o estudo do meio físico não pode apenas ser encarado como suporte das actividades humanas, mas como uma componente do território tal como a organização social ou sistema económico (L. P. MARCHAND, 1980).

A definição de estratégias de desenvolvimento, implica cada vez mais uma abordagem global, pelo que é necessário realizar um diagnóstico à micro-escala, abrangendo aspectos socio-económicos, agro-florestais, culturais e ambientais.

As principais ameaças antrópicas, que colocam em perigo a integridade e a renovação da biosfera, têm impactos a diversos níveis. As leis, os tratados e a própria tecnologia serão insuficientes para deter os seus efeitos destruidores. Antes de mais, é necessária uma revolução de mentalidades e comportamentos de forma a construir uma nova relação entre o Homem e a Terra. Podemos, então, considerar, entre outros, os seguintes problemas ambientais dos quais dependem o futuro do Homem e da Biosfera:

- Degradação das camadas superficiais do solo por erosão e a sua conseqüente deterioração qualitativa;
- Diminuição e degradação da água doce, quer superficial quer subterrânea;
- Contaminação da biosfera (ar, água, solo, e seres vivos);
- Destruição das formações vegetais quer seja por desflorestação – nomeadamente das florestas equatoriais – quer por desertificação – com especial relevo para as estepes das regiões semi-áridas ou das formações mediterrâneas;
- Destruição dos habitats naturais decorrente dos problemas atrás mencionados, mas também pela construção de barragens, cada vez de maiores dimensões, pela canalização e desvio dos cursos de água, pela acção de drenar e secar lagos, estuários, marismas, e, ainda, pela expansão da urbanização, industrialização e da agricultura tecnológica;
- Perda da variedade e diversidade biológica.

A degradação das camadas superficiais do solo devida à erosão e a sua conseqüente deterioração qualitativa, deve ser considerada como um grave problema planetário porque as suas conseqüências afectam a população à escala mundial (L. Caldwell, 1988). As políticas nacionais para o uso do solo, para a agricultura, para a gestão florestal e ainda para conservação dos solos integram actualmente a agenda internacional já que quer a erosão dos solos, quer as suas conseqüências, não se cingem a limites territoriais e nacionais. Os solos desprotegidos de vegetação tornam-se extremamente vulneráveis à erosão do vento e da água. Os componentes mais finos podem ser transportados por grandes distâncias reduzindo a fertilidade dos solos de origem em benefício daqueles onde se verifica a deposição. No entanto,



grande parte das partículas resultantes da erosão dos solos que sofrem a acção dos agentes de transporte “perdem-se” no fundo dos lagos ou oceanos.

Uma outra forma de degradação ou perda de solos deve-se à urbanização excessiva, e quase sempre caótica, que se verifica actualmente e ainda à construção de estradas ou outras vias de circulação terrestre. Também a sua degradação se torna irreversível quando são contaminados por resíduos tóxicos ou quando são utilizados para o armazenamento de substâncias perigosas. Mesmo quando parte destes solos se podem recuperar os custos são demasiados altos e de solução duvidosa.

Os diferentes tipos de solos existentes variam muito quanto à qualidade, produtividade e mesmo quanto à predisposição para a degradação. A diferente capacidade de resistência dos solos aos factores de degradação influenciou ao longo da história a maior ou menor durabilidade de algumas civilizações, cuja queda se relaciona nitidamente com a redução da fertilidade do solo. Disso são exemplos o colapso de algumas civilizações do Norte de África, do SE Asiático ou da América Central (G. Marsh, 1864; R. Murphy, 1951; W. Thomas, 1956). Outras civilizações basearam-se numa gestão equilibrada e extremamente cuidada dos seus solos agrícolas. Podemos citar o exemplo da civilização egípcia (G. Marsh, 1864; R. Murphy, 1951; W. Thomas, 1956).

A utilização de técnicas agrícolas, assim como, de culturas inadaptadas às condições edafo-climáticas podem levar a uma rápida degradação dos solos. Muitos dos solos africanos sofreram ou estão a sofrer erosão profunda e praticamente irreversível devido à introdução de técnicas europeias completamente desajustadas às condições climáticas de algumas dessas regiões. As técnicas tradicionais, apesar de menos produtivas, eram indiscutivelmente menos agressivas para a conservação dos solos.

O uso de fertilizantes artificiais, herbicidas e pesticidas aumentam a produção de diversas variedades de culturas. Todavia, os custos ambientais podem tornar-se completamente inaceitáveis do ponto de vista ecológico e social. Esta forma de agricultura relativamente dispendiosa, apesar de produtiva, requer o desembolso de grandes capitais, grandes extensões de terra e uma gestão sofisticada da produção e da comercialização. Estas práticas agrícolas, ainda que proporcionem produtividades mais elevadas, têm impactos negativos na qualidade dos solos. Daí que o recurso às mesmas não possa ser ilimitado.

Em Portugal, temos o exemplo das campanhas do trigo durante o Estado Novo, no Alentejo, nas Beiras e em Trás-os-Montes, que se revelaram nefastas para os solos destas regiões, que não possuíam as características adequadas a esta cultura.

A introdução generalizada da cultura do trigo nas Beiras e em Trás-os-Montes teve implicações especialmente graves na degradação dos solos. A plantação do trigo exige que o lavrar dos terrenos seja realizado antes do início da estação chuvosa,

expondo assim os solos, frequentemente esqueléticos e assentes sobre vertentes de elevado declive, à acção dos agentes erosivos, nomeadamente a precipitação.

A capacidade de resposta dos solos a este tipo de agricultura industrializada varia muito em função das condicionantes climáticas, topográficas, químico – mineralógicas e biológicas. Por outro lado, por mais que a biotecnologia molecular augure o desenvolvimento de plantas sem utilizar doses elevadas de produtos químicos não elimina por completo as causas da erosão e da degradação dos solos.

A conservação dos solos pressupõe gastos imediatos para benefícios a longo prazo e num contexto de globalização cada vez maior da economia, a perda de solos não pode ser encarada como uma preocupação exclusiva da cada país. Evidentemente que é necessário adoptar políticas nacionais que permitam o equilíbrio ecológico do uso dos solos. Somente em função das características químicas e físicas dos solos, das condições climáticas e das condições topográficas é possível definir quais culturas ecologicamente adequadas e quais as técnicas agrícolas menos agressivas para o meio. Mediante o esforço concertado de cada país seria possível estabelecer a nível internacional uma economia sustentável.

2. A Região Demarcada do Douro: As características que a individualizam

O vinho do Porto é, sem dúvida, um dos vinhos mais humanizados que existem. Desde o trabalho heróico e obstinado do homem para a plantação da vinha, ao carinhoso acompanhamento e educação durante o seu longo envelhecimento, a presença do homem está sempre viva (J. ROSAS, 1990).

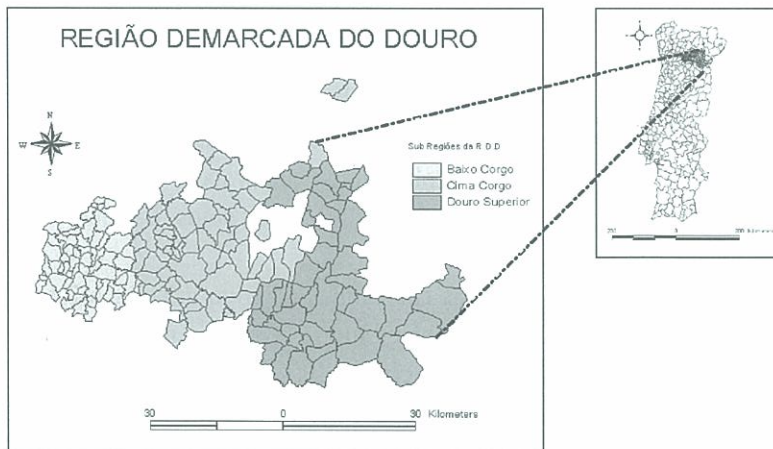


Fig. 1 | Enquadramento Geográfico da Região Demarcada do Douro



No entanto as condições morfológicas, geológicas e climáticas imprimem um cunho muito particular a esta região, sendo da conjugação destes factores e da acção do homem que nasceu este vinho generoso.

2.1 – As características geológicas

As características geológicas mostram-se de facto fundamentais para a cultura da vinha.

A Região Demarcada do Douro abrange quase toda a unidade geológica denominada Complexo Xisto-grauváquico ante-ordovícico do grupo do Douro (Fig. 2). Atribui-se-lhe a idade câmbria com base em correlações regionais e no facto da fonte alimentadora das correntes de turbidez ser a plataforma câmbria situada na NE, E e SE da bacia onde se depositaram os materiais.

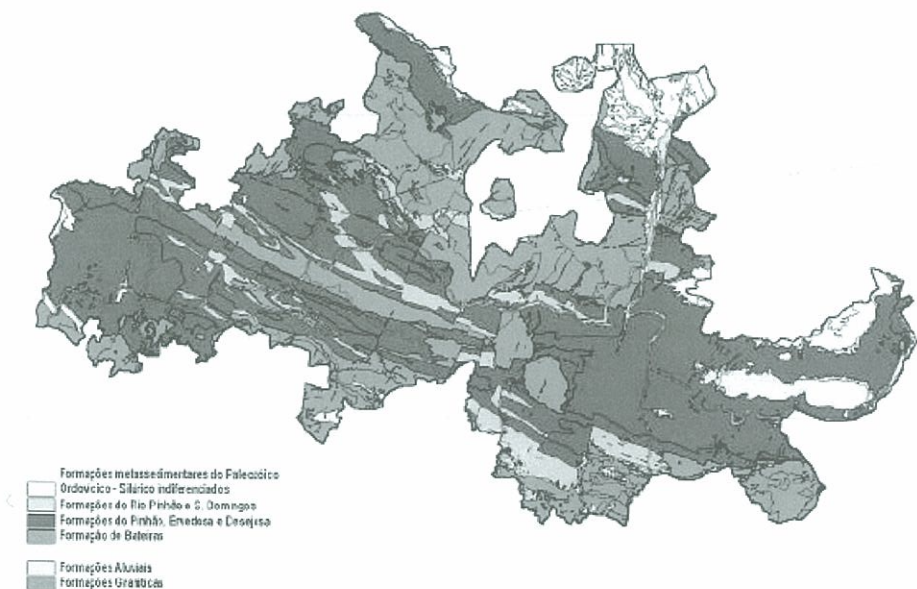


Fig. 2 | Mapa das formações geológicas da Região Demarcada do Douro.

Adaptado de: Serviços Cartográficos do Exército, Carta Geológica de Portugal, escala original – 1.250.000.

A grande maioria dos autores considera que os vinhos dos terrenos de origem xistosa são de melhor qualidade do que os provenientes dos terrenos graníticos. J. CARVALHO, (1948) afirma que as vinhas plantadas em granitos a sul de Barcos não podem ser comparadas com as cultivadas nos terrenos de xisto, tanto no que se refere à quantidade como à qualidade do vinho. De facto, os vinhos provenientes das

áreas graníticas, “posto que suaves ao gosto e cheiros são sem cor, sem corpo...” (J. CARVALHO, 1948).

Outros autores são mais radicais, J. ROSAS (1990), afirma, sem margem para dúvidas, que a qualidade do vinho está intimamente ligada à natureza xistosa do terreno. Considera esse factor tão decisivo, ao ponto de afirmar que, mesmo dentro da Região Demarcada, o vinho resultante das uvas nascidas nos pequenos afloramentos graníticos tem características distintas do das uvas correspondentes aos solos xistosos, notando-se no vinho, particularmente, falta de corpo e capacidade para um válido envelhecimento.

2.2 – As características climáticas

A Região Demarcada do Douro possui ainda uma identidade muito própria no que se refere às características climáticas peculiares que a individualizam de toda a área envolvente, tanto no que concerne à precipitação, como à temperatura.

Nesta área os valores médios de precipitação anuais podem ser inferiores a 300 mm, típico do fundo dos vales muito encaixados como, por exemplo, no vale do rio Côa. Estes valores só se repetem numa pequena área na parte mais meridional de Portugal, mais concretamente na “ilha” de Faro (S. DAVEAU, 1977). De facto, toda a área da Região Demarcada do Douro apresenta valores muito baixos de precipitação já que são sempre inferiores a 1000 mm (Fig. 3).

QUADRO I – Caracterização climática da Região Demarcada do Douro (1931-60)

| | RÉGUA | VILA REAL | PINHÃO | ALIJÓ | POCINHO | MONCORVO |
|----------------------------------|-------|-----------|--------|-------|---------|----------|
| Temperatura média do ar (°C) | 15,5 | 13,6 | 16,2 | 13,6 | 16,5 | 15,2 |
| Humidade relativa do ar (%) | 75 | 74 | 74 | 73 | 72 | 71 |
| Número de dias de geada por ano | 26 | 59 | 30 | 62 | 40 | 45 |
| Precipitação média anual (mm) | 855,7 | 1018,8 | 658 | 780,6 | 405,5 | 505,7 |
| Evapotranspiração potencial (mm) | 824 | 740 | 869 | 741 | 901 | 807 |
| Evapotranspiração real (mm) | 534 | 545 | 503 | 477 | 407 | 461 |
| Déficit de água (mm) | 290 | 225 | 366 | 264 | 473 | 346 |
| Super avit. De água | 318 | 504 | 161 | 153 | 0 | 45 |
| Índice hídrico | 17,5 | 49,9 | -6,7 | -0,7 | -31,5 | -20,2 |

Fonte: Instituto Nacional de Meteorologia e Geofísica e Centro de Estudos Vitivinícolas do Douro.

Também o número de dias de precipitação apresenta valores médios anuais muito baixos, podendo nalguns locais serem inferiores a 60 dias. Esta situação é idêntica à que se verifica na área mais meridional de Portugal (S. Daveau, 1977).



Estas características advêm do facto desta região se encontrar abrigada relativamente aos ventos marítimos, devido à sua posição a ocidente dos conjuntos montanhosos do Montemuro e do Marão-Alvão, onde a precipitação média anual pode ser superior a 2500 mm, uma das mais elevadas de Portugal. A eficácia desta barreira montanhosa, que separa Trás-os-Montes e o Alto Douro da influência do Atlântico, deve-se essencialmente à sua forma em V aberto para leste, favorável à divergência dos ventos de Oeste carregados de humidade. Barros GOMES (1876) notou esta excepção à disposição geral do relevo português. *“No aspecto da região montanhosa sobressai muito um paralelismo geral de todas as serranias principais, interrompido contudo por uma excepção muito notável a do grande ramal da Guarda a Lamego, cuja orientação SE a NW tanto diverge do geral de NE a SW e que vai terminar a cavaleiro do Douro no elevado maciço do Montemuro em frente de outra elevada montanha da margem oposta, o Marão. Apertado entre aquelas duas por elas a sua bacia hidrográfica dividida em duas partes, uma a poente daquelas montanhas, aberta aos ventos do mar, a outra ao abrigo deles, pelo nascente das mesmas”.*

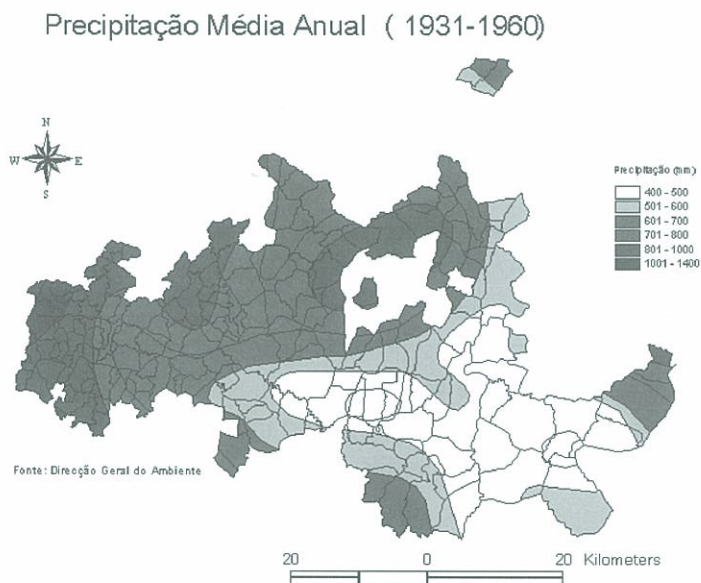


Fig. 3 | Distribuição espacial da Precipitação Média Anual na Região Demarcada do Douro

Deste modo, explica-se o forte contraste existente entre os quantitativos de precipitação verificados nos conjuntos montanhosos de Marão-Alvão e Montemuro e os valores comparativamente muito baixos que ocorrem na Região Demarcada do Douro. Os maciços montanhosos funcionam como uma barreira relativamente aos

ventos marítimos húmidos impedindo que estes exerçam uma acção mais directa nos valores de precipitação a oriente dos mesmos.

Os estudos climáticos permitem-nos compreender a actuação aos processos morfogénéticos responsáveis pelos fenómenos de erosão acelerada, nomeadamente erosão hídrica e movimentos de vertente.

Ao apreciarmos isoladamente o regime pluvioso da Região Demarcada do Douro, verificamos que os valores médios anuais situam-se entre os 381 mm (Barca d'Alva) e 1046 mm (em Mesão Frio), diminuindo de jusante para montante. No Pinhão, em plena Região Demarcada, o clima, segundo a classificação de Thorntwaite, é do tipo C1B'3sb'4, ou seja, sub-húmido seco, mesotérmico, grande "déficit" de água no Verão e eficácia térmica no Verão entre 48 e 51.9% (OLIVEIRA, M;1987, p.57). Estes valores contrastam com precipitações na ordem dos 2500 mm nas principais elevações montanhosas a ocidente, nomeadamente, Montemuro e Marão-Alvão, que abrigam praticamente todo o vale do Douro, dos ventos húmidos do oceano.

A sub-região do Baixo-Corgo apresenta valores de precipitação comparativamente inferiores. No entanto, da reflexão sobre as variações interanuais da pluviosidade desta área e sobre o ritmo anual da sua precipitação podem retirar-se importantes conclusões sobre a influência da distribuição da precipitação nos processos morfogénéticos. Foram assim seleccionadas cinco estações meteorológicas desta sub-região, exceptuando-se a estação de Santa Marta de Penaguião, pertencente à sub-região do Cima-Corgo.

Foi disponibilizada uma série de dez anos (Quadro II), correspondente ao decénio compreendido entre 1992/93 – 2001/02. O clima de uma região só pode ser definido com base num intervalo temporal com a duração mínima de trinta anos. Assim, os dados disponíveis são insuficientes para esse efeito. Porém, justifica-se a análise cuidada desta série uma vez que o regime pluvioso na região em causa ao longo dos últimos dez anos, constitui um importante factor explicativo do elevado número de movimentos de vertente verificados.

Quadro II – Precipitação média mensal (1992-02)

| | Jan. | Fev. | Mar. | Abr. | Mai. | Jun. | Jul. | Ago. | Set. | Out. | Nov. | Dez. | Total Anual |
|-----------|-------|------|------|-------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------------|
| PINHÃO | 69,5 | 31,3 | 17,6 | 91,8 | 89,3 | 12,6 | 16,6 | 23,9 | 56,5 | 65 | 93,1 | 156,9 | 724,1 |
| RÉGUA | 119,3 | 65,4 | 71,3 | 71,4 | 68,6 | 18,3 | 11,8 | 17 | 55,2 | 91,9 | 119,4 | 142,8 | 852,2 |
| STª MARTA | 99,1 | 41,5 | 39,7 | 49,8 | 45,5 | 7,2 | 4,9 | 9,5 | 30,9 | 75,3 | 76,6 | 102,8 | 582,8 |
| PENAJÓIA | 119 | 62,2 | 61,1 | 80,7 | 58,5 | 17,5 | 7,3 | 13,5 | 42,8 | 100,2 | 141,8 | 169,7 | 874,4 |
| M.FRIO | 127,9 | 59,2 | 52,5 | 118,9 | 81,8 | 14 | 7,1 | 13,4 | 44 | 130,8 | 143,7 | 149,2 | 942,4 |
| MÉDIA | 106,9 | 51,9 | 48,4 | 82,5 | 68,7 | 13,9 | 9,5 | 15,4 | 45,9 | 92,6 | 114,9 | 144,3 | 795,2 |

Fonte: Estações de Aviso do Douro (Direcção Regional da Agricultura de Trás-os-Montes)



A análise da distribuição anual da precipitação nesta série de dez anos evidencia, como é típico de qualquer clima mediterrâneo, uma desigual repartição da mesma ao longo do ano, sendo que no período de repouso vegetativo (Outono – Inverno) verifica-se entre 56,6% e 66,9% das precipitações anuais. De grande relevância para a compreensão dos fenómenos de movimentos de vertente é a forte concentração da precipitação no período compreendido entre os meses de Novembro e Janeiro, no qual ocorre entre 41% e 47% do total anual de precipitação. Deve-se ainda sublinhar que em mais de metade dos anos analisados a concentração da precipitação neste período de apenas 91 dias excede 50% do total anual. Os valores extremos de concentração temporal de precipitação assumem uma forte influência no desencadear de movimentos de vertente.

No período Primavera – Verão, concentra-se a maior parte das chuvas de trovoadas (de convecção e orográficas). Em média, 20% do total anual de precipitação ocorre nos meses de Abril e Maio. Existem, no entanto, anos excepcionais, como 1998, onde esses valores são ultrapassados, passando a representar entre 30 a 50% da precipitação total anual. Esta grande irregularidade, principal característica do clima da região, é confirmada pelo coeficiente de flutuação (razão entre o volume pluviométrico do ano mais chuvoso e do ano mais seco), que é, para a série de 10 anos analisada, da ordem dos 5,01 em Santa Marta de Penaguião e de 4,36 para Mesão Frio. As restantes estações apresentam um coeficiente de flutuação entre 2,45 e 2,88.

Além das variações temporais importa analisar as variações espaciais fazendo um estudo comparativo entre as diferentes estações ainda que estas se encontrem relativamente próximas.

A estação de Santa Marta de Penaguião é a mais seca e a mais irregular das cinco estações de aviso estudadas. Apresenta os valores mais reduzidos, destacando-se o ano de 1998/99 e 1999/00 com totais anuais de apenas 263,9 mm e 368,7 mm, respectivamente. No ano hidrológico de 2001/02 foram medidos nesta estação apenas 225,9 mm, precipitação anual mais baixa das cinco estações consideradas. No entanto, na série de anos em análise, podemos facilmente encontrar, para a mesma estação, precipitações mensais de 278,2 mm (Set. 93), 287 mm (Nov. 95) e de 316,4 mm (Dez. 96), superiores, portanto, ao quantitativo anual de alguns anos hidrológicos.

Mesão Frio é, pelo contrário, a mais pluviosa com o recorde de 1673,4 mm no ano 1997/98. Com uma média anual para a série de dez anos de cerca de 942,4 mm. Salienta-se o mês de Novembro de 1997 com um total mensal de 474,5 mm e o mês de Abril de 1998 com 472,2 mm. Note-se que em Novembro de 97, em apenas

oito dias, de 5/11 a 12/11 choveram 321,5 mm. Evidenciam-se ainda os 102 mm diários a 25 de Dezembro de 1995 e a 23 de Novembro de 1996.

Os valores extremos de precipitação diários são decisivos enquanto factores desencadeantes dos movimentos de vertente. Valores na ordem dos 30mm diários, conjugados com a antecedência de um período seco, o que reduz a capacidade de absorção do solo, podem despoletar movimentos de vertente. Procedemos, porém, à comparação do número de dias com quantitativos de precipitação superiores a 40mm, valor relativamente elevado para a região do Douro.

Na maior parte dos anos, para as estações da Régua e Mesão Frio, os máximos anuais de precipitação em 24 horas excedem os 40 mm. Os valores recorde, de 66,2mm e 102mm respectivamente, ocorreram nos dias 26 de Dezembro de 1995 e 23 de Novembro de 1996, anos particularmente pluviosos. Nas restantes estações, encontramos precipitações diárias iguais ou superiores a 40mm apenas em alguns anos mais pluviosos. Mesão Frio é a estação onde mais frequentemente se registram precipitações diárias superiores a 40mm, enquanto que Penajóia, apenas 8 vezes apresentou uma apresentação diária superior a 40mm na série de anos estudada. Globalmente, o mês de Dezembro é aquele que apresenta em todas as estações o maior número de precipitações iguais ou superiores a 40mm/dia.

Concluimos também que as precipitações mais intensas não ocorreram simultaneamente em todas as estações, sendo esta irregularidade espacial apenas contrariada, no dia 26 de Dezembro de 1995, onde precipitaram 40 ou mais milímetros em todas as estações.

Esta forte irregularidade na distribuição temporal e geográfica da precipitação pode ser ocultada pelos valores médios, daí que mais importantes do que estes sejam os valores extremos. Na verdade, os episódios pluviométricos ditos excepcionais (de grande intensidade e concentração temporal), apesar de fugirem à norma, ocorrem com alguma frequência.

A temperatura é um outro elemento climático que individualiza bem a Região Demarcada do Douro dos planaltos e montanhas que a circundam (Quadro I).

As temperaturas médias anuais das estações localizadas na Região Demarcada do Douro excedem em 2°C a 3°C as estações meteorológicas que se encontram na sua periferia. Este facto também é válido para as temperaturas máximas e mínimas médias. No que se refere aos valores máximos, a discrepância pode atingir 8°C de diferença, como acontece entre a estação de Bigome e Pinhão, enquanto que nas mínimas a maior disparidade verifica-se entre o Pinhão e Miranda (5.6°C).

A análise das temperaturas máximas e mínimas demonstra comportamento análogo. A diferença entre as estações do interior da Região Demarcada do Douro e as



que se encontram na sua periferia pode atingir 7,4°C para as máximas e 4,9 °C para as mínimas.

É de salientar ainda que as estações de Peso da Régua e Pinhão apresentam dois meses cuja temperatura média é superior a 30°C, facto que só se verifica na estação de Mirandela, apesar desta última se situar fora da região. O número de meses com temperaturas médias superiores a 20°C é de 4 nas estações de Peso da Régua, Pinhão e Mirandela. Nas estações de Vila Real, Miranda do Douro e Figueira de Castelo Rodrigo apenas 2 meses apresentam os valores médios de temperatura que excedem os 20°C. Moimenta da Beira e Bigome não possuem qualquer mês com temperatura média superior a 20°C. Este aspecto é importante porque condiciona a as temperaturas activas que condicionam a maturação das uvas. De facto, segundo N. ABREU (1991) no período de maturação, as variações diárias de temperatura deverão ser pequenas para originar uma boa maturação, ou seja, uma percentagem provável de açúcar variável entre 12% a 14%, necessária a um bom vinho do Porto. A carta das temperaturas activas demonstra que os locais mais quentes são aqueles que asseguram uma melhor qualidade da cultura da vinha. Logo, a qualidade da vinha é condicionada pela morfologia, uma vez que os locais mais quentes se encontram no fundo dos vales.

2.3 – As características morfológicas

Às características geológicas e climáticas acrescem ainda as implicações da morfologia particular desta região. Dominam os vales fortemente encaixados (foto 1). Tanto o rio Douro como os seus principais afluentes apresentam na Região Demarcada do Douro vales fortemente encaixados, com profundidades muitas vezes superiores a 200 metros. Este facto tem uma forte influência na distribuição da precipitação e na temperatura, aspectos anteriormente já analisados. No entanto, estes encaixes profundos dos vales reflectem-se também noutras características, nomeadamente na exposição das vertentes aos raios solares, condicionando a qualidade do mosto e do vinho.

As vertentes soalheiras deveriam ser sempre aquelas que ofereceriam melhores condi-

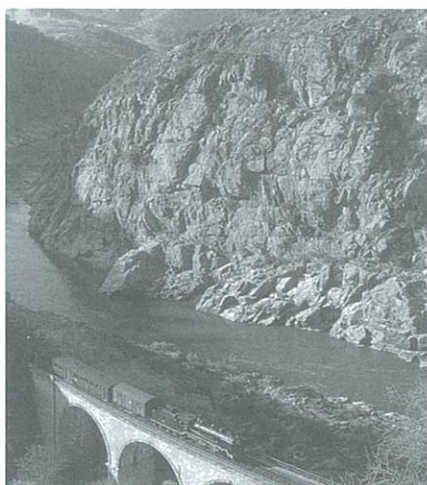


Foto 1 | Encaixe do Vale do Douro

Fonte: <http://www.bakershill.freeseerve.co.uk>

ções para a prática desta cultura, pois o maior grau de insolação beneficiaria uma melhor maturação das uvas. Esta é a regra geral. No entanto, existem locais em que a exposição a sul, aliada a uma secura muito forte, não favorece a qualidade do mosto.

Deve então concluir-se que a exposição das vertentes aos raios solares, aliada a questões de temperatura e precipitação, poderá influenciar a escolha das castas a plantar no sentido de se obter uma boa qualidade dos vinhos, assim como uma maior rentabilização dos terrenos. A própria “cotação” dos terrenos é feita mediante secções e dentro de cada uma delas há uma subdivisão segundo os pontos cardeais e colaterais. A ordem decrescente de valores é a seguinte: Sul; Sudoeste; Oeste; Sudeste; Este; Nordeste; Noroeste; Norte” (J. Q. SANTOS, 1961).

Os fortes declives são um condicionante crucial na selecção de técnicas de cultivo da vinha.

A maioria das vinhas instalada nesta região encontra-se em terrenos com declive compreendido entre 30% e 70% (R. FÉLIX, 1984). Efectivamente, mais de 90% dos cerca de 250 000 ha de vinha da região encontra-se estabelecido em declives superiores a 40% (M. CUNHA, 1991). Este valor de declive é considerado, por exemplo, na Roménia, por G. CONSTANTINESCU (1966) e na URSS, por P. IVANOV (1963), como sendo o limite superior para a instalação de vinhas em patamares com mais de uma linha.

Por outro lado, a predominância de declives superiores a 18° — “very steep” segundo a classificação de A. YOUNG (1969) —, leva a que a escorrência seja um processo morfológico extremamente importante, a tal ponto que na maior parte dos locais desta região não seja possível a existência de solos de origem natural.

2.4 – As características edáficas

Na Região Demarcada do Douro é bem conhecida a acção do homem como factor responsável pela formação dos solos (A. FONSECA et al., 1991), quer aprofundando-os através da desagregação da rocha, quer preparando o terreno em terraços escalonados (N. ABREU, 1991).

Pode, então, designar-se os solos desta região como antropossolos, já que o homem assumiu um papel decisivo na sua formação. No seu estado natural os solos não permitiriam a instalação da vinha, devido à sua pequena espessura, à dificuldade de penetração das raízes na camada de rocha subjacente e ao deficiente armazenamento de água. A acção do homem operou no sentido de aprofundar o solo através da mobilização e fracturação da rocha.

Predominam as texturas franco-arenosas, a franca e a franca-limosa (A. FONSECA, et al., 1991), destacando-se a primeira. É de salientar a existência de uma ele-



vada quantidade de cascalho e calhaus que desempenham um papel de grande relevo nas características do solo e na instalação e cultivo da vinha. Permitem uma melhor penetração e fixação das raízes, possibilitando a exploração por parte destas de um maior volume de solo para melhor encontrarem água e os nutrientes necessários. Possuem ainda grande poder de absorção de energia radiante, já que devido à sua cor normalmente escura o seu albedo é baixo. O aumento da temperatura do solo daí decorrente potencia uma maturação mais rápida e de melhor qualidade. Finalmente, exercem um efeito de cobertura do solo, que por um lado regulariza as temperaturas, evitando grandes amplitudes térmicas e, por outro, protege o solo contra a erosão, nomeadamente do impacto directo das gotas da chuva e da consequente desagregação e transporte de partículas do solo por acção da escorrência.

A boa mobilização do solo é prática fundamental e indispensável para a instalação racional da vinha. A surriba atinge normalmente uma profundidade que pode variar entre 1 e 1,5 metros. Este trabalho, era há cerca de trinta anos feito exclusivamente pela mão do homem, com a ajuda de alavancas de ferro e pás, recorrendo, por vezes, ao uso da pólvora para desfazer as manchas de xisto mais duras e resistentes. As pedras maiores eram aproveitadas para a construção das paredes que iriam suportar os diferentes socalcos ou geios, ainda visíveis em muitas vertentes. Actualmente a preparação do solo faz-se com o apoio de potentes máquinas e os muros ou calços começam a ser substituídos por taludes.

3. As diferentes técnicas utilizadas na cultura da vinha e as suas implicações no perfil das vertentes

A preparação dos terrenos para a cultura da vinha conferiu uma identidade peculiar à Região Demarcada do Douro. Propomo-nos analisar as diferentes técnicas usadas e a sua evolução, assim como as suas principais implicações no perfil das vertentes e nos diferentes processos morfogenéticos que aqui actuam.

3.1 – A vinha “pré-filoxera”

A vinha “pré-filoxera” encontrava-se disposta em pequenos geios de escassa largura que comportava 1 ou 2 bardos e raramente 3. Estes terraços acompanhavam mais ou menos as curvas de nível e eram constituídos por muros feitos de

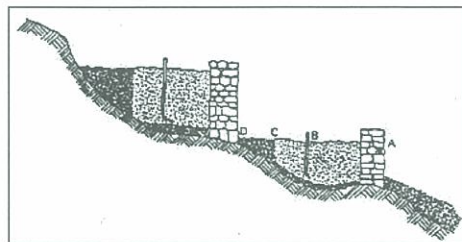


Fig. 4 | Esquema representativo da técnica de plantação da vinha “pré-filoxera”

pedra, com cerca de 50 cm de largura, que suportavam uma determinada superfície de terra arável. Ainda hoje existem alguns terraços deste tipo em funcionamento, mas muitos deles encontram-se abandonados em áreas de declive muito forte e que se denominam de mortórios.

Este foi talvez o sistema de plantação que alcançou mais sucesso na Região Demarcada do Douro, resultando de vários séculos de experiência. Os muros que limitavam os terraços apresentavam como vantagens a redução da erosão por acção da escorrência no Inverno e o facto de permitirem a drenagem das águas através dos espaços entre as pedras, retendo apenas a água necessária para uma regular maturação durante o período seco. No Verão os raios solares são absorvidos e reflectidos pelas pedras o que dificulta a perda de água por evaporação. Finalmente, a existência do muro impede a proliferação de infestantes nos taludes. Era um sistema laborioso mas eficiente (J. ALMEIDA, 1990).

Os bardos nem sempre se encontravam alinhados e a densidade de plantação não ultrapassava as 5 000 plantas por hectare.

Este sistema de cultura podia ser implantado em áreas de forte declive, e apesar de alterar profundamente o perfil da vertente, não modificava excessivamente o declive geral da mesma (fig. 4).

Em virtude dos mortórios se encontrarem em áreas onde o benefício está assegurado, e apesar do forte declive dos locais em que se encontram, parte deles já foi reutilizada, estando os restantes disponíveis para a instalação de um sistema de armação do terreno integralmente mecanizado.

3.2 - A VINHA TRADICIONAL.

Após o aparecimento da filoxera, a técnica de plantação da vinha foi sendo alterada. Por um lado, procurou-se vertentes de menor declive, onde os trabalhos agrícolas se tornavam menos penosos e, por outro, os espaços entre os muros foi aumentando até à sua quase total eliminação, respeitando assim o declive natural da vertente.

A observação "in loco" das diferentes formas de implementação da vinha nas vertentes da RDD permite reconstituir, no mínimo, três fases de evolução neste sistema pós-filoxera que denominaremos genericamente de tradicional (foto 2). De facto, evolui-se de um sistema de "terraços", para um de vinha a "eito" (J. ALMEIDA, 1990). Evidentemente que esta evolução não é tão linear como numa primeira análise poderá parecer. O declive natural da vertente condiciona sempre a implantação de uma ou outra forma do sistema. Assim, a vinha a "eito" parece surgir em verten-



Foto 2 | Plantação de vinha tradicional na RDD.

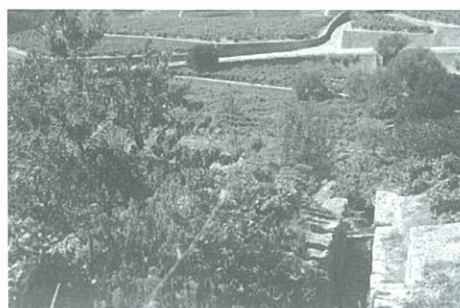


Foto 3 | Condução de drenagem a água de escorrência numa plantação de vinha tradicional na RDD.

tes de declive mais suave, enquanto que nas de declive elevado (superior a 50%) impera o sistema de terraços.

No que concerne à modificação do perfil da vertente, o sistema de terraços continua a ser o que mais alterações introduz, contribuindo também para uma pequena diminuição do declive geral da vertente. A alteração do perfil das vertentes é tanto maior quanto mais próximos se encontrarem os muros, assim como quanto menor for o declive do terraços. Ao contrário do sistema “pré-filoxera”, em que a distância entre muros não sofria grandes variações de terraço para terraço e o declive da plataforma de plantação se aproximava de 0°, no sistema tradicional tanto a distância entre os muros como o declive dos terraços evidencia grandes oscilações, podendo ir dos 2° a 3° até aos 10° ou mais. Estas características prendem-se também com o declive natural da vertente. Quando esta apresenta um declive forte a forma dos terraços é semelhante aos da época “pré-filoxera”: o espaço entre muros é relativamente é pequeno (1,5 m a 2 m) e o declive da plataforma na ordem dos 2° a 3°. Em função do decréscimo do declive natural da vertente, aumenta a distância entre muros e o declive da plataforma do terraço aproxima-se do declive natural da vertente. A evolução deste sistema de implantação da vinha irá dar origem à designada vinha a “eito”, na qual os muros praticamente desaparecem e o declive e perfil natural da vertente quase não sofrem alterações.

Nas diferentes formas do sistema tradicional, a plantação de bardos fazia-se segundo as curvas de nível e o seu número dependia da largura da plataforma de plantação, podendo em alguns casos atingir algumas dezenas. A evolução do sistema pós-filoxera permitiu um aumento da densidade de plantação, incrementando assim a rentabilidade desta cultura. No entanto, apesar de a plantação da vinha reflectir um certo alinhamento dos bardos, a distância entre eles era relativamente pequena, já que ainda não existia a preocupação com a mecanização dos trabalhos. A ideia dominante era da máxima rentabilização do solo disponível para cultivo. Por isso, a



Foto 5 | Cicatriz inicial do fluxo de detritos de Ariz (Régua, 2002)



Foto 5 | Área afectada pelo fluxo de detritos de Ariz (Régua, 2002)

distância entre os bardos era a mínima indispensável para que não se prejudicassem uns aos outros, principalmente no que se refere à maturação das uvas, e permitisse a circulação dos trabalhadores com os utensílios necessários nas diferentes fases de tratamento e de colheita.

Na década de sessenta, a falta e o aumento do custo de mão-de-obra, bem como o aumento das exportações do vinho do Porto, exigiram a modernização dos sistemas e técnicas de cultivo da vinha. A reconstituição vitícola visou principalmente, possibilitar a mecanização de várias fases do processo de produção.

Esta mecanização veio impor-se no trabalho de preparação e formação do solo, nos processos de surriba e desprega, em alguns trabalhos de tratamento da vinha e ainda no transporte das uvas na altura das vindimas.

3.3 – A plantação das vinhas segundo as curvas de nível

A plantação das vinhas segundo as curvas de nível foi o primeiro sistema de armação do terreno utilizado com a intenção de permitir a mecanização de certos trabalhos nesta região e, de certa forma, deriva directamente do sistema de plantação da vinha a “eito”. A grande diferença entre os dois sistemas é a substituição dos muros por pequenos taludes de terra e na disposição dos bardos de modo a que os tractores possam circular entre eles. A disposição das cepas segundo as curvas de nível permite o máximo aproveitamento da zona de plantação e uma boa exposição à luz do solar, bem como uma garantia de protecção contra a erosão.

Este tipo de armação do terreno não exige uma grande intervenção no contorno primitivo da encosta. Deste modo, não se verificam modificações significativas no perfil da vertente nem no seu declive.

Contudo, esta técnica só pode ser utilizada em vertentes de declive suave, nunca superiores a 15% (M. CUNHA 1991). Com declives superiores a circulação de tracto-



res coloca problemas de estabilidade direccional, os quais são ainda agravados com o trabalho de tracção, dificultando a condução do tractor no centro das entrelinhas (BIANCHI-AGUIAR, 1987).

3.4 – A plantação das vinhas em patamares

Em função dos problemas levantados pela plantação das vinhas segundo as curvas de nível, foi introduzida a armação dos terrenos em patamares. Mesmo em vertentes de declive elevado esta técnica constitui uma alternativa aos casos em que as reduzidas possibilidades de mecanização originariam custos de produção de tal maneira elevados que a solução era o abandono e, nos quais, a perda de área útil tem um significado secundário (BIANCHI de AGUIAR, 1985).



Foto 7 | Plantação de vinha em patamares na RDD

A implantação de vinhas em patamares de dois bardos exige um mínimo de largura de plataforma de plantação de 3,6 metros e um máximo de 4 metros. Deste modo, pode-se obter um espaço entre os alinhamentos de 2 a 2,2 metros e um afastamento de 0,8 a 1 metro relativamente ao bordo exterior do talude e também entre a base do talude e o bordo interior do patamar. No caso do declive da vertente ser muito acentuado, os patamares a construir têm de ser mais estreitos (2,45 a 2,75 metros), suportando apenas um alinhamento de cepas (M. CUNHA, 1991). A construção de patamares em vertentes de forte declive (superiores a 40%), com uma plataforma que suportasse mais de duas linhas de cepas, originaria taludes excessivamente altos, levando a maiores perdas de superfície cultivada, à movimentação de uma maior quantidade de terra e à trituração da rocha até maior profundidade, com a conseqüente perda de estabilidade da vertente (A. MOLDÃO, et al., 1978).

Um problema que se põe no estabelecimento de patamares é a determinação dos valores

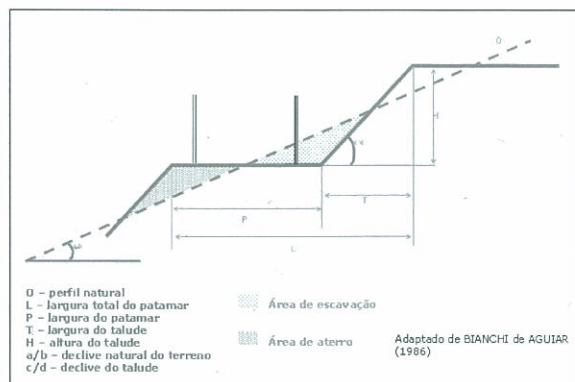


Fig. 5 | Esquema representativo da técnica de plantação da vinha em patamares

limites do declive da encosta. Segundo os cálculos de BIANCHI DE AGUIAR (1985), nas vertentes com declive superior a 40% as plataformas de plantação não deverão ultrapassar os dois metros. Portanto, nesta situação, apenas se poderá plantar um alinhamento de cepas.

Esta técnica modifica radicalmente o perfil inicial da vertente, assim como o próprio declive (fig. 5).

A construção dos patamares exige muitas vezes uma fase prévia em que as máquinas atenuam o declive da própria vertente, principalmente quando este se apresenta muito forte. Posteriormente a esta fase, passa-se à construção dos patamares, cujos volumes de movimentação de terras por escavação e aterro se equilibram. A escavação é feita na zona mais interior e o aterro na exterior da qual resulta o talude de declive variável. O declive do patamar situa-se na ordem dos 2° a 4° (foto 7).

Ao fim de alguns anos de experiência os vicultores aperceberam-se de que esta técnica levanta muitos problemas (J. ALMEIDA, 1990).

Assim, a proliferação de infestantes nos taludes é de difícil controlo e o seu tratamento dispendioso. O índice de mecanização é baixo, já que a área mecanizável fica reduzida ao espaço de dois bardos. Esta técnica tem ainda o inconveniente de diminuir as águas de reserva, pois evaporam-se facilmente através do talude, o que poderá ter consequências graves para as vinhas, principalmente durante a estação mais seca. Também a qualidade do vinho pode ser posta em causa, visto que se impõe o recurso a castas mais produtivas. Uma vez que se pretende obter a mesma produção por hectare com cerca de metade das plantas, cada cepa deverá produzir cerca do dobro em relação à vinha tradicional.

A plantação da vinha em patamares induz igualmente problemas graves de erosão, que por vezes são de difícil controlo e solução. De facto, são frequentes os ravinamentos e, até os deslizamentos, que podem pôr em risco todo o investimento.



Foto 8 | Fluxo de detritos ocorrido em Cidadelhe (Janeiro, 2002)



Foto 9 | Fluxo de detritos ocorrido no concelho de Armamar/ Estrada Nacional 222 (Dezembro, 2002)



Estes processos tornam-se mais violentos se na altura da abertura dos patamares não forem respeitadas as regras técnicas para a sua execução. Assim a inclinação do talude deverá ter em consideração a largura do patamar e o declive natural da vertente. No entanto, nas plantações mais recentes os taludes construídos possuem sempre declives muito próximos dos limites superiores que os técnicos propõem (M. CUNHA, 1991), quando não os ultrapassam. Este facto advém dos viticultores pretenderem tirar o máximo partido do investimento efectuado, aproveitando o máximo de terreno e construindo o maior número de socalcos possível. É também importante evitar que os afloramentos rochosos fiquem a descoberto no talude, porque se isso acontecer, o risco de movimentação de terras aumenta. Por outro lado, ao construir-se os patamares é fundamental construir uma rede eficaz de drenagem da água de escorrência, assim como respeitar os locais naturais para o seu escoamento, o que nem sempre acontece.

Estes factores potenciam a probabilidade de ocorrência de grandes movimentações de terras, que podem destruir todo o investimento feito, quer na preparação do solo, quer na plantação da vinha. Naturalmente que estes processos desenvolvem-se na sequência de fortes chuvadas que provocam grande escorrência, arrastando muitas toneladas de terra, sobretudo quando o terreno sofreu remeximento recente. Podem ser citados vários exemplos verificados nesta área, como o caso estudado na Cumieira (A. PEDROSA, 1991), assim como um mais recente que se verificou em Godim, Régua, onde uma movimentação de terras levou ao descarrilamento de um comboio. Mas existem muitos outros exemplos como é observável nas fotografias 8 e 9.

Todos estes problemas elevam em demasia os custos das operações vitícolas neste tipo de técnica, como J. ALMEIDA (1990) provou ao comparar com as outras técnicas utilizadas. Ainda assim, é uma técnica em franca expansão na Região Demarcada do Douro.

3.5 – A plantação da vinha “ao alto”

Consequentemente, alguns viticultores começaram a experimentar uma técnica de armação do terreno para a vinha “ao alto”. É uma técnica de introdução recente que está ainda em fase de estudo e que nesta altura ocupa apenas uma área de cerca de 300 ha.

Este método de plantação tem bastantes afinidades com a técnica tradicional da plantação a “eito”, e com a da plantação da vinha segundo as curvas de nível, adaptada já à mecanização. A única diferença é a disposição do alinhamento dos bardos perpendicularmente às curvas de nível.

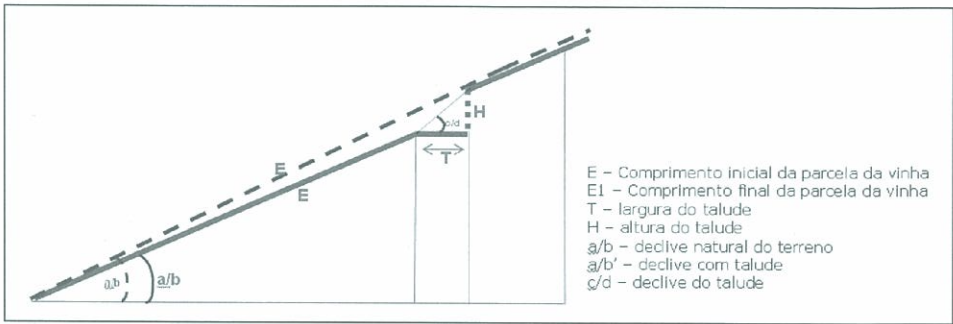


Fig. 6 | Esquema representativo da técnica de plantação da vinha "ao alto"

Com este sistema volta-se a conseguir elevadas densidades de plantação, o que contrasta vivamente com a técnica de armação do terreno em patamares. Este facto advém de um coeficiente mais elevado de utilização do terreno em virtude da plataforma de plantação ser consideravelmente maior.

É uma técnica que praticamente não altera o perfil inicial das vertentes nem o seu declive (foto10). No entanto, as inclinações da plataforma de plantação podem ainda ser atenuadas relativamente ao declive inicial, através de uma escavação que reduza a cota a montante da parcela. Desta operação resulta um talude cuja altura depende do maior ou menor declive inicial da vertente. Esta redução do declive da vertente só tem sentido quando este é bastante acentuado (superior a 40%).

Segundo C. ROSA (1981), a implantação da vinha "ao alto" em vertentes com declives que não excedam os 45% não conduz a grandes problemas de erosão, desde que se tenha em atenção a sua exposição às chuvas dominantes, o efeito de "mulch" do material grosseiro (*protecção da camada húmica do solo da acção dos agentes erosivos*) e o comprimento da parcela. Naturalmente quanto menor for o declive da plataforma de plantação, menor será a capacidade dos agentes erosivos, nomeadamente da escorrência. Segundo o mesmo autor, o maior número de problemas erosivos verifica-se nos primeiros anos após a implantação da vinha. Estes resultam, fundamentalmente, da acção de "splash" e da deslocação individual de partículas



Foto 10 | Plantação de vinha "ao alto" na RDD.

do solo pela acção da água de escorrência que pode levar ao aparecimento de ravinações. Estes problemas erosivos não surgem apenas após a implantação da vinha, mas podem aparecer após o trabalho de lavra do terreno que tem de ser realizado regularmente. Os sulcos eventualmente deixados pelos tractores, que



devido à técnica em questão terão de ser perpendiculares às curvas de nível, poderão favorecer o recrudescimento dos processos enunciados.

Como já foi demonstrado, o aumento do declive da vertente coloca restrições à plantação da vinha “ao alto”. Todavia, o uso desta técnica poderá ser equacionado em terrenos com inclinações superiores, mediante a aplicação criteriosa de processos agrotécnicos contra a erosão e através de uma motorização adequada ao declive do terreno a cultivar, desde que economicamente racional (M.CUNHA, 1991).

As experiências levadas a cabo com este tipo de técnica permitem concluir que desta decorre um aumento da rentabilidade dos terrenos e da qualidade dos vinhos. Este é um sistema com uma fraca produção por pé, podendo esse facto no entanto ser compensado por um aumento da produção por hectare, o que pode significar uma melhor qualidade do vinho do Porto.

4. Conclusão

Foi nosso intuito na redacção deste artigo realizar uma análise sintética e integrada das diferentes técnicas utilizadas na cultura da vinha e das suas principais implicações no perfil e declive inicial das vertentes, dando especial atenção ao seu impacto sobre a dinâmica dos processos erosivos.

As técnicas de plantação da vinha foram evoluindo ao longo da história da região, procurando responder, por um lado, aos condicionalismos naturais, entre os quais se salientam os fortes declives das vertentes, as características litológicas e os problemas de erosão e, por outro, às necessidades do homem, quer de ordem económica, quer com vista à modernização técnica. Algumas destas técnicas resultam da experiência de séculos, enquanto que outras começam a ser implantadas devido à imperiosa necessidade de melhorar as condições de trabalho e de rentabilizar os investimentos que forçosamente têm de ser feitos. Os métodos de plantação mais recentes suscitam problemas de ordem variada, nomeadamente no que se refere à rentabilização dos investimentos, à sua adaptação aos meios técnicos existentes, à qualidade do produto final e também ao agravamento dos fenómenos erosivos.

Há autores que advogam que os sistemas mais tradicionais, baseados na mão-de-obra, tenderão a desaparecer (J. ALMEIDA, 1990). No entanto, o mesmo autor afirma que o sistema de terraços pré-filoxera, quando permite a circulação do tractor, constitui uma solução bastante viável, tendo como único inconveniente o elevado custo da construção dos muros para a implantação de novas vinhas.

Todo o processo de utilização de novas técnicas, tendo em vista a redução de custos através da implementação da mecanização, terá de ser acompanhado de uma

especialização da mão de obra, da manutenção da qualidade do produto e ainda do controlo dos processos erosivos, por vezes violentos, que podem pôr em risco os investimentos realizados.

Não podemos esquecer, como nos diz J. ROSAS (1991), que o vinho do Porto é resultante de uma íntima associação da natureza com um enorme esforço e amor humano.

Bibliografia

- ABREU, Nuno M. C. – Quelques notes sur la technique de production du vin du Porto, ADVID, Peso da Régua, 1991.
- ALMEIDA, J. Rosa N. – Vitivinicultura Duriense: Contributo para uma actualização, Observatório, Revista do sector de acção cultural da Câmara Municipal de Vila Nova de Gaia, Vila Nova de Gaia, 1990, p. 17-30.
- BARROS, J. – Geografia de Entre Douro e Minho e Trás-os-Montes, Colecção de Manuscritos inéditos agora dados à estampa, V, Porto, 1919.
- BIANCHI-DE-AGUIAR, F. – O terraceamento em viticultura, tradução das conclusões de MICHALSKY, DFER, UTAD, Vila Real, 1985.
- BIANCHI-DE-AGUIAR, F. – Cultura da vinha em terrenos de encosta: alternativas para a sua implantação, DFER, UTAD, Vila Real, 1987.
- CARVALHO, J. P. Rebello – Considerações geraes sobre a constituição geológica do Alto-Douro, Porto, 1948.
- CONST ANTINESCU, G., et aI. – Culture de la vigne en collines, Rapport Roumain – Bulletin de [,OIV, 39 (427), p. 1009-1018.
- CUNHA, M. C. – Contribuição para a determinação dos custos de implantação de vinha na Região Demarcada do Douro, ADVID, Peso da Régua, 1991.
- DAVEAU, S. – Répartition et rythme des précipitations au Portugal, Memórias do CEG, nº 3, Lisboa, 1977.
- FÉLIX, R. – Restructuration du vignoble en pente au Douro (Portugal), 64.a Assemblée Generale de l'OIV, Reunion Commune des trois Comissions, 1984, p. 26-39.
- FERNANDES, R. – Descrição do terreno em roda da cidade de Lamego duas léguas; suas produções e outras muitas cousas notáveis, Inéditos de História Portuguesa, tome V, Academia Real das Sciencias, Lisboa, 1824, p. 546-613.
- FONSECA, A. M. et. aI. – O vinho do Porto: Notas sobre a sua história, produção e tecnologia, Instituto do Vinho do Porto, Porto, 4ª edição, 1991.
- GOMES, B. B. – Condições Florestaes de Portugal, Lisboa, 1876.
- GUICHARD, F. – Les rapports entre la ViIle de Porto, L'entrepot de Gaia et le vignoble du Douro. Observatório, Revista do sector de acção cultural da Câmara Municipal de Vila Nova de Gilia, Vila Nova de Gaia, 1990, p. 131-140.
- IV ANOV, P. – Culture de Ia vigne en collines, Rapport soviétique – Bul/etin de I 'O/V, 36 (413/414), p. 754-764.
- MARTINS, O. – Portugal Contemporâneo, Lisboa, 1924.
- MARTINS, M. D. A. RIBEIRO, *Riscos de erosão dos solos na Região Demarcada do Douro*, Tese de Mestrado apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Setembro de 2005.



- MOLDÃO, A. et al. – A mecanização da cultura da vinha na RDD, ISA, Lisboa, 1978/79.
- OLIVEIRA, A. – Vinhos de Cima-Douro na primeira metade do séc. XVII. A primeira grande questão vinícola do Douro, GAYA 11, Revista do Gabinete de História e Arqueologia de Vila Nova de Gaia, V. N. de Gaia, 1984, p. 213-230.
- PEDROSA, A. S. – Consequências de situações meteorológicas anormais: Breve reflexão, Geografia – Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, I série, Vol. VII, Porto, 1991, p. 41-55.
- PEREIRA, G. – Les vignobles du Portugal: etude géographique, these de doctorat d'Université, Faculté des lettres de Toulouse, Toulouse, 1932.
- ROSA, C. – Relatório preliminar dos talhões de erosão em cultura da vinha na Quinta de Sta. Bárbara, Jornadas Vinorde/81, Vila Real, 1981.
- ROSAS, José R.-P. – O vinho do Porto – esse vinho humanizado, Observatório, Revista do sector de acção cultural da Câmara Municipal de Vila Nova de Gaia, Vila Nova de Gaia, 1990, p. 35-40.
- SANTOS, J. E. – O vinho do Porto: seu passado, presente e futuro, Lisboa, 1916.
- SANTOS, J. Q. M. – Características geográficas do Alto-Douro e comparação das suas principais demarcações vinícolas, Tese de licenciatura, Faculdade de Letras, Universidade de Coimbra, Coimbra, 1961 (policopiado).
- SOUSA, M. – Litostratigrafia e estrutura do “Complexo Xisto-Grauváquico ante-Ordovício” – Grupo do Douro, Tese de Doutoramento, Universidade de Coimbra, 1982.
- TEIXEIRA, C., et al. – Carta geológica de Portugal. Notícia explicativa da folha 10-C (Peso da Régua), Serviços Geológicos de Portugal, Lisboa, 1967.
- YOUNG, A. – Slopes, Edinburgh, 1969.

ANEXOS

EXPLICITAÇÃO DE CONCEITOS RELATIVOS A PROCESSOS INERENTES À DINÂMICA DE VERTENTES MENCIONADOS NO PRESENTE ARTIGO

O sistema vertente encontra-se numa procura permanente do seu equilíbrio dinâmico. Quando o sistema perde o seu equilíbrio inicia um estado de ruptura no qual se desencadeiam múltiplos processos geomorfológicos. Estes processos subdividem-se em dois grandes grupos: movimentos individuais de partículas e movimentos em massa, podendo ser movimentos lentos ou rápidos.

Os **MOVIMENTOS INDIVIDUAIS DE PARTÍCULAS** integram a queda de blocos, o “splash”, os “pipkrakes” ou “agulhas de gelo”, a formação de ravinas por acção da escorrência. Quanto ao “creep” não há consenso relativamente à sua classificação como movimento individual ou em massa.

“SPLASH”

Decorre do impacto das gotas de chuva no solo, actuando fundamentalmente ao nível da sua desagregação. Os pequenos fragmentos de solo destacados saltam e deslocam-se em qualquer direcção, apesar de, num plano inclinado, a movimentação para jusante ser maior do que para montante. Este processo contribui para a impermeabilização dos solos uma vez que as partículas de solo deslocadas podem colmatar os espaços vazios entre as partículas de maiores dimensões. Além da deslocação directa, o impacto das gotas de chuva provoca também uma deslocação indirecta das partículas de solo: as partículas que foram directamente deslocadas, ao chegarem novamente ao solo, embatem noutras, que, ao sofrerem esse efeito, rodam sobre si próprias ou deslizam. O efeito deste processo pode, ainda, ser acelerado pela acção do vento.

As condições de ocorrência deste processo integram o diâmetro da gota de chuva, a intensidade da precipitação, o declive da vertente, a existência ou não de coberto vegetal e de material disponível para ser movimentado. A destruição do coberto vegetal incrementa a intensidade deste fenómeno. Assim, por exemplo, após os incêndios florestais ou após a lavra dos campos de cultivo, o solo fica completamente a descoberto, pelo que o impacto das gotas de chuva passa a ter uma acção erosiva maior, que se faz sentir de uma forma directa, no levantar das partículas e, de uma forma indirecta, ao prepará-las para sofrerem a acção da água de escorrência no seu trabalho fundamental de transporte. Para concluir, podemos referir que, por vezes, é difícil individualizar a actuação deste processo da de outros, nomeadamente da escorrência.

RAVINAMENTOS

A concentração da escorrência leva à formação de **sulcos** na superfície da vertente graças à sua acção de transporte das partículas de solo desagregadas. Estes sulcos, designados por **ravinas**, podem sofrer um alargamento progressivo transformando-se em barrancos com vários metros de profundidade, ou até mesmo evoluir para pequenos **valeiros**. Este tipo de processos incide especialmente em solos do tipo argiloso ou arenoso.

Os **MOVIMENTOS EM MASSA** integram como principais processos os deslizamentos, os movimentos solifluxivos, os desabamentos, os desmoronamentos e as escoadas ou fluxos de detritos (*debris flow*)



e de lama (*mudflow*), assumindo um grau de profundidade e velocidades variáveis. Estes movimentos revestem-se de grande complexidade uma vez que muitas vezes ocorrem simultaneamente e/ou em cadeia.

DESLIZAMENTO (*SLIDE*)

Constitui um movimento em massa de solo ou rocha ao longo de uma vertente, sendo determinante para a sua ocorrência a existência de planos de ruptura. Usualmente os deslizamentos são processos lentos na sua fase inicial porque movimentam uma grande quantidade de material, verificando-se pequenas rupturas até ser atingido um ponto crítico em que a força da gravidade supera a força de atrito ou tangencial, resultando na ruptura final e numa conseqüente forte aceleração do processo. Nos deslizamentos a coerência e posição relativa dos materiais mantêm-se constante.

ESCOADA OU FLUXO DE DETRITOS (*DEBRIS FLOW*)

Caracteriza-se pela deslocação de uma massa de materiais muito heterométricos, integrando materiais finos como areia, silte e argila, e grosseiros, calhaus e blocos, assim como uma quantidade variável de água. A água determina a componente fluida e viscosa da massa afectada, sendo responsável pela saturação dos solos e detritos. Geralmente, nos fluxos de detritos a carga sólida representa mais de 50% da massa afectada. Verifica-se uma grande deformação interna dos materiais e uma velocidade diferencial, mais elevada junto à superfície. A força da gravidade e o colapso repentino dos materiais de suporte impulsionam para jusante a massa afectada. Frequentemente os fluxos de detritos ocorrem na sequência de deslizamentos no topo da vertente, que posteriormente se transformam em escoadas por perda da coerência interna dos materiais.

O surgimento das escoadas é influenciado pela quantidade de precipitação, pela inexistência de vegetação e pelo grau de inclinação da vertente, exigindo declives superiores a 20°. A instabilização das vertentes pelas construções antrópicas é, uma vez mais, determinante.

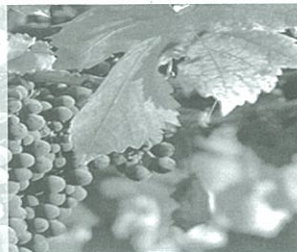
Quadro síntese das diferentes técnicas de plantação da vinha na RDD e dos seus impactos geomorfológicos e económicos

| Técnica de Armação da vinha | Alteração do Perfil Natural do Terreno | Fiadas de Videiras | Data de Introdução | Sistemas de Drenagem | VANTAGENS | DESvantagens |
|--|---|--|--------------------|--|---|---|
| FORMAS ANTIGAS E TRADICIONAIS (Período Pós-Floexera) | "Montórios" | 1-2 fiadas de videiras | ? | Existência de bons sistemas de drenagem | - Existência de muros de suporte aos socos; Boa adaptação à estrutura mini-fundiária; Equilíbrio entre as actividades agrícolas e as condições edafoclimáticas da Região. | - Não permite a mecanização; - Não possibilita a plantação de mais de 3500 cepas por hectare; - Construção dispendiosa. |
| | Socatos ou recipientes de contornos arredondado | 1-2 fiadas de videiras | Século XIX | Existência de bons sistemas de drenagem | - Aumento do número de cepas por hectare (de 3500 pés para mais de 5000 por ha). | - Não Permite a mecanização; - Construção dispendiosa. |
| FORMAS MODERNAS DE IMPLANTAÇÃO DA VINHA EM TERRENOS DE ENCOSTA | Vinhos plantadas transversalmente ao declive | Pequenas alterações do Perfil Original | Século XIX | Existência de bons sistemas de drenagem | - Permite a mecanização; - Aumento do número de cepas por hectare; - Se a vinha for construída segundo as curvas de nível em vortices, com declives entre 15 a 20%, não há necessidade de alterar o perfil original da encosta; - A longo prazo verifica-se uma melhoria da fertilidade do solo devido à redução dos perdas dos componentes mais finos; - Os patamares propiciam boas condições de interceptação da escorrência da água superficial; - Nos patamares estreitos, todas as videiras são plantadas na zona de atero (facilidade de acesso); as vinhas apresentam maior uniformidade de maturação e uma maior facilidade de manutenção dos taludes; - Por facilitarem a mecanização, as vinhas segundo as curvas de nível são uma boa opção para declives não superiores a 20%. | - Substituição dos muros de pedra por taludes de terra; - Perda efectiva do terreno ou de área útil; - Maior dificuldade em controlar a vegetação espontânea; - Maior quantidade de solo mobilizado (que poderá ser facilmente erodido); - Os taludes com alturas muito elevadas conduzem a uma dissecação muito intensa do solo e aumentam o risco de deslizamento e erosão; - A curvatura dos bordos impõe a máxima reabilitação de determinadas operações culturais; - Maior dificuldade de acesso à face exterior dos bordos, particularmente nos tratamentos fitofarmacêuticos; - Dificuldade de adaptação dos patamares à estrutura mini-fundiária; - Os patamares estreitos não permitem uma densidade de plantas por hectare muito elevada. |
| | | Grandes Alterações | Década de 70 | Sistemas de drenagem negligenciados ou mal construídos | - Permite a mecanização, mesmo em declives de ordem dos 70% (mecanização realizada com tracção por quilómetros); - Surubia profunda e homogênea; - Linhas de plantação rectas e com necessidade do corte intercalado com taludes; - Manutenção das condições favoráveis de exposição da encosta; - Boa adaptação ao critério usual de posição da vinha em parcelas; - Permite a utilização da intensidade cultural com vitas à mão; - Produtividade da terra bem condicionada de utilização do solo). | - Em declives superiores a 25% não podem ser mecanizáveis. |
| FORMAS MODERNAS DE IMPLANTAÇÃO DA VINHA EM TERRENOS DE ENCOSTA | Vinhos plantadas transversalmente ao declive | Pequenas alterações do Perfil Original | Década de 70 | Existência de bons sistemas de drenagem | - Permite a mecanização, mesmo em declives de ordem dos 70% (mecanização realizada com tracção por quilómetros); - Surubia profunda e homogênea; - Linhas de plantação rectas e com necessidade do corte intercalado com taludes; - Manutenção das condições favoráveis de exposição da encosta; - Boa adaptação ao critério usual de posição da vinha em parcelas; - Permite a utilização da intensidade cultural com vitas à mão; - Produtividade da terra bem condicionada de utilização do solo). | - Surubia profunda, o que pode favorecer o movimento de terras perante precipitações intensas; - Construção mais onerosa para declives iguais ou superiores a 40-45%. |
| | | Grandes Alterações | Década de 70 | Sistemas de drenagem negligenciados ou mal construídos | - Permite a mecanização, mesmo em declives de ordem dos 70% (mecanização realizada com tracção por quilómetros); - Surubia profunda e homogênea; - Linhas de plantação rectas e com necessidade do corte intercalado com taludes; - Manutenção das condições favoráveis de exposição da encosta; - Boa adaptação ao critério usual de posição da vinha em parcelas; - Permite a utilização da intensidade cultural com vitas à mão; - Produtividade da terra bem condicionada de utilização do solo). | - Surubia profunda, o que pode favorecer o movimento de terras perante precipitações intensas; - Construção mais onerosa para declives iguais ou superiores a 40-45%. |

Fonte: MARTINS, M. D. A. RIBEIRO (2005)

Arquivos e bibliotecas da vinha e do vinho no Douro:

aplicação teórico-prática de um
modelo científico e sistémico



Armando Malheiro da Silva

1. Alguns pretextos, um objectivo

A realização, entre 14 e 17 de Outubro de 2004, nas cidades do Porto, Vila Real, São João da Pesqueira e Peso da Régua, do II Encontro Internacional – História da Vinha e do Vinho no Vale do Douro, organizado pelo Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto (GEHVID) da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, foi, sem dúvida, o pretexto básico para a ideia desta comunicação.

Uma ideia suscitada, há algum tempo, pela luxuosa e avantajada edição de *O Arquivo da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro: Real Companhia Velha*¹, em volume de quatrocentas e oitenta páginas, capa dura e cobertura em papel com a sugestiva imagem do ângulo de uma adega. Esta monumental edição foi o segundo pretexto fornecido pelo Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade (CEPESE) da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, que proporcionaria o terceiro pretexto através do nº 9, ano de 2002, da respectiva revista *População e Sociedade*². Nesse número aparecem as actas do Seminário *Os Arquivos do Vinho em Gaia e Porto* com um punhado de trabalhos que incitaram

¹ SOUSA, Fernando de - *O Arquivo da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro: Real Companhia Velha. Colaboração Arquivo Distrital do Porto, Bruno Morais, Francisco Almas, Francisco Vieira, Joana Dias, Margarida Carvalho Dias, Margarida Santos, Margarida Vasconcelos, Maria Beatriz Fernandes, Maria Elvira Castanheira, Paula Barros, Paula Amorim, Paulo Lima, Ricardo Rocha, Rosa Cristina Cadima*. Porto: CEPESE, 2003.

² Seminário Os Arquivos do Vinho em Gaia e Porto. *População e Sociedade*. Porto, 6 (2002). ISSN 0873-1861. p. 5-148.

à análise crítica e à reflexão. Um terceiro pretexto surgiu sob a forma de oferta do *Inventário do Arquivo do Instituto do Vinho do Porto (1933-1974)* organizado por Paula Monte Leal³. O quarto pretexto, convertido com o tempo em estímulo significativo, nasceu por intermédio do envolvimento, como coordenador científico desde Outubro de 2002, no Projecto de tratamento e digitalização do Arquivo da Fundação da Casa de Mateus (Vila Real)⁴, tendo sido possível aplicar um modelo sistémico para informação activa e permanente (SIAP), válido, em tese, para qualquer tipo de entidade, instituição ou organização - neste caso a aplicação incidiu numa Família nobiliárquica implantada há séculos na região duriense. E um quinto e último pretexto inscreveu-se na ausência do complemento biblioteconómico e bibliográfico - catálogos das Bibliotecas e/ou bibliografias concernentes às instituições durienses possuidoras de Arquivo.

Um feixe de pretextos avulsos para a elaboração de um estudo que se pretendia fosse algo mais que uma mera recensão. E não podendo ser um levantamento exaustivo de todas as entidades relacionadas com a viti e vinicultura durienses, o objectivo a fixar só podia ser o que agora se concretiza: um exercício reflexivo e pedagógico de estudo teórico e aplicado a toda a documentação/informação sobre a temática e a zona geográfica em apreço que venha a ser encontrada, conservada, analisada e disponibilizada para consulta e (re)produção em imprevistas e múltiplas direcções.

Parte-se do que se conhece feito para uma proposta de modelo aplicável e capaz de estimular os profissionais da informação portugueses a repensar ensinamentos, experiências e rotinas, a alargar horizontes teórico-práticos.

Objectivo subliminar ambicioso? Sim, mas, na transição de paradigma que atravessamos por força do complexo e transversal do impacto da Sociedade da Informação a todos os sectores de actividade humana e social, o objectivo é inevitável e tem de ser prosseguido.

³ LEAL, Paula Montes (org.) – *Inventário do arquivo do Instituto do Vinho do Porto: 1933-1974. Coordenação técnica Arquivo Distrital do Porto - Silvestre Lacerda*. Peso da Régua: Museu do Douro, 2003. ISBN 972-98878-5-3.

⁴ Projecto apoiado e financiado pelo Plano Operacional da Cultura (POC) do Ministério da Cultura entre 2001 e 2005.



2. A matriz teórico-metodológica do modelo⁵

O projecto do Arquivo da Fundação de Mateus, em fase de publicação do catálogo (volumes 1 e 2), constitui um exemplo concreto da concepção alternativa ao paradigma custodial, patrimonialista, historicista, estático e tecnicista⁶ que enforma a generalidade dos estudos e dos instrumentos de pesquisa feitos por arquivistas e bibliotecários em Portugal e em outros países. Um exemplo, simultaneamente, da concepção epistemológica que projecta a existência de uma Ciência da Informação reformulada a partir de um núcleo identitário transdisciplinar (integra a Arquivística, a Biblioteconomia, a Documentação, os Sistemas Tecnológicos de Informação e Organização e Métodos), servindo de contraponto necessário a uma intrínseca interdisciplinaridade, e do modelo SIAP que está a ser fixado nos seus fundamentos teórico-práticos⁷ e sujeito a um processo exigente de validação experimental⁸.

⁵ Usa-se, com adaptações, a oportuna e útil síntese elaborada por RIBEIRO, Fernanda – Os instrumentos de acesso à informação das instituições monásticas beneditinas: uma abordagem crítica. In [Livro de homenagem ao Professor Doutor José Amadeu Coelho Dias (Frei Geraldo)], em fase de edição]. Síntese de uma proposta epistemológica cujo texto seminal é SILVA, Armando Malheiro da; RIBEIRO, Fernanda – *Das “ciências” documentais à ciência da informação: ensaio epistemológico para um novo modelo curricular*. Porto: Edições Afrontamento, 2002. ISBN 972-36-0622-4.

⁶ Postula-se a existência de dois paradigmas em confronto – um ainda dominante e caracterizado como custodial, patrimonialista, historicista, estático e tecnicista e outro, emergente, que é pós-custodial, dinâmico, informacional e científico. Ver SILVA, Armando Malheiro da - Informação, cultura e património: uma abordagem exploratória feita no campo emergente da ciência da informação. In JORGE, Victor Oliveira (coord.) – *Conservar o quê?: 8ª mesa-redonda de primavera realizada na Faculdade de Letras da Universidade do Porto nos dias 26 e 27 de Março de 2004*. Porto-Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade do Porto/Departamento de Ciências e Técnicas do Património; Centro de Estudos Arqueológicos das Universidades de Coimbra e Porto; Fundação para a Ciência e a Tecnologia, 2005. ISBN 972-9350-87-6. p. 33-36.

⁷ Ver SILVA, Armando Malheiro da – Abordagem aos arquivos familiares e pessoais como sistemas de informação. *Arquivo&Administração: publicação oficial da Associação dos Arquivistas Brasileiros*. Rio de Janeiro, 3, 1/2 (Jan.-Dez. 2004). p. 22-50; e Idem – Arquivos familiares e pessoais: bases científicas para aplicação do modelo sistémico e interactivo. *Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto: Ciências e Técnicas do Património*. Porto, 3 (2004). ISSN 1645-4936. p. 55-84. Ver ainda PINTO, Manuela Azevedo; SILVA, Armando Malheiro da - Um modelo sistémico e integral de gestão da informação nas organizações. In *Resumo dos trabalhos do 2º CONTECI 2005* [realizado de 1 a 3 de Junho de 2005, USP-São Paulo]. São Paulo: TECSI/EAC/FEA-USP, 2005 [formato pdf em compact disk-cd]. Trata-se de uma versão inicial do Modelo a incluir de forma completa e madura no volume 2 em elaboração de SILVA, Armando Malheiro da et al. – *Arquivística: teoria e prática de uma ciência da informação*, vol. 1. Porto: Edições Afrontamento, 1998. ISBN 972-36-0483-3

⁸ A estratégia adoptada consiste na aplicação e teste do Modelo através de *case study* que vão surgindo pontualmente. Merece, aliás, destaque o Instituto Arquitecto José Marques da Silva (IMS) da

Antes de expormos no final desta comunicação as orientações práticas do modelo SIAP aplicável a todo e qualquer tipo de entidade ligada à cultura da vinha e à produção de vinho no Douro, impõe-se, aqui, a sinopse das linhas de força de uma abordagem científica holística e aberta à complexidade dos fenómenos humanos e sociais como o binómio informação-comunicação, do qual o documento mais não é do que uma emanação materializada.

Ao enfatizarmos a informação⁹ instaura-se um olhar completamente diferente do que até agora tem sido lançado ao documento, visto, assim, como uma unidade física que se classifica, se descreve e se arruma, atribuindo-se-lhe uma cota para posterior localização. Perceber a informação implica, antes de mais, conhecer o seu contexto de produção, o que é algo anterior ao seu registo material num suporte físico. E implica também conhecer o uso que foi ou é dado a essa informação, ou seja, quem são os seus utilizadores, com que fim a usam, como a pesquisam, com que frequência, etc.

Implicações que explicam o imperativo de uma revisão conceptual que acentua, desde logo, a polissemia dos termos arquivo e biblioteca: ambos designam instituições ou serviços criados para incorporar, respectivamente, a documentação oriunda de entidades públicas e privadas e a produção editorial nacional e estrangeira; designam os edifícios adaptados ou criados de raiz para esse fim incorporacionista e acesso/consulta, mas designam também a “matéria” incorporada que é “fundo” uma vez no Arquivo e “coleção” na Biblioteca. Estas duas noções operatórias oito-

Universidade do Porto, que *abriga em arquivo o espólio destes três arquitectos portuenses, composto por cerca de 3000 documentos escritos, 10.000 peças desenhadas, centenas de fotografias e cerca de 100 maquetes em gesso, algumas de grande dimensão. O fundo documental do IMS encontra-se em fase de tratamento arquivístico, prevendo-se que, em breve, possa ser disponibilizado à comunidade científica para a consulta. O IMS possui, ainda, a biblioteca técnica do Arq. Marques da Silva e a sua pequena, mas interessante, coleção de pintura, com perto de meia centena de quadros (onde se contam nomes como Aurélia de Sousa, Marques de Oliveira, António Carneiro, Acácio Lino e Alvarez, entre outros)* (Cf. Instituto Arquitecto José Marques da Silva: *textos de António Cardoso; Mário Barroca*. Porto: Instituto Arquitecto José Marques da Silva/Universidade do Porto, s.d.).

⁹ Importa lembrar, aqui, uma vez mais a que é que chamamos informação: *conjunto estruturado de representações mentais codificadas socialmente contextualizadas e passíveis de serem registadas num qualquer suporte material (papel, filme, banda magnética, disco compacto, etc.) e, portanto, comunicadas de forma assíncrona e multi-direccionada* (Cf. SILVA, Armando Malheiro da – *Abordagem aos arquivos familiares e pessoais como sistemas de informação*, art. cit., p. 23). Não sendo simétrica do processo comunicacional, potencia-o naturalmente. Esta ideia essencial inspira-se directamente num comentário sugestivo e equívocado: *Dès lors, les rapports entre information et communication sont asymétriques* (Cf. DACHEUX, Éric – *L’Impossible défi: la politique de communication de l’union européenne* Paris: CNRS Editions, 2004. ISBN 2-271-06208-X. p. 21).



cientistas não resistem, porém, a uma análise conceptual minimamente exigente e daí a necessidade de encontrar noções alternativas dentro de um dispositivo epistemológico mais ambicioso e consistente. O dispositivo que vimos burilando dá prioridade à “matéria” incorporada e consultada ou acessível através da noção rica e flexível de sistema de informação, que ao ser usada obriga a definir com rigor os limites da estrutura desse sistema, as suas relações com outros elementos do mesmo universo sistémico, a determinar a existência (ou não) de subsistemas e, concomitantemente, a identificar as funções desempenhadas pelas diversas componentes do sistema.

O mesmo dispositivo dá sustentação a um processo investigativo que visa conhecer e representar, com rigor, a realidade informacional em análise, alterando-se, desta forma, o papel do sujeito (cientista da informação), que passa a estar motivado pela compreensão e pela explicação, sem as quais não faz sentido a intervenção (os procedimentos técnicos de classificação, ordenação, descrição, arrumação física...). Assim, o arquivista e até o bibliotecário deixam de actuar como meros técnicos¹⁰ que aplicam normas e procedimentos uniformes com vista à produção de instrumentos para viabilizar o acesso à informação, mais os menos *standard*, para assumirem o papel do cientista da informação que apresenta resultados validados por uma metodologia científica e que questiona (problematiza, formula hipóteses) a própria actuação sempre em referência a paradigmas e teorias que estão em permanente validação (ou revisão).

Aplicar o método de investigação quadripolar, relevando as suas operações maiores¹¹, põe a tónica na análise orgânico-funcional, requisito indispensável para se chegar a um conhecimento rigoroso da estrutura do sistema e das funções/competências dos variados sectores que compõem essa mesma estrutura, pois só assim é possível caracterizar com rigor o contexto de produção da realidade informacional em análise. Muitas vezes, esta análise carece de ser feita em diacronia para uma correcta compreensão das alterações da estrutura e das funções que geraram a informação ao longo do tempo, sem descurar, claro está, as relações sistémicas

¹⁰ Referindo-se especificamente ao arquivista Fernanda RIBEIRO observou: *O arquivista, preparador de instrumentos de pesquisa para servir o historiador, começa a dar lugar ao profissional/cientista da informação que, numa relação de interdisciplinaridade, colabora com esse mesmo historiador partilhando algo em comum – a Informação* (Cf. Idem – Arquivos – memória – história: algumas notas para reflexão. *População e Sociedade*, rev. cit., p. 21).

¹¹ No conjunto das operações metodológicas assumem particular relevância a observação directa e indirecta (de casos ou de variáveis/problemas), a experimentação e a análise/avaliação retrospectiva e prospectiva.

internas e externas e o seu reflexo na produção informacional de modo a obter-se a identificação de eventuais subsistemas de informação ou das relações entre, por exemplo, os vários sistemas que formam, entre si, um supersistema de informação.

Analisar toda a componente funcional do sistema leva, por seu turno, a que determinadas operações tenham de ser implementadas como medidas “profiláticas” regulares destinadas a otimizar o funcionamento do próprio sistema de informação. Inclui-se, neste caso, a avaliação retro/prospectiva, operação fundamental que permite detectar redundâncias e “desperdícios” informacionais.

Resultado natural de todo o processo de conhecimento desencadeado a montante, a descrição documental (do “conteúdo” e do “continente” ou suporte material) não pode mais ser reduzida ao objectivo (único e exclusivo) de proporcionar o acesso pelo acesso à informação. Só com um completo e exigente *corpus* teórico-metodológico fundamentador é que os instrumentos de pesquisa podem garantir uma adequada representação da realidade informacional que, em última instância, os justifica e legitima.

Em suma, visar resultados do trabalho arquivístico e biblioteconómico mais rigorosos, consistentes e eficazes é, sem dúvida, uma forma de contribuir para a produção de um conhecimento científico, passível, obviamente, de aperfeiçoamentos teóricos, mas plasmado, de forma útil, em aplicações práticas.

3. O pretexto que é, também, contexto...

A palavra tem de ser dada aos historiadores que buscam as fontes para viabilizarem o exercício heurístico, o esforço crítico e a narrativa hermenêutica em que se consubstancia o seu *métier* científico de reconstituição compreensiva do passado. E, no caso vertente, aos que escolheram e mantêm o enfoque numa região e num sector específico de actividade sócio-económica, privilegiando as fontes “arquivísticas” (informação não editada ou inédita) que possibilitam trazer factos (a imagem do acontecido) de ontem para a superfície do hoje, do agora... Por isso, Gaspar Martins Pereira pautou a sua intervenção, no atrás citado *Seminário Os Arquivos do Vinho em Gaia e Porto*, pelo relevo e pela prioridade dada à preservação do património arquivístico dos vinhos do Porto e Douro:

As actividades de produção, transporte, armazenamento, comércio e fiscalização dos vinhos do Douro produziram, durante séculos, uma vasta documentação. Infelizmente, para os períodos mais antigos, perderam-se espólios importantíssimos. Arderam na sua quase totalidade, no século XIX, os cartórios dos conventos cistercienses da Beira Douro que mais investiram na actividade



vinhateira desde finais da Idade Média. Mas subsiste, mesmo para o período medieval, documentação dispersa, integrada quer em arquivos públicos quer em colecções privadas. O mesmo poderia dizer-se para a documentação da Época Moderna até ao advento da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, em 1756. Desta época sobreviveram algumas colecções importantes, em especial nos arquivos públicos, como a série de livros da *Imposição do Vinho*, que vai de finais do século XVI a meados do século XVIII, guardada no Arquivo Histórico Municipal do Porto. Ou, ainda, diversa documentação de congregações monásticas com interesses na região duriense (nomeadamente, no Arquivo Distrital do Porto).

A partir da instituição da Companhia, a documentação avoluma-se. A importância estratégica do vinho do Porto na economia nacional e a sua precoce internacionalização suscitaram o pioneirismo de políticas reguladoras de controlo de qualidade e defesa da marca (demarcação da área produtora, regulamentação da produção e do comércio, qualificação e certificação do produto), mas também a difusão de formas de organização empresarial moderna, em especial nas casas inglesas que dominavam o comércio e, a montante, da especialização de quintas vinhateiras, vocacionadas desde cedo para a produção mercantil.

No Douro, no Porto e em Gaia, guardam-se inúmeras “colecções” relacionadas com a produção, transporte e comércio do vinho do Porto, bem como o controlo e fiscalização dessas actividades, que constituem, no seu conjunto, um património arquivístico sem paralelo a nível mundial¹²

A sua atenção recaiu, naturalmente, nos Arquivos das entidades reguladoras, sobre os quais anotou o estado físico e localização. A respeito da documentação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro esclarece que, em 1988, houve uma tentativa de venda para o estrangeiro, travada por portaria de classificação da Secretaria de Estado da Cultura. Mais recentemente, a lei de 2 de Dezembro de 1996, instituidora do Museu da Região do Douro, determinou a incorporação desse acervo no Museu, a par de um trabalho de inventariação dirigido pelo Professor Fernando de Sousa e financiado pelo POC, que foi, finalmente, editado em 2003. Neste mesmo ano seria publicado o atrás referido *Inventário do Arquivo do Instituto do Vinho do Porto*, organismo corporativo que viria a receber a documentação do extinto (em 1974) Grémio dos Exportadores de Vinho do Porto,

¹² PEREIRA, Gaspar Martins - Por um arquivo histórico do vinho do Porto. *População e Sociedade*, rev. cit., p. 23.

enquanto a Casa do Douro (organismo corporativo fundado em 1932 com funções de disciplina da lavoura) conserva [o Arquivo Histórico ou “morto”] na sede, misturado, em grande parte, com o arquivo vivo, já que a instituição se mantém em funções. Tal como o Arquivo do IVP, também o da Casa do Douro é referido na Lei de criação do Museu da Região do Douro, que preconiza a sua eventual incorporação nesse organismo¹³.

Não descurou, entretanto, os arquivos familiares e de empresas, sublinhando, antes de dar notícia da documentação privada, que na perspectiva do investigador da história da vinha e do vinho é necessário consultar, a abundante documentação existente noutros arquivos públicos nacionais e estrangeiros¹⁴. E feita esta oportuna advertência enumerou várias empresas e famílias com património documental, na altura, já tratado ou em fase de tratamento¹⁵:

| Empresas | Observações |
|--|--|
| A.A. Ferreira (no entreposto de Gaia) | Reúne “arquivos menores, mas também importantes, de outras empresas” (a saber: Hunt, Roope & Co.”; Constantino e Forrester). Foi organizado durante quase 20 anos por Maria Luísa Olazabal e actualmente por uma arquivista, Paula Montes Leal, além de possuir condições de acesso público. |
| Ramos Pinto | Arquivo organizado desde 1995 devido ao empenho de Graça Nicolau de Almeida |
| Sandeman | Foi permitida consulta a investigadores. |

| Famílias | Observações |
|---|---|
| Paço de Cidadelhe | Organizado pelo Arquivo Distrital de Vila Real (editado pela Câmara Municipal de Mesão Frio, 1996) |
| Casa da Calçada, Provesende | Organização a cargo do Arquivo Distrital de Vila Real |
| Quinta de Santa Júlia de Loureiro | Organização por investigadores do GEHVID (Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto) |
| Quinta da Pacheca, da Família Serpa Pimentel | Organização por investigadores do GEHVID (Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto) |

¹³ PEREIRA, Gaspar Martins - art. cit., p. 25.

¹⁴ Ibidem, p. 25.

¹⁵ Ibidem, p. 26-27.



| | |
|----------------------------|--|
| Fundação da Casa de Mateus | Recebera em 2001 apoio do POC para organizar o Arquivo |
| Quinta do Paço de Monsul | Possui documentação desde, pelo menos, séc XIV |

Na opinião avalizada de Gaspar Martins Pereira, claramente preocupado com as necessidades historiográficas, nem sempre satisfeitas, paradoxalmente, pelo paradigma custodial, patrimonialista e historicista, impõe-se a criação de um Arquivo Histórico do Vinho do Douro, previsto como um dos núcleos do Museu da Região do Douro:

O património arquivístico ligado à Região Demarcada do Douro e ao vinho do Porto possui, indubitavelmente, uma importância mundial, pelo pioneirismo das políticas de regulação e de intervenção do Estado numa região vitícola. Disperso por diversas instituições, esse património tem estado, na sua maior parte, vedado aos investigadores, desorganizado e, em certos casos, em risco. Justificar-se-ia, por um lado, a sua concentração num arquivo temático de carácter nacional, de modo a facilitar a preservação e valorização (quer através do seu tratamento especializado, quer através do seu estudo) de espólios únicos a nível internacional. No entanto, tal objectivo é, pelo menos a curto prazo, impossível de alcançar, por razões institucionais, financeiras e, mesmo, técnicas. Além disso, no caso de muitos arquivos empresariais e de família a sua descontextualização poderá representar perdas de significado e de função. Daí que me pareça mais prudente considerar vários níveis de intervenção na defesa deste património arquivístico¹⁶

Não se trata, porém e apenas, de uma questão de prudência.

À luz do paradigma pós-custodial, informacional e científico a ideia de um Serviço de Arquivo temático, tal como a ideia dos Serviços de Arquivo Intermédios (verdadeiros “elefantes brancos” criados para armazenar temporariamente documentação sujeita a triagem e que acabaram - o caso do Palácio de Fontainebleau, em França, é o exemplo mais crítico - tendo a função de depósitos definitivos!) posta em prática nas décadas de setenta e oitenta do séc XX, não é prioritária, devendo aparecer a meio ou no final de uma série de soluções concretas e versáteis que privilegiem, em primeiro lugar, a escolha dos Arquivos Distritais de Vila Real e do Porto e dos Arquivos Municipais da região duriense, dotados de infra-estruturas e

¹⁶ PEREIRA, Gaspar Martins - art. cit., p. 27.

de recursos humanos minimamente adequados, para a incorporação de Sistemas de Informação (considerados globalmente, ou seja, com todo o tipo de informação e de suportes, desde o papel manuscrito ao disco duro com registos electrónicos) em risco de perda ou fragmentação. E há ainda que ter em conta o uso cada vez mais inevitável das Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC), se bem que problemático e requerendo um bom planeamento das aplicações e dos esquemas de segurança e preservação digital.

Concordamos com Gaspar Martins Pereira que deve haver vários níveis de intervenção na defesa daquilo que ele designa por “património arquivístico” (seria mais rigoroso dizer: património documental), embora discordemos da ideia anacrónica (fruto de um paradigma em crise) dos arquivos temáticos, ainda que a existência no Museu da Região do Douro do Arquivo Histórico do Vinho do Douro possa ser um factor positivo. Mas, para tal, um requisito básico se impõe: terá de estar em articulação com o organismo coordenador da política nacional (e da rede nacional) de arquivos tanto nas incorporações, como num aspecto ainda mais fundamental que consiste em interagir com as entidades produtoras de informação da região duriense ajudando-as na gestão e na conservação do fluxo informacional antigo, presente e futuro para uso próprio e externo. Mais do que incorporar é crucial apostar no difícil, que é, apesar de tudo, o mais óbvio: estimular as Organizações a valorizarem, nas suas estratégias de gestão a curto, médio e longo prazo, a memória activa e permanente, pronta para suportar decisões e acções dos respectivos agentes do topo à base quer agora, quer amanhã ou muito depois, mesmo que nesse futuro mais longínquo o uso da memória seja feito por investigadores externos com o intuito de fazerem produtos que não deixarão de ser uma mais valia organizacional.

Outra questão importante que não é contemplada na proposta preservacionista que comentamos é a falta de referência ao “património bibliográfico”. Um facto indesmentível é que muito se escreveu e publicou sobre a vinha e o vinho no Douro, além do destaque normal dado ao vinho do Porto, resultando disto um material imenso e disperso que não deixou de entrar no espaço orgânico das entidades públicas e privadas da região duriense. Não é possível, hoje, quando é cada vez mais acessível o potencial agregador e dissiminator do suporte electrónico e do ciberespaço, desligar física e intelectualmente a informação administrativa e contabilística dos organismos reguladores, das empresas e das famílias da outra posta a circular depois de sair dos prelos das tipografias... Um entidade produtora/colectora de todos os tipos de informação fica depositária e utilizadora de um Sistema de Informação global e complexo que jamais deve ser fragmentado.



Mas para que esse desiderato se cumpra sugerimos a implantação no “terreno” do modelo desenvolvido a partir da matriz teórico-metodológica exposta no ponto anterior

4. Módulos e exemplificação específica do SIAP

A importância documental da Companhia Geral da Agricultura justificou não apenas o interesse contínuo de um investigador, mas o empenhamento de uma equipa de arquivistas e outros especialistas durante anos no estudo e tratamento de um vasto e complexo acervo. O apoio financeiro conseguido permitiu a conclusão do trabalho e uma edição final de excelente qualidade gráfica. Ter sido possível elaborar um inventário e publicá-lo é, só por si, motivo de regozijo, mas, neste caso, impõe-se reconhecer alguns méritos na metodologia seguida que modelaram um “produto” comparável – o inventário do Instituto do Vinho do Porto ¹⁷ (entidade ainda em funcionamento e dependente do Ministério da Agricultura) organizado por Paula Montes Leal, igualmente inspirado e/ou condicionado por um certo “sistemismo organicista”, que parece ter entrado na “moda”...

Numa das comunicações apresentadas ao *Seminário Os Arquivos do Vinho em Gaia e Porto* Beatriz Matos Fernandes¹⁸ começou logo por sublinhar que a proposta de apresentação de um Quadro de Classificação para o Arquivo da Real Companhia Velha ou Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro *resultou do estudo dos diversos Estatutos da Companhia, no período compreendido, entre a data da sua instituição, em 1756, e 1890. A recolha da legislação regulamentadora da actividade da Companhia, assim como a análise da documentação produzida e recebida, por esta instituição, ditou-nos a necessidade de elaborar um Quadro provisório, que nos ajudasse a identificar a documentação, na fase de recenseamento*¹⁹. Deduz-se claramente destas palavras uma orientação analítica e técnica que implicou a

¹⁷ Logo no início da Introdução subscrita por Silvestre LACERDA é dito o seguinte: *O Arquivo do Instituto do Vinho do Porto (IVP), no cumprimento da Lei nº 125/97 de 2 de Dezembro, foi entregue, em regime de depósito, ao Museu do Douro. O Protocolo celebrado a 28 de Fevereiro de 2002, entre S. Ex^a o Senhor Ministro da Cultura, o Encarregado da Missão do Museu do Douro e o Presidente do IVP, consagrou esta figura jurídica para toda a documentação existente no IVP até 1974* (Cf. Idem – Introdução. In - Introdução. In LEAL, Paula Montes – *Op. cit.*, p. 7). O IVP continua em funcionamento e depende do Ministério da Agricultura e Pescas.

¹⁸ FERNANDES, Beatriz Matos - A estrutura orgânica do arquivo da Real Companhia velha: proposta de um quadro de classificação, *rev. cit.*, p. 55-60.

¹⁹ *Ibidem.*, p. 55.

reconstituição da estrutura orgânico-funcional da instituição, entendendo-se por isto os órgãos e repartições, os cargos e actividades (funções) com o foco centrado na missão essencial para que ela foi criada e adaptada ao longo do tempo. Mas desaprovamos que o utilíssimo e rigoroso estudo institucional feito diacronicamente não tenha sido vertido, por inteiro, no tal Quadro de Classificação. Há, no entanto, uma explicação para isso: a dominância do paradigma custodial, patrimonialista, historicista e tecnicista e, conseqüentemente, a ausência de uma concepção científica e sistémica levada até às últimas conseqüências. É, aliás, justo e imperioso frisar que no final de sua comunicação Beatriz Matos Fernandes esclarece o seguinte: *entendemos o Arquivo da Real Companhia Velha como um sistema de informação que reúne, para além da documentação produzida e recebida pela Companhia, no exercício da sua longa actividade, também documentação gerada no âmbito de funções exercidas na esfera de competências geralmente atribuídas ao Estado. Referimo-nos concretamente à arrecadação das contribuições e impostos nas obras da Barra do Douro e das estradas do Douro e no que concerne ao ensino na cidade do Porto. A documentação produzida nesse contexto será tratada como sub-sistema de informação, englobados num sistema de informação mais vasto, que denominamos por Arquivo da Real Companhia Velha*²⁰. Esta ênfase no sistema de informação com as suas secções orgânico-funcionais e subsistemas (conceito proposto no Seminário, mas que não aparece no Quadro de Classificação final²¹) tem importantes conseqüências teórico-práticas no trabalho arquivístico, abrindo-se, assim, um espaço de reflexão e de debate a envolver arquivistas e a generalidade dos profissionais da informação.

Mas para melhor compreendermos a afirmação da autora convém que mergulhemos no volumoso e bem ilustrado Inventário da dita Companhia Velha²². Fica, também, mais fácil exercitar a discordância construtiva.

Exercício que conduz, portanto, a alguns comentários críticos e o mais óbvio consiste nisto: se o Arquivo é um sistema de informação não é um *Fundo*, porque embora esta noção, após a revisão conceptual introduzida por Michel Duchein²³,

²⁰ FERNANDES, Beatriz Matos – art. cit., p. 59.

²¹ SOUSA, Fernando de – *Op. cit.*, p. 94-105.

²² O termo inventário fica aquém do formato geral do trabalho feito, em que avultam também um estudo de Fernando de SOUSA intitulado *A Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-1960)* (Cf. Idem – *Op. cit.*, p. 31- 89) e uma espécie de “apêndice documental” com informação complementar que recebeu o título de *Instituição, estatutos e legislação mais importante para a compreensão da história e funções da Companhia* (Cf. Ibidem, p. 311-437).

²³ DUCHEIN, Michel – *Le Respect des fonds en archivistique: principes théoriques et problèmes pratiques. La Gazette des Archives*. Paris. 2:97 (1977) 71-96.



abarque o conjunto orgânico de documentos produzidos e recebidos por uma entidade pública ou privada no decurso da sua actividade, a marca incorporacionista que a gerou, em 1841, não só permanece intacta como impede a captação do dinamismo informacional que é polifacético e contextual. A correspondência, as actas, os relatórios técnicos, as fotografias, os boletins especializados e impressos, os mapas, os desenhos, etc. desde que produzidos/recebidos por uma entidade (através do seu contexto orgânico-funcional: órgãos, departamentos e repartições mais as competências, as actividades/iniciativas e as tarefas subordinadas aos fins gerais e específicos) são partes diversas de uma totalidade indissolúvel e sistémica. A diversidade e a complexidade exigem uma noção operatória versátil e fina que possibilite construir um conhecimento explicativo e compreensivo de maior amplitude e profundidade. Não pode, pois, confundir-se *fundo* com um *sistema (semi)fechado de informação social materializada em qualquer tipo de suporte, configurado por dois factores essenciais - a natureza orgânica (estrutura) e a natureza funcional (serviço/uso) - a que se associa um terceiro - a memória - imbricado nos anteriores*²⁴. Distintas noções operatórias que correspondem a diferentes paradigmas e a desafios epistemológicos quase antagónicos.

Outro comentário, menos óbvio, mas igualmente elementar, diz respeito à expressão orgânico-funcional, já acima explicitada, e à importância e coerência que o uso do conceito organicidade exige. Confundi-lo com administração ou processo administrativo ou burocrático é um equívoco grosseiro. Organicidade (conceito tão caro aos arquivistas e insuficientemente definido e trabalhado por eles) parece ter paralelo semântico, na Sociologia das Organizações, com contexto organizacional se esta acepção agregar também o factor objectivos.

Um terceiro e último comentário, que decorre do anterior, traz à colação o emprego do conceito operatório de sub-sistema, que só faz sentido se houver um vínculo organizacional indelével, ainda que afectado por disposições de autonomia administrativa e financeira mais ou menos amplas. Exemplificando com o caso da Real Companhia Velha é dito na *Nota arquivística* que *A complexidade do arquivo da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro exigiu a elaboração de um plano de classificação integrando 8 subfundos e 9 secções*²⁵. A par de uma

²⁴ SILVA, Armando Malheiro da et al. – Op Cit., p. 214.

²⁵ SOUSA, Fernando de et al. – Inventário do arquivo da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. In Idem – Op. cit. p.97. O termo secção figura como generalização terminológica consagrada pela *International Standard Archival Description (General) – ISAD-G* (Norma formulada e editada pelo Conselho Internacional de Arquivos, ligado à UNESCO).

mescla discutível e improcedente de secções – umas “arranjadas intelectualmente” pelos arquivistas, outras mantidas como unidades orgânicas genuínas da instituição com subdivisões ou classes incluídas artificialmente²⁶ – são elencados os seguintes subfundos: Academia Real da Marinha e Comércio da cidade do Porto; António Pinto de Miranda e C^a; Aula de Debuxo e Desenho; Aula Náutica; Gonçalo Cristóvão; Junta da Administração da Marinha; Junta Particular da Companhia; e H. Martins da Luz. Todos eles mereceram uma notícia histórica nem sempre exaustiva e daí a imprecisão patente no resultado final. Os autores do Inventário identificaram as peças, mas não as “encaixaram” devidamente no *puzzle*. Peças mal colocadas: António Pinto de Miranda e C^a: *Documentos relativos aos negócios de António Pinto de Miranda e seus sócios com o Brasil. A documentação reunida neste subfunção é composta por livros copiadores de correspondência expedida e livros de carácter contabilístico. Alguns documentos têm data anterior à instituição da Companhia. A partir de 1756, nos livros de correspondência, encontramos cópia de ofícios enviados por este homem de negócios à Companhia. A maioria dos livros copiadores de correspondência está em mau estado de conservação*²⁷. Como foi parar às instalações da Companhia documentação produzida por esse negociante? Na nota transcrita não há uma resposta, logo uma de duas: ou o arquivo de António Pinto de Almeida foi depositado acidentalmente na Companhia devendo ser descrito como um Sistema de Informação autónomo, ou a empresa dele foi adquirida pela Companhia ou outra razão orgânica que o transforma em SubSistema. Outra peça que apesar de bem colocada, está mal referenciada: Gonçalo Cristóvão (Subfunção), seguido de uma longa nota histórica que esclarece terem estado as Quintas da Foz do Ceira, da Azinheira e de Celeirós pertencentes a Gonçalo Cristóvão Teixeira Coelho Pinto de Mesquita, sob a administração da Companhia durante um longo período, pelo que o SubSistema é formado por essas quintas e não pelo Gonçalo propriamente dito!... E idêntico equívoco se repete com H. Martins da Luz. Mal colocada parece estar a *Junta Particular da Companhia*²⁸, que tendo sido independente da Junta da Companhia poderá constituir-se como Sistema de Informação autónomo, mas faltam mais elementos caracterizadores. É imprescindível uma análise segura e exaustiva da componente orgânico-funcional, porque dela depende um “encaixe” da documentação correcto e fiável para o utilizador.

²⁶ Ver sobretudo SOUSA, Fernando de et al. – *Op. Cit.*, p. 99-102.

²⁷ *Ibidem*, p. 287.

²⁸ *Ibidem*, p. 299.



Identificados como fundos autónomos, ou seja, estranhos à Companhia aparecem dois – Alfândega do Porto e Sociedade Comercial Ventura Vieira da Silva –, parecendo-nos correcta a análise feita.

Muito mais pequeno em tamanho, mas não menos importante é o Inventário elaborado por Paula Montes Leal e orientado por Silvestre Lacerda do Arquivo Distrital do Porto. Este arquivista, na Introdução²⁹, incluiu um segundo ponto intitulado *Caracterização do Sistema de Arquivo IVP* de onde se extraem estes elucidativos parágrafos:

A opção declarada em adoptar o actual plano de classificação, desenvolvido no âmbito do apoio técnico do Arquivo Distrital do Porto ao IVP, pretende incorporar a noção de “arquivo contínuo” e respeitar o esquema organizacional desenvolvido na génese da produção documental. Apesar da mudança física da instalação da documentação, o fluxo da informação de arquivo, que constitui objecto de conservação permanente foi, e desta forma continuará a ser, uma linha de continuidade assegurada.

(...)

A estrutura de classificação baseia-se numa hierarquia orgânica e/ou funcional, sendo que, no primeiro caso, são classificadas e hierarquizadas unidades orgânicas de topo e dependentes e, no segundo caso, macro-funções e respectivas entidades dependentes. Essa hierarquização é evidenciada através da utilização de uma estrutura arborescente para a sua representação esquemática. Cada nível ou, se quisermos, classe desta estrutura possui os seus atributos e propriedades específicas que são herdadas pelos níveis que lhe são subsequentes.

(...)

Considera-se ainda, numa perspectiva arquivística e organizacional, ser mais útil e eficaz a utilização de uma classificação funcional. A estabilidade de funções é predominante e, no caso específico do IVP, assume maior acuidade, uma vez que o seu universo de actuação está circunscrito a um tipo particular de vinho. Ao contrário, a estrutura orgânica é muito mais dinâmica. Diferentes serviços vão assumindo diferentes funções. A título de exemplo, refira-se o caso da criação da célula de auditoria, que herda funções da Direcção dos Serviços de Fiscalização, ou ainda, da Tesouraria que, durante um longo período se encontrava na dependência da Direcção dos Serviços de Fiscalização e hoje está inserida na Direcção dos Serviços Administrativos e Financeiros. Em

²⁹ LACERDA, Silvestre - Introdução. In LEAL, Paula Montes - *Op. cit.*, p. 7-15.

resumo, uma classificação funcional permite assegurar maior estabilidade, uma vez que, mesmo que o órgão mude, a função permanece³⁰

Estes extractos conduzem-nos a um conjunto de comentários no topo dos quais surge um extensivo, também, ao trabalho anterior. Ambos recebem o rótulo de Inventário e isto basta para que nos interroguemos se com a facilidade de aceder aos instrumentos de pesquisa e comunicação *on line* (e importa frisar que o inventário do IVP foi pensado e preparado para ambiente electrónico³¹) continua a valer a pena a edição em papel?! É verdade que o formato (o suporte, o canal...) condiciona não tanto o conteúdo, mas o modo como este é buscado e assimilado pelo utilizador, justificando-se, em tese, os dois formatos (ou canais: papel e digital) atendendo a tipos de comportamento informacional (perfis de utilizador) diferentes. No entanto, esta observação tem de sair do domínio especulativo e precisa ser confrontada com indicadores quantitativos que permitam fixar percentagens e perceber se a busca *on line* tende a substituir ou reduzir substancialmente o uso do instrumento de pesquisa em suporte tradicional. É preciso, também, discutir outro aspecto que tem a ver com a “substância” do instrumento: percebe-se que, devido ao grosso volume de documentação administrativa, técnica e de outros tipos produzida/recolhida pelas entidades, sobretudo do período contemporâneo (e a tendência continua hoje exponencial³²), tenha sido defendida, pela arquivística francesa na década de setenta e generalizado a partir de então, a ideia de que o inventário de vastos acervos era o único instrumento de pesquisa possível e satisfatório para as necessidades dos investigadores. Ideia que servia, também, para distinguir

³⁰ LACERDA, Silvestre – Introdução. In LEAL, Paula Montes – *Op. cit.*, p, p. 11.

³¹ *Ibidem*, p. 9.

³² Luciano FLORIDI dá conta disto no Prefácio ao *The Blackwell guide to the philosophy of computing and information* (Malden, USA: Blackwell Publishing, 2003. ISBN 0-631-22919-1, p. xi-xiv) em palavras e números. Num primeiro gráfico, colocado logo no início, deparamos com a estimativa de produção de dados no Mundo em terabytes para o ano de 1999. As cifras são impressionantes: “dados ópticos” (music cd’s, dvd’s e data cd’s) 0,08; papel (documentos das Organizações, jornais, periódicos e livros) 0,24; filme (fotografias, raios-x e cinema) 427; e dados magnéticos (discos duros de PC, servidores departamentais, *camcorder*, gravações e servidores de empresas) 1,693. Com efeito, *Every year, the world produces between 1 and 2 exabytes of data, that is, roughly 250 megabytes for every human being on earth (source: Lyman & Varian, online, see figure P1). An exabyte is approximately 10 (elevado a 18) bytes, or a billion times a billion bytes, the equivalent of about 20 billion copies of this Guide. It has taken the entire history of humanity to accumulate 12 exabytes of data. Stored on floppy disks, 12 exabytes of data would form a stack 24 million miles high. At the rate of growth measured in 1999, humanity will already have created the next 12 exabytes by the time this Guide is published (Cf. *Ibidem*, p. xii).*



corporativamente o arquivista do bibliotecário (fazedor de catálogos e distribuidor de notações inspiradas na Classificação Decimal Universal de Paul Otlet e Henri Lafontaine, a famosa CDU). E a demarcação acentuou-se com a “inventiva” do Quadro de Classificação orgânico-funcional, que mesclava o espírito e lógica classificativa com um respeito moderado ou mitigado pela estruturação departamental e funcional das instituições; visava, em suma, a articulação de dois instrumentos ou esquemas de representação distintos: um que reflecte a estrutura organizacional e outro que visa unicamente detectar assuntos (nomes, lugares, objectos, situações...). Será um tal quadro a chave do acesso adequado à informação que satisfaz os interesses e as necessidades do utilizador especializado (investigadores de História e Ciências Sociais que frequentam o Arquivo Público)? O inventário tornou-se o que, perante a falta de meios humanos e financeiros e a pressão de uma clientela crescente, é possível fazer, mas em muitos casos é o que não deve ser feito. Isto mesmo ficou demonstrado, juntamente com um punhado de indicações esclarecedoras, por Fernanda Ribeiro na sua dissertação de doutoramento³³.

A tónica posta no “arquivo contínuo”, na linha, aliás, do válido, ainda que reduzido, contributo da arquivística canadiana na década de oitenta do séc. XX, parece-nos um elemento de extrema importância, sobretudo quando estão em causa organismos em plena actividade achando-se o respectivo sistema de informação em contínuo crescimento. E este aspecto articula-se com a necessidade de ao deslocar-se a informação do contexto físico de produção e uso para um outro local haver o cuidado de afectar, o mínimo possível, a sua marca ou matriz originária que a estrutura organizacional reflecte e projecta no fluxo informacional. Silvestre Lacerda frisa isto mesmo, mas a solução técnica adoptada, através de uma classificação funcional em razão da estabilidade de funções ser predominante e revestir grande acuidade no caso específico do IVP, contraria na prática claramente esse desiderato.

É positivo, sem dúvida, que tenha havido a preocupação de aproximar o Quadro de Classificação da operacionalidade e da lógica do classificador (um derivado da CDU usado desde finais do séc XIX nos escritórios e repartições públicas), embora nos pareça estranho e *contra-natura* um tal instrumento concebido para todas as unidades orgânicas e tipologias informacionais, quando é sabido que estas requerem esquemas de descrição para o acesso (dispositivos de meta-informação) específicos, ou seja, mais ajustados às suas especificidades informacionais.

³³ RIBEIRO, Fernanda – *O Acesso à informação nos arquivos*. Lisboa : Fundação Calouste Gulbenkian; Fundação para a Ciência e a Tecnologia, Ministério da Ciência e do Ensino Superior, 2003. ISBN 972-31-1017-2. vol. 2, p. 633-694. (Dissertação de doutoramento. Também disponível em: <http://ler.letras.up.pt/revistas/index.htm>)

Um último comentário crítico leva-nos a questionar a utilidade, em termos de recuperação de informação, das subsecções do Quadro de Classificação ou classes funcionais (criadas ou introduzidas pelos organizadores do inventário), quando a lista de séries e, especialmente, a lista de assuntos acrescentadas ao inventário proporcionam um acesso mais fino e directo na linha da eficácia testada e acostuada pelos índices (de todo o tipo).

Podemos, agora, de um modo mais fácil e pedagógico, contrapor ou colocar em paralelo a perspectiva científica e sistémica que propomos e que se fosse seguida nos dois casos focados implicaria, na prática, a elaboração de dois ou mais instrumentos diferentes, ainda que complementares. E o primeiro de todos é o Quadro Orgânico-Funcional que não é um Plano de Classificação funcional ou temática com laivos orgânicos incorporados, mas essencialmente a representação possível, feita a partir de estudos exaustivos e rigorosos da génese e evolução organizacional da entidade cujo S.I. é sujeito a análise e tratamento, da estrutura envolvida na produção/recepção e uso do respectivo fluxo informacional ao longo do tempo com alterações e continuidades. Investe-se, assim, na representação reconstitutiva do contexto organizacional para o encaixe directo das séries documentais/informacionais de todo o tipo (incluindo fotografias, publicações monográficas e periódicas, postais, desenhos, pintura, etc.) a fim de que o utilizador perceba o que foi sendo produzido/recebido diacronicamente, ou seja, para que o utilizador seja (re)conduzido ao contexto e se prepare deste jeito para melhor compreendê-lo. As séries documentais (ou documentos em série, em sequência), os documentos compostos e os documentos simples expressam as competências, actividades e tarefas, sendo o corolário directo desta tríade, pelo que faz sentido e o contrário resulta absurdo, “devolvê-las” à fonte ou à estrutura organizacional, seja ela de que grandeza for – muito complexa (pluricelular) ou demasiado simples ou simplificada (unicelular)³⁴.

Para se recuperar a informação, numa gradação de níveis que vai do mais genérico ao mais detalhado, o naipe de instrumentos à disposição é variado – vai do classificador até ao thesaurus, passando por catálogos gerais para o SI todo ou sectoriais ou ainda só para determinadas séries, funcionando o classificador para outras, índices de séries ou de assuntos para outros segmentos do SI. Se o fundamental é proporcionar um eficiente e proveitoso acesso, que satisfaça necessidades patentes e latentes dos utilizadores presentes e futuros, a paleta de oferta tem de ser rica e multifacetada.

A perspectiva científica e sistémica, consubstanciada no Modelo Sistémico de Informação Activa e Permanente (SIAP), que temos vindo a operacionalizar atra-



vês de um esquema modular, obriga ainda a ter presente alguns conceitos básicos como gestão de informação, complexidade (dos produtores, do seu meio ambiente e conjunturas, das tipologias dos conteúdos, dos formatos e suportes, etc.), interactividade e comportamento informacional. Conceitos que trazem para o campo da C.I. fortes conexões teórico-metodológicas com as Ciências Sociais.

A aplicação do SIAP admite diversas situações “no terreno”. Não há informação sem acção, o que pressupõe a existência indiscutível de actores humanos e sociais integrados em contextos organizacionais e no meio ambiente societal. Temos, assim, genericamente caracterizado o “terreno” em que se aplica o modelo sistémico. Mas é preciso esmiuçar um pouco mais: uma pessoa ao longo de sua vida produz e recebe informação de todo o tipo, sendo certo que é menos comum encontrar uma pessoa sem contexto familiar, pelo que o SI de uma família envolve pessoas e o SI pessoal, em sentido estrito, é uma raridade; uma pequena e média empresa em actividade; uma pequena e média empresa desactivada, estando o respectivo SI acumulado nas instalações próprias ou em outro local e que foi ou vai ser transferido para um Arquivo Público; uma grande empresa em actividade; uma grande empresa desactivada, estando o seu SI nas condições descritas atrás; um organismo da Administração Pública ou Local em actividade; e um organismo da Administração Pública ou Local desactivado, estando o seu SI nas condições indicadas. Enumeramos apenas estes casos-padrão porque correspondem à realidade do sector da vinha e do vinho em Portugal e, mais precisamente, no Douro. E neste conjunto de casos é nítida uma subdivisão estabelecida pelo critério do estar activo ou desactivado: a aplicação do SIAP sofre ajustamentos importantes de acordo com esse aspecto vital, uma vez que a desactivação impõe o fim do fluxo informacional, põe termo a um contexto funcional de uso e institui a possibilidade de ser criado um novo contexto de uso num Arquivo Público ou, por exemplo, numa Organização em funcionamento que adquire o SI de outra extinta por razões estratégicas (em Portugal isto é raro, mas na Europa e no Mundo do neo-capitalismo financeiro e da *new economy* é prática normal).

A aplicação do SIAP a um Sistema de Informação produzido/recebido por uma Família - torna-se SIF(A)P - será remetida mais para diante e limitar-nos-emos a reproduzir o que já expusemos num estudo específico sobre Arquivos Familiares e Pessoais³⁵. E entramos, de imediato, na aplicação do modelo para os restantes casos em situação de actividade plena.

³⁵ SILVA, Armando Malheiro da - Abordagem aos arquivos familiares e pessoais como sistemas de informação. *art. cit.*, p. 22-50; e Idem - Arquivos familiares e pessoais: bases científicas para aplicação do modelo sistémico e interactivo. *art. cit.*, p. 55-84

O Modelo SIAP é composto por quatro módulos, sendo nítida, no primeiro, a ligação ao dispositivo teórico-metodológico postulado para a C.I., nomeadamente no respeitante ao Método Quadripolar.

Módulo I

| Enunciado Geral | Especificações |
|--|---|
| Investigação científica (teórico-técnica) que incide: sobre uma Organização e o fenómeno e processo info-comunicacional ocorrido no seu interior e/ou na natural interacção da Organização com o ambiente exterior; sobre temas e/ou problemas inerentes ao campo da Ciência da Informação ³⁶ | Aplicação, no decurso do trabalho de pesquisa, dos pólos teórico e técnico: formulação, adopção ou descoberta, de hipóteses/teorias e uso de técnicas de obtenção de elementos para a pesquisa/estudo científico (operações técnicas do pólo técnico do Método Quadripolar), para uma efectiva compreensão/explicação do caso organizacional ou do tema/problema/situação colocada em estudo. |

Não há implantação de soluções técnicas decorrentes da aplicação do SIAP sem pôr em prática este Módulo, centrado no estudo (recolha de elementos diversos) do contexto organizacional e de como se processa o fluxo infocomunicacional nesse contexto e no meio ambiente que envolve a Organização – a dimensão espaço-temporal focada em diacronia, sincronia e prospectiva. O levantamento da estrutura orgânico-funcional, consubstanciado num estudo de referência ou modelar levado a cabo para uma parte do Sistema de Informação-Arquivo da Universidade do Porto³⁷, torna possível a reconstituição da matriz organizacional da entidade produtora do SI, desde a génese até à actualidade. O resultado deste exercício heurístico, analítico, crítico e configurativo, embora só surja mais em evidência no **Módulo III**, é o **Quadro Orgânico-Funcional** a que tem de ficar “amarrada” toda a informação produzida/recebida de ontem até ao futuro mais distante... Um outro resultado mais “modesto” traduz-se em “ferramentas” identificadoras de vantagens e de problemas, a saber: diagnóstico geral e diagnósticos parcelares, nomeadamente do fluxo informacional e sua (des)articulação com as disfunções organizacionais (modelos de gestão, práticas de *organização e métodos*, etc.). Estes “produtos” podem ou não ter sequência nas restantes etapas do Modelo e, por isso, é que a lógica modular se revela mais apropriada. O SIAP vai valendo ou tornando-

³⁶ SILVA, Armando Malheiro da; RIBEIRO, Fernanda – *Op. cit.*, p. 80

³⁷ RIBEIRO, Fernanda; FERNANDES, Eugénia Matos [c/ colaboração de Rute Reimão] – *Universidade do Porto: estudo orgânico-funcional: modelo de análise para fundamentar o conhecimento do Sistema de Informação Arquivo*. Porto: Reitoria da Universidade, 2001.



se útil, módulo a módulo, e se não passarmos do primeiro este já é um contributo aproveitável em diversas direcções e utilizações investigativas e/ou profissionais.

Módulo II

| Enunciado Geral | Especificações |
|---|--|
| <p>Ajustamento ou adequação prática da investigação teórica (ensinada e aprendida no contexto da formação universitária, através de graduação e pós-graduações, e da formação técnico-profissional, contínua e do <i>e-learning</i>) ao desafio concreto da implementação do Modelo</p> | <p>Elaboração de um desenvolvido e minucioso “esquema-pivot” que condense, por um lado, os resultados obtidos metodologicamente de acordo com os preceitos inscritos no Módulo anterior e, por outro, as evidências empíricas que importa ter presente quando se pretende, por exemplo, fazer uma intervenção nas complexas e difusas/confusas práticas de gestão da informação numa Organização.</p> <p>Importa ter presente que as Organizações necessitam urgentemente de:</p> <ul style="list-style-type: none"> descentralizar as suas actividades e os respectivos postos de trabalho, através de uma cada vez maior informatização; aumentar a segurança e o controlo do acesso ao sistema de informação; implementar estratégias de <i>e-business</i> adaptando-se ao mercado global; garantir um maior controlo da autenticidade, integridade e fiabilidade das transacções e do seu sistema de informação; assegurar o uso dessa informação a médio e longo prazo; dirigir os seus negócios de uma forma eficiente e responsável; distribuir os serviços de forma consistente e equitativa; documentar as políticas, decisões e resultados de todas as partes envolvidas; cumprir os requisitos normativos e legais, incluindo as auditorias; proteger os interesses e direitos da organizações, dos colaboradores, clientes, entre outros; prevenir situações de emergência ou desastre; preservar a memória institucional. |

Este segundo Módulo pode ser apresentado como uma etapa de transição, ou seja, de adaptação às exigências práticas de uma intervenção “solucionadora” e não apenas descritiva e identificadora da natureza integral do caso. Desde logo, há uma exigência formativa que obriga a articular ou entrelaçar o nível teórico e científico com o universo bem mais específico das competências e aptidões induzidas pelos casos concretos. Há, a par disto, o imperativo de converter diagnósticos gerais e/ou específicos (produzidos no Módulo anterior) num “esquema-pivot”, que, com mais propriedade, se pode designar por Plano estratégico de abordagem e de preparação

da aplicação do SIAP, que envolve algumas reuniões sectoriais e gerais com o pessoal (os actores) da Organização a fim de perceber e fixar prioridades.

Módulo III

| Enunciado Geral | Especificações |
|--|---|
| <p>Implantação do modelo SIAP quer seja para a intervenção global num caso ou Organização, quer seja para a intervenção na resolução de problemas específicos. Comporta uma inflexão marcadamente prática.</p> | <p>A intervenção na Gestão da Informação de uma Organização implica o desenho de um instrumento operatório resultante do trabalho operado nos Módulos anteriores. Trata-se do PLANO detalhado sobre como a Informação deve ser produzida/gerada e recebida, seleccionada, armazenada, recuperada, transformada e/ou reproduzida e difundida/acedida. Esse PLANO é transposto para o caso concreto através de uma sequência lógica e flexível de FASES gerais que compreendem um número vasto de iniciativas, tarefas e soluções concretas:</p> <p>PRIMEIRA FASE: o QUADRO ORGÂNICO-FUNCIONAL e/ou os diagnósticos gerais e específicos guiam várias linhas de intervenção que se desenham nesta fase, sendo duas as principais: marcar bem viva a matriz estrutural do SI através da fixação e alimentação contínua do Quadro ao qual fica "amarrada" toda a informação produzida /recebida ou a produzir/receber; e formulação das soluções concretas para os vários problemas identificados em nível, por exemplo, do fluxo informacional na Organização: Além destas linhas gerais é preciso enfatizar o seguinte:</p> <p>a Informação é considerada em todos os suportes e todos os tipos, bem como na sua variação cronológica (antiga e actual), pelo que não se podem pensar soluções tecnológicas específicas (próprias dos Sistemas Tecnológicos de Informação: como as bases de dados, os sistemas dinâmicos de criação de informação, a meta-informação técnica, instrumentos normativos relativos à segurança de sistemas, criação de objectos digitais, etc.), sem uma articulação dentro de todo o SI e isso exige o levantamento rigoroso de toda a informação produzida, recebida e expedida e um conjunto avultado de tarefas de parametrização rigorosa de requisitos e funções exigidos pela informatização integrada no Modelo.</p> <p>SEGUNDA FASE: proceder a uma implantação por sectores, escolhendo-se um ou mais como "sectores-piloto" e estratégicos que determinarão o correcto encadeamento dos restantes;</p> <p>TERCEIRA FASE: constituição de uma equipa inter e pluri disciplinar envolvida no processo de implantação sectorial do Modelo no interior da Organização e aplicação da operação metodológica da Avaliação³⁸ não apenas ao fluxo informacional, mas também ao desempenho em armazenar, manter/preservar e servir informação e na qualidade dos instrumentos de recuperação (catálogos, índices, thesaurus, etc.).</p> |



Facilmente se percebe que a caracterização feita das Fases confina-se a um apontamento sinóptico que exige desdobramentos vários no momento concreto de aplicação e que aparecerão indicados com algum detalhe no volume 2 de *Arquivística* (em fase de elaboração).

Módulo IV

| Enunciado Geral | Especificações |
|---|--|
| Investigação científica sobre a implantação do SIAP e seu indispensável monitoramento | A base científica em que a nossa proposta de Modelo assenta impõe-se antes da implantação e depois, permitindo, assim, que todo o trabalho prático de montagem do SIAP seja testado e verificado cientificamente através dos pólos teórico e técnico mencionados no Módulo I. A ferramenta de auto-avaliação CAF é usada nos Projectos com um propósito equivalente, mas os pressupostos e exigências epistemológicas subjacentes à Metodologia Quadripolar conferem outro alcance e consistência aos resultados obtidos por esta via. |

Este quarto e último Módulo é o primeiro numa escala de prioridades básicas, uma vez que um Modelo só é válido se submeter a revisão crítica e a monitoramentos rigorosos.

E porque a validação é importante consideramos oportuno, neste ponto, tornar mais inteligível o esquema modular apresentado através de um enfoque mais específico, isto é, através da exemplificação do *modus operandi* do SIAP a Famílias (extintas ou ainda em actividade). Para tanto, sobrepomos a indicação dos Módulos a um texto escrito antes mesmo do dito esquema ter sido formulado e apresentado publicamente.

Módulo I – desenvolvendo-o nos seus preceitos fundamentais resulta isto³⁹:

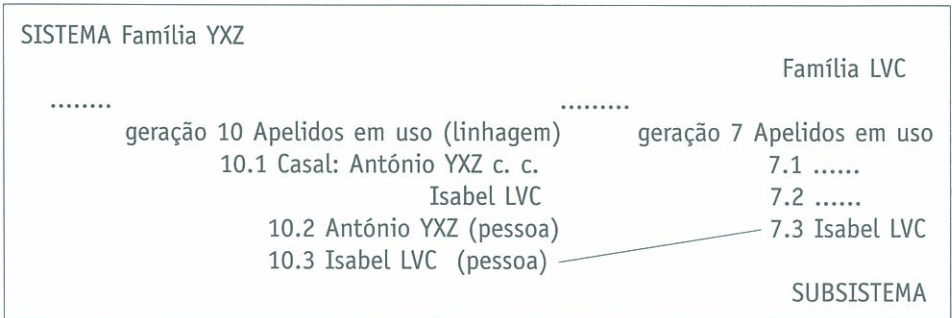
Todo SIF(AP) se baseia, estruturalmente, num contrato bio-social⁴⁰ de pessoas que se aliam e reproduzem, havendo, por isso, o permanente entrelaçar de famílias umas nas outras, através do casamento. E, por outro lado, não podemos esquecer,

³⁹ SILVA, Armando Malheiro da - Abordagem aos arquivos familiares e pessoais como sistemas de informação. *art. cit.*, p. 33-38; e Idem - Arquivos familiares e pessoais: bases científicas para aplicação do modelo sistémico e interactivo. *art. cit.*, p. 71-77.

⁴⁰ Atente-se no que a socióloga Maria Engrácia LEANDRO sublinha a este respeito: *Tendo em conta que a família é uma instituição dual, em virtude da sua natureza biológica e social, procura-se fazer compreender que, ao longo dos tempos e nos mais variados contextos sociais e civilizações, a família tem sido moldada pelas sociedades, os seus sistemas económicos e culturais e as religiões, mas que também ela, através do processo de socialização dos indivíduos, concorre, simultaneamente, para a reprodução e dinâmica das sociedades* (Cf. Idem - *Sociologia da família nas sociedades contemporâneas*. Lisboa: Universidade Aberta, 2001, p. 51).

a par de uma unidade familiar com objectivos próprios e apoiada na interacção geracional, o peso significativo das trajectórias individuais. Temos, pois, um quadro complexo que, de caso para caso, varia em complexidade.

O modelo sistémico permite equacionar as situações de aliança matrimonial numa família nobiliárquica de Antigo Regime (e noutros tipos de família) mediante a noção de Subsistema, conforme esquema:



O caso ficcionado, mas perfeitamente real, de Isabel LVC ajuda a ilustrar a situação, assaz comum e generalizada, de que uma pessoa, pertencente a determinada Família, casa, ao chegar a uma certa idade, com alguém de outra Família. E, se for a herdeira de todos os bens familiares, leva, naturalmente, consigo o SIF-LVC que será integrado no SIF-XYZ, mas mantendo aquele, em termos de representação descritiva, a indicação de que foi autónomo, até ao casamento de Isabel, e só por este facto é que se torna Subsistema. Daí para a frente, LVC funde-se e dilui-se em XYZ...

Esta situação padronizou-se nas famílias patriarcais, de estirpe e de morgadio (instituto marcadamente peninsular), não se verificando, porém, nas sociedades contemporâneas industrializadas do séc. XX em diante. As novas conjunturas sócio-económicas, tecnológicas, mentais e ideológicas foram enquadrando a nuclearização da família e a sua variação em monoparentais, duplas/triplas etc., com um mesmo cônjuge em todas elas e em "uniões de facto". Esta instável complexidade não impede, porém, que detectemos sempre a unidade básica – a geração e as linhas de sucessão simbólica e patrimonial – e, dentro dela, pessoas que, enquanto vivem juntas, produzem informação em função de objectivos e interesses comuns, continuados de algum modo por seus descendentes. Se estes não existirem e se houver uma união de duas pessoas, durante algum tempo, que depois se separam, não teremos, muito provavelmente, um S. I. de família, mas dois S. I. pessoais e pode, ainda, acontecer que uma dessas pessoas venha a unir-se a outra até ao fim da vida e haver descendência, formando, então e de novo, um efectivo S. I. de família. E o processo tende a tornar-se ainda mais tortuoso, mas para haver estru-



tura familiar tem de haver unidade e sequência geracional associada a estratégias comuns de cariz sócio-económico e simbólico.

O mesmo modelo está concebido para captar, na medida do possível, a organicidade inerente ao ser humano – único e extremamente complexo. Este ponto é, sem dúvida, o mais delicado e de solução mais fluida, que mais consistentes e aprofundados contributos da Psicologia, da Antropologia e de outras Ciências Humanas e Sociais poderão permitir aclarar. De qualquer modo, e enquanto não se aprofunda este aspecto crítico, parece-nos razoável admitir que a pessoa humana é uma totalidade psicossomática que nasce, cresce, amadurece e envelhece, ou seja, temos, aqui, algumas fases orgânicas associadas a um leque de possibilidades de acção (ou de actividade) concentrado nas fases intermédias e nulas/quase nulas nas extremas. E, se postularmos que a organicidade pessoal, reside na infância, na adolescência/juventude e na adultez/velhice, ressalta a imediata consequência de podermos cruzar, do ponto de vista do “encaixe” documental, a documentação pessoal com a familiar. Esta, do ponto de vista temático, diz respeito à gestão dos bens herdados e adquiridos, ao relacionamento interno e externo dos casais ou cônjuges (detentores de poder implícito ou de poder explícito no *corpus* jurídico) e a todas as matérias que envolvam e impliquem a Família no seu todo.

Há, no entanto, uma dificuldade no plano descritivo que é preciso ter em conta, sobretudo se pretendermos compatibilizar o modelo sistémico e interactivo com as ISAD-G e que respeita à inserção, num posicionamento hierarquizado, das fases de vida (essencialmente três: infância, adolescência/juventude e adultez/velhice) como Sub-Secções da Sub-Secção indivíduo X da Secção (Geração) Y. Uma dificuldade contornável se estivermos a elaborar um Quadro Orgânico-Funcional para publicação em papel ou em cd, mas se estivermos a trabalhar numa Base de Dados há que explorar nesta as possibilidades de resolução.

A operacionalização dos pólos teórico e técnico, através do modelo sistémico e interactivo, assegura, com o máximo de minúcia e rigor, a reconstituição contextual da informação e este desiderato é formalizado, no nível do pólo morfológico, mediante um quadro de organização ou um Quadro genuinamente orgânico-funcional, disposto de acordo com o esquema multinível das ISAD(G)⁴¹ e com as devidas adaptações terminológico-conceituais⁴².

⁴¹ É aproveitável a adaptação das Normas feita por PEIXOTO, Pedro de Abreu - A aplicação das ISAD(G) aos arquivos de família. *Páginas A & B: arquivos & bibliotecas*. Lisboa, 4 (1999) 55-70.

⁴² Mantemos o campo da entidade detentora, mas, no seguinte, designado por grupo de arquivos, sugerimos alteração para entidade produtora. Onde se lê fundo, deve estar sistema, e onde está sub-fundo, deve estar subsistema e não se pense que estas alterações são cosméticas ou meramente

....

Secção - Geração x (apelidos em uso) Subsecção (1)**- Casal: Marido x Esposa**

- *entra directa a documentação: séries,*
- *subséries, documentos compostos e simples*

Subsecção (2) - Marido Sub-Secções Fases de Vida

- *entra directa a documentação: séries, subséries, documentos compostos e simples*
- *entra também a remissiva para algum*
- *SubSistema (familiar ou de outro tipo)*

Subsecção (3) - Esposa Sub-Secções Fases de Vida

- *entra directa a documentação: séries,*
- *subséries, documentos compostos e simples*
- *entra também a remissiva para algum*
- *SubSistema (familiar ou de outro tipo)*

Subsecção (4) - Irmão(ã)/Cunhado(a) Sub-Secções Fases de Vida

- *entra directa a documentação: séries, subséries, documentos compostos e simples*
- *entra também a remissiva para algum SubSistema (familiar ou de outro tipo)*

Subsecção etc. Sub-Secções Fases de Vida

- *entra directa a documentação: séries, subséries, documentos compostos e simples*
- *entra também a remissiva para algum SubSistema (familiar ou de outro tipo)*

Secção - Geração y (apelidos em uso) etc.

O esquema exposto pode sofrer alterações na ordenação hierárquica das Sub-Secções individuais (reservadas a cada pessoa da respectiva geração), de acordo com características modernas do agregado familiar, - por exemplo, uma família nuclear sem filhos começa e acaba numa única geração... -, mas a sequência



cronológica das idades dos vários filhos de um casal e, conseqüentemente, componentes activos de uma geração pode e deve manter-se. E, ao mesmo tempo, aplica-se, a cada pessoa, a divisão orgânica das fases de vida ou etapas psicossomáticas como Secções e contendo Sub-Secções orgânico-funcionais como veremos mais adiante.

Módulos II e III – no caso vertente de aplicação o II é absorvido em parte pelo I e pelo III, o qual, por sua vez, se derrama de forma não sistemática, mas bastante completa, pelo texto:

Torna-se, agora, possível enumerar os procedimentos técnicos que resultam da aplicação inter-relacionada dos quatro pólos, mas com destaque especial para os teórico, técnico e morfológico:

- 1º O modelo sistémico e interactivo aplica-se independentemente do volume de documentação encontrada e do local/entidade onde fique acondicionado e acessível à consulta pública.
- 2º No momento inicial do trabalho de estudo e disponibilização ao acesso público é obrigatória uma reportagem fotográfica completa do estado da documentação, partindo-se de imagens de conjunto (do mobiliário ou dos recipientes onde foram encontrados os documentos) até imagens de pormenor (para cada *dossier* e documentos individualizados).
- 3º A informação é um fenómeno materializável, em diferentes tipos de registo e de suporte material, sendo, por isso, inevitável encontrar uma tipologia documental diversificadíssima (manuscritos e impressos em papel desde livros a folhas volantes, números avulsos/recortes de jornais, mapas/cartas geográficas e geológicas, desenhos, gravuras, fotografias, postais, cassetes áudio e cassetes vídeo, filmes, etc.) que faz parte de um único e polifacetado sistema. A especificidade que cada suporte suscita, em nível da conservação, exige cuidados já padronizados como a limpeza, a higienização e a protecção em capilhas e pastas de cartão desacidificado, bem como a retirada de cordéis, capas plásticas e cliques.
- 4º O processo metodológico de observação e de análise permite colher dados de variada natureza temática (desde a genealógica à biográfica) que são essenciais para precisar os contornos sistémicos do modelo no que toca ao denominado **Quadro Orgânico-Funcional**, que, em caso algum, deve ser confundido com os habituais planos de *classificação orgânico-funcional*.

5º O **Quadro Orgânico-Funcional** é o primeiro produto/instrumento (ganha forma no pólo morfológico) a ser elaborado obrigatoriamente mesmo que, o SIF(a)P, em foco, possua uma ordenação física dos documentos e um ou mais instrumentos de pesquisa. Neste caso, a colocação física e descritiva da documentação faz-se de acordo com o dito quadro, mas respeitando-se a ordem dada aos documentos. Um exemplo: toda a documentação que tenha sido ordenada, em vida, de um membro de uma geração de determinada Família, será fisicamente mantida debaixo dessa geração ou desse membro e virtualmente, ou seja, por meio da descrição de cada documento simples, identifica-se a informação que foi produzida noutros tempos e noutras anteriores/posteriores gerações, sem se alterar minimamente a reunião física existente à data do início do estudo/trabalho arquivístico.

6º Em paralelo ao **Quadro Orgânico-Funcional**, deve proceder-se, no plano descritivo feito através de FRD's⁴³, à fixação de elementos essenciais para a recuperação da informação em diferentes graus (desde o genérico ao específico). E, nesta dimensão, vital para que se concretize um acesso cada vez mais próximo dos múltiplos interesses e das necessidades de potenciais utilizadores, não há uma única receita, ao contrário do que tradicionalmente ficou estabelecido, ditando-se o inventário como o produto arquivístico por excelência: **a descrição pode oscilar dentro do mesmo SIF(a)P do inventário analítico (correspondente a um segundo nível de análise proposto por Fernanda Ribeiro⁴⁴) aos catálogos exaustivos⁴⁵ de documentos simples de séries extensas, como a correspondência,**

⁴³ Folhas de recolha de dados concebidas e organizadas tendo em vista a digitação da informação fixada em campos hierarquizados e inspirados nas ISAD-G de uma adequada Base de Dados informática.

⁴⁴ Cf. RIBEIRO, Fernanda - *Op. cit.*, vol. 2, p. 656.

⁴⁵ Não há uma grelha rígida, mas também é verdade que as variações são pequenas. Um exemplo que consideramos muito válido: *partindo desta realidade os documentos foram ordenados por gerações dentro de cada uma delas foram reunidos pelo produtor/destinatário da documentação, criando-se assim uma secção para cada elemento da família, dentro das secções, a documentação foi ordenada cronologicamente. // Do catálogo elaborado constam os seguintes elementos: - data; - tipologia documental; - autor; - destinatário; - assunto; - dados externos (páginas, medidas, material suporte, estado de conservação); - nº de documentos (em virtude de alguns documentos coexistirem fisicamente numa mesma unidade de instalação, como é o caso dos códices, no sumário remetemos o documento para o número do código e dentro deste para as respectivas folhas). // Elaborámos também um índice onomástico que remete para o número do sumário do documento. A entrada principal uniforme para os nomes de pessoas é feita pelo último apelido, seguido do(s) restante(s) nome(s).* (Cf. CASTRO, Maria João Padez de - Catálogo do Arquivo do Morgado dos Garridos. *Boletim do Arquivo da Universidade de Coimbra*, Coimbra, 21-22 (2001-2002) p. 445).



- e por diversos índices (antroponímico, geográfico, cronológico e ideográfico⁴⁶), complementados por *thesauri* ou listas de termos de ---**
- 7º O preenchimento rigoroso das FRD's não abrange a informação bibliográfica que pode e deve ser catalogada através das ferramentas em uso, nomeadamente a PORBASE em formato Unimarc e de acordo com as normas internacionais (ISBD). Mas o facto de se empregar, no plano da descrição, dispositivos normativos diferentes, não contraria a seguinte ideia basilar: os livros, opúsculos, folhetos, folhas volantes, prospectos e cartazes não formam, à luz da teoria sistémica e no âmbito do modelo sistémico e interactivo, uma colecção à parte, primeiro, porque a noção de colecção sai definitivamente do vocabulário técnico da C. I. por ser, em rigor, sinónimo de fundo ou acervo orgânico como já atrás referimos, e, segundo, porque um sistema de informação abarca este fenómeno, nas suas diversas manifestações temáticas, de registo tecnológico e de suporte material, não fazendo sentido nenhum separar ou agrupar, em unidades "sistémicas" distintas, a correspondência e outras séries documentais de sucessivas gerações e os livros adquiridos e lidos por essas mesmas gerações. Se toda essa informação foi produzida, adquirida e usada pela entidade Família tem de integrar forçosamente o Sistema de Informação Familiar X. Isto parece-nos de uma evidência flagrante.
- 8º É, pois, óbvia a unificação teórica e sistémica de toda a informação, mas, na prática descritiva, como podemos sinalizar a presença e tornar acessível a "biblioteca" familiar? Como colecção à parte? Ou como parte integrante do SIF(a)P? Obviamente como parte integrante, mas como? Como Secção? Repartindo, fisicamente, os impressos pelas Subsecções a que se reportam organicamente? Há livros, opúsculos e demais impressos que possuem ex-libris ou identificação do comprador/possuidor e, nestes casos, é possível, em nível catalográfico, anotar a relação e remeter listagem (autor-título) no local certo do **Quadro orgânico-funcional**. Os não identificáveis, agora, podê-lo-ão ser um dia mais ou menos próximo, pelo que se deve deixar em aberto este *upgrade* interactivo. E, de forma prática, o mais razoável, numa maioria considerável de casos, é aceitar e manter a designação comum de Biblioteca tratada, em nível de catálogo, como tem de ser e referida, no fim da apresentação hierarquizada do SIF(a)P, através de *link* possível em hipertexto/multimédia ou cd-rom.

⁴⁶ Cf. RIBEIRO, Fernanda – *Op. cit.*, vol. 2, p. 657.

- 9º Os documentos são, aparentemente, estáticos e podem ser ordenados em pastas, acondicionados em estantes fixas (corridas ou compactas) e isolados em salas-depósito, protegidos de calamidades várias (inundações, humidade, ataques de bibliófagos, etc.), mas a informação neles contida é, por essência, viva e dinâmica, aspecto importante que o modelo sistémico e interactivo visa atender e realçar. É preciso ter sempre presente que os documentos guardam-se e preservam-se para que a informação seja recuperada, em qualquer momento e por qualquer ser humano, e usada/transformada pelo(s) utilizadores de acordo com os seus interesses e necessidades contextuais. Adequar cada vez melhor os instrumentos e os pontos de acesso informacionais aos quesitos formulados por quem busca informação é o desafio complexo que se coloca hoje graças às facilidades e potencialidades despertadas pelas novas TIC (tecnologias de informação e comunicação). E a interactividade incide, precisamente, sobre este potencial cruzamento da oferta e da procura, podendo e devendo aquela aproximar-se, sucessiva e constantemente, de níveis mais profundos e exigentes desta.
- 10º A microfilmagem e a digitalização da informação de um SIF(a)P assentam em quesitos de ordem tecnológica e em medidas rigorosas de protecção do suporte papel que estão já devidamente tipificadas e difundidas. Remetemos, por isso, para a literatura respectiva, no que toca ao aspecto essencialmente tecnológico e preservacionista, não cabendo, aqui, a discussão dilemática do que deve ser feito – microfilmar ou digitalizar, prevalecendo ainda a opinião baseada em pareceres técnico-científicos de que o microfilme dura em boas condições 500 anos e o digital é óptimo para o acesso, mas muito mais vulnerável e perecível. Do ponto de vista prático e da gestão financeira das entidades produtoras/receptoras e detentoras (Bibliotecas e Arquivos Públicos), a escolha, de suportes e de matriz privilegiada de acesso, resolve-se tendo em conta vectores como a relação custo-benefício e investimento financeiro, claro em objectivos estratégicos.
- 11º A preocupação jurídica de classificar um SIF(a)P, como público ou privado, inscreve-se na esfera político-administrativa em que se normaliza e regula o acesso. Esta postura funda-se num pragmatismo inquestionável, mas é independente da esfera científica, facto que até agora tem sido pouco relevado pelos arquivistas, carentes de uma armadura teórico-metodológica consistente e permeáveis, por conseguinte, a modos de ver e de fazer de



disciplinas diversas. Não surpreende, por isso, a obsessão arquivística pela conceptualização jurídico-administrativa e a primazia dada ao “loby” da História⁴⁷ em termos de acesso. O que propomos, face a este problema, é a distinção de planos: a salvaguarda, a incorporação e a definição de prazos de abertura a público são tópicos definidos numa esfera eminentemente política e jurídico-administrativa que adquire especial pertinência para quem dirige ou exerce funções técnico-científicas em Serviços de Arquivo ou de Biblioteca (instituições culturais), enquanto a esfera científica atende exclusivamente a duas vertentes ligadas ao fenómeno em estudo (e às suas propriedades) – a organicidade (estrutura e contextos originários) e a funcionalidade (instrumentos e pontos de acesso ao conteúdo e o uso deste, ou seja, o comportamento informacional)

Estes procedimentos não esgotam o leque de actos técnicos, exigível pelo estudo e pela disponibilização interactiva de um SIF(a)P, mas constituem a base operativa mais conforme com o paradigma científico e pós-custodial que perfilhamos.

Módulo IV – corresponde a um indispensável exercício de auto-avaliação crítica e construtiva do Modelo

Há no texto que temos estado a incluir⁴⁸ uma aproximação genérica ao que se pretende com este Módulo:

São consequências directas e compreensíveis, mas admitimos que elas não podem contornar ou fugir à objecção frequentemente repetida: a aplicação do modelo sistémico e interactivo exige um dispêndio de tempo e o emprego de recursos humanos inexistentes e, se calhar, desproporcionais para o resultado que se obtém através do modelo “empírico-documental”, concebido e subscrito pelos arquivistas, ao longo, sobretudo, da segunda metade do séc. XX. Baseado

⁴⁷ Um “loby” que há muito se acha auto-suficiente no plano arquivístico, entendido este como uma extensão metodológica. Ver, por exemplo, RASPIN, Angela - Private papers. In SELDON, Anthony (ed) – *Contemporary history: practice and method*. Oxford, UK: Basil Blackwell Inc, 1988, p. 89-100.

⁴⁸ SILVA, Armando Malheiro da - Abordagem aos arquivos familiares e pessoais como sistemas de informação. *art. cit.*, p. 43-44.; e Idem - Arquivos familiares e pessoais: bases científicas para aplicação do modelo sistémico e interactivo. *art. cit.*, p. 83-84.

⁴⁹ Numa versão aplicada, em ARQUIVO DISTRITAL DE VILA REAL/ARQUIVOS NACIONAIS-TORRE DO TOMBO - *Arquivo do Paço de Cidadelhe*. Vila Real/Mesão Frio: Arquivo Distrital/Câmara Municipal,

num plano de classificação que pode ser simples⁴⁹ ou num “arranjo” mais versátil, mas de uma ligeireza teórica capaz de chocar os arquivistas mais “puristas”, ensaiado pelo Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil da Fundação Getúlio Vargas – o CPDOC –, que não contempla os campos da ISAD(G) secção e sub-secção e reúne os documentos por séries: *documentos pessoais, correspondência, produção intelectual, documentação diversa, recortes de jornais* e ainda a chamada *documentação complementar* (anexa ao arquivo e que engloba documentos produzidos após ou referentes à morte do titular, como por exemplo telegramas de condolências, despesas de funerais, missas, etc.⁵⁰). Esta modelização prática e simplista ajusta-se bem à digitalização em massa, com um enfoque centrado nas peças do *puzzle*, esquecendo este como conjunto orgânico.

Já mostrámos atrás que, tratar e disponibilizar correctamente informação, não se compadece com expedientes simplistas e com rotinas acrílicas de descrição/sumariação de documentos. Estas podem ser feitas por um pessoal técnico de formação profissional média ou por licenciados em História ou em qualquer outra área científica, com qualidades pessoais exigíveis (método, disciplina mental, sentido prático de ordenação coerente, etc.) e com bom senso, o que lhes permite aprender, por eles próprios ou com tutores experimentados, regras simples de catalogação e princípios intuitivos de classificação. Mas, temos de reconhecer que o trabalho obtido em tais condições formativas é incomum e não contribui para o desenvolvimento e a consolidação de um efectivo campo científico sobre informação, documentação e comunicação. Para quem esteja mais habituado a um exercício arquivístico demasiadamente prático é natural que considere ainda a exemplificação exposta como teórica ou algo vaga... Esta sensação tem algum cabimento, porque o texto usado é de cariz teórico e programático, não sendo, por isso, um produto puro de aplicação prática. Produtos, sem dúvida, indispensáveis e o caso do Arquivo da Fundação da Casa de Mateus pode já, felizmente, ser apre-

1996, p. 24-25 (inventário elaborado por Manuel Silva Gonçalves, Paulo Guimarães e Pedro de Abreu Peixoto), os Documentos Individuais surgem como Secção ligados ao nome de uma pessoa, subdividida nas Sub-Secções – *Documentos pessoais, Documentos de função pública e Documentos de função privada* –, mas no manual *Arquivos de família*, ob. cit., p. 52-53, os *Documentos pessoais, de função pública e privada* descem já ao nível de série.

⁵⁰ Cf. MEDEIROS, Ana Lígia Silva; COSTA, Célia Maria Leite; LOBO, Lúcia Lahmeyer – *Procedimentos técnicos em arquivos privados*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas/Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil, 1986 (dactiloscrito), p. inum.



sentado como um exemplo concreto a ser analisado, comparado e, se “convencer”, ser seguido, testado. Basta-nos, por isso, remeter directamente para o volume 1 do Catálogo do Arquivo (2005)⁵¹.

5. Esclarecimento final...

O objectivo desta comunicação ficou claramente expresso no início, mas chegados ao final não temos a percepção clara e certa de que tenha sido atingido, porque cada leitor individualmente e a interacção de diferentes leituras no espaço e no tempo é que proporcionam o correcto *feed-back* de que o autor, sem dúvida, precisa, mas dificilmente alcança. Seja como for, claro e certo é que nenhum leitor pode sair destas páginas com um receituário “pronto a aplicar” na cabeça. O que lhe é proposto exige reflexão, (re)construção, aprofundamento continuado e revisibilidade. Quesitos inerentes à trajetória científica.

⁵¹ Para um conhecimento mais directo e palpável deste Projecto (executado por uma Equipa de arquivistas competentes e dedicados destaco o nome das que, neste momento, ainda desenvolvem trabalhos conclusivos, a saber: Dr^a Fernanda Gonçalves e Dr^a Cristina Rodrigues) pode ser contactado o Administrador Delegado da Fundação, Eng^o Fernando de Albuquerque (Fundação da Casa de Mateus, Vila Real).



Do Vinho e da Vide em Portugal

outra faceta da História
dos Vinhos e da Vinha

Aurélio de Oliveira

A nossa intervenção de hoje vai seguir nos parâmetros do aviso ou recomendação camiliana, porém, corrigida: “contém coisas leves, não pesadas” bem ao intento de quem começa uma jornada de trabalho!

E para isso seguiremos o primeiro tratado de agricultura conhecido em Portugal, não por acaso, versando exactamente os vinhos.

Parece que o vinho, dos deuses aos humanos, seguiu uma trajectória comum e pode dizer-se uma excelsa trajectória pois, mais são os louvores e os encómios que as reprovadas condenações. Parece que motivos ponderosos – suas múltiplas qualidades e utilizações, a que se juntou, por fim, uma clara vantagem económica no contexto da economia doméstica e campesina – justificam ou ajudam a justificar uma tão alargada panóplia de louvores que, na actualidade, os interessados em destronar o seu pontificado por outras bebidas (parece que só o vinho faz mal ...) carregam de impropérios e perversas abjurações (mas onde andam com rabo enrolado interesses não dieteticamente mais recomendáveis)!.. No geral, todos ignorantes de tão longa e luzida história!

Sigamos os textos, para conforto, meditação e também como utilidade prática quase a jeito de introdução leve a este Colóquio onde outros irão tratar de coisas mais sérias e pesadas (isto é, ponderosas).

Esquecidos os poucos e leves malefícios, salientemos os encómios e louvores gerais às virtudes específicas dos vinhos.

Porque muitos o esqueceram ou mesmo ignoram avivêmo-los, na abertura deste Colóquio. Para além da intenção de apresentar *coisa leve* ficará, seguramente, a dimensão humana, etno – antropológica para uma outra história ou uma história mais completa do Vinho e da Vinha.

Já no Encontro anterior algumas intervenções se abeiraram desta dimensão e desta outra história – que nós próprios sucintamente também tratámos quando, juntos, nos passeamos por este Reino de Baco na companhia de alguns poetas e trovadores portugueses de Quinhentos¹.

Sigamos o itinerário das lições e recomendações dos tratadistas e físicos diplomados.

A primeira plantação da vinha “foi disposição divina para remédio do género humano para que a virtude do vinho suprisse a qualidade e vigor que a terra tinha perdido com o dilúvio...

Pelas virtudes que tem se chama *vitis quasi vita* porque o vinho restaura com facilidade os espíritos vitais dissipados, conforta, repara, aumenta, fortifica o calor natural debilitado, que é o principal instrumento da vida”!

Se chama *vinum* (dos romanos) em razão da violência que faz no entendimento, quando se toma em demasia e por isso lhe chamavam *temetum* porque o costume desordenado de beber corrompe o entendimento.

.../...

«Estando pois o vinho puro, claro, dessecado é o licor que tem o Principado entre todos os licores, porque o vinho tomado com moderação conforta os corpos, alegria o coração, sara as enfermidades, dá bom nutrimento ao corpo, torna a saúde perdida, guarda o calor natural.

Entre todas as bebidas e mantimentos é o mais confortivo em razão da familiaridade que tem com a natureza: gera o sangue puríssimo, purifica o sangue turvo e o clarifica, abre a boca das veias, penetra com sua subtiliza os interiores para os mundificar: alumia e afugenta os sumos tenebrosos que induzem à tristeza, administra vigor a todos os membros do corpo (todos, na verdade!), aguça o entendimento e o faz dócil para investigar as cousas dificultosas. Faz animosos e atrevidos os homens para empreenderem cousas grandes: aquece os corpos frios e refresca os cálidos; aos secos os humedece e aos húmidos os desseca: de sorte que o calor e frescura o tem por natureza e a frescura e humidade acidental donde veio, de tal modo que os antigos lhe chamarão *triaga grande*”.

O vinho é uma mesinha de recomendação divina, por isso, recomendado nos prístinos livros sagrados: “O vinho tomado com moderação é aconselhado o *Ecclesiástico* pelos proveitos que gera: *Est exultatio animae et cordis, vinum moderate potatum*”. E, noutro lugar: *Sanitas est animae et corporis sobrius potus*”!

¹ Aurélio de Oliveira, *Mestre Gil Garcia e Miranda com os vinhos em Bolanda*. em “Douro. Estudos e Documentos”. N.º11 GEHVID. Porto. 2001. Versão alargada brevemente no Prelo



O glorioso S. Paulo o aconselhou a seu discípulo Timóteo (mas nós, pelo menos neste ponto, somos todos seus discípulos!) *Modico utere vino propter stomachum tuum et frequentes tuas infirmitates!*

“Velles, famoso médico, diz que o uso moderado do vinho é saúde da alma e do corpo: *Est vero vinum optimum ad sanitatem animae et corporis!*

E é por esta razão que a Sabedoria Divina manda dar vinho aos tristes e aos do coração aflito: *date ciceram morientibus et vinum his qui amaro sunt animo ... ut bibant et doloris sui non recordentur amplius*”.

E, como se vê, poderiam estas sentenças – para mais proferidas em latim – servir de introdução e mote a qualquer Sermão em honra de S. Baco! (E se algumas crenças o proibiram, nem por isso, as circunstâncias forçaram (ou levaram, de boa vontade), alguns ao seu uso. Por isso, assim escreveu, para a posteridade, Ibn Sara no Século XII: “Nesta terra se pode deixar de fazer oração e até beber vinho, ainda que seja cousa proibida, para poder adquirir aquele fogo do inferno que sempre será mais doce e agradável que as neves da Serra Nevada. Quando sopra o vento Norte Ah! Que felicidade para o crente fazer-se merecedor desse Inferno²!

O uso da bebida, deu origem a uma panóplia de histórias comentários e anécdotas que vão do sério ao jocoso e algumas até carregadas de sabedoria e filosofia populares. De facto, uma bem alargada antologia etno-antropológica que o vinho, e tudo que em seu torno rodopia, gerou e solidificou.

Por, no geral desconhecida, (creio que ninguém a conhecerá dos aqui presentes – é pelo menos essa a minha pretensão) todos, aliás, entretidos com coisas mais sérias e maior importância), vou aqui lembrar-vos um santo e devoto costume perdido. *O Arrebear do Diabo e Os perdões de Ribadanera*:

Sigamos o memorialista:

“Resta contar qual é a razão porque se costuma beber uma vez de vinho depois de comer e de se darem graças a Deus a que os nossos Portugueses chamavam *Arrebear o Diabo* e os Castelhanos chamão *os perdoens de Ribadanera*.

A razão que tiveram os portugueses, foi porque de uso antiquíssimo usava a gentildade tomar esta vez de vinho depois de comer como em acção de graças que davam ao Bom Demónio – que era Baco – como inventor do vinho.

² Martínez Palaez (e outros) *El vino en la poesía musulmana de al Andalus*. Em “Douro Estudos e Documentos”: Nº 12. GEHVID. Porto. 2001. 2º. p. 15.

E os nossos portugueses trocando (agora) o intento, dão graças a Deus por criar este licor e pelos mais benefícios que recebem, detestando o erro da gentildade que louvava ao Demônio, pelo benefício que recebiam de Deus. E como o maior tormento do Demônio é o louvor que se dá a Deus, por isso, quando nesta forma dizem que arreentam o Demônio, para explicarem (desse modo e desse jeito, bebendo) o tormento que recebe (aquela nefanda criatura) com este louvor!

Parece que os nossos irmãos da Galiza justificavam de outro modo os mesmos “santos” procedimentos:

“Os castelhanos lhe chamam *A vez dos perdões de Ribadanera* porque um castelhano de Galiza, deste apelido, vendo o descuido que tinham em dar graças a Deus depois de comer, conseguira de um Sumo Pontífice que qualquer pessoa que, se depois de dadas graças a Deus, depois de comer, bebesse uma vez de vinho alcançaria cem dias de perdão, para desta sorte os obrigar a agradecer a Deus os benefícios que sempre lhes está fazendo. Daqui lhes veio (o santo” costume – dizemos nós – de beberem sempre) – e por isso a este bom ritual) – lhe chamarem a *Veza dos perdões de Ribadanera!*

E não sabemos se por esse santo motivo, de por esta forma esconjurar o diabo, se permitia nas rígidas Constituições Sinodais que o clérigo pudesses “cair” três vezes culminando-lhe, porém, sempre penas sucessivamente acrescidas: “se lhe acontecer (estas coisas acontecem ...) tomar-se de vinho nas ditas tavernas, ou fora delas, pela primeira vez, pagará mil réis para o Meirinho que lhe deitar a mão! E sendo mais vezes compreendido se lhe acrescentarão as penas para o Aljube e se, admoestado três vezes, se não emendar (e continuar adorando abusadamente a Baco) será preso e condenado nas penas pelo Direito. (E o mesmo acontecerá ao Clérigo que se embebede em banquetes públicos” (que nos particulares...embora!)³

– *Ao Rebentar do Demônio!*

– *Aos Perdões de Ribadanera!*

O vinho será dos produtos com maiores capacidades dietéticas e farmacológicas. Uma alargada farmácia vínica se construiu, assim, ao longo dos tempos sempre tomada porém, nos limites da boa ou temperada moderação. Sem discorrer sobre todas, concluíamos e resumamos com o tratadista:

³ *Constituições Sinodais do Arcebispado de Braga de D. Sebastião de Matos e Noronha. Anno. 1639 Lisboa. 1697. 192-193.*



“E, por concrusão, são tão grandes as virtudes e excelências do vinho que não era suficiente o mesmo Baco para as explicar ainda que agora vivera. E (mas) tanto tem de excelência tomado com moderação quanto tem de danoso se bebido em demasia”. (NB: Resta, porém, o conforto aos incautos de, por fim, perdidos ou esquecidos das galénicas recomendações, clamarem por S. Gregório – santo advogado contra as pragas do vinho e que todos já presenciamos, alguém, invocar)!⁴

A quem convém o uso do vinho

“O uso do vinho convém a todos os homens, idades, tempos e regiões se se tomar com o modo devido. Conforta aos velhos, porque o calor do vinho vence a sua frieza; convém aos mancebos conforme o comer porque são de semelhante natureza; convém aos meninos porque lhes serve de comer e de medicina e dá nutrimento e aumento ao seu calor imperfeito e consome e desseca a sua humidade pueril. Na Região fria e no Inverno convém o vinho forte e puro. No Estio e Região cálida o pouco vinho e misturado com água é útil porque humedece ao corpo e o refresca.

Esta opinião, porém, é reprovada dos Príncipes da Medicina, porque aos moços não só não é útil o uso do vinho mas lhes é notoriamente pernicioso Enfim: na verdade, em “nenhuma idade convém tomar o vinho com intemperança porque ainda que não fizera tantos danos à saúde bastava fazer perder o juízo para que se aborresse esta demasia, pois de racionais faz brutos e é a oficina de todos os vícios”.

Das utilidades dos vinhos.

“O vinho de que tratamos (à diferença dos outros que inventou a intemperança de algumas Nações como são os vinhos de maçãs e de outras frutas e cerejas – (hoje das “marteladas” nas margens dos rios) é o sumo que se espreme das uvas maduras, puro. E este que faz acender o calor interiormente e por fora refrigerar e que por esta razão não há cousa mais útil às forças do corpo nem cousa mais pernicioso se se exceder a temperança” (Sic! *Est modus in rebus!*)

⁴ (Vide R. Ocete (e outros), *La figura de San Gregorio Ostiense en el control de plagas del viñedo*, em Actas do II Simposium Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho. GEHVID. Porto. Douro Vol. 11. Porto 2001.

Das qualidades dos brancos e tintos.

“O vinho branco geralmente é de mais ténue sustancia que o tinto e se digere mais facilmente e penetra mais todo o corpo e é mais saudável , aproveita muito ao cozimento, expele os humores danosos, tempera o calor do fígado, faz mais nutrimentos que os outros porque aquece mediocrementemente.

O vinho alambreado é da mesma natureza que o branco e causa os mesmos efeitos que o branco”.

Os tintos parece terem sido sempre dos mais recomendados: Assim, os vimos de facto desde o Século XVI, em que pela primeira vez mais se discorre sobre os vinhos em Portugal⁵.

“O vinho vermelho muito coberto é de fortíssima natureza e ofende muito a cabeça e faz a bebedice muito veemente quando se toma com intemperança; porém, tomado como convém, é muito louvado porque desfaz os humores grossos, mundifica as vias das veias da podridão e purifica o sangue e, por isso, convém aos velhos (já lá se dizia no Cancioneiro Geral *que faz aos idosos murzelos*)! Porque conforta o seu calor e desfaz a abundância de humores frios. É necessário que tenha o sabor suave, chegado ao doce e o cheiro aromático, e o que tem estas qualidades é mais temperado para nutrir e converter-se facilmente em sangue por amor da semelhança que tem com ele no sabor e cor: ajuda a mundificar os vícios do peito e dos bofes porque é muito solutivo do humor viscoso e muito lenitivo e singular remédio a todas as cousas que vem da evacuação excessiva ou de cousas que atormentam o orifício superior do estômago” (!...)

O vinho palhete - que é entre o branco e o vermelho - obra os mesmos efeitos”.

As qualidades enológicas desde cedo tão notadas e recomendadas:

“Os vinhos suaves no gosto e cheirosos são os melhores, porque de serem temperados e que são limpos de todo o vício e que são digestivos e nutritivos subtis e leves.

Os vinhos que não tem cheiro, denotam serem grosseiros e, por isso, denotam indigestão e não são de bom nutrimento nem clarificam o sangue nem confortam, mas geram humores grossos e vapores túrbidos. E o que tem cheiro horrível e sabor agudo é péssimo porque faz muitos danos ao corpo e ainda pior se o vinho for

⁵ Vide nosso, *Mestre Gil Resende e Miranda com os vinhos em bolanda*. cit. Versão alargada brevemente no Prelo).



muito negro ao qual pertence a crassidão, grossura junta à depravação do cheiro e agudeza do sabor”.

Farmácia báquica

Uma alargada ementa, ou farmácia báquica a partir do vinho e da vide:

Porque os bons devotos de Baco desconhecem ainda, seguramente, outras propriedades da vide e do “sumo”, para a outros géneros de aflições, postemas, “fistulas” e “estupores”, aqui damos uma ementa mais alargada(mas não completa) usada, recomendada e sumariada, pelos primeiros galenos e tratadistas.

Já no século XVI e XVII se fabricavam e preparavam vinhos de diferentes características, paladares e aromas, usando ora técnicas naturais ora manipulações artificiais. Uns para bebida, outros com finalidades medicinais.

Entre outros, damos aqui hoje conta de um vinho de excepcionais qualidades e virtudes particularmente recomendado para efeitos de medicina – O Vinho de Alecrim – (embora lhes oculte – enquanto não se trata do registo da patente – do seu modo de preparação e fabrico ...). Quando a Confraria se reunir direi como se preparam estes “santos” vinhos e alargarei a ementa médica (em *Das virtudes às diabruras do Bom Demónio* – de momento em cozedura). Até lá (e por causa das ditas patentes) terá que ficar o resto em segredo médico-farmacológico!..

Vejamos:

“O vinho de alecrim tem singulares virtudes ... lavando as almorreimas com este vinho quente enquanto poderem sofrer, as aperta e enxuga, usando desta mesinha por três dias. As folhas de alecrim cozidas em vinho branco, postas bem quentes como emplasto entre as vias, é singular remédio para supressão das urinas.

- Toda mulher que tomar defumadouros deste vinho, sarará das enfermidades da madre, a alimpará de sorte que conceba.
- Serve este vinho para tirar a dor das juntas, se procedem de causa fria, lavando as mesmas juntas com este vinho quente.
- Quem lavar a boca em jejum com este vinho todos os dias, (sem engolir) sarará de todas as enfermidades que tiver nela.

- O vinho branco do alecrim tomado pela manhã, evita a melancolia, abre as entra-nhas, tira as ventosidades, assenta o estômago e o conforta, impede os vômitos.
- O vinho branco do alecrim e se nele deitarem os pós da flor ou da folha e ainda sem eles, desfaz todo o humor e toda a opilação do ventre: é singular remédio para a dor da pedra, as quebra e as faz lançar fora.
- O vinho tinto do alecrim é singular remédio para o fluxo das urinas”.

Para ao fastio: do sono e do prato:

- Quem não puder dormir ou comer, tome pela manhã duas ou três sopas deste vinho, e dormirá melhor.
- Este vinho de alecrim branco lavando-se com ele faz o rosto fresco, tira as rugas que se fazem nele e afasta o pano que se cria nas mulheres.
- Quem beber deste vinho pelas manhãs e tardes, por pouco que seja, será conservado em saúde, tira as dores do estômago e mais enfermidades dele.
- Quem tem o gosto perdido ou a vontade de comer, usando deste vinho, por pouco que seja, recuperará esta perda.
- Conserva o miolo, recreia os sentidos, alegra o coração e tira a velhice e conserva a mocidade.
- Lavando a boca com este vinho, (sem engolir)! não só sara as chagas da boca, mas conserva os dentes, tira o mau cheiro que nasce dos podres.
- Este vinho cura as chagas e fistulas lavando-as com ele e pondo-lhe em cima um pano molhado nele.
- Quem estiver fraco do estômago por causa de alguma enfermidade longa, se comer todo os dias umas tostadas de pão molhadas em este vinho logo irá esforçando, terá alegria no coração e sarará mais facilmente. (Ah! sopas de burro cansado que a todo o tipo de alimária faz valente e esforçado!)
- Este vinho misturado com igual parte da água da chuva que não passe por terra e o beberem, os tísicos usadamente sararão.
- Este mesmo vinho misturado com água sarara as febres quotidianas, terçãs, quartãs e é bom para as câmaras e também actua contra venenos.
- Este vinho, misturando - lhe triaga, e bebido, tem virtudes para tirar o tremor das mãos e da cabeça, desterrar as paixões das mulheres que procedem da madre e as põe capazes de conceberem com facilidade.
- Quem tiver gota, se beber deste vinho e lavar a parte onde a tiver, sarará.



- Os que são doentes de pedra e criam areias, bebam deste vinho em jejum: não somente desfará as pedras e lançara as areias, mas urinará sem dificuldade.
- O uso deste vinho moderadamente aumentará a memória. (Crê-se que também a inteligência e, manifestamente, a inspiração)!
- Quem beber um trago deste vinho quando se deita a dormir, não sentirá enfermidades de fígado opilado, *move o apetite* e recreia as entranhas. (E tanto se esperou pelo Viagra)!
- Se do vinho de alecrim tirem aguardente e com esta água se lavarem, sararão da sarna e de todas as chagas cancrosas.
- O mesmo alecrim cozido em vinagre deste vinho branco é bom para reformar os dentes queixais, para fortificar as gengivas, tirar a dor delas lavando com o mesmo vinagre.
- O vinho do alecrim, ainda a água, misturando-lhe um pequenino de vinagre, lavando a cabeça, com este lavatório tira a caspa, e acrescenta a memória. (Crê-se que também possa fazer rebentar o cabelo!)

NB: Por questões de precaução e também de direitos, recomendo que ninguém use deste genérico sem a minha necessária autorização e prescrição médica!

Agora, **das virtudes da Mãe**. Também sucintamente.

“De todas as árvores que Deus criou a que tem maiores virtudes é a cepa da Vinha: a sua sombra é a que mais refresca aos que querem descansar. (E como Diogo Bernardes, dormia e fetava sob as passeiras do Lima! (vide: obra nota 5)).As folhas mundificam as feridas e cozidas na água refrescam as mesmas feridas e as saram, mitigam o calor da febre. Feitos emplastos das mesmas folhas, temperam maravilhosamente os calores e tumores do estômago, provocam o sono, recreiam o cérebro e o confortam.(?!...).

- “Tirão a dor de cabeça e misturados com farinha de cevada, resolvem os flatos dela: O sumo ou suco das mesmas folhas, misturado com farinha de cevada curam a *arretica calida* (confesso que não consegui identificar este raio de maleita).
- A destilação das mesmas folhas e pimpolhos bebida, quebra a pedra dos rins; tem virtude para ajudar aos desintéricos e o mesmo obra se se beber o sumo das folhas. Esta mesma lágrima, misturada com azeite, corta os cabelos e tira as verrugas. (Como vemos, um Baco Depilatório que esperamos não seja demasiado ousado nem atrevido)!

- A cinza das mesmas vides, desfeita com o sumo da arruda, misturada com azeite, desfaz a inchação do baço, purga as fistulas e as sara; mitiga as dores dos nervos e as quebraduras. Até as mordeduras dos cães e escorpiões sara, misturada a cinza com azeite”.

Hesitei muito em divulgar, hoje e aqui, outra qualidade e terapêutica.

Uma excepcional propriedade médico farmacológica, nomeadamente estética, dado o grande sucesso que com seu uso espero obter:. Mas ... vá lá... “A cinza da casca da cepa por si só restaura e multiplica os cabelos caídos”!

Pelo mesmo motivo não deveria adiantar outra. Todavia, já que estamos com cabelos e em atenção, não ao cavalheiros mas agora em atenção às senhoras, vou deixar outro genérico: a cinza da borra do vinagre misturada em óleo de baga de aroeira (lentisco) em uma (só) noite faz os cabelos louros”!

Continuemos como Baco – físico-mor:

- “A casca da mesma cepeira e as folhas secas, comprimem o sangue das feridas e as saram e conglutinam.
- A destilação das cepas que se faz como goma nas mesmas cepas misturada com salitre, cura a lepra, as impigens e a sarna.
- As folhas per si, molhadas em água refrescam os ardores do estômago. O sumo das folhas, misturado com farinha de cevada, sara todas as dores das juntas
- Os pânpanos das vides pisadas, secam todo o tumor e o sumo das mesmas folhas bebido de mezinha serve para as câmaras (caimbras). A mesma goma misturada com azeite e untados os cabelos, obra o mesmo efeito que a nossa branca e mais efiscazmente obra a água que destilam as vides verdes quando se põem no fogo a qual, somente por si, tira as excrescências e verrugas.
- O sumo dos pânpanos bebido aproveita ao defeito da concepção das mulheres.
- O sumo das vides pisadas misturadas com incenso, tira as impigens.
- A cinza das vides e do bagaço das uvas, misturados com vinagre, sara as almorreimas e todas as chagas das nâdegas e a mesma cinza desfeita com óleo rosado, arruda e vinagre, cura as enfermidades do baço.
- A mesma cinza borrifada com vinagre e dada a beber em água quente, desfaz a inchação do baço. O cravinho da vide, (sabem? Aqueles olhos antes de rebentarem ...) pisados e bebidos com água, refreiam os vômitos.
- A cinza das vides misturadas com unto de porco velho aproveita contra todos os ruins humores, purga as fistulas e as sara e as dores dos nervos que procedem do frio; sara as contracções e contusões misturada com azeite.



- A mesma cinza misturada com vinagre e com salitre, gasta as carnes supérfluas que nascem sobre os olhos (Crê-se que poderá desgastar também outras carnes)!
- Misturada com azeite sara as mordeduras dos cães, escorpiões (e dos vizinhos raivosos)?
- O agraço sara todas as chagas que se fazem nas partes húmidas, como são na boca, nas campainhas da boca e nos genitais.
- O mesmo agraço é mezinha para aclarar a vista, para abrandar a dureza das capelas dos olhos; é proveitoso para as câmaras de sangue e para a dor de garganta chamada angina.

A casca das cepas pisada e bebida, o peso de dracmas, é contra veneno contra as mordeduras das serpentes. Esta mesma casca cozida no azeite tira das faces manchas, as lentilhas (pústula carbunculosa) e os sinais das feridas.

- Uma dracma de peso tomada, cada dia em todo o ano, preserva os que tem vertigens, movimentos no cérebro, purga largamente os sentidos, “atrai” os ossos quebrados, resolve os apostemas (abcessos) que começam a amadurecer, os apostemas velhos e os purga; move os meses às mulheres e a urina.
- O lambedor que se faz destas cousas tira as dores das ilhargas, aproveita a quem tem falta de respiração. Todos estes pós bebidos em água por trinta dias, desfazem a inchação do baço. Postos os pós com vinho atraem as páreas (tudo o que fica na madre depois da expulsão do feto): bebidos com água, purgam a cólera”.

Por último, outro fármaco de espectacular e largo espectro: O Xarope de Vinho

Também lhes não vou deixar aqui (pelo ditos motivos das patentes) o fabrico do xarope do vinho. Direi, porém, em jeito da estratégica propaganda médica, algumas excelentes virtudes:

- “o Xarope de Baco, bebido com sumo de cebola faz lançar as páreas e o feto morto do ventre da mulher.
- É uso aprovado na medicina contra as mordeduras venenosas das cantáridas, vacas louras (disse *louras* não disse *loucas*)! das saramantigas e outros bichos venenosos.

Como não há aqui dentro nenhum marteleiro, vou deixar aos vinhateiros do Reino esta receita (mesmo que ma não paguem hoje):

- “Antes do uso das mechas era a melhor mesinha que havia para temperar os vinhos principalmente os daquelas terras onde costuma haver vinhos frouxos e de pouca sustancia, bem como os vinhos das várzeas assombradas. Hoje também é necessário o uso deste xarope para os vinhos que se embarcam porque nenhuma cousa os concerta nem os aduba tanto para este ministério como serem assim axaropados”.

Já que me ouviram com tanta paciência, vou deixar outra receita (espero que de todos desconhecida mas que já foi muito utilizada em Medicina e, assegura, o tratadista (e não é justo que dele duvidemos, embora a dúvida metódica seja sempre aconselhada):

A melhor agua ardente (sabiam?) é, de facto, a que se extrai da borra dos vinhos!

Pois bem! Apurado o milagre e de mistura com certa planta rara tem muitas terapêuticas virtudes: Cito apenas duas:

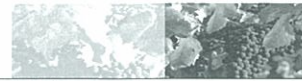
- Esta mesinha serve para a cura das chagas que manam podridão e as limpa!
- Além de muitas outras, serve também para a cura das enfermidades dos testículos e genital (Escusamos, pois, de nos irmos enlamear todos para a Praia do Meco – tão longe!).

De outros derivados:

Por sua vez, o sarro tem uma infinidade de aplicações medicinais – que aqui passo adiante. Refiro apenas algumas. Delas, uma ou outra de rara virtude:

- Dele se extrai e faz um excelente xarope (anotem, se quiserem. Lerei, vou ler mais pausadamente pois creio que nas Actas não vai ficar registo escrito):

“Tomarão dois almudes de vinho tinto: Nele deitarão duas oitavas do cravo da Índia, de gengibre comum meia onça, de casca de laranja azeda colhida em Maio, (que de Junho já não presta) meia onça, de folhas de salva meia onça, de flor de alecrim meia onça. Tudo feito em pó e depois de estar de infusão durante 24 horas se porá a destilar (ao luar, em cima do telhado da casa) à qual se há de acrescentar um quarto de onça de aguardente de borra.



As virtudes deste Xarope, assim preparado, são imensas. Porém, aqui, nesta breve consulta, só poremos algumas:

- É singular mesinha para curar a tinha, bostelas da cabeça e a sarna, rapando o lugar onde houver cabelos molhando a parte com um paninho três ou quatro vezes por dia.
- É remédio definitivo para o catarro. Qualquer parte do corpo que tenha dor que proceda de causa fria, lavando-se com esta água axaropada, a tirará.
- As pessoas que tiverem membros tolhidos de causa fria, lavando-se com esta água melhorarão! (Eis o Viagra de uso externo, tantos Séculos antes de nos servirem em pastilhas. Será que o recente fármaco terá esta mesmo princípio activo)?
- Tira as dores de dentes pondo esta água morna em um pano sobre o dente.
- Tem virtude para tirar as névoas e cataratas dos olhos deitando umas pingas - umas gotas - dentro deles.
- Tem virtude para gastar cancosidades seringando com ela as partes cancrenadas.
- Cura as chagas cancrósas e corrosivas.
- Bebida esta água (com moderação) preserva do estupor e o sara depois de constituído.
- É singular mesinha para as lombrigas e mais bichos do ventre.
- Quem tiver a língua travada por causa de fleuma, lavando-a com ela a desimpedirá (NB: Não há aqui Deputados da Nação? Estes não devem, de jeito nenhum, tomar desta mesinha, mesmo aqueles que ainda não abriram a boca!)
- Tira todo o mal das tripas e dor do estômago sendo causado de frialdade.
- A mulher que padecer de achaques da madre, bebendo-a melhorará e lhe disporá as purgações menstruais.
- Aumenta o calor natural, gasta as superfluidades do corpo; tira a dor de enxaqueca e de cabeça, aclara a vista e tira tosse! (Espero que não definitivamente a ninguém)!

Já lá dizia o trovador acerca das propriedades do vinho em geral:

“Para tudo se recomenda:
Para a mesinha, e sorte torta,
para gozo, para oferenda .
como em Hanrique da Mota.

Assim, p´rá solteira,
 p´rá casada , e p´rá pega!
 E, D. Leonor da Silva,
 tanto à pressa casada,
 como praga? ... vinho beba!...

*Como a cachaça do Abreu
 ali p´rós lados d´Ósela,
 para tudo serve o vinho:
 limpa a maleita !
 limpa bostela!
 tira a tosse e a mazela!
 tira a lepra do focinho!...⁶*

Voltemos ao milagroso Xarope:

- Se lhe misturarem umas folhas de betónica menor e a beberem, tem outras qualidades terapêuticas:
- Tem virtude para conservar o cabelo da cabeça e o fazer negro e lavando-o com ela o faz crescer mais que o acostumado; mata as lendas e o piolho!
- Misturando nela água rosada, lavando o rosto com ela, se conservará fresco e formoso! (Quer dizer: quem o tiver afeiado escusa as plásticas tão dolorosas e dispendiosas! Socorra-se deste xarope! Da betónica espero que acabe por restar ainda alguma)!

Bom!

De muitas outras virtudes escreveram físicos, tratadistas, médicos sabedores e cuidadosos, teólogos e moralistas e também alguns agricultores devotados às genéricas e positivas vantagens de Baco – que abrevio, não só para não enfadar, como para evitar concorrências. Mas deixaria aqui uma proposta: E se, ali, ao lado da Adega, montássemos um laboratório para estes genéricos?

Estão a ver que riqueza para o mirrado e esfolado agricultor – do qual já dizia o quase conterrâneo Bernardes:

*Quantas vezes na fonte fria e pura
 Por mitigar a sede se reclina
 E tantas lagrimas bebe de mistura ⁷*

⁶ Para esta e outras ver, Aurélio de Oliveira, *Mestre Gil, Resende e Miranda com os vinhos em bolanda*. Versão alargada no prelo.



Pode ser que os Discípulos de Hipócrates e Galeno por agora tão obtusamente renitentes aos genéricos se possam converter à Confraria e a esta medicina báquica de genéricos que será, sem dúvida, a árvore das patacas para a agricultora nacional se, entretanto, a piolhada se não agarrar também a estes fármacos de princípios activos tão promissores – o que não é muito garantido! É que, lá se diz desde o comiserado Mestre Gil:

*Bofá senhor, mal peccado
he este meu sofrer
Sempre he morto quem do arado
E do podão
ha de (comer) e viver*

Um sector que sustenta, ontem toda uma sociedade, hoje um exército de funcionários,

*“ nós somos a vida das gentes”
mas a que ninguém acode
de arado sempre às costas
Um povo todo gravado
Que já mais fazer não pode*

Santo Deus!
De mais penas há mister?

*Sempre fui persiguido
e vivi mui trabalhado
Eu, meus filhos e mulher!
De tiranos explorado
Que a unhas e a dentes
Nos tem as almas roidas
..../
não lhe achão nenhum direito.
Muito atribulados são.
Per medo per opressão
Cada hum pella o vilão
per seu geito”!⁸*

Pelo pão e pelo vinho
("Muitas lágrimas
nas águas bebidas" (Diogo Bernardes. *Obras Completas*. II. 280)

⁷ Diogo Bernardes. I. 280

⁸ Gil Vicente, *Obras Completas* vol. I e II. Passim.

Ah!

“Falsa árvore das patacas
onde, nos chupados ramos,
(desde ontem bem té hoje)
se pendura, em grossa linha,
uma caterva d´alpacas
depenando o pato e a galinha
mugindo o Rei e as vacas”!

– “uma grossa a piolhada
que se desenvolve e come
(barriga sempre com fome)
do excesso da embrulhada”.

Ouh! Paremos!

Quase íamos terminando de modo muito mais sério do que era nosso intento!
E nós prometêramos uma arenga breve e leve.

Ouviram nesta sucinta, exposição – quase rindo – uma outra faceta que compõe a História da Vinho e da Vinha desde o consumo às utilidades e processos de fabrico e preparação- um largo espectro de utilidades que gerou e originou uma rica e polifacetada etno-antropoligia ligada ao vinho, desde a bebida propriamente dita a outros variados aspectos que, como os tratados e peritos da altura registaram, tiveram mui larga e polifacetada aplicação.

Ficaram de lado as facetas e “façanhas” da produção que Gil Vicente, fixou e retratou em pinceladas breves mas bem fortes e incisivas que por muito e muito tempo se não alteraram. Mas fiquemos por aqui.

O resto, acabada safra das podas, ficará para mais tarde – como diz o povo – *lá p´ro tempo das vindimas*, se aqui me quiserem de novo, e depois de feitas as minhas!

Findei!. **Laus Deo!**

Referência bibliográfica Sumária.

ANÓNIMO (O) *Journal Portugais du XVIII. Siècle*. Ed de Marie-Helene Piwnik Fund. Calouste Gulbenkianan Prais. 1979.

ALARTE Vicencio, *Agricultura das Vinhas e de tudo o que pertence a ellas*. Lisboa. Anno. 1712.

ARNAUD Salvador Dias, *A Arte de Comer na Idade Média*. (Intr. Ao Livro de Receitas da Infanta D. Maria). INC da Moeda. Lisboa. 1986.



- CARAMELO Francisco, *As reflexões de S. Tomás de Aquino sobre a embriaguez e as concepções bíblicas acerca do consumo do vinho*. Em “Douro Estudos e Documentos”: N.º12. GEHVID. Porto. 2001. (2º).
- GONÇALES TURMO Isabel (e outros), *Antropología de la alimentación. Nuevos ensaios sobre la dieta mediterranea*. Sevilha. 1996.
- CONSTITUIÇÔENS SINODAIS do Arcebispado de Braga de D. Sebastião de Matos e Noronha. Anno. 1639 Lisboa. 1697. 192-193.
- HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO. Lisboa. 1996-97.
- MACHADO José (e Aurélio de Oliveira), *Baco na Lusitânia. (Cantos e sentenças de Baco)*. Porto. 2004.
- MARTINEZ Palaez (e outros) *El vino en la poesia musulmana de al Andalus*. Em “Douro Estudos e Documentos”: N.º12. GEHVID. Porto. 2001. (2º).
- MEMÓRIA SOBRE A DESTILAÇÃO DOS VINHOS. Em “O Jornal de Coimbra”. 1811.
- OCETE, R. (e outros), *La figura de San Gregorio Ostiense en el control de las plagas del viñedo* em “Douro. Estudos e Documentos”. N.º11 GEHVID. Porto. 2001.
- OLIVEIRA Aurélio, *Mestre Gil Garcia e Miranda com os vinhos em Bolanda*. em “Douro. Estudos e Documentos”. N.º11 GEHVID. Porto. 2001. Versão alargada brevemente no Prelo.
– *Das virtudes às diabruras do Bom Demónio*. (Em últimação).
- RESENDE – Garcia de, *Cancioneiro Geral*, Centro de Estudos Românicos (IAC). Coimbra. 2 Vols. 1973-1974.
- VICENTE – Gil, *Obras Completas*, Coleção de Clássicos Sá da Costa. Lisboa., 6 Vols. 1942-1944.
- BERNARDES – Diogo, *Obras Completas*. Coleção de Clássicos Sá da Costa. Lisboa. 3 Vols. 1945-1946
- RIBEIRO, Jerónimo – *Auto do Físico*. Lisboa. 1587.



Bibliografía de historia económica sobre la vitivinicultura aparecida entre 1998-2002

Aurora Gámez Amián *

En las siguientes líneas exponemos una bibliografía (no exhaustiva) de los trabajos que se han publicado en el campo de la Historia económica entre 1998-2002. Asimismo hemos realizado unos cuadros síntesis de esas publicaciones tanto a nivel mundial como individualizada para los países donde la producción historiográfica-económica sobre vinos ha sido más abundante.

No podemos conocer, lógicamente, todos los trabajos aparecidos en esos años, pero si creemos que se han recogido la mayor parte de los principales editados. Nuestro interés es dar a conocer las orientaciones de los trabajos más actuales en este campo que pueden aportar luz sobre futuras investigaciones o para realizar síntesis sobre áreas geográficas determinadas o comparaciones entre ellas.

I. Algunas notas previas:

Hemos ceñido nuestro trabajo, como hemos comentado, a las publicaciones aparecidas entre 1998-2002. Se ha considerado que un trabajo es histórico si se refiere a un período anterior a 1973.

Las materias a las que *sólo* hemos prestado atención han sido las relativas a Historia económica, en un sentido amplio. Es más que probable que la selección no satisfaga a todos por varias razones: por un parte, en toda elección de estas características entra en juego el concepto que el que la realiza tiene sobre el contenido de la materia. Como es conocido, no existe unanimidad a la hora de definir la

* Universidad de Málaga (España)

Historia económica. ¿Economía puramente retrospectiva? o ¿análisis de los hechos económicos del pasado teniendo también en cuenta los factores institucionales, sociales, culturales ... que influyen sobre los hechos económicos?. Hemos optado por esta segunda acepción. Siempre se han elegido los títulos en los que las palabras vino, viñas, vitivinicultura, .. están presentes y relacionados con cualquier actividad económica.

Las *fuentes* utilizadas para la elaboración de este trabajo han sido de diversos tipos:

- 1) La información enviada por los propios interesados o por Instituciones en contestación a un mail en que se les solicitaba, respuestas que queremos agradecer desde aquí.
- 2) Un recurso continuo a internet (que nos permite obtener información de Bibliotecas nacionales y especializadas y de otras Instituciones del mismo tipo de todos los países) aunque conocemos las limitaciones, hoy por hoy, de esta fuente: tiempo en que tardan los títulos en incorporarse a las bases de datos, inexistencia de vaciados de algunas revistas, ausencia de otras...
- 3) Las publicaciones en libros colectivos sobre la materia.
- 4) Los artículos de revistas.
- 5) Los trabajos recogidos en las Actas de Simposio, Congresos...especializados.

La *metodología* seguida ha consistido en el vaciado de los nombre(s) del(os) autor(es), título, editor(es), lugar de publicación, nombre de la editorial y año de publicación.

Obviamente esta relación es indicativa. Vuelvo a dar las gracias a todas las personas e Instituciones que me han ayudado en la tarea de recopilación, mediante el envío de libros, índices, separatas, emails...sin cuya colaboración me habría sido imposible efectuar este trabajo.

También señalar que hemos excluido de nuestra relación las innumerables *guías de vinos* que existen de todas las regiones aunque algunas de ellas contengan una somera información histórica-económica.

II. Puntualizaciones para la interpretación de los cuadros I al VIII.

Como *obras generales* hemos clasificado a aquéllas que comprenden un largo período histórico (plurisecular): normalmente son historia de los vinos, como la de Ph Roudié: "Les vins de Bourdeaux, territoire et histoire", o F.M. de Felicci y A. Mattone: *Storia della vite e del vino in Sardegna*, o Martins Pereira: "Porto Vintage.



Origen e evolução de un vinho de prestígio universal”, o el libro de P. Unwin, P: *El vino y la viña: geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*, por citar algunos (ver bibliografía adjunta).

Como *parte de libros*, se estiman las aportaciones de Historia económica a los colectivos que o bien se refieren únicamente al tema objeto de análisis, como VV.AA: *Le vin a travers les ages*, o forman parte de los que tratan no sólo de la viticultura, por ejemplo el de A. Passano, A. Mattone, F. Mele, Símbula, P.F: (edts): *La vita e il vino. Storia e diritto (sécoli XI-XIX)*, Roma, 2000.

Hemos considerado como *Actas de Simposios, Congresos...* tanto las publicadas en forma de libros y editadas por uno o varios autores [como las de los Simposios de la Asociación aparecidas en el Puerto de Santa María, (Cádiz)], sino también las aportaciones que se recogen en la Revista *Douro. Estudos&Documentos*, y que corresponden a los Congresos celebrados en la región del Duero. Asimismo hemos contabilizado como actas a las contenidas en algún libro colectivo fruto de un Congreso, por ejemplo, el que celebramos en Funchal (Madeira) en 1998, que apareció ese mismo año, editado por A. Vieira con el título: *Os vinhos licorosos e a historia*.

Artículos, los publicados tanto en revistas especializadas, como Duoro. Estudos&Documentos o más generales como Annales de Geographie, Historia agraria, Agricultural Economic History...

Los resultados, indicativos, se muestran en los cuadros siguientes:

Cuadro I.1. – Bibliografía. Historia económica mundial del vino

| Número de publicaciones | | | | | | |
|-------------------------|------|------|------|------|------|-------|
| | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | Total |
| Libros | 27 | 26 | 22 | 23 | 13 | 111 |
| Partes Libros | 28 | 5 | 16 | 15 | 4 | 68 |
| Artículos | 4 | 8 | 7 | 8 | 6 | 33 |
| Actas de Congresos | 21 | 9 | 26 | 52 | 21 | 129 |

Cuadro I.2. – Bibliografía. Historia económica mundial del vino

| Porcentajes | | | | | | |
|--------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | 1998 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 | Total |
| Libros | 33,8% | 54,2% | 31,0% | 23,5% | 29,5% | 32,6% |
| Partes de Libros | 35,0% | 10,4% | 22,5% | 15,3% | 9,1% | 19,9% |
| Artículos | 5,0% | 16,7% | 9,9% | 8,2% | 13,6% | 9,7% |
| Actas de Congresos | 26,3% | 18,8% | 36,6% | 53,1% | 47,7% | 37,8% |

Cabe destacar varios aspectos de los cuadros I.1 y I.2.

La importancia cuantitativa de las publicaciones de *libros*. Sin duda, señalan el gran interés existente por nuestra materia. La aparición de un libro supone un trabajo de fondo, de larga duración, de mucha mayor embergadura que un artículo o participación a un congreso y el alto número de los aparecidos creo que es, para los estudiosos de la materia, un hecho que debe llenarnos de satisfacción pues señalan la profundidad con que se está trabajando no sólo en las zonas vinícolas con más tradición (Burdeos, Oporto...) sino también en otras áreas.

Las *participaciones en libros*, monográficos o no, normalmente referidas a un solo país o región, ocupan el segundo lugar oscilando entre el 9,1% (2002) al 35 % (1998) de las publicaciones.

Las *actas* de los Simposios, Congresos... aparecidas, bien en forma de libros (Asociación) bien en la Revista Douro.Estudios&Documentos o en números monográficos de alguna otra revista, representan, en número, la mayor aportación (el 37,8 %, como media de los 5 años considerados), muy similar a la de los libros. Es un buen exponente del interés por los Simposios de la Asociación que son un foro excelente para exponer nuestras investigaciones. También hemos de felicitar a los editores por la celeridad en su publicación. Constituyen las actas, sin duda, un buen reflejo de la vitalidad de estos estudios y de la aportación de la Asociación a todos los investigadores que cuentan así con una Institución que nos incita a seguir trabajando y contrastar nuestros resultados con los de otros compañeros.

Otras publicaciones corresponde a los artículos aparecidas en la revista especializada, *Douro.Estudios&Documentos*, por la que hay que felicitar a sus promotores, editores...por permitirnos tener un cauce de expresión adecuado. También en algunas publicaciones periódicas como *Annales de Geography, Historia agraria* (la española y la de Portugal).. (ver bibliografía revistas). Algunos años (escasos) las revistas realizan monográficos sobre el tema que son de máxima utilidad.

Una clasificación clásica efectuada ha sido por edades históricas (cuadro II). Resaltar que es la época contemporánea (siglos XIX y XX) la que atrae la mayor atención de los historiadores de la vid y el vino.

Cuadro II. – Número de publicaciones, épocas históricas

| Época | Número | Porcentaje |
|--------------|--------|------------|
| Generales | 122 | 37,7% |
| Ed. Antigua | 18 | 5% |
| Ed. Media | 17 | 5% |
| Ed. Moderna | 67 | 20% |
| Ed. Contemp. | 117 | 32,3% |



En el cuadro III se han agrupado las diversas publicaciones referidas a cada país con independencia del sujeto al que se refieren o su lugar de edición. A veces no coinciden el país de impresión con el área sujeta a análisis. Así, *The concise history of Australian wines*, J. Beeston, se publicó en Londres en el 2000. Sin embargo, lo normal es que afinidad entre ambos extremos.

Cuadro III. – Publicaciones por países objeto de análisis

| País | Número | Porcentaje |
|---|--------|------------|
| España | 124 | 36,36% |
| Portugal | 57 | 16,72% |
| Francia | 40 | 11,73% |
| Italia | 32 | 9,38% |
| Alemania / Austria | 6 | 1,76% |
| México | 5 | 1,47% |
| USA (California) | 5 | 1,47% |
| Argentina | 4 | 1,17% |
| Australia | 4 | 1,17% |
| Israel | 3 | 0,88% |
| Canadá | 3 | 0,88% |
| Sudáfrica | 2 | 0,59% |
| Uruguay | 2 | 0,59% |
| Grecia | 2 | 0,59% |
| Perú | 2 | 0,59% |
| Brasil | 2 | 0,59% |
| Algeria | 1 | 0,29% |
| Chile | 1 | 0,29% |
| Chipre | 1 | 0,29% |
| Hungría | 1 | 0,29% |
| China | 1 | 0,29% |
| Marruecos | 1 | 0,29% |
| Rusia | 1 | 0,29% |
| Suecia | 1 | 0,29% |
| Turquía | 1 | 0,29% |
| Obras generales (sin referencia a países) | 39 | 11,44% |

Cuadro IV. – Publicaciones referidas a España

| | Número | Porcentaje |
|---------------------|--------|------------|
| España | 14 | 11,3% |
| Andalucía | 32 | 25,8% |
| Cataluña | 31 | 25,0% |
| Rioja | 16 | 12,9% |
| Duero | 6 | 4,8% |
| Galicia | 5 | 4,0% |
| Castilla-La Mancha | 5 | 4,0% |
| Islas Canarias | 4 | 3,2% |
| Navarra | 3 | 2,4% |
| Extremadura | 3 | 2,4% |
| Colonias Americanas | 3 | 2,4% |
| Valencia | 1 | 0,8% |
| Baleares | 1 | 0,8% |

En este cuadro sobresale España por el elevado número de publicaciones. Creo que esta cifra está sesgada al alza por varias razones: por haberse celebrado un Congreso y un Simposio de la Asociación en el Puerto de Santa María (Cádiz), en cuya área hay muchos interesados en la historia del vino; por haberse publicado un monográfico del *Comercio del vino y aguardiente con las colonias españolas*, Cádiz, 1998 (tema muy estudiado y con gran número de participantes) o el libro (de varios autores): *Vinos, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936* (Zaragoza, 2001) y porque, indudablemente, me ha sido mucho más fácil acceder a todas, o a casi todas, las publicaciones de mi país. También puede obedecer a un retraso en las investigaciones en nuestra nación y que ahora está conociendo un renovado interés por estos temas.

Siguen a España en este ranking de publicaciones Francia, Portugal e Italia. A mucha distancia los demás países aunque todos están presentes, hasta China.

Si del plano nacional pasamos al regional, en España, Andalucía, con un 24,6%, y Cataluña, con el 23,7%, son las regiones con mayor número de análisis, seguidos por La Rioja (14%) aunque todas las regiones vitivinícolas están representadas. Son las zonas con mayor tradición e importancia vinícolas las que han merecido más atención en estos años.



Igual sucede en los otros países. En Portugal (cuadro V), el 75,4% de todos los trabajos se han concentrado en la región del Douro, seguida con el 14% que representan los análisis que tienen como sujeto el vino de Madeira, pero también los tenemos sobre Santaren, Dao, Alentejo y Miño.

Cuadro V. – Publicaciones referidas a Portugal

| | Número | Porcentaje |
|----------|--------|------------|
| Portugal | 3 | 5,3% |
| Douro | 43 | 75,4% |
| Madeira | 8 | 14,0% |
| Dao | 1 | 1,8% |
| Miño | 1 | 1,8% |
| Santaren | 1 | 1,8% |

En Francia (cuadro VI), la mayoría de las investigaciones se refieren al área de Burdeos (55,7%), seguidas de las de Borgoña (14,6%), y , en menor medida, sobre Bearn, Champagne, Quercy-Albigeois y Alsacia.

Cuadro VI. – Publicaciones referidas a Francia

| | Número | Porcentaje |
|------------------|--------|------------|
| Francia | 3 | 7,9% |
| Burdeos | 20 | 55,7% |
| Borgoña | 6 | 14,6% |
| Champagne | 2 | 7,5% |
| Quercy-Albigeois | 3 | 7,9% |
| Béarne | 2 | 5,3% |
| Alsace | 2 | 5,3% |

En Italia (cuadro VII), el hecho se repite. Los trabajos sobre Cerdeña y Sicilia representan casi el 55% (el 29% de la primera y el 25,8% de la segunda). Lugar importante ocupan los que se refieren a la nación en su conjunto (el 29%), pero también existen para la Toscana y Liguria.

Cuadro VII. – Publicaciones referidas a Italia

| | Número | Porcentaje |
|---------|--------|------------|
| Italia | 9 | 28,1% |
| Cerdeña | 9 | 28,1% |
| Sicilia | 8 | 25,0% |
| Toscana | 5 | 15,6% |
| Liguria | 1 | 3,1% |

En el cuadro VIII se ofrece una clasificación (a nivel general) por materias, analizadas entre las que sobresalen claramente diferenciadas: historia de vinos, de vitivinicultura y comercio exterior. El espectro de los objetos de estudios es mucho más amplio, como se observa en dicho cuadro.

Cuadro VIII. – Publicaciones por materias

| | Número | Porcentaje |
|--------------------------|--------|------------|
| Historia de vinos | 85 | 24,9% |
| Historia vitivinicultura | 78 | 22,9% |
| Comercio exterior | 68 | 19,9% |
| Historia empresas | 21 | 6,2% |
| Comercio interior | 14 | 4,1% |
| Historia viñedos | 10 | 2,9% |
| Filoxera | 8 | 2,3% |
| Cambio tecnológico | 8 | 2,3% |
| Asociaciones | 7 | 2,1% |
| Compañías | 7 | 2,1% |
| Cooperación | 6 | 1,8% |
| Instituciones | 6 | 1,8% |
| Denominación Origen | 4 | 1,2% |
| Finanzas | 4 | 1,2% |
| Precios vinícolas | 3 | 0,9% |
| Crisis (1920's) | 2 | 0,6% |
| Acción del Estado | 2 | 0,6% |
| Otros | 8 | 2,3% |



Con pocas variaciones en los países con mayor producción historiográfica – vinícola – económica, estos tres epígrafes componen buena parte de los análisis, como observamos en los cuadros IX al XII.33,383 mm

Cuadro IX. – Publicaciones por materias. España

| | Número | Porcentaje |
|--------------------------|--------|------------|
| Comercio exterior | 22 | 17,7% |
| Historia Vinos | 15 | 12,1% |
| Historia Vitivinicultura | 12 | 9,7% |
| Historia Viñedos | 10 | 8,1% |
| Comercio interior | 10 | 8,1% |
| Historia Empresas | 8 | 6,5% |
| Asociación Cooperación | 6 | 4,8% |
| Filoxera | 6 | 4,8% |
| Modernización Cultivos | 4 | 3,2% |
| Vino y Fiscalidad | 4 | 3,2% |
| Acción Pública | 3 | 2,4% |
| Consumo Vino | 3 | 2,4% |
| Colonias Vitivinícolas | 2 | 1,6% |
| Crisis Vinícola (s. XX) | 2 | 1,6% |
| Denominación Origen | 2 | 1,6% |
| Financiación | 2 | 1,6% |
| Otros | 13 | 10,5% |

Cuadro X. – Publicaciones por materias. Portugal

| | Número | Porcentaje |
|--------------------------|--------|------------|
| Historia vinos | 16 | 28,1% |
| Comercio Exterior | 14 | 24,6% |
| Historia Vitivinicultura | 9 | 15,8% |
| Compañías | 8 | 14,0% |
| Empresas | 3 | 5,3% |
| Cooperativas | 3 | 5,3% |

Cuadro XI. – Publicaciones por materias. Francia

| | Número | Porcentaje |
|----------------------|--------|------------|
| Historia vinos | 20 | 50% |
| Comercio Exterior | 6 | 15% |
| Historia viticultura | 10 | 25% |
| Comercio Interior | 2 | 5% |
| Instituciones | 1 | 3% |
| Filoxera | 1 | 3% |

Cuadro XII. – Publicaciones por materias. Italia

| | Número | Porcentaje |
|--------------------------|--------|------------|
| Historia vinos | 10 | 31,3% |
| Historia vitivinicultura | 8 | 25,0% |
| Industria vinos | 4 | 12,5% |
| Comercio exterior | 6 | 18,8% |
| Comercio interior | 1 | 3,1% |
| Empresas | 2 | 6,3% |
| Filoxera | 1 | 3,1% |

Publicaciones (Libros, capítulos de libros, artículos y actas de congresos)

Obras generales

- ACHA BARRAL, M^a R: "Rías Vaixas: Análisis de un vino en la historia", Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.
- ALLEN, J: *Port and the Empire: being a series of articles*. Reimpresión, 1929. London (England), 1998.
- ALMEIDA, J. N e MARTINS PEREIRA, G: *Porto Vintage*, Oporto (Portugal), IVP, 1999.
- ALMEIDA, V: *O Governo de Baco*. Oporto (Portugal), Afrontamento, 1998.
- ANDRES BARRIOS, F: "Las historias del vino de Rioja. Una aproximación crítica a la historia de los vinos riojanos", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- BAILLY, A. S: "Les temps des cépages. Du terroir au système –monde" *Annales de Géographie*, n° 614-615, julio-octubre, 2000.
- BARBADILLO, A: *Historia de las bodegas de Barbadillo*. Sanlúcar de Barrameda (Cádiz, España), Bodegas Barbadillo, 2001.
- BEESTON, J: *The wine regions in Australia (history)*. London (England), Allen&Unwin, 2000.



- BEESTON, J: *Concise history of Australian wine*. London (England), Allen&Unwin, 2001
- BELFRAGE, N: *Barolo to valpolicella: the wines of northern Italy*. London (England), Faber, 1999.
- BELLOWS, CH: *Old Port wine in New York; reimp*, 1901, London (England), Hanover, N. H, 1998.
- BERGET, A: *Les vins de France, reimp 1900*, Nimes (Francia), Lacour, 1999.
- BERTHAULT, F: *Aux origines du vignoble bordelais: il y a 2000 ans. Le vin a Bordeaux*. Burdeos (Francia), Feret, 2000.
- BLOM, PH. *The wines of Austria (history)*. London (England), Faber and Faber, 2000
- BOIDRON, B: *The little book of Bordeaux wines*. Paris (Francia), Flammarion, 2001.
- BOUVIER, M: *Les saveurs du vin antique: vins d'hier, vigneronns d'aujourd'hui*. París (Francia), 2001.
- BREADBURY, R: *The wines of Australia*. London (England), 2000.
- BUMONT, F: *Madiran et Saint-Mont: histoire et devenir des vignobles*. Biarritz (Francia), 1999.
- CAPDEVILLE, P: *Le vin de Cahors: des origines a nos jours*. Cahors (Francia), 1999.
- CHARTERS, S; LOCKSHIN, L y UNWIN, T: "Consumer responses to wine bottle backlabels", *Journal of Wine Research*, nº 10, 1999.
- CIUFFOLETTI, Z: *Il vino tra sacro e profano. Vite e vino nelle raccolte casanatensi*, Milano (Italia), Aistlosis, 1999.
- CIUFFOLETTI, Z: *Storia del vino in Toscana*. Firenze (Italia), Polistampa, 2000.
- COHELO DIAS, G. J. A: "O apreço do vinho e as confrarias báquicas: sua natureza e função associativa", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- COHELO DIAS, G.J.A: "Un senhor vinho para Vinho da Senhor. O fabrico e a comercialização dos Vinhos de Missa", *Douro. Estudos&Documentos*, nº 13, Oporto (Portugal), 2002.
- CORONA PAEZ, S (Comp): *Santa Maria de Parras (Coahuila, México). Vida social y costumbres. Vino e industria vitivinícola*. Coahuila (México), 1998.
- COLOMÉ FERRER, J (Edt): *Del aguardiente a la cava*. Villafranca del Penedés (España), 2002.
- COUSTEAUX, F: *Le vin de Gaillac: 2000 ans d'histoire*. Toulouse (France), 2001.
- DA PASSANO, M; MATTONE, A; MELE, F; SIMBULA, P. F (a cura di): *La vita i il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma (Italia), Carocci, 2000.
- DAVIS, J: *Sparkling harvest: the seasons of the wine (Napa Valley, history)*. London (England), 1998.
- DE FELICE, M. L e MATTONE, A: *Storia della vite e del vino in Sardegna*, Roma-Bari (Italia), 1999.
- DICKENSON, J: "Geographical perspectives on the landscapes of viticulture: framework and bibliography", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- DUGUID, P: "O Vintage antes do Vintages", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 8, Oporto (Portugal), 1999.
- EPPERLEIN, K: "La Historia de viticultura en la ciudad de Halle y sus alrededores-mil años de viticultura en la región de los rios Saale y Unstrut", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- FADDA, P: "L'industria del vino in Sardegna: tesoro scoperto troppo tardi", *Sardegna Economica*, 4, Italia, 1998.
- FAITH, N: *Burgundy and its wines*. London (England), Duncan, 2000.
- FAURIE DE VASSAL, Claude, *Welsh wine and winemakers (history)*. Cardiff (England), 2002.
- FEIJÓ, R: "Loa em louvores do vinho: un contributo para a geografia da produção do vinho em Portugal", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 6, Oporto (Portugal), 1998.
- FERNANDEZ DEL RIEGO, F: *O Ribeiro: el vino de la cultura, a cultura do viño*. Villagarcía de Arosa (España), 2001.

- FIELDEN, C: *The wines of Argentine, Chile and Latin America*. London (England), 2001.
- FRANKEL, R. "Historia del vino en Baja California", *Vinus*, nº 4, 2000.
- FUENTES ROYANO, M^a Teresa: *De la viña a la bodega: doce siglos de viñedo en Liébana*. Liébana, (España), 2002.
- GARIJO FALCO, Belen (Coord): *La trilogía mediterránea: cereal, olivera i parra (historia)*, Comunidad Autónoma de Baleares (España), 2001.
- GLATRE, E ; *Champagne wine (history)*. London (England), Abbeville, 2002.
- GIROIR, G: "Vin, mondialisation et civilisation in Chine", *Douro. Estudos&Documentos*, nº 13, Oporto (Portugal), 2002.
- GOMEZ DE ARAUJO, H. "Estratégias de sucessão do Vinho do Porto", *Douro. Estudos&Documentos*, nº 13, Oporto (Portugal), 2002.
- GOMEZ DIAZ, A : *La manzanilla. Historia y cultura*. Sanlúcar de Barrameda (Cádiz, España), Pequeñas Idias, 2002.
- GONÇALVES GUIMARÃES, J.A.: "A arte de articiar os vinhos", *Douro. Estudos&Documentos*, nº 14, Oporto (Portugal), 2002.
- GUICHARD, F: "A linguagem do rótulo: o vinho entre o dito o e o nao dito",
En Vieira, A: *Os vinhos licorosos e a Historia*, Funchal (Madeira, Portugal), 1998.
- GUICHARD, F: *Porto, una cidade con gosto*, Oporto (Portugal), ICEP, 1998.
- GUICHARD, F (Dir): *Articulation des territoires dans la Peninsule Iberique*, Burdeaux, PUB, 2001.
- GUICHARD, F: *Rótulos e Cortazes no Vinho do Porto*, Lisboa (Portugal), 2001.
- HADILLAY, J: *Classic wines of Australia*. London (England), 2002.
- HANDS, Ph: *Wines world: from the Cape of Good Hope*, Reimpresión, 1938-2002. South Africa, St. Albain, 2002.
- HINNEWINKEL, J. C: *Appellations et terroirs en Bordelais*, LGPA, Université Bordeaux3 (France), 1999.
- HINNEWINKEL- LE GARDS (Dir): *Les territoires de la vigne et du vin*. Burdeaux (France), Féret, 2002.
- HINNEWINKEL, J. C et ROUDIE, PH: "Les structures territoriales héritées en pays bordelais: premier bilan et perspectives, Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- HUETZ DE LEMPS, A: "El pasado prestigioso y el resurgir de los vinos del Duero", Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.
- HUETZ DE LEMPS, A: *Vinos y viñedos de Castilla y León*. Valladolid (España). Consejería de Agricultura y Ganadería, 2001 (trad. de Vignobles et vins du nord-ouest de L'Espagne. Burdeaux (France)
- HUETZ DE LEMPS: "La diversité des vins liquoreux". Vieira, A (Ed): *Os Vinhos Licorosos e a Historia*, Funchal (Portugal), 1998.
- HUTTON, I: *The Zinfandel trail (history)*. California (Estados Unidos), Esher, 1999.
- LENTINI, R: "La rivoluzione economica del Marsala", en VV.AA: *Marsala*, Marsala (Italia), Muret, 1998.
- LIGNON-DARMAILLAC, S. "De la géographie á l'histoire du vignoble jérézán"; Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- MAGALLANES, F; PANEQUE, G; MATO, M^a L: "Aproximación histórica a la zona vitícola con Denominación de Origen "Condado de Huelva", *Actas XXII Jornadas viticultura y enología Tierra de Barros*. Almendralejo (Badajoz, España), 2000.
- MALDONADO ROSSO, J (Edt): *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de la historia y civilización de la vid y el vino*. Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.



- MALDONADO ROSSO, J: "Los archivos del sherry y el vino de Oporto", *População e Sociedade*, nº 9, Oporto (Portugal), Centro de Estudos da População, Economía e Sociedade, 2002.
- MALDONADO ROSSO, J y RAMOS SANTANA (Edts): *Actas del II Simposio de la Asociación Internacional de la historia y civilización de la vid y el vino*. Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- MARTÍNEZ ARNAÍZ, Marta: "La importancia vitivinícola de Castilla y León: tradición y cambio desde la subsistencia a la calidad", *Douro.Estudos&Documentos*, nº 14, Oporto (Portugal), 2002.
- MARTINS PEREIRA, G: "Porto Vintage. Origen e evolução de un vinho de prestigio universal", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- MARTINS PEREIRA, G: "Por um Arquivo Histórico do Vinho do Porto", *População e Sociedade*, nº 9, Oporto (Portugal), Centro de Estudos da População, Economía e Sociedade, 2002.
- MATTONE, A: "Le vigne et le chiasure: la tradizione vitivinicola nella storia del ditrito della Sardegna (secc. XIII-XIX)", Da Passano; M Mattote, A; Mele, F e Simbula, P. F: *La vita i il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma (Italia), Carocci, 2000.
- MEDINA MORAL, M^a E: *Beber de tierra generosa*. México, Fundación de Investigaciones Sociales, 1998.
- MOYA CALLÍS, J y BAUSTISTA PARRA, J. "La vinya y el vi a la conca de la riera de Tinar (Calonge)", *Estudis del Baix Ampurdan*, nº 17, Barcelona (España), 1998.
- MULLER, CLAUDE: *Les vins d'Alsace. Histoire d'un vignoble*. Strasburgo (France), Coprur, 1999.
- NEGRIN DE LA PEÑA, J. A: "Visión histórica de la vitivinicultura en la Mancha Toledana", Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.
- OCETE, R; LOPEZ, M.A.; PEREZ, M.A: "Una perspectiva histórica sobre la sucesión de métodos para el control de la altíca Haltica Empelotaga Guer, una plaga secular del viñedo español" Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.
- OLIVER MORAGES, M: *Vitivinicultura balear: extremos de su historia*. Can Ribas (Mallorca), 2000.
- PEIXOTO, F: *Vinho do Porto. Un Vinho do Mundo*. Vila Nova de Gaiga (Portugal), Junta da Freguesia de Sta Marinha, 1999.
- PHILIPS, R: *A short history of wine*. New York, (Estados Unidos), Ph. Roderick, 2001
- PIQUERAS, J: "La vid y el vino en Valencia: una síntesis histórica", Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.
- PIQUERAS, J: *El legado de Baco: los vinos valencianos desde la Antigüedad hasta nuestros días*. Valencia (España), Gules, 2000.
- RAMOS SANTANA, A (Coor): *Comercio y navegación entre España y Suecia (s. X-XX)*. Cádiz (España), Universidad, 2000.
- REY, Catherine: *Vin de chateau Sociando-Mallet (Medoc-France, history)*. París (France), 1998.
- RIBEIRO DA SILVA, F e DE BARROS CARDOSO, A: "As potencialidades dos fundos do Arquivo Histórico Municipal de Porto para a Historia do vinho", *População e Sociedade*, nº 9, Oporto (Portugal), Centro de Estudos da População, Economía e Sociedade, 2002.
- RODRIGO ESTEVAN, M^a L y SABIO ALCUCEN, A: "Vinos y viñas de Cariñena en perspectiva histórica: desde la Edad media hasta la Guerra Civil", Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.
- ROUDIÉ, Ph: "Bordeaux: un modèle pour la viticulture mondiale" *Les Cahiers D'Otre-Mer*, nº 200, Bordeaux (France), 1998.

- ROUDIÉ, Ph: "Le Sub-Ouest atlantique européen ou les plus prestigieux vins vignobles du monde", *Campagne Françaises et Ibériques de l'Atlantique*, Bourdeaux (France), CERVIN, 1998.
- ROUDIÉ, Ph: "Les mysterès de sauternes ou regards croisés sur les vins liquoreux europeén, Vieira, A (Ed) *Os Vinhos Licorosos e a História*, Funchal (Portugal), 1998.
- ROUDIÉ, Ph et BRUN-PUIGINIER, Hélène: *Chateau Carbonnieux: sept siècles dans les Graves*, Bourdeaux (France), Stock, 1999.
- ROUDIÉ, Ph: "Vignobles et vins de France: élitisme et diversité", en *Vivre en France dans la diversité, Historiens et Géographes*, n° 370, 2000.
- ROUDIÉ, Ph: "Vous avez dit "chateau"?". Essai sur le succès sémantique d'un modele viticole venu du Bordelais", *Annales de Géographie*, n° 614-615, julio-octubre, 2000.
- ROUDIÉ, Ph: "Terroir et histoire ou les éléments du succès mondial d'un site, d'un produit, d'une société", en VV.AA: *Vignes, Vins, Vignerons de St Emilions et d'ailleurs*, Bourdeaux (France), Fd. Hist.S.O. MSHA, 2000.
- ROUDIÉ, Ph: "Un cas particulière d'articulation des villes jumelées- l'exemple de la Gironde", Ghichard, F (Edt): *Articulations des territoires dans la péninsule ibérique*, Bourdeaux (France), PUB, 2001.
- ROUDIÉ, Ph: "Bell Air ou Bellevue, Latour o Beauséjour?. Quels noms pour les chateaux du Bordelais et de Bergeracois?", en VV.AA (CERHIR): *Le vin a travers les ages*, Bourdeaux (France), Furet, 2001.
- ROUDIÉ, Ph: "Les vins de Bourdeaux, territoire e histoire", en Boidron, B (dir): *Bourdeaux et ses vins*, Bourdeaux (France), Flamariion-Féret, 2001.
- ROUDIÉ, Ph: "Quel(s) territoire(s) pour les crus "bourgeois" du Bordelais", en VV.AA: *Les territoires de la vigne et du vin*, Bourdeaux (France), Féret, 2002.
- SABIO ALCUTEN, A (Coord): *Vino de siglos en el Somontano de Barbastro: Una historia social y cultural: la vida de las viñas*. Zaragoza (España),..2000.
- SAILLA, G. F: *Alle radici della civiltà del vino in Sicilia*, Menfi (Italia), CantineSottesoli, 1999.
- SAULEDA PARÉS, J: *Historia del vino de Navarra*, Pamplona (España), Caja Rural, 2000.
- SELLA, V: *Vite di vino. Piccola storia familiare della Sella&Mosca*, Sassari (Italia), 1999.
- SILVA GONÇALVES, M. "Arquivos de família na Região Durense", *População e Sociedade*, n° 9, Oporto (Portugal), Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade, 2002.
- SLIMAN, F: "Histoire de la vigne et du vin au Maroc", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- SPAHNI, P: *The international wine trade*. Estados Unidos, Woodhead, 2000
- TEMBLAY, G: *Le vin. Un heritage bien français*. Quebec (Canadá), Société International des Emprises Ecomusees, 2000.
- TRUJILLO BOLIO, M: "Comercialización de los vinos españoles a través del Golfo de México", Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.
- UNWIN, P. T. H: *El vino y la viña: geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino* (trad de Wine and the vine). Barcelona (España), Tusquets, 2001.
- VIANA, J ; BAERA, P: "Lagares do Alto Douro. Sui Tipologias e Tecnologías", *Douro.Estudos&Documentos*, n° 13, Oporto (Portugal), 2002.
- VIEIRA, A: "A vinha e o vinho na história e historiografía das Ilhas", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- VIEIRA, A: "O vinho Madeira . Valorização e importancia económica y social atraves dos testemunhos da literatura e arte", *Douro.Estudos&Documentos*, n° 13, Oporto (Portugal), 2002.



- VIEIRA, A (Edt): *Os vinhos licorosos e a historia*. Funchal (Portugal), 1998.
- VV.AA: *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (Siglos XVI-XX)*. Ramos Santana, A y Maldonado Rosso, J (Edts), Cádiz (España), Universidad, 1998.
- VV.AA. *La Sicilia, Garibaldi i Mille di Marsala: fonti, memoria e mito*. Marsala (Italia), Comune, 1998.
- VV.AA: *Os vinhos licorosos e a historia*. Vieira, A (Edt), Funchal (Madeira, Portugal), 1998.
- VV.AA: *Alle radici della civiltà del vino in Sicilia*. Failla, O e Forni, G (Edts): Minfi (Italia), Cantina Settesole, 1999.
- VV.AA: *La vita e il vino. Storia e diritto (Secoli XI-XIX)*. Passano, M. da; Mattone, A; Mele, F; Simbula, P.F (a la cura di), Roma (Italia), Carocci, 2000.
- VV.AA: *Comercio y navegación entre España y Suecia (s.X-XX)*. Ramos Santana, A (Coord), Cádiz (España), Universidad, 2000.
- VV.AA: *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*. Carmona, J; Colomé, J; Pan-Mantojo, J; Simpson, J (Edts), Zaragoza (España), Prensas Universitarias, 2000.
- VV.AA: *Bordeaux et ses vins*. Boidron, P (Dir): Bordeaux (France), Flamarion-Féret, 2001..
- VV.AA: *Le vin a travers les ages, produit de qualité, agent économique*. CHRHIR, Burdeaux (France), Féret, 2001.
- VV.AA: *Les territoires de la vigne et du vin*. Hinnewinkel, J.C.; Le-Gards (Drs). Bordeaux (France), Féret, 2002.
- VV.AA. *Mazzara 800-900. Ragionamenti in torno all'indentità di una città*. Mazzota (Italia), Castelvetro, 2002.
- VV.AA: *Del aguardiente a la cava*. Colomé Ferrer, J (Edt). Villfranca del Penedés (España), 2002.

Publicaciones Edad Antigua

- ANLI, R y FIDAN, I: "L'histoire de la culture viti-vinicola en Anatolie". Maldonado, J (Edt), *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, T. I*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- AVENTIN, M y SALRACH, J. M: "La explotación de la viña y el mercado de la tierra vitícola en la Cataluña medieval", Da Passano; M Mattote, A; Mele, F e Simbula, P. F: *La vita i il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma (Italia), Carocci, 2000.
- BARETTA, G: "Manipulações na produção e venda do vinho na época romana", *Douro.Estudos&Documentos*, nº 13, Oporto (Portugal), 2002.
- BASSO, E: "I Genovesi e il commercio del vino nel tardo Medioevo", Da Passano; M Mattote, A; Mele, F e Simbula, P. F: *La vita i il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma (Italia), Carocci, 2000.
- BILLIARD, R: *La vigne dans l'Antiquité*. Marsella (France), 1998.
- BORREGO PLÁ, M: *El jerez, hacedor de cultura. I. Génesis de una expansión desde los orígenes hasta 1492*. Jerez de la Frontera (Cádiz, España), Consejo Regulador, 1998.
- CREVER, E. *The visibility of imported wine and its associated accoutrements in later Iron Age of Britain*. Oxford (England), 2001.
- FORMI, G: "La tecnologia e l'economia vitivinicola della Magna Grecia e della Sicilia Antica". Failla, O y Forni, G (Edts): *Alle radici della civiltà del vino in Sicilia*, Menfi (Italia) Cantina Settesole, 1999.
- FORNI, G: "Il dump heap model, la rivoluzioni dell'arato. E l'origine dellas viticoltura". Maldonado, J (Edt): *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, T. I*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- FRANKEL, R. *Wine and oil production in antiquity in Israel and other mediterranean countries*. Sheffield (England), 2002.

- FRANKEL, R: *Wine and production in antiquity in Israel and others Mediterranean countries*. Shelfield, (England), 1999.
- GALATAY, M: *Nector's wine cups: investigating ceramic manufacture and exchange in the late Bronze Age "Mycenean" state*. Oxford (England), 1999.
- LAMBROPAULOU, V: "Wine and vineyards in the kingdom of Pylas and the palace of Nestor", *Douro. Estudos&Documentos*, nº 14, Oporto (Portugal), 2002.
- OLIVA, H. R: "Producción y comercialización del vino en la Tierra de Campos a fines del medioevo: transcendencia económica y significados sociales, *Actas XXIII Jornadas viticultura y enología Tierra de Barros*. Almendralejo (Badajoz, España), 2001.
- SIMBULA, P. E: "Produzioni, consumo e commercio del vino in Sardegna nel basso Medioevo", Da Passano; M Mattote, A; Mele, F e Simbula, P. F: *La vita i il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma (Italia), Carocci, 2000.
- SIMÓES RODRIGUEZ, N: "O vinho e a economia agrícola romana (séculos III a. C -I d. C)", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 6, Oporto (Portugal), 1998.
- TCHRENIA, A y BRUN, J. P: *Le vin romain antique*, Grenoble (France), 1999.
- ZAMORA, J. A: *La vid y el vino en Ugarit*, Madrid, CSIC, 2000.

Publicaciones Edad Media

- ANDRES BARRIO, F: "El vino en la Alimentación de los Riojanos durante la Edad media", Perez Rodriguez, L; Gómez Benitez, J; Palacios Macias, V (Eds): *El vino en la alimentación y en la salud*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- ARCHETTI, G: "*Tempus Vindemie*". *Per la Storia delle vigne e del vino nell'Europe medievale*. Brescia (Italia), 1998.
- CORTONESI, A; LANCONILLI, Angela: "Vine e vinificazione nell'Italia tardomedievale. Con alcune asseverazioni sul *Naturali vinorum historia* di Andrea Bacci", *Douro.Estudos&Documentos*, nº 14, Oporto (Portgal), 2002.
- DUARTE, L. M: "O relego do vinho nos forais manuelinos". Maldonado, J (Edt), *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, T. I*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- DUARTE, L. M: "O Vinho de Portugal no final da Idade Média. Produção, Comercialização e Consumo", en *Os Vinhos Licorosos e a História*, Funchal (Portugal), 1998.
- GARCIA MANSO, E: "La vid y el vino medieval en la vertiente norte de la cuenca del Duero", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 12, Oporto (Portugal), 2001
- LAVAUD-RENAUDIE, Sandrine: "Un nouveau regard sur le vignoble de Bordeaux au Moyen Age", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, II Vol*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- LAVAUD-RENAUDIE, Sandrine: "Les lieux du vin a Bordeaux á la fin du Moyen Age", *Douro. Estudos&Documentos*, nº 12, Oporto (Portugal), 2001.
- MARIO VIANA: *Os vinhedos Medievais de Santarem*, Cascais (Portugal), Património Histórico, 1998.
- MARTÍN, J.L: *Vino y cultura en la Edad Media*. Zamora (España), UNED, 2002.
- MIRANDA GARCIA, F: "El espacio del viñedo en la periferia de las ciudades navarras (1259-1350)", *La España Medieval*, 21, 1998.
- MORAIS BARROS, A. J: "Barcos e vinhos. Notas sobre o comercio marítimo de vinhos na Idade Média e inicio da Época Moderna". Maldonado, J (Edt), *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, T. I*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.



- OTTO WEBER, A: "The organization of wine-production and wine-transport in the middle ages. The example of bavarian monasteries and their vineyards in Bavaria, Austria and south Tyrol and general colisions on comparative wine-history". Maldonado, J (Edt), *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, T. I*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- SALRACH, J. M: "La viticultura de la Catalunya Nova després de la Conques El vino en la alimentacita: societat i mercat en el segle XII", *Acta Histórica y Arqueológica Mediavelia*, 22/2, 1999-2001.
- SANCHEZ MARTINEZ, M: "Sobre la viña y el vino en las ordinacions municipales de la Cataluña medieva", en *La vita y el vino. Storia e diritto (sécoli XI-XIII)*, Roma (Italia), 2000.
- SANCHEZ MARTINEZ, M: "Vino y fiscalidad en la Edad Media: el caso de los municipios catalanes". Maldonado, J (Edt), *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, T. I*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- SOLDEVILLA, X: "La vitivinicultura y el comercio del vino en la Cataluña del siglo XIV (El caso de la comarca de Torroella de Montgrí, 1290-1340)", Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.
- SOLER, A: *La vinya del rei: commemoració de l'estableciminent de la pobla de Montaverner per Jaume I l'any 1271*. Montaverner (España), Ayuntamiento, 1999.

Publicaciones Edad Moderna

- BAÑEZ RODRIGUEZ, S: "La consolidación del vino de Rioja en el siglo XVII", *Revista de Historia Agraria*, nº 26, España, 2002.
- BARROS, B: *Doña Guiomar de Sa Vilhena. Uma Mulher do Século XVIII*, Funchal (Portugal), Centro de estudos de História do Atlántico-Secretaria Regional do Turismo e Cultura, 2001.
- BIAGIOLI, G: "Produzione e commercio del vino in Italia: problemi storici e storiografici tra fine Settecento e metà Ottocento", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, II Vol*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- BRENNAN, T: *Burgundy to Champagne: the wine trade in early modern France*. London (England), J. Hopkins University Press, 1998.
- BROWN, K: "El desarrollo de la viticultura colonial en el sur del Perú: los vinos y aguardientes de Arequipa". Maldonado, J (Edt), *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, T. I*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- COLOMÉ, J (Ed): *Els móns d'Isidro Mata del Racó. Notes d'un propietari pagés al Penedés de la fi de l'Antic Règim*, San Sadurn de Noya (España), Ayuntamiento, 1998.
- CORIA LOPEZ, L. A: "Los albores de la vitivinicultura argentina (1600-1700) y organización de un mercado", *Actas XXII Jornadas viticultura y enología Tierra de Barros*. Almendralejo (Badajoz, España), 2000.
- CORONA PAEZ, S. A: *Una disputa vitivinícola en Parras, 1679*. Saltillo (Méjico), Ayuntamiento, 2000.
- CULLEN, L. M: *The brandy trade under the Ancient Regimen: regional specialisation in the Charente*, Paris (France), CPU, 1998.
- DUBOIS, J-M: "L'introduction de la vigne cultivée au Quebec: approche à la période de la Nouvelle France (1608-1760)", *Douro, Estudos&Documentos*, , nº 12, Oporto (Portugal), 2001
- DUGUID, P: "Tudo em detalhes: instantâneos sobre o comércio de vinho do Porto entre 1777-1786", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 10, Oporto (Portugal), 2000.
- EGOUMENIDOU, E: "Vines and wines in the traditional culture of Cyprus (18th-20th century)", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, II Vol*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.

- ESTELLA ALVAREZ, M^a C: "Algunos aspectos sobre la problemática del comercio del vino en Cataluña en el siglo XVIII", *Studia Carande*, Madrid, T. 6, 2001.
- FERRANTE, C: "La viticoltura y la vinificazione nella Sardegna spagnola (secc. XVI-XVII)", Da Passano; M Mattote, A; Mele, F e Simbula, P. F: *La vita i il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma (Italia), Carocci, 2000.
- GÁLVEZ, M^a C: "Rentas y explotación vitivinícola en los territorios de la Orden de Santiago en el Reino de León (s. XV-XVI)". Maldonado, J (Edt), *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, T. I*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- GÁMEZ AMIÁN, A: " Salidas de vinos y aguardientes desde Andalucía oriental a las colonias americanas". Ramos, A y Maldonado, J (Edts): *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*, Cádiz (España), 1998.
- GÁMEZ AMIÁN, A: "Créditos institucionales a la vitivinicultura andaluza (1776-1936)", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, II Vol*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- GARCIA-BAQUERO, A: "Los productos vinícolas andaluces en la carrera de Indias". Ramos, A y Maldonado, J (Edts): *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*, Cádiz (España), 1998.
- GUERRERO, M: "Cádiz y la exportación de vinos a América en la época colonial". Ramos, A y Maldonado, J (Edts): *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*, Cádiz (España), 1998.
- GUIMERA RAVINA, A: "Los puertos del vino en las Islas del Atlántico Ibérico (siglos XVIII-XIX)", *Actas do Congreso Internacional Comemorativo do regreso de Vasco de Gama a Portugal*, Azores (Portugal), Universidad, 2001.
- GUIMERA RAVINA, A: "El vino y los puertos de la Europa Atlántica: Burdeos y Oporto (siglos XVIII a XIX)", *Douro. Estudos&Documentos*, nº 13, Oporto (Portugal), 2002.
- IBAÑEZ RODRIGUEZ, S: "La consolidación del vino de Rioja en el siglo XVII", *Historia agraria. Revista de Aricultura e Historia rural*. nº 26. Murcia (España), Universidad, 2000.
- HUETZ DE LEMPS, A: "Essort et déclin du vignoble d'Álgerie", *Actes de L'Academie Nationale des Sciences, Belles-Letres et Arts de Bourdeaux*, 5^a série, tome XXIV, Bourdeaux (France), 2000.
- LANDSTEINER, E: "Wine growing and alcohol production. Long-term perspectives on East-Central Europe, 16th-19th centuries". Maldonado, J (Edt), *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, T. I*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- LOPEZ-PARDO CIENFUEGOS, R: "La agricultura vitícola en una comarca del interior gallego a mediados del XVIII: el ribeiro de Avia", *Cuadernos Feijonianos de Historia Moderna*, nº 1, Oviedo (España), 1999.
- MACIAS HERNANDEZ, A.M: "Colonización y viticultura. El caso de Canarias, 1350-1550", *Douro. Estudos&Domentos*, nº 14, Oporto (Portugal), 2002.
- MACIAS HERNANDEZ, A. M: "La viticultura canaria. Orto y Ocaso, C. 1500-1850", Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.
- MACIAS, A. M: "La viticultura canaria a fines del Antiguo Régimen", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, II Vol*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- MARQUES, J: "Património da Mitra bracarense e cultura do vinho, na antiga "terra" de Panóias (século XV)", *População e Sociedade*, nº 9, Oporto (Portugal), Centro de Estudos da População, Economía e Sociedade, 2002.
- MARTINEZ GALINDO, P: *El Vino de Tenerife en la primera mitad del siglo XVI*. La Laguna (España), 1998.



- MARTINS PEREIRA, G: "A Companhia da Agricultura das Vinhas do Alto Douro em 1784 segundo um relatório de Luis Pinto de Sousa Couthino. I", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 8, Oporto (Portugal), 1999.
- MARTINS PEREIRA, G: "A Companhia da Agricultura das Vinhas do Alto Douro em 1784 segundo um relatório de Luis Pinto de Sousa Couthino. II", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 9, Oporto (Portugal), 2000.
- MARTINS PEREIRA, G: "A Companhia da Agricultura das vinhas do Alto Douro em 1784. segundo um relatório de Luis Pinto de Sousa Couthino. III", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 9, Oporto (Portugal), 2000.
- MARTINS PEREIRA, G; FAUVRELLE, N: "A Companhia contra os Lavradores do Douro. I: A denúncia de Antonio de Mesquita e Moura, juiz da Devassea de 1771-1775", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 7, Oporto (Portugal), 1999.
- MARTINS PEREIRA, G; FAUVRELLE, N: "A Companhia contra os Lavradores do Douro: II. O arranque das vinhas de Jugeiros, segundo uma Memória de José Jacinto de Souza de 1783", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 7, Oporto (Portugal), 1999.
- MASSA, P: "Approvigionamento e distribuzione controllata del vino: alcuni esempi nella Liguria moderna", Da Passano; M Mattote, A; Mele, F e Simbula, P. F: *La vita i il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma (Italia), Carocci, 2000.
- MORA ALONSO, M: "Abastos y consumo de vino en la ciudad de Toledo durante el siglo XVIII". Maldonado, J (Edt), *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, T. I*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- MORAIS BARROS, A. J: "Vinho maduro, doce e sem saybros". Algunas notas a propósito de un contrato de compra e venda de vinhos de finais do século XVI", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 7, Oporto (Portugal), 1999.
- MORELLO BAGES, J: *Fiscalitat i finances de dues villes del Camp de Tarragona: Reus i Valls durant els segles XIV I XV*. Madrid (España), CSIC, 1999.
- NEGRIN DE LA PEÑA, J. A: "Cifras y letras de vino castellano-manchego en el siglo XVIII". Maldonado, J (Edt), *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, T. I*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- NEGRIN DE LA PEÑA, J.A.: "La vid y el vino en la literatura económica del siglo XVIII", *Douro. Estudos&Documentos*, nº 14, Oporto (Portugal), 2002.
- NUNES DE OLIVEIRA, J: "Algumas notas sobre a cultura da vinha e sobre o vinho na "Região do Dão", entre 1600 e 1832", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 10, Oporto (Portugal), 2000.
- OLIVEIRA, A: "Discurso sobre o paiz do Duoro, de José Jacinto de Souza", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 6, Oporto (Portugal), 1998.
- PELEGRI, L. V. "Las inversiones de los indios cacereños en el terrazgo y en el viñedo en el siglo XVI", *Actas XX Jornadas viticultura y enología Tierra de Barros*. Almendralejo (Badajoz, España), 1998.
- PELEGRI, L. V: "Producción y precios del viñedo en el Catastro del marqués de la Ensenada y los informes de la Audiencia", *Actas XXI Jornadas viticultura y enología Tierra de Barros*. Almendralejo (Badajoz, España), 1998.
- PEREIRO DE ARAUJO, J.F: "Descarregamentos ilegais de vinho no Rio Douro nos primórdios do século XVI", *Douro. Estudos&Documentos*, nº 13, Oporto (Portugal), 2002.
- PULTZ, A. M: "La viticultura e il vino nella Toscana Moderna". Maldonado, J (Edt), *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, T. I*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- RIBEIRO DA SILVA, F y BARROS CARDOSO, A de: "O comercio de vinhos do Douro e o mercado brasileiro ao longo do século XVIII". Ramos, A y Maldonado, J (Edts): *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*, Cádiz (España), 1998.

- RIBEIRO DA SILVA, F: "Os mercadores ingleses e a Companhia General da Agricultura no Alto Douro (1765-1800)", en *Os Vinhos Licorosos e a Historia*, Funchal (Portugal), 1998
- RIBEIRO DA SILVA, F: "Vinhos do Douro. Loteamentos clandestinos que desafiaram o Marqués (1771-1775)". *Douro. Estudos&Documentos*, nº 11, Oporto (Portugal), 2001.
- RIBEIRO DA SILVA, F: *O Porto das Luzes ao Liberalismo*. Lisboa (Portugal), Inapa, 2001.
- ROUDIÉ, Ph: "L'achat des vins d'Entre-des-mers et de la vallée de la Garonne par les negocians de Bourdeaux", *Actes VIIIème colloque "l'Entre deus-mers et son identité*, La Réole-Bazas (France), 2002.
- RUIZ VILLEGAS, I: "Los montañeses y la Gremial Hermandad y Cofradía de Nta Sra. Del Rosario de los Montañeses de Jerez (1760-1819)", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- SABIO ALCUTÉN, A: *Los vinos de Cariñena, la Casa de Aranda y la Ilustración Económica Aragonesa*, Zaragoza (España), La Val d'Onsera, 1998.
- SANCHEZ GONZALEZ, R: "El tercio de frutos gaditano como antecedente del Marco de Jerez". Ramos, A y Maldonado, J (Edts): *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*, Cádiz (España), 1998.
- SANCHEZ GONZALEZ, R: "La aportación de Chiclana al tercio de frutos en el siglo XVIII", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- SANNA, P: "La vite e il vino nella cultura agronomica del Setecento", Da Passano; M Mattote, A; Mele, F e Simbula, P. F: *La vita i il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma (Italia), Carocci, 2000.
- SOUSA, F; DIAS, J e VEIRA, F: "Uma devassa terrível ao Alto Douro (1771-1775)" *População e Sociedade*, nº 9, Oporto (Portugal), Centro de Estudos da População, Economía e Sociedade, 2002.
- SORIA, V: "Estudios sobre viñedos en Extremadura en el siglo XVIII", *Actas XXIII Jornadas viticultura y enología Tierra de Barros*. Almendralejo (Badajoz, España), 1999.
- SORIA, V: "Precios del vino y aceite en Extremadura en el siglo XV", *Actas XX Jornadas viticultura y enología Tierra de Barros*. Almendralejo (Badajoz, España), 1998.
- TORREJON, J y CANO, G: "Vinos y fiscalidad en Cádiz en el siglo XVIII". Maldonado, J (Edt), *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, T. I*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- TRUJILLO BOLIO, M: "Demanda y competencia de los vinos europeos en el espacio mercantil de los puertos mexicanos en la segunda mitad del XIX", *Douro, Estudos&Documentos*, , nº 12, Oporto (Portugal), 2001
- VIEIRA, A: "A cultura da vinha na Madeira séculos XVII-XVIII", en *Os Vinhos Licorosos e a Historia*, Funchal (Portugal), 1998.

Publicaciones Edad Contemporanea

- ANDRES BARROS, F: "La lucha tenaz contra el mildiu del riojano don Trinidad Manso de Zúñiga", *Actas XXIII Jornadas de Viticultura y Enología Tierra de Barros*. Almendralejo (Badajoz, España), 2002.
- APARICIO, G; AYUDA, M^aI; PINILLA, V: "World consumption of wine, 1850-1938": an obstacle to growth of production and trade?", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- AYUDA, M-I; APARICIO, G; PINILLA, V: "France and the International Wine Trade, 1850-1938", *Cahiers Scientifiques de l'Institut Europeen de Conjuncture Viti-Vinicole*, nº 2, 2002.



- BARQUÍN GIL, R: "Precios del vino en el Norte de España (1815-1860)"; Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- BARROS CARDOSO, A: "Vinhos do Porto e vinhos portugueses fabricados no Rio de Janeiro (1885)", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- BARROS CARDOSO, A de: "Os ingleses e o vinho do Porto (1745-1756)", en *Os Vinhos Licorosos e a Historia*, Funchal (Portugal), 1998.
- BELCHIOR, J. A; PULIDO, F: "La expansión de los vinos del Alentejo (Portugal) y sus circuitos de comercialización", *Actas XXI Jornadas viticultura y enología Tierra de Barros*. Almendralejo (Badajoz, España), 1999.
- BENNET, N. R: "The indispensable articles: Brandy and Port Wine, c. 1750-1908"; *Douro. Estudos&Documentos*, nº 11, Oporto (Portugal), 2001.
- BERASAIN, J. M: "La aventura exterior de la agricultura navarra (1850-1900). Repercusiones en el sector de la euforia exportadora de vino común", *Estudios Agrosociales y Pesqueros*, nº 191, Madrid (España), 2001.
- BIAGIOLI, G: *El modello del proprietario imprenditore nella Toscana dell'Ottocento: Benito Ricasoli. Il patrimonio, le fattoria*, Firenze (Italia), Olschki, 2000.
- BODEGAS LOPEZ. *The López Style: Our Firts Hundred Years. 1898-1998*. Buenos Aires, Bodegas López, 1998.
- BODEGAS NARANJO. *Centenario*. Carrión de Calatrava (España), 1998.
- BOHÓRQUEZ, D: "El viñedo en la Bahía de Cádiz durante la Restauración: Chiclana de la Frontera", Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.
- BROOK, S. (Ed): *A century of wine: the story of a wine evolution*. London (England), Beazley, 2000
- BORRUEL, A: "Un dictamen de la Real Academia de Medicina de Barcelona a principios del siglo XX referente al consumo del vino", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- BROADBENT, J. M: *Michel Broadbent's wine vintages: fifty years tasting over three centuries of wines*. London (England), 2002.
- CAMARA, B: "A cultura da vinha na Madeira entre 1852-1914", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- CAMARA, B: "O Vinho Marsale e o Vinho da madeira (1870-1914)", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 10, Oporto (Portugal), 2000.
- CARDOSO, M^a B: "O vinho da Madeira, 1850-1914", *Os Vinhos Licorosos e a Historia*, Funchal (Portugal), 1998.
- CARMONA, J, SIMPSON, J: "The Rabassa Morta in Catalan Viticulture. Rise and Declive on a long term Sharecropping Contract, 1679s-1920s", *Journal of Economics History*, 59, 2, 1999.
- CARMONA, J; COLOME, J; PAN-MANTOJO, J; SIMPSON, J (Edts): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*. Zaragoza, Prensa Universitaria, 2001.
- CARRIÓN Y CARRIÓN, P: "La crisis vitícola de los primeros años veinte y sus soluciones", *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, Madrid, 1999.
- CASAÑO SALIDO, C: *Bodegas Campos en la historia de Córdoba*. Córdoba (España). Bodegas Campos, 2001.
- CAU, P: "Alle origini della viticoltura contemporanea in Sardegna: la fillossera da accidente fatale ad acceleratore del cambiamento", Da Passano; M Mattote, A; Mele, F e Simbula, P. F: *La vita i il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma (Italia), Carocci, 2000.

- CERNILLI, Daniele. *A century of wine: the story of wine revolution*. London (England), 2000.
- CODA, L: "L'industria dei distillati in Sardegna tra Otto e Novecento", Da Passano; M Mattote, A; Mele, F e Simbula, P. F: *La vita i il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma (Italia), Carocci, 2000.
- COLOMÉ FERRER, J: "Mercado de trabajo y pluriactividad en la Cataluña vitícola del ochocientos", Carreras, A; Pascual, P; Reher, D y Sudriá, C: *La industrialización y el desarrollo económico en España*, Barcelona, Universidad, 1999.
- COLOMÉ FERRER, J: "El sector vitícola español durante la segunda mitad del siglo XIX y el primer tercio del XX: el impacto de la demanda francesa, la crisis ecológica y el cambio técnico". Carmona, J; Colomé, J; Pan-Mantojo, J y Simpsons, J (Edts): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la viticultura española, 1850-1936*, Zaragoza (España) Prensas Universitarias, 2001.
- CONTI, V: "Circulación de vinos y aguardientes en la zona surandina (siglo XIX)". Ramos, A y Maldonado, J (Edts): *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*, Cádiz (España), 1998.
- CORREIRA, Ana: "A participação de uma casa exportadora de vinhos do Porto nas grandes exposições dos finais do século XIX e princípios do século XX", *Douro. Estudos&Documentos*, nº 14, 2002.
- DE FRUTOS-ALCIDES BERETTA, E: *Un siglo de tradición. Primera historia de uvas y vinos del Uruguay*. Montevideo, Aguilar/Fundación Bank Boston, 1999.
- DI FELICE, Mª L: " L'industria vitivinicola sarda dalla "fusione perfecta" al fascismo", Da Passano; M Mattote, A; Mele, F e Simbula, P. F: *La vita i il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma (Italia), Carocci, 2000.
- DUGUID, P/SILVA LOPES, T: "Institutions&organizations: Strategy Perfomance of exports firms under the portuguese Port wine monopoly (1808-1834)", en *Os Vinhos Licorosos e a Historia*, Funchal (Portugal), 1998.
- DUGUID, P; LOPES, T. Mª: "Ambiguous Company: Institutions and Organitations in the Port Wine Trade, 1814-1834", *Scandinavian Economic History Review*, vol 47, 1999.
- ESTELLA ALVAREZ, Mª C: "Evolución del comercio exterior del vino del campo de Cariñena", *Espacio, Tiempo y Forma*, Madrid, UNED, 1999.
- ESTELLA ALVAREZ, Mª C: "Situación del viñedo en el "Campo de Borja" desde el siglo XIX hasta la primera guerra mundial", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- ESTELLA ALVAREZ, Mª. C: "Algunos aspectos sobre la situación de la vid y el vino en la comarca del Garraf durante el siglo XIX", *Studia Carande*, Madrid (España), T. 5, 2000.
- ESTELLA, MªC; MARTINEZ VARA, T: "Algunas consideraciones sobre los inicios de cooperación vinícola en Aragón. El campo de Cariñena", *Actas XX Jornadas viticultura y enología Tierra de Barros*. Almendralejo (Badajoz, España), 1999.
- FERNANDEZ DE LA PRADILLA, Mª C: "El viñedo en la Rioja durante el siglo XIX": Maldonado, J (Edt), *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, T. I, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- FERNANDEZ PEREZ, P: "Challenging the lost of an Empire: Gonzalez & Byas, de Jerez", *Bussines History*, nº 4, 1999.
- FERRAI, M: "Una nuova via per il commercio del vini: La esposizioni internazionali e nazionali del seculo XIX", Da Passano; M Mattote, A; Mele, F e Simbula, P. F: *La vita i il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma (Italia), Carocci, 2000.
- FERRER I ALÓS, Ll: "Viticultores, no comerciantes. Notas sobre la evolución de la viticultura en la Cataluña central". Carmona, J; Colomé, J; Pan-Mantojo, J y Simpsons, J (Edts): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la viticultura española, 1850-1936*, Zaragoza (España) Prensas Universitarias, 2001.



- FERRER i ALÓS.: L: *La vinya al Bages. Mil anys d'elaboració de vi*. Manresa (España), 1998.
- FLETCHER, W: *Reminiscences of a Port shipper, 1930-1975*. London (England), 1998.
- FOTÍN, L: "La crisis de 1929. La acción del Estado sobre la vitivinicultura. El caso Mendoza", *Actas XX Jornadas viticultura y enología Tierra de Barros*. Almendralejo (Badajoz, España), 1998.
- FRADET, Dominique: *Un siècle de vendages en Champagne: de 1900 a nos jours*. Reims (France), 1998.
- FREIRE, D: "Os vinhos do Douro e os outros. Primeiros anos da organização corporativa", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 6, Oporto (Portugal), 1998.
- FREIRE, D: "A oeste era o vinho. A região na crise dos anos 30", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- GÁMEZ AMIÁN, A: "El crédito privado y la expansión del viñedo en Málaga. Siglos XVIII-XIX", en *Os Vinhos Licorosos e a História*, Funchal (Portugal), 1998.
- GARS, C y HINNEWINKEL, C: "Le commerce mondial des vins á la fin de XX siècle", *Annales de Géographie*, nº 614-615, julio-octubre, 2000.
- GERMAN ZUBERO, L: "Red ferroviaria y evolución del comercio interregional en Aragón, 1875-1930". VV. AA, *150 años de historia ferroviaria en España*, Alicante (España), Universidad, 2000.
- GOMEZ URDAÑEZ, J. L (Coord.): *El Rioja Histórico. La Denominación de Origen y su Consejo Regulador*. Logroño (España) CROR, 2000.
- GOMEZ DIAZ, Ana: "La publicidad del vino de Jerez: el retrato de una época (1875-1935)", Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.
- GROESSL, K: "Tipos de sherry en la época victoriana", Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.
- HALLEY, N: *Sandeman- Two hundred Years of Port and Sherry*. London (England), The House of Sandeman, 1999.
- HERNANDEZ MARCOS, J. L: "Estrategias empresariales y vinos de calidad en la Rioja: La Compañía Vinícola del Norte de España (C. V. N. E.), 1882-1923", Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.
- HERNANDEZ MARCOS, J. L: "La búsqueda de vinos tipificados por las bodegas industriales: finanzas, organización y tecnología en las elaboraciones de la compañía Vinícola del Norte de España, S. A. (1882-1936)". Carmona, J; Colomé, J; Pan-Mantojo, J y Simpsom, J (Edts): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la viticultura española, 1850-1936*, Zaragoza (España) Prensas Universitarias, 2001.
- HINNEWINKEL, J.C.: "Entre tradition e innovation, entre spéculation et plaisir, quel(s) bordeaux au 3me siècle?", *Douro. Estudos&Documentos*, nº 14, Oporto (Portugal), 2002.
- HINNEWINKEL, J et ROUDIÉ, Ph: *Une empreinte dans le vignoble XX siècle naissance des Vins d'Aquitaine d'Origine Cooperative*, Bourdeaux (France), L.P.D.A, 2001.
- HUETZ DE LEMPS, A: "La résurrection des vignobles du Duero en Espagne", *Annales de Géographie*, nº 614-615, julio-octubre, 2000.
- LANA, J. M: "Progresos y regresos de la vitivinicultura navarra: la acción pública y sus contextos sociales (1850-1936)". Carmona, J; Colomé, J; Pan-Mantojo, J y Simpsom, J (Edts): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la viticultura española, 1850-1936*, Zaragoza (España) Prensas Universitarias, 2001.
- LAURA, L. P: *Bolsheviks and the Botle Drink and Worker Culture in Saint Petersburg, 1900-1929*. Illinois (Estados Unidos). University Press, 2000.

- LEGOUY, F: "La renaissance du vignoble des Hautes-Côtes de Beaune et des Hautes-Côtes de Nuits", *Annales de Géographie*, nº 614-615, julio-octubre, 2000.
- LEIRO, B: *A festa do albariño. 50 anos na historia de Cambados: 1953-2002*. Cambados (Coruña, España), 2002.
- LENTINI, R: "La Sicilia nel 1860. Economía e societa", en VV.AA: *La Sicilia, Garibaldi, i Mille di Marsala: fonti, memoria y mito*, Marsala (Italia), Comune, 1998.
- LENTINI, R: "Per fiume e per mare. Il vino de Mazara de Joseph Payne a Luigi Vaccara", en *Mazara 800-900. Ragionamenti intorno all'identita di una citta*. Mazzota (Italia), Castelvetrano, 2002
- LENTINI, R: "La marineria e le attivita productive. Note sulla storia dell'a economia mazarese", en *Mazara 800-900. Ragionamenti intorno all'identita di una citta*. Mazzota (Italia), Castelvetrano, 2002.
- LENTINI, R: "I viaggiatori strainieri (con G.Russo)", en *Mazara 800-900. Ragionamenti intorno all'identita di una citta*. Mazzota (Italia), Castelvetrano, 2002.
- LIGNON-DERMAILLAC, S: "Le marché du Xères en France", *Annales de Géographie*, nº 614-615, julio-octubre, 2000.
- LOPEZ ALEJANDRE, M: " Los vinos de Montilla-Moriles y los mercados exteriores". Ramos, A y Maldonado, J (Edts): *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*, Cádiz (España), 1998.
- MALDONADO ROSSO, J: "El Madeira de Jerez (siglos XIX y XX), en *Os Vinhos Licorosos e a Historia*, Funchal (Portugal), 1998.
- MALDONADO ROSSO, J: "La importancia relativa de los mercados americanos en las exportaciones de vinos del Marco de jerez a mediados del siglo XIX". Ramos, A y Maldonado, J (Edts): *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*, Cádiz (España), 1998.
- MALDONADO ROSSO, J: *La formación de capitalismo en el marco del Jerez. De la viticultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII-XX)*. Madrid (España), Huerca y Fierro, 1999.
- MALDONADO ROSSO, J: "La trasformazione dell'industria vinicola nella provincia di Cadice alla fine del XIX secolo", Da Passano; M Mattote, A; Mele, F e Simbula, P. F: *La vita i il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma (Italia), Carocci, 2000.
- MAYANS, J y MUNDET, G: "El laboratorio del empresario: la colonia vitivinícola de Raïmat", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- MARTI HENNEBERG, J y NADAL PIQUE, F: "El proyecto colonizador de Raimat: la formación de un viñedo 1914-1948", *Revista de Historia Agraria*, nº 22, Zaragoza (España), 2000.
- MARTINS PEREIRA, G: "A Evoluçao das Técnicas Vitivinícolas no Alto Douro (finals do sec. XVIII Inicios do século XX", en *Os Vinhos Licorosos e a Historia*, Funchal (Portugal), 1998.
- MONTAÑES, E: "Los exportadores del jerez, 1835-1886". Carmona, J; Colomé, J; Pan-Mantojo, J y Simpson; J (Edts): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la viticultura española, 1850-1936*, Zaragoza (España) Prensas Universitarias, 2001.
- MONTAÑES, E: "Un modelo de crecimiento empresarial, la sociedad Gonzalez&Dubocs y la exportación del jerez, 1838-1845". *Homenaje a Antonio Cabral Chamorro, historiador*. Trebujena (Cádiz, España), 1998.
- MONTAÑES, E: *La empresa exportadora del Jerez. Historia económica de Gonzalez Byass, 1835-1885*. Jerez de la Frontera (Cádiz, España). Universidad de Cádiz, España, 2000.
- MORILLA, J: " Cambio en las preferencias de los consumidores de vino y respuestas de los productores en los dos últimos siglos". Carmona, J; Colomé, J; Pan-Mantojo, J y Simpson; J (Edts): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la viticultura española, 1850-1936*, Zaragoza (España) Prensas Universitarias, 2001.



- MORILLA, J: "Los vinos andaluces y la viticultura californiana entre los siglos XIX y XX". Ramos, A y Maldonado, J (Edts): *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*, Cádiz (España), 1998.
- MORILLA, J: "Los vinos de Málaga enfrentados a las tendencias del consumo y al desarrollo de las viticulturas de Europa. Siglos XIX y XX", *Revista de Estudios Regionales*, nº 57, (Sevilla, España), 2000.
- NAGEL, K-J: ¿Tiene sentido hablar de una vitivinicultura catalana?. Aspectos económicos, sociales y políticos, 1870-1940", Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.
- OCETE, R; LÓPEZ, M. A; GÓMEZ, L. ; "Aplicación de medidas de control para paliar el impacto de la infestación filoxérica", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 12, Oporto (Portugal), 2001.
- OCETE,R; LOPEZ, M.A; DEL TIO, R y OCETE, M.E:"Dos siglos desde la descripción de la polilla del racimo, *Lobesia botrana*: Una perspectiva histórica sobre su problemática en el viñedo y la evolución de los métodos para su control", Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.
- OESTREICHER, A. "Iniciativa pública y privada en la replantación del viñedo riojano destruido por la filoxera". Carmona, J; Colomé, J; Pan-Mantojo, J y Simpsons, J (Edts): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la viticultura española, 1850-1936*, Zaragoza (España) Prensas Universitarias, 2001.
- OESTREICHER, A: "Tendencias de modernización en la vitivinicultura riojana entre 1860 y 1915", Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.
- OLIVEIRA RAMOS, L: "Contrafacção de vinhos portugueses no estrangeiros nos fins do século XIX", en *Os Vinhos Licorosos e a História*, Funchal (Portugal), 1998.
- OLIVEIRA, A de: "Real Companhia de Agricultura e Comercio das Provincias do Minho e Tras-os- Montes", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 9, Oporto (Portugal), 2000.
- ORTIZ, J. L:"Antecedentes del Sindicato Nacional de la Vid", *Actas XX Jornadas viticultura y enología Tierra de Barros*. Almedralejo (Badajoz, España), 1998.
- PEDROCCO, P: "Viticoltura e enología in Italia nel XIX secolo", Da Passano; M Mattote, A; Mele, F e Simbula, P. F: *La vita i il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma (Italia), Carocci, 2000.
- PEIXOTO, F: "A Casa do Douro como resultante do movimento associativo da vitivinicultura duriense", *Douro. Estudos&Documentos*, nº 11, Oporto (Portugal), 2001.
- PEIXOTO, F: "O triângulo corporativo e os primeiros passos do Instituto do Vinho do Porto", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 6, Oporto (Portugal), 1998.
- PENINO, P; UNZELMAN, G (Comp): *The California Wine Association and its member wineries, 1894-1920*. Santa Rosa (California, Estados Unidos), Noemis Press, 2000
- PIQUERAS, J: "El mapa de la filoxera en España, 1878-1926", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- PIQUERAS, J: "Propiedad vitícola y cambio técnico en la meseta de Requena, 1850-1930". Carmona, J; Colomé, J; Pan-Mantojo, J y Simpsons, J (Edts): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la viticultura española, 1850-1936*, Zaragoza (España) Prensas Universitarias, 2001.
- PLET, F: "Le vignoble de Tokaj et la privatisation", en Rey, V (dir.): *Les territoires centro-européens: dilemmes et défis. L'Europe médiane en question*, Paris (France), La Decouverte, 1998.
- PUIG, N: "El mercado vinícola español en el siglo XX. Reguladores y regulados entre 1932 y 1970", Maldonado, J y Ramos, A (Eds): *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura española*, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2000.

- PUYOL ANDREU, J: "Trabajo asalariado y actividad agraria en Can Codorniu: un caso excepcional en la explotación del viñedo catalán durante el primer tercio del siglo XX", Carreras, A; Pascual, P; Reher, D y Sudriá, C: *La industrialización y el desarrollo económico en España*, Barcelona, Universidad, 1999.
- RAMOS SANTANA, A: "El consumo de Madeira en Cádiz durante los siglos XIX y XX", en *Os Vinhos Licorosos e a História*, Funchal (Portugal), 1998.
- RAMOS SANTANA, A: "La independencia de las Américas y el comercio de vinos de Jerez". Ramos, A y Maldonado, J (Edts): *El comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (siglos XVI-XX)*, Cádiz (España), 1998.
- RIBEIRO DE ALMEIDA, A. F: "Os interesses causantes do Regime Jurídico de Denominação de Origem", *Douro, Estudos&Documentos*, nº 7, Oporto (Portugal), 1999.
- RIBEIRO, J. M. ; "La Communauté Britannique de Porto au debut du XIX siècle", en *Homenagem a Francisco Marques*, Porto (Portugal), Facultad de Letras, 2001
- RIVERO, S; OCETE, R; LÓPEZ, M. A: "Consideraciones sobre el pago de Pajarete y la invasión filoxérica", *Actas XX Jornadas viticultura y enología Tierra de Barros*. Almendralejo (Badajoz, España), 1998.
- ROUDIÉ, Ph: "Utilisation du sol et économie agricole dans le vignoble de Saint-Macaire aux XIXeme siècle", *Actes du VI colloque "L'Entre-des-mers et son identité"*, Saint Macaire (France), 1998.
- ROUDIÉ, Ph: "Une conséquence de la crise phylloxérique: les cultures de substitution", en *Clio dans les vignes. Mélanges offerts a Gilbert Garrier*, Lyon (France), Press Universitaire, 1998.
- ROUDIÉ, Ph: "Aspects de la viticulture mondiale au début du XX siècle", *Traballs de la Societat Catalana de geografia*, nº 51, Barcelona (España), Institut d'estudis catalans, 2001.
- ROUSEIRA, L: "Breve história dos viticultores engarrafadores e da Associação dos Vinhos do Porto e Douro", *Douro. Estudos&Documentos*, nº 13, Oporto (Portugal), 2002.
- RUIZ ROMERO DE LA CRUZ,, Elena: "El marco histórico de la fiscalidad de las bebidas alcohólicas", en *Os Vinhos Licorosos e a História*, Funchal (Portugal), 1998.
- RUIZ ROMERO DE LA CRUZ, Elena: *Historia económica de la Casa López Hermanos*. Málaga (España), Miramar, 1998.
- SABIO ALCUTÉN, A: "Transformaciones vitícolas y enológicas desde el tipo de asociacionismo agrario: el campo de Cariñena, 1870-1970". Carmona, J; Colomé, J; Pan-Mantojo, J y Simpson; J (Edts): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la viticultura española, 1850-1936*, Zaragoza (España) Prensas Universitarias, 2001.
- SAUMELL, A: "Propietarios, comerciantes y técnicos. La estación enológica de Villafranca del Penedés, 1901-1936", en Carmona, J; Colomé, J; Pan-Mantojo, J y Simpson; J (Edts): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la viticultura española, 1850-1936*, Zaragoza (España) Prensas Universitarias, 2001.
- SIMPSON, J: "A l'entour de la question agraria catalana: el contrato de rabassa morta i els canvis en la vitivinicultura (1890-1929)", *Recerques*, nº 38, Barcelona (España), 1999.
- SIMPSON, J: "Cooperation and cooperatives southern European Wine Production. The nature of successful institutional innovation". *Advances in Agricultural Economic History*, n. 1, 2002.
- SIMPSON, J: "Adapting to international markets : Sherry, 1820-1990", *Douro. Estudos&Documentos*, nº 13, Oporto (Portugal), 2002.
- SOUTELO VAZQUEZ, R: "Las uvas de la unión. Organización y movilización campesina en la vitivinicultura galega: el ribeiro ourensano, 1880-1936"; *Historia Agraria. Revista de Agricultura e Historia Rural (ES)*, Lisboa (Portugal), 2001.
- TRIDANT, A: *Chateau Dillon: de l'École d'agriculture au Lycées viticole de Blanquefort (histoire)*. Blanquefort (France), 1998.



- TRUJILLO BOLIO, M: "Comercio de vinos y aguardientes de España hacia Méjico. Primera mitad del XIX", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- VALLEJO POUSADA, R: "Crisis del sector vitícola y demanda de catastro en España, 1893-1936", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.
- VALLS JUYENT, F: "Cambios estructurales en el comercio vinícola y progresos en la ciencia enológica en Cataluña durante el primer tercio del siglo XIX". Carmona, J; Colomé, J; Pan-Mantojo, J y Simpson, J (Edts): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la viticultura española, 1850-1936*, Zaragoza (España) Prensas Universitarias, 2001.
- VALLS JUYENT, F: "El paper de les expotacions viticoles en la configuració de les relacions exteriors de l'economia catalana", *Butlletí de la Societat d'Estudis Històrics*, vol. XII, Barcelona (España), 2001.
- VIDAL, M: *Histoire de la vigne et des vins dans le monde. XIX-XX siècle*. Burdeos (France), Feret, 2001.
- VODRET, A: "L'industria vitivinícola sarda nel secondo dopoguerra", Da Passano; M Mattote, A; Mele, F e Simbula, P. F: *La vita i il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Roma (Italia), Carocci, 2000.
- WILLIAMS, G, VINK, N: "Co-operation, regulation and monopoly: the Cape wine industry, 1905-1997", Maldonado, J (Ed): *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, II Vol, Puerto de Santa María (Cádiz, España), 2001.

Revistas citadas

- Advances in Agricultural Economic History (Stanford, Estados Unidos)
- Agricultural History (Berkeley, Estados Unidos)
- Alentejo. Análise Social – Boletim da CCRA (Portugal)
- Analele Institutului de Cercetari pentru Viticultura si Vinificatie (Rumania)
- Annales. Histoire, économie, société (París, France)
- Annales de Géographie (París, France)
- Atti dell'Accademia italiana della vite e del vini (Siena-Vicenza. Italia).
- Business History (London, England)
- Business History Review (Boston, Estados Unidos)
- Butlletí Bibliogràfic, estudis medievals (Barcelona, España)
- Cuadernos de Historia Económica de Cataluña (Barcelona, España)
- Cuadernos Feijonianos de Historia Moderna (Oviedo, España)
- Douro, Estudos&Documentos (Porto, Portugal)
- Espacio, Tiempo y Forma (Madrid, España)
- España Medieval (Madrid, España)
- Estudis del Baix Ampurdan (Cataluña, España)
- Historia Agraria. Revista de Agricultura e Historia Rural (Lisboa, Portugal)
- Journal of Economic History (Baltimore, Estados Unidos)
- Monografics (España)
- Passato e Presente (Italia)
- Recerques (Barcelona, España)
- Revista de Economía Aplicada e Historia Económica (Madrid, España)
- Revista de Historia Agraria (Murcia, España)
- Revista de Historia Económica (Madrid, España)

Revista de Vinhos (Portugal)
Rivista di Storia dell'Agricoltura (Firenze, Italia)
Rivista di viticoltura ed enología (Veneto, Italia).
Revista do Agricultor – CAP (Portugal)
Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros (Madrid, España)
Revista Estudios Regionales (Sevilla, España)
Revista Perspectivas (Portugal)
Sardegna Economica (Cerdeña, Italia)
Scandinavian Economic History Review (Copenhague, Dinamarca)
Studia Carande (Madrid, España)
The Agricultural History Review (Oxford, England)
The Economic History Review (Oxford, England)
The International History Review (Toronto, Canada)
The Journal of Economic History (New York, Estados Unidos)
The Journal of European Economic History (Roma, Italia)
Vinus (California, Estados Unidos)



Notícias de catástrofes no Douro: uma leitura geográfica da dinâmica do meio físico

Carlos Bateira *

Ângela Seixas *

Susana da Silva Pereira *

Resumo: A reconstituição de eventos que, pela sua magnitude, frequência e consequências assumem a designação de catástrofes (nomeadamente cheias e movimentos de vertente), constitui um elemento extremamente importante no contexto da metodologia de trabalho que permite definir áreas de risco potencial à sua ocorrência, temática cada vez mais relevante no domínio do ordenamento e planeamento do território.

Neste sentido, os levantamentos de campo efectuados a partir de vestígios de ordem morfológica e sedimentar são essenciais, mas o recurso a registos escritos (período compreendido entre 1882 e a actualidade) e a recolha de testemunhos junto das populações constituem uma base de pesquisa fundamental, principalmente de eventos cujos vestígios já são pouco perceptíveis sobre o terreno.

No texto da comunicação far-se-á uma leitura geográfica da descrição das ocorrências passadas tendo por objectivo interpretar a dinâmica do meio físico que lhe estão subjacentes. Com base nas descrições registadas, que demonstram a percepção da população residente nesta área à dinâmica do meio físico, são analisados alguns dos casos mais emblemáticos, e também mais recentes, com especial incidência nos que tiveram lugar durante o inverno de 2000/2001. Esta análise permite-nos identificar a morfologia das áreas afectadas por vários movimentos de vertente depois de terem sido objecto de recuperação para a reutilização na produção agrícola.

A necessidade de ter um conhecimento rigoroso da dinâmica do meio físico que afecta as vertentes do vale do Douro conduziu à elaboração do projecto de investigação designado "TERRISC - Recuperação de paisagens de terraços e prevenção de riscos naturais no vale do Douro (entre Tâmega e Corgo)" que se encontra na fase inicial de concretização. No âmbito do projecto de investigação serão desenvolvidas análises em áreas piloto (Peso da Régua e Baião) onde se

* Projecto TERRISC, Departamento de Geografia, F.L.U.P.

monitorizará um conjunto de variáveis hidro-geomorfológicas com o objectivo de caracterizar o funcionamento hidrodinâmico de vertentes organizadas em patamares agrícolas.

Obedecendo a um desenho experimental previamente definido, que contempla um conjunto de equipamentos que nos permitirão caracterizar o comportamento das variáveis que afectam a capacidade de infiltração, circulação e armazenamento de água nos solos, este projecto pretende ser um contributo para o entendimento das condições de ocorrência de movimentos de vertente em patamares agrícolas, para que, desta forma, se possam sugerir medidas que permitam preservar uma 'paisagem' que é património mundial.

Esta questão torna-se particularmente importante, se tivermos em conta que, no contexto da candidatura do Alto Douro a Património Mundial, um dos elementos culturais definidos como traduzindo "(...) o carácter único e distinto desta paisagem cultural de vinha de montanha (...)", salienta, precisamente, a sucessão de muros construídos pedra sobre pedra, como a referência mais importante da paisagem, constituindo um "(...) conjunto notável não só pela sua extensão, mas também pela mestria com que estão construídos." (in candidatura do Alto Douro a Património Mundial, 2001)

Palavras chave: Terraços agrícolas, riscos naturais, movimentos de vertente, vale do Douro.

1. Introdução

O Vale do Douro é um espaço humanizado que continua a ser fortemente marcado por uma grande dependência da população em relação à dinâmica do meio físico, que condiciona o sucesso do projecto de desenvolvimento económico-social desta área.

Ao longo deste artigo tentámos esboçar uma metodologia de trabalho que nos permita definir áreas de susceptibilidade geomorfológica, uma temática cada vez mais relevante no domínio do ordenamento e planeamento do território. Por isso mesmo, começámos por definir uma metodologia de trabalho que nos permita definir áreas de risco potencial, partindo do levantamento de eventos históricos que, pela sua magnitude, frequência e consequências assumem a designação de catástrofes (nomeadamente cheias e movimentos de vertente) para as populações do Vale do Douro.

Procuramos elaborar uma leitura geográfica da descrição das ocorrências passadas, tendo por objectivo interpretar a dinâmica do meio físico subjacente. Em seguida, são analisados alguns casos mais emblemáticos ocorridos durante o Inverno de 2000/2001, que levantam algumas perspectivas de investigação, principalmente relacionadas com a compreensão da circulação hídrica em vertentes dispostas em patamares agrícolas.

Por outro lado, esta análise permitiu-nos identificar a morfologia das áreas afectadas por vários movimentos de vertente depois de terem sido objecto de recuperação para a reutilização na produção agrícola.



No final, esboçamos perspectivas de estudo da dinâmica do meio físico que afecta as vertentes do vale do Douro no âmbito do projecto de investigação “TERRISC - Recuperação de paisagens de terraços e prevenção de riscos naturais no vale do Douro (entre Tâmega e Corgo)” que se encontra na fase inicial de concretização.

2. Análise dos registos históricos das catástrofes no Douro

Uma vez que este artigo pretende fornecer uma leitura geográfica das descrições da dinâmica do meio físico na região do Douro, começámos por fazer um levantamento de todas as referências a catástrofes naturais ocorrida nesta região, para nos permitir identificar os principais riscos naturais e as áreas afectadas.

Utilizámos como fonte de informação principal a consulta de periódicos locais disponíveis, ao longo do período compreendido entre 1882 – 2004 (122 anos). Na nossa pesquisa recorreremos à consulta de vários periódicos, sendo que aquele de onde retiramos mais informação foi o Semanário Regionalista “Notícias do Douro”(com sede na Régua). Este periódico cobre uma considerável área geográfica do Douro, e é publicado desde 1934, fornecendo-nos o maior número de anos de publicação contínua.

As descrições encontradas nos jornais, ao longo dos mais de 120 anos pesquisados, mostram a fragilidade e a dependência das populações do Douro em relação à dinâmica do clima e do meio físico, uma vez que esta condiciona a produção vinícola. Constatámos que a percepção que as pessoas têm destes acontecimentos é altamente condicionada pela dimensão do processo e das áreas afectadas, número de ocorrências, grau de destruição, grau de prejuízos materiais e humanos.

Temos ainda consciência que as notícias que recolhemos constituem uma ínfima parte dos processos da dinâmica do meio físico que ocorreram na região, mas que pelo seu carácter destrutivo e influência no normal funcionamento das actividades económicas e na circulação de pessoas e bens, mereceram o devido destaque nos jornais regionais.

Tivemos necessidade de começar com esta metodologia de trabalho (recurso a registos escritos) porque é uma base de pesquisa fundamental, principalmente de eventos cujos vestígios no terreno já são pouco perceptíveis ou quando a sua dimensão, grau e tipo de destruição são confundidos ou esquecidos pelas populações com a passagem dos anos.

2.1. Leitura geográfica dos registos históricos

Após a recolha de todas as notícias relacionadas com catástrofes naturais no Douro, elaborámos uma tabela síntese da informação recolhida por data, tipo de ocorrência, local e prejuízos, para procedermos primeiramente à sua análise estatística e depois à sua leitura geográfica, tendo por objectivo interpretar a dinâmica do meio físico.

A leitura e interpretação das notícias encontradas mereceu algumas reservas da nossa parte, uma vez que estas devem ser devidamente enquadradas no seu contexto histórico-social.

Começámos por elaborar um gráfico com o número de referências a catástrofes no Douro distribuídas por anos (ver Figura 1).

Os anos que possuem um maior número de registos de catástrofes no Douro são: 1909, 1936, 1940, 1941, 1946, 1951, 1996 e 2001.

No ano de 1909 encontrámos descrições que nos sugerem que se verificaram simultaneamente processos de erosão hídrica relacionados com as cheias, mas também alguns movimentos de vertente.

“A cheia do rio Douro invadiu as habitações da parte baixa do Caes e do Midão. Ontem continuou a crescer, faltando apenas meio metro para se espraiar pelo Passeio Alegre. Em vários pontos da vila a violência das tempestades tem destruído muitos muros e taludes.”¹

O ano de 1936 é referido como um ano de invernias com muita chuva persistente, pois os jornais referiam que no término de “ (...) Março e desde que começou Novembro não houve um único dia de 24 horas em que não chovesse (...)”², o que significa que este é um ano em que estavam reunidas condições de precipitação favoráveis à ocorrência de um grande número de movimentos de vertente, além das inevitáveis inundações nas áreas mais baixas da cidade da Régua. São vários os relatos dos estragos nas vinhas e na cidade da Régua, causados pelo mau tempo, como por exemplo:

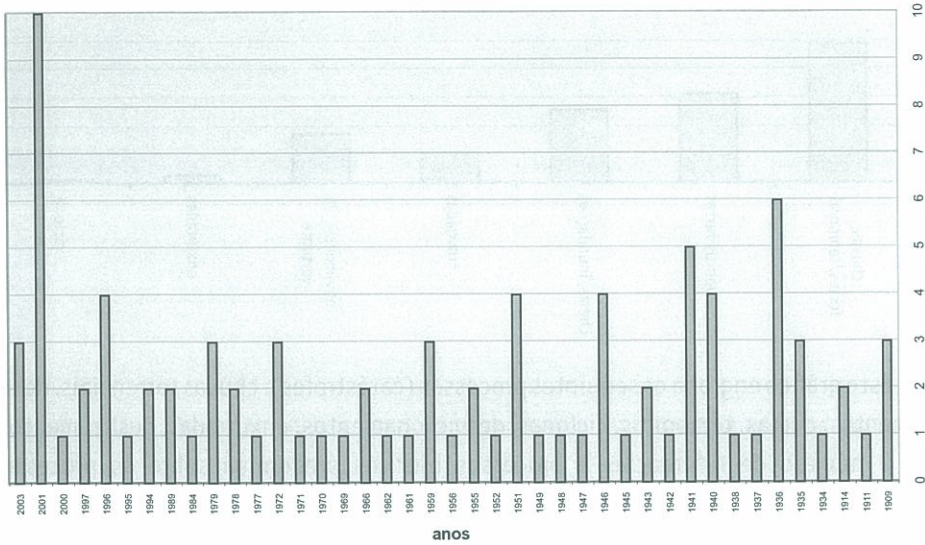
“O mau tempo trás já aflitos os lavradores do Douro. As chuvas têm impedido o regular andamento dos trabalhos nas vinhas. (...) Os temporais têm derrubado alguns muros de suporte ou vedação das vinhas. (...) A cheia demorada do Rio Douro, com alternância de subidas e descidas, prejudica muitas propriedades

¹ O Independente Regoense, 22.12.1909, p. 1.

² Notícias do Douro, 09.04.1936, p.3.



Figura 1 – Número de notícias de catástrofes ocorridas no Douro por ano



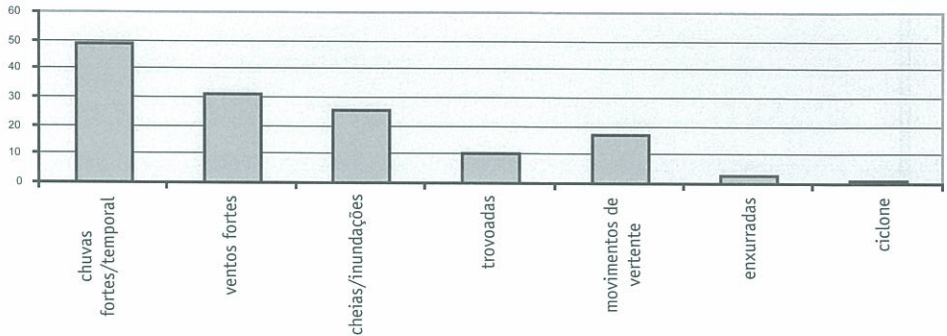
agrícolas ribeirinhas e põe em sério perigo a estabilidade das construções submersas. Junto ao passeio oriental da Rua de Serpa Pinto tem corrido nos últimos dias um verdadeiro ribeiro de água mais ou menos lodosa. Parece que os aquedutos da estrada são deficientes para as águas das grandes chuvas, que em grande parte vêm juntar-se na Rua de Manuel de Arriaga.”³

De todos os anos pesquisados, o Inverno de 2000/2001 foi sem dúvida aquele em que se registaram um maior número de catástrofes, como por exemplo: uma grande cheia no Rio Douro; um desmoronamento de um muro de protecção na urbanização Tabau; um fluxo de detritos em Ariz que provocou um morto; um fluxo de detritos no lugar da Rapada da Azinheira em Alvações do Corgo que causou a morte de uma mulher e dos seus dois filhos; inundações no centro da vila de Sta. Marta de Penaguião; desabamento da entrada do túnel do IP3; queda de muros e destruição de taludes; enxurrada de lama na Volta Grande (EN1), que provocou um morto, o arrastamento de automóveis e o corte da estrada; enxurrada de lama nas Quintãs, Vila Marim que soterrou uma casa, provocando um ferido grave; obstrução da linha do Douro com pedras e lama; campos alagados, várias estradas cortadas.

No que diz respeito ao tipo de ocorrência referida, predominam as chuvas fortes/temporal em 36% dos casos, seguido pelos ventos fortes (22%), e cheias/inundações (19%) (ver Figura 2).

³ Notícias do Douro, 30.01.1936, p.1.

Figura 2 – Número de notícias de catástrofes no Douro por tipo de ocorrência (1934-2004)



Este gráfico engloba os seguintes processos (catástrofes): chuvas torrenciais, desabamentos, cheias, temporais, ciclones, desmoronamentos, enxurradas, deslizamentos.

O número de referências a processos hídricos predomina sobre os processos relacionados com movimentos de vertente (17%), embora se encontrem nos artigos de jornal vários relatos de processos hídricos e de movimentos de vertente, que por vezes se confundem.

A precipitação abundante está relacionada com a origem de pequenos movimentos de vertente, como é o caso das frequentes referências a quedas de muros e obstrução de estradas:

– “em vários pontos da vila (Peso da Régua) a violência das tempestades tem destruído muitos muros e taludes.”⁴

Algumas descrições fornecem-nos informações sobre a capacidade de escoamento e infiltração da água nos terraços agrícolas, que após vários meses de chuvas persistentes, “ (...) no Douro saem nascentes debaixo das paredes das vinhas, que se esbarrondam (...)”⁵, uma vez que o fluxo interno de água se transformou em fluxo superficial. Os solos estavam completamente saturados e por isso “a terra já não suporta mais água e toda a que cai passa a aumentar os ribeiros e os rios.”⁶

Consideramos que a precipitação é o factor desencadeante dos movimentos de vertente, as chuvas abundantes e concentradas, que normalmente antecipam os momentos de cheia, têm efeitos muito importantes nos solos das vertentes do Douro, com um grande efeito destrutivo nos muros, socalcos e patamares e

⁴ O Independente Regoense, 22.12.1909.

⁵ Notícias do Douro, 06.02.1936, p.2.

⁶ Notícias do Douro, 06.02.1936, p.2.



em muitas outras infra-estruturas que se encontram a jusante (estradas, habitações, etc.).

Para os anos de 1936/1937, 1940/1941, 1946/1947, 1955/1956, 1978/1979, 1989/1990 e 1995/1996, consegue-se estabelecer uma relação directa entre o número de registos de catástrofes com as cheias extraordinárias na Régua (caudal acima dos 6 000 m³/s) verificadas nessas datas.

As Notícias do Douro são referidos acontecimentos variados ocorridos ao longo do Vale do Douro, onde conseguimos localizar e classificar o processo (Quadro 1). Os lugares de Fontelas, Loureiro, Mouramorta, Régua e Ribeira do Rodo são mais do que uma vez referidos em artigos deste jornal.

Como se pode constatar pela análise do Quadro 1, predominam as referências aos temporais e desprendimento de terras na linha do Douro, o que nos coloca algumas questões pertinentes. A primeira é se episódios de precipitação abundante e forte são frequentes nesta área, ou se a sua ocorrência fora da estação (queda de granizo e chuvas fortes em pleno mês de Agosto) causa estragos na produção agrícola, nos muros de suporte dos patamares agrícolas e nos caminhos.

Do conjunto de notícias registado é possível perceber alguns conceitos relativos à dinâmica fluvial e aos movimentos de vertente, embora a expressão escrita recorra frequentemente a terminologia popular ou mesmo em português corrente, longe dos termos e conceitos consagrados no meio científico da especialidade. Em seguida serão apresentados alguns dos exemplos mais significativos, com a respectiva explicação científica.

O artigo do Notícias do Douro do ano de 1969, refere que “...*saem nascentes debaixo das paredes das vinhas, que se esbarrondam*”⁷, o que significa que o fluxo interno saturado transformou-se em fluxo superficial, passando a ser observado na base dos muros. Por vezes quando a base do muro se sobrepõe a uma camada impermeável, ocorrem desabamentos.

De igual forma, a referência aos processos condicionantes das cheias apresentado no Notícias do Douro; “*Como a terra já não suporta mais água, toda a que cai passa a aumentar os ribeiros e os rio*”⁸, indica que o fluxo interno está saturado, alimenta o escoamento fluvial através do movimento translativo sub-superficial e a escorrência ao longo das vertentes.

“Continua o mau tempo a flagelar-nos. Trovoadas violentas, a última das quais se desencadeou sobre a encosta de Loureiro, onde a grande massa de água

⁷ Notícias do Douro, 06.02.1936.

⁸ Notícias do Douro, 06.02.1936.

Quadro 1 – Síntese das referências por local e tipo de ocorrência

| Locais | Tipo de ocorrência | nº de referências |
|-------------------------|---|-------------------|
| Alvações do Corgo | fluxo de detritos | 1 |
| Aregos | desprendimento de terras (linha do Douro) | 2 |
| Ariz | derrocada e desmoronamento | 1 |
| Chanceleiros | desprendimento de terras (linha do Douro) | 1 |
| Covelinhas | temporal | 1 |
| EN 222 Régua-Pinhão | deslizamento de terras | 1 |
| EN 226 S.Gião | deslizamento de terras | 1 |
| EN 313 Armamar-Valdigem | deslizamento de terras | 1 |
| Ermida | desprendimento de terras (linha do Douro) | 1 |
| Ferrão | desprendimento de terras (linha do Douro) | 1 |
| Firvida | temporal | 1 |
| Fontelas | temporal | 4 |
| Fontelas | cheias | 1 |
| Godim | desprendimento de terras (linha do Douro) | 1 |
| Jugueiros | reconstrução da ponte | 1 |
| Lobrigos | temporal | 1 |
| Loureiro | temporal | 2 |
| Loureiro | cheias | 1 |
| Lugar da Fonte da Pedra | queda de muro | 1 |
| Lugar de Saibreiro | temporal | 1 |
| Mirão | desprendimento de terras (linha do Douro) | 1 |
| Mosteiró | desprendimento de terras (linha do Douro) | 1 |
| Mouramorta | vendaval | 1 |
| Mouramorta | temporal | 5 |
| Provezende | temporal | 1 |



| | | |
|---------------------------|----------------------------|----|
| Régua | cheias | 21 |
| Régua | passagem de um ciclone | 1 |
| Régua | chuva e ventos fortes | 1 |
| Régua (urbanização Tabau) | desmoronamento de barreira | 1 |
| Ribeira de Alijó | chuvas fortes | 1 |
| Ribeira de Fresandães | chuvas fortes | 1 |
| Ribeira do Rodo | reconstrução de estrada | 1 |
| Ribeira do Rodo | temporal | 1 |
| Ribeiro da Meia Léguas | reconstrução de estrada | 1 |
| Riobom | temporal | 1 |
| S. Pedro | enxurrada | 1 |
| Seara de Poiães | reconstrução de muro | 1 |
| Sta. Marta de Penaguão | inundações | 1 |
| Vila Marim | enxurrada de lama | 1 |
| Vimiosa | temporal | 1 |
| Vinhós | temporal | 3 |
| Volta Grande | enxurrada de lama | 1 |

caída causou sérios danos, destruindo culturas e arrastando terras e pedregulhos, alguns de grandes dimensões, que só pararam no vale da Ribeira do Rodo, lugar em que os prejuízos foram também consideráveis devido aos detritos trazidos e que ali se iam acumulando, chuvas continuadas e frio que muito estão a prejudicar as culturas.”⁹

Esta descrição coincide com o tipo de processos de evolução de vertente característicos dos fluxos de detritos. A intensa energia do processo, a heterometria dos materiais movimentados, a capacidade de transporte e a competência a ela associada na sequência de importante episódio chuvoso são os elementos mais característicos deste tipo de processos.

⁹ Notícias do Douro, 12.05.1946.

“No Rodo e na Quintã rebentaram duas bolhas de água e nessas propriedades houve avultados prejuízos, pois as vinhas ficaram arrasadas.”¹⁰

Quase sempre os testemunhos dos movimentos de vertente noticiam um enorme ruído coincidente com o início do movimento, por vezes indevidamente associado a trovoadas. Este facto, resulta do grande impacto dos materiais que iniciam a movimentação sobretudo se este corresponde a materiais de dimensão grosseira.

Relato de um acontecimento de 1 de Janeiro de 1821:

“De repente ecoou um trovão medonho e uma densa nuvem se alongou sobre a Quinta de Marrocos escavando-a com tal força que casas, socalcos, árvores, fragas descomunais e gente, tudo foi impelido com ruído e violência e cortou a corrente do rio de uma a outra margem. Deram a este fenómeno o nome de “cheia de Marrocos”.

Um dos descomunais penedos que atravessaram a corrente e ficaram no meio do rio, foi destruído no início das obras para a navegabilidade do rio.”¹¹

Também neste relato se observam as mesmas descrições e termos que permitem identificar os diversos movimentos como sendo fluxos. A dinâmica do processo é de tal ordem importante quanto à energia despendida e à quantidade de materiais movimentados que propiciou a formação de uma barragem natural. Este tipo de processos também está descrito na bibliografia científica uma vez que a rotura destas estruturas tem consequências ao nível da dinâmica fluvial nos sectores a jusante do vale. Este facto permite que o conjunto de materiais movimentados adquiram uma dinâmica que lhes permite percorrer distâncias muito para além das área afectadas pela dinâmica do movimento.

“Continua a chuva torrencial. As terras já saturadas não podem receber mais águas, pelo que rios e ribeiros têm engrossado extraordinariamente. A cheia do rio Douro invadiu as habitações da parte baixa do Caes e do Midão. Ontem continuou a crescer, faltando apenas meio metro para se espraiar pelo Passeio Alegre. (...) A cheia demorada do Rio Douro, com alternância de subidas e descidas, prejudica muitas propriedades agrícolas ribeirinhas e põe em sério perigo a estabilidade das construções submersas.”¹²

¹⁰ Notícias do Douro, 22.03.1969.

¹¹ Notícias do Douro, 22.03.1969.

¹² Independente Regoense, 06.02.1936.



Quase sempre o conjunto de movimentos de vertente parece estar associado a um período prolongado de precipitações de que são testemunho as descrições sobre a altura do Rio Douro na Régua. As cheias que se verificam, dado o carácter continuado e persistente revelam uma sequência chuvosa que, pela sua duração, indicam uma grande dificuldade de infiltração do conjunto de materiais que constituem a bacia hidrográfica.

A frequência com que ocorrem os movimentos de vertente no Douro, a par das cheias lentas, indica que os episódios chuvosos de forte intensidade que os originam são precedidos de períodos húmidos prolongados.

3. Catástrofes recentes no Douro

O inventário de catástrofes ocorridas no Douro foi baseado na pesquisa e interpretação de notícias de jornal, que se revela muito importante para caracterizar o tipo de acontecimentos catastróficos, uma vez que pouco tempo após a sua ocorrência deixam quase de ser reconhecidos na paisagem, visto que experimentam uma evolução geomorfológica rápida (que elimina os vestígios da cicatriz e outros elementos identificativos), associada ao crescimento da vegetação, à limpeza dos materiais mobilizados e até à reconstrução de habitações, patamares agrícolas, muros e estradas destruídas (Figuras 3 e 4).



Fig. 3 | Vista de jusante da cicatriz do fluxo de Sta. Marinha do Zêzere em 2001



Fig. 4 | Vista de jusante da cicatriz do local da cicatriz do fluxo de Sta. Marinha do Zêzere em 2004, após a reconstrução dos patamares agrícolas

Neste sentido, os levantamentos de campo efectuados em áreas onde ocorreram movimentos de vertente recentemente são essenciais para compreender o tipo de processos ocorridos no passado e identificar áreas de possível ocorrência, que reunam os mesmos factores condicionantes.

A ida ao terreno na altura da ocorrência do movimento de vertente (2001) e três anos mais tarde permitiu-nos verificar que estas áreas foram objecto de recuperação e de reconstrução, sendo apenas reconhecidos na paisagem pela cor acinzentada de muros em pedra reconstruídos.

Neste ponto serão descritos três movimentos de vertente que ocorreram em 2001, para obtermos uma leitura dos principais factores que condicionam a sua ocorrência na área do Douro e que fornecer-nos pistas para o aprofundamento do seu estudo.



Fig. 5 | Espaço onde existia a casa destruída pelo fluxo de detritos de Alvações do Corgo

Actualmente, em ambos os casos apresentados, não encontramos marcas muito visíveis da sua ocorrência na paisagem, uma vez que os detritos já foram parcialmente removidos, as estradas e muros reconstruídos e as vinhas replantadas. Muitas vezes restam apenas vestígios de antigos espaços habitados, que sobreviveram à destruição dos movimentos de vertente (Figura 5).

3.1 - Sta. Marinha do Zêzere

O movimento de vertente de St^a Marinha do Zêzere (Baião) ocorreu em 26 de Janeiro de 2001 ao longo de um pequeno valeiro assimétrico, na bacia hidrográfica da Ribeira de Zêzere, afluente da margem direita do Douro (Figura 6).



Fig. 6 | Perfil longitudinal da cicatriz do Fluxo de Lama de Sta. Marinha do Zêzere

O movimento corresponde a um fluxo de lama que se desenvolveu ao longo de uma vertente com um declive médio aproximado de 10°. A vertente encontra-se organizada em amplos patamares agrícolas construídos com muros de suporte em pedra. Este fluxo movimentou materiais provenientes de três patamares agrícolas, cujos muros de suporte entraram em rotura.



O movimento é do tipo retrogressivo uma vez que a rotura inicia-se no muro de suporte situado a jusante, responsável pela perda de apoio dos restantes patamares agrícolas e recuo da cicatriz para montante.



Fig. 7 | Cicatriz do Fluxo de Lama de Sta. Marinha do Zêzere de montante para jusante

A área de desencadeamento correspondente à cicatriz (Figura 6 e 7) tem cerca de 70 metros de comprimento, 10 metros de largura e altura que varia entre 1 e 4 metros. A área afectada é de cerca de 230 metros, o que provocou a destruição de vinha nos patamares inferiores do valeiro. A jusante dos muros destruídos o movimento não provocou erosão significativa correspondendo essencialmente a uma área de transporte e deposição de materiais finos.

Os materiais que constituem as vertentes desta pequena bacia hidrográfica correspondem a um manto de alteração dos granodioritos da região de St^a marinha do

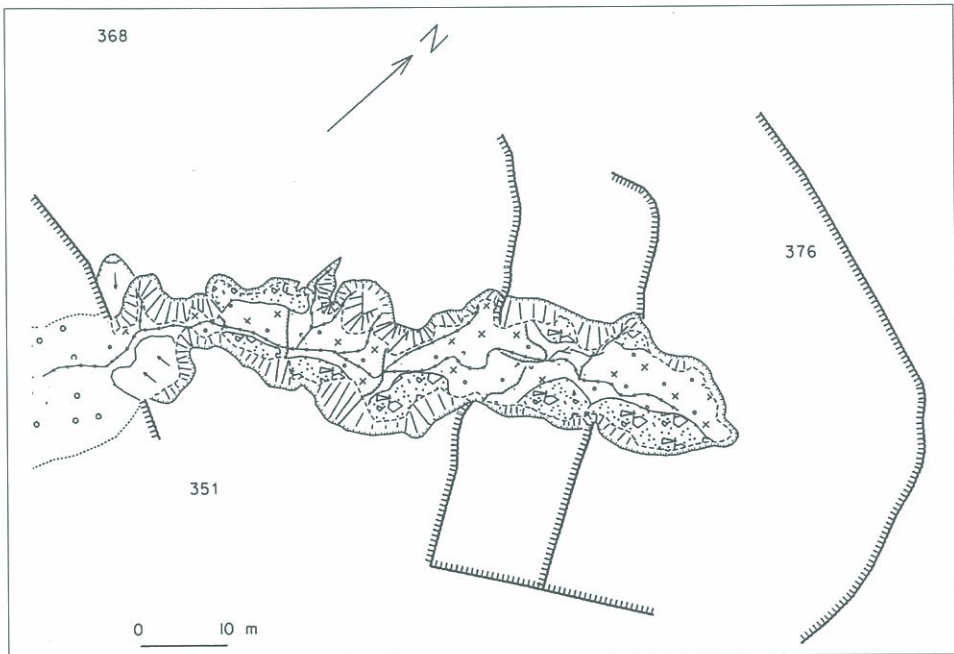


Fig. 8 | Esboço Geomorfológico de Sta, marinha do Zêzere

Zêzere. A espessura é variável sendo possível observar alterações a 3m de profundidade. Contudo, a construção dos patamares agrícolas destruiu a estrutura original do manto de alteração, permitindo um intenso processo de escoamento interno.

A variação morfológica da cicatriz do movimento (Figura 8) deve-se essencialmente à grande variabilidade da profundidade e intensidade de alteração do granodiorito. A irregularidade do fundo da cicatriz resulta da variabilidade da alteração, contribuindo para o desenvolvimento de duas roturas de declive com a respectiva correspondência com a rocha muito alterada, mas resistente.

Uma primeira análise da topografia da vertente não sugeria uma grande susceptibilidade a desenvolver movimentos de vertente por comparação com outros movimentos de vertente ocorridos em mantos de alteração em granitóides, uma vez que o declive mais elevado não ultrapassar os 11°. Contudo, ao contrário do que sucedeu a outras áreas próximas, e de declive mais acentuado, a dinâmica das vertentes originou grande instabilidade. Este facto, permitiu-nos atribuir maior importância aos aspectos hidrológicos na origem da instabilidade de vertentes ocorrida.

O estudo detalhado do fluxo de lama de St^a Marinha do Zêzere identificou ao nível dos materiais que constituem os patamares agrícolas, as linhas gerais da circulação da água. Nestes casos, com a destruição da estrutura dos materiais que constituem a vertente, por efeito da construção do patamar agrícola, a circulação hídrica interna processa-se por eixos preferenciais que acabam por convergir para a parte central do barranco onde se desenvolve o processo mais importante de concentração da água.

A circulação interna aproveita a diferenciação de compactação dos materiais para definir esses eixos de circulação. A água circula muito rapidamente ao longo desses eixos em detrimento da circulação por transferência de água entre partículas. No período imediatamente posterior ao movimento observou-se o desenvolvimento do escoamento superficial generalizado a todos os patamares agrícolas e, ao longo da cicatriz, existiam várias nascentes, resultantes da conversão do fluxo interno saturado em fluxo superficial. Isso resultou da total saturação dos materiais constituintes das vertentes.

O fraco declive da área afectada faz realçar a importância das condições de circulação hídrica interna nos materiais destes patamares em detrimento da inclinação da superfície topográfica. A construção dos patamares agrícolas representa uma forte alteração da morfologia propiciando o aumento da capacidade de infiltração nas áreas planas, para além da alteração da relação entre forças tangenciais e forças de atrito ao longo das taludes artificiais que bordejam os patamares. Esta alteração permite que áreas de declives moderados e moderados a suaves possam experimentar movimentos de vertente com a dinâmica dos fluxos de lama. Nestas

circunstâncias é da maior importância a análise da intervenção humana nomeadamente no que se refere à alteração significativa das condições hidro - geomorfológicas do processo de escoamento nas vertentes.

Enquanto as práticas agrícolas são mantidas a drenagem das áreas planas está assegurada pelos agricultores durante a estação húmida, bem como são conservadas as estruturas de manutenção dos taludes que os limitam. Contudo, quando existe o abandono agrícola, e não são asseguradas as práticas de drenagem dos terrenos ao longo da estação húmida, todo o processo de drenagem permite uma forte infiltração nos patamares de fraco declive, tornando muito fácil a saturação dos materiais que os constituem.

3.2 – Alvações do Corgo

Em Alvações do Corgo (Santa Marta de Penaguião) no dia 26 de Janeiro de 2001 ocorreu um fluxo de detritos que, pelas suas consequências destrutivas, foi amplamente divulgado pelos meios de comunicação social (Figura 9).

Na vertente em causa existe uma cobertura detrítica de forte componente argilosa, de espessura, aproximada, de dois metros, sob a qual foram construídos patamares agrícolas com uma inclinação suave, para o plantio da vinha. Sob a cobertura detrítica dispõe-se o complexo xisto-grauváquico, que no local é constituído por xisto, cujos planos de xistosidade têm pendor conforme à vertente.

A importância do estudo deste movimento está relacionada com as condições hidrológicas do escoamento superficial e subsuperficial que resultam do arranjo das vertentes para a produção agrícola. Com efeito, nos dias imediatamente a seguir ao movimento verificava-se a saturação total dos materiais onde se processou o movimento e o escoamento interno transformava-se em escoamento superficial junto da base dos muros de sustentação dos patamares. Quase sempre esse processo ocorria em áreas onde

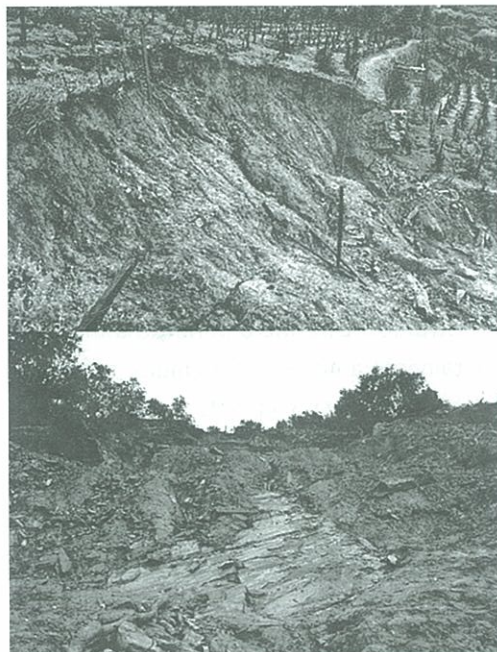


Fig. 9 | Alvações do Corgo – importâncias dos planos de estratificação que coincidem com a superfície de deslizamento



Fig. 10 | Vista de jusante da cicatriz do fluxo de Alvações do Corgo em 2001



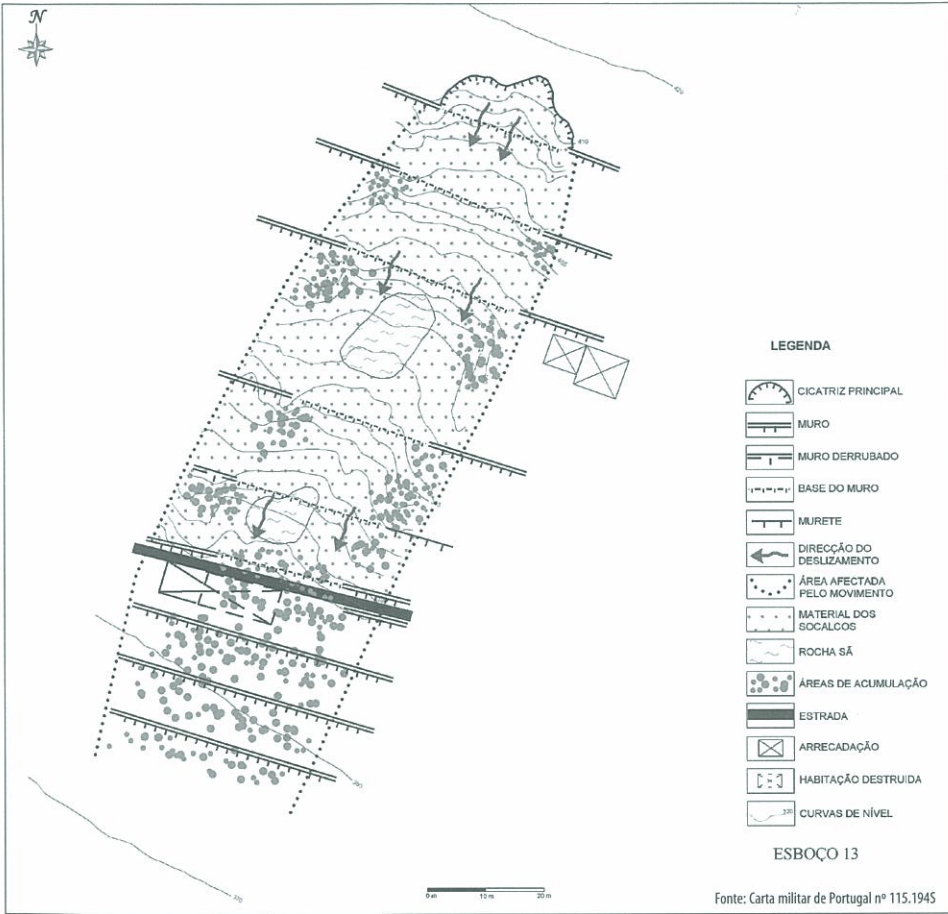
Fig. 11 | Vista de montante da cicatriz do fluxo de Alvações do Corgo em 2004

dos referidos muros estavam assentes directamente sobre o xisto. Porém, no local do movimento o muro de suporte estava assente sobre os materiais detriticos, que ao saturarem deslizaram sobre a camada de xisto subjacente (Figuras 10 e 11).

O cultivo da vinha faz-se utilizando algumas técnicas tradicionais de drenagem, extremamente eficazes na manutenção da estabilidade dos terrenos. Em geral, escavam-se pequenos sulcos com uma disposição próxima da das curvas de nível, evitando que o escoamento superficial se concentre ou atinja os muros de suporte.

Em simultâneo retira-se todo o coberto herbáceo, fomentando o escoamento superficial de forma a que o processo de infiltração seja reduzido ao mínimo. Esta água é canalizada para sulcos, por vezes construídos em pedra, que orientam todo o escoamento superficial para uma linha de água permanente. No caso do movimento de Alvações do Corgo a propriedade agrícola onde ocorreu não tinha sido devidamente drenada e os pequenos regos paralelos às curvas de nível não foram construídos. Esse facto permitiu a infiltração da água que escoava à superfície, imediatamente a montante do muro, adicionando-se ao escoamento interno processado junto à sua base (fig 12).

Apesar de não ser um movimento de grandes dimensões, o seu estudo justifica-se pelo conjunto de informações que dá sobre as práticas agrícolas tradicionais e mostra a sua importância no estudo das condições de estabilidade das vertentes. Este movimento sugere que é extremamente importante o estudo das condições de utilização dos solos, as técnicas tradicionais de arranjo e de drenagem das vertentes e interroga-nos sobre o conjunto de intervenções que estão a ser realizadas nas vertentes da área demarcada no vinho do Douro, no âmbito da modernização das explorações agrícolas.



Base Científica: Levantamento topográfico feito por L. Machado e J. Gomes

Fig. 12 | Esboço morfológico do movimento de Alvações do Corgo

3.3 – Ariz

O movimento múltiplo de Ariz (Peso da Régua) também ocorreu em 26 de Janeiro de 2001, provocando a destruição de duas habitações e de um veículo automóvel, tornando intransitável uma estrada por um breve período de tempo, destruindo um caminho e patamares de vinha e causando uma vítima mortal (Figuras 13 e 14).

O movimento desenvolveu-se a expensas de uma cobertura detrítica, essencialmente argilosa, que se sobrepõe aos xistos luzentes pertencentes ao complexo xisto-graváquico do pré-câmbrico. A espessura visível desta cobertura é de 3 metros.



Fig. 13 | Vista de jusante da cicatriz do fluxo de Ariz em 2001



Fig. 14 | Vista de jusante da cicatriz do fluxo de Ariz em 2004

A vertente está organizada em patamares agrícolas que são suporte ao plantio da vinha. Dado o carácter argiloso da formação detrítica construíram-se muros de suporte que, junto à cicatriz têm cerca de 3 metros de altura.

A vertente onde ocorreu o movimento é complexa, sendo convexa na parte superior e apresenta várias roturas de declive, promovendo, para jusante, um aumento do declive. A montante os declives variam entre os 20° e os 25° e a secção média da vertente aproxima-se dos 45° , diminuindo novamente na base da vertente, junto ao rio Douro. É a jusante de uma rotura de declive que se localiza o movimento (Figura 15).

Neste local são visíveis as estruturas construídas de pequenos canais, dispostos ao longo das linhas de água de escoamento esporádico. Para estes canais convergem pequenos sulcos de drenagem dos patamares agrícolas, periodicamente reavivados pelos proprietários. Estas estruturas elementares de drenagem são essenciais para a diminuição da capacidade de infiltração dos patamares, que no entanto apresentam sinais de degradação.



Fig. 15 | Cicatriz do fluxo de detritos de Ariz vista de montante para jusante

Quanto ao tipo de actividade, pode ser classificado como um movimento sucessivo, já que é constituído por dois fluxos de lama que ocorreram com um intervalo de tempo reduzido. O primeiro, formou uma cicatriz de 10 m de largura, 15 m de comprimento e cerca de 3 m de altura, desenvolvendo-se ao



longo da linha de água (declives entre os 40° e os 45°) mobilizando uma quantidade crescente de materiais. Próximo do caminho, que destruiu, alarga a sua área de transporte para além do pequeno barranco onde atingiu duas casas, depositando os materiais mais grosseiros que tinha mobilizado dos muros destruídos. Ao atingir a estrada dispersa os materiais argilosos ao longo dos patamares agrícolas que se situam a jusante (Figura 16).

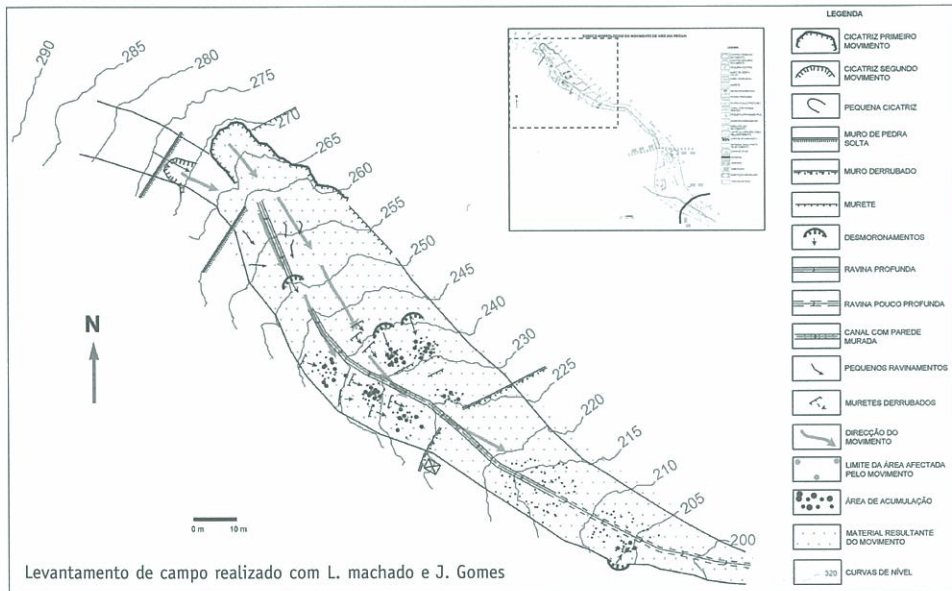


Fig. 16 | Cicatriz do fluxo de detritos de Ariz vista de montante para jusante

O segundo movimento é de menor dimensão, situado a SW desencadeou-se horas mais tarde (já se desenvolviam trabalhos de resgate da vítima mortal), e mobilizou menos materiais e convergiu para a área afectada pelo primeiro fluxo, galgando um muro de suporte de um patamar agrícola. O facto deste muro estar conservado, evidencia que o segundo movimento não resultou da perda de apoio provocada pela ocorrência do primeiro movimento. São portanto, dois movimentos independentes, tanto nos materiais afectados, como no momento em que ocorreram. Não há partilha de materiais nem de superfície de rotura.

Posteriormente aos movimentos ocorreram pequenos desmoronamentos nos patamares agrícolas situados ao longo e nos limites laterais da área afectada, a montante das habitações destruídas.

Inicialmente foram movimentados exclusivamente materiais finos, conferindo-lhes as características de fluxos de lama. Quando atingiram algumas das estruturas de suporte dos patamares agrícolas mobilizaram materiais de maiores dimensões,

adquirindo as características de fluxo de detritos. As áreas de erosão são constituídas, no essencial, pelas cicatrizes e, ainda, reduzidos sectores do barranco que funcionou como área de transporte. A deposição fez-se no sector das casas destruídas onde o declive é consideravelmente menor (14° a 16°).

O movimento de Ariz constitui um exemplo de movimento em vertente complexa, onde a variação de declives e respectiva rotura, conducente a um aumento de declive a jusante, comanda o fluxo interno e determina a saturação de alguns sectores da vertente. A existência de um sector da vertente, a montante, e de menor declive, permite uma maior infiltração em detrimento do processo de escoamento superficial. Contudo, esse fluxo interno converge para as áreas de encaixe da rede hidrográfica, mesmo que insípido. Essa convergência origina a saturação desses materiais, sobretudo junto das roturas de declive. Nestes sítios, o escoamento interno tem a tendência em transformar-se em fluxo superficial, o que torna os materiais próximo da superfície mais saturados. Sendo o declive maior, há menor base de sustentação permitindo a criação de condições de ocorrência de movimentos de vertente.

Neste caso o factor morfológico relacionado com a forma da vertente parece ser determinante na localização do movimento de vertente, a par com o arranjo em patamares agrícolas.

4. O comportamento hidrológico de vertentes organizadas em terraços agrícolas no Vale do Douro

A necessidade de ter um conhecimento rigoroso da dinâmica do meio físico que afecta as vertentes do vale do Douro conduziu à elaboração do projecto de investigação designado TERRISC – *“Recuperação de paisagens de terraços e prevenção de riscos naturais no vale do Douro (entre Tâmega e Corgo)”* que se encontra na fase inicial de concretização (Figura 17).

O conjunto dos estudos a desenvolver no âmbito do projecto, incidirão principalmente sobre o Vale do Rio Douro, área com uma história de séculos de agricultura em terraços.

Este projecto visa responder à necessidade de aprofundar o conhecimento relativo ao funcionamento hídrico das vertentes, tornado-se ainda mais pertinente em áreas onde a ocupação humana é tão dependente da dinâmica do meio físico, como são as vertentes do vale do Douro.

Os trabalhos a desenvolver no âmbito deste projecto, têm por objectivo principal o estudo do comportamento hidrológico de vertentes organizadas em terra-

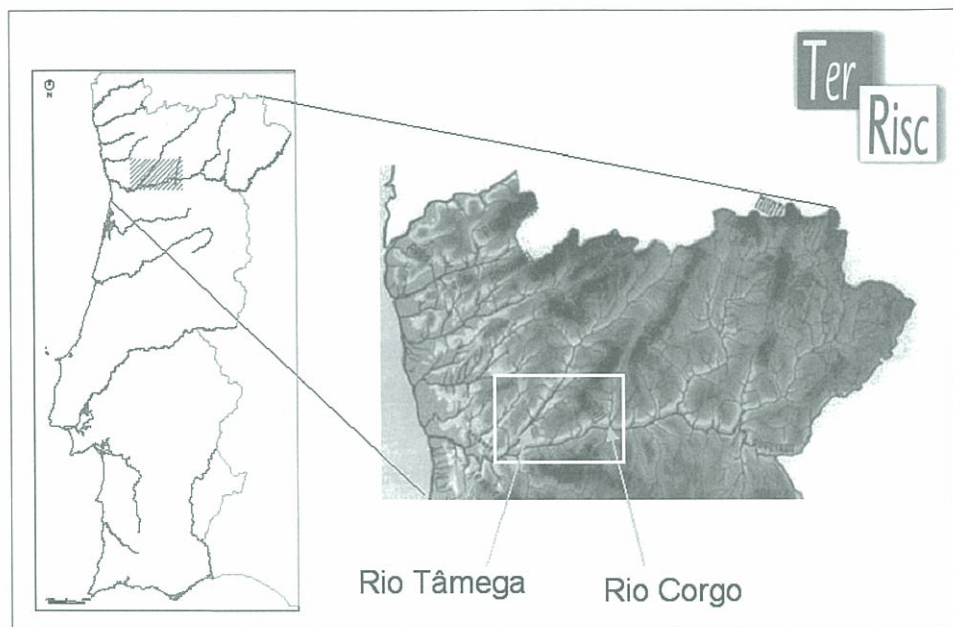


Fig. 17 | Localização da área de estudo do Projecto Terrisc

ços agrícolas, avaliando a influência das formações superficiais na instabilidade de vertentes. Desta forma, o projecto será um contributo para o entendimento das condições de ocorrência de movimentos de vertente em patamares agrícolas, para que se possam sugerir medidas que permitam preservar uma ‘paisagem’ que é património mundial.

Na candidatura do Alto Douro a Património Mundial em 2001, pode ler-se que os muros construídos pedra sobre pedra possuem um “(...) carácter único e distinto desta paisagem cultural de vinha de montanha (...)”.

Apesar da importância dada a esta paisagem cultural, a sua preservação tem vindo a ser posta em causa devido ao novo arranjo das vertentes - com a destruição de muros, construção de taludes em terra em áreas de forte declive, alteração dos caminhos e das formas de drenagem tradicionais.

Para a prossecução dos objectivos do projecto foram instaladas duas áreas experimentais em bacias hidrográficas de primeira ordem pertencentes às Bacias Hidrográficas da Meia Légua - Peso da Régua - e da Carriça - Baião (Figura 18).

A escolha destas áreas para instalar os campos experimentais prende-se com o facto de tentarmos estabelecer uma análise comparativa entre terraços agrícolas desenvolvidos em áreas graníticas (Baião) e terraços de substrato metassedimentar (Peso da Régua), centrando-nos em sectores em que predominam rochas xistosas.



Fig. 18 | Localização das áreas experimentais do Peso da Régua (esquerda) e Baião (direito)

Pretende-se, assim, avaliar o efeito “indirecto” da variável litologia sobre o comportamento hídrico das formações superficiais que dela derivam, e, consequentemente, sobre a erosão e instabilidade de vertentes. Neste locais serão monitorizadas um conjunto de variáveis hidro-geomorfológicas com o objectivo de caracterizar o funcionamento hidrodinâmico de vertentes.

Nas áreas experimentais foi instalado em terraços agrícolas um conjunto de equipamento em parcelas de erosão, destinadas a quantificar o escoamento superficial e erosão associada (Figura 19).

Uma parcela de erosão é uma área definida, totalmente delimitada por chapas de aço (parcelas fechadas) ou não (parcelas abertas), composta por um conjunto de equipamento cujo objectivo é quantificar os processos de escorrência e de erosão do solo (Figura 19).

Neste esquema, a instalação de parcelas abertas e fechadas nas área granítica e metassedimentar é essencial para compararmos os resultados de duas metodologias diferentes em áreas litológicas distintas.

As parcelas em sistema fechado têm uma área aproximada de 20m² e são delimitadas por chapas de aço, com cerca de 20 cm de altura e cravadas no solo a uma profundidade variável entre 5 a 10 cm. No lado do sentido do escoamento é definida uma pequena área de convergência em que as chapas são orientadas para as caixas de erosão, que vão receber o material transportado. Desta forma, é possível calcular a taxa de erosão por unidade de área.

As parcelas em sistema aberto são constituídas apenas por uma pequena área de convergência do escoamento feita com chapas que orientam o escoamento para a caixa de erosão. Estas áreas situam-se imediatamente ao lado das parcelas

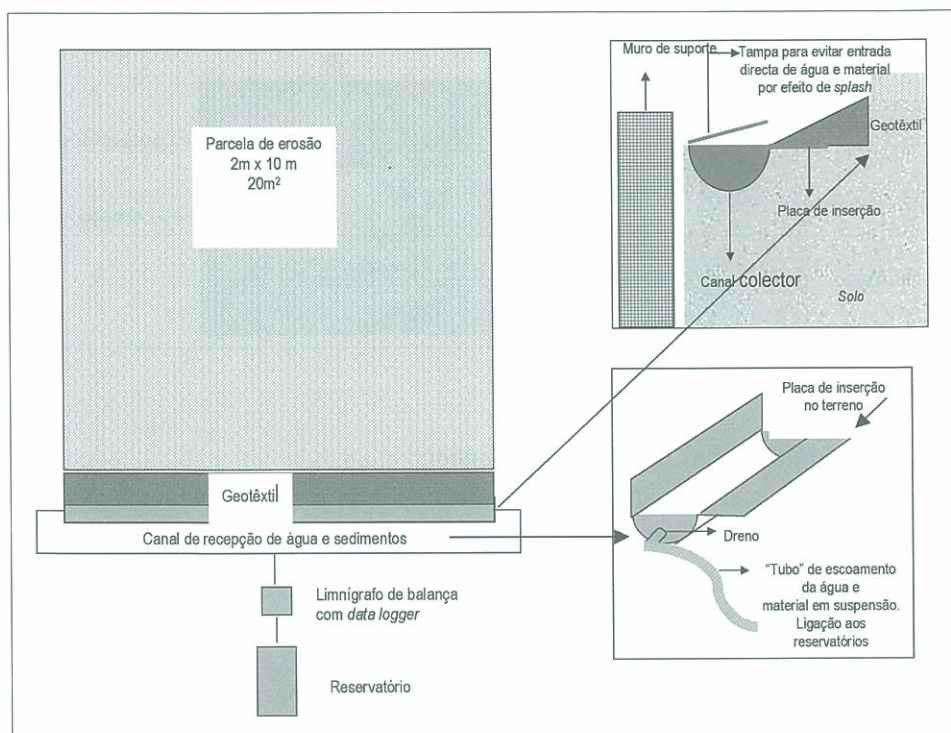


Fig. 19 | Esquema do desenho experimental de uma parcela de erosão num terraço agrícola

fechadas e apesar de não permitirem definir uma área específica de alimentação do sistema e quantificar a erosão, correspondem a uma situação mais próxima da realidade do escoamento.

Actualmente, estão instaladas 2 parcelas de erosão fechadas e duas abertas no campo experimental de Baião e no campo experimental do Peso da Régua 3 parcelas de erosão abertas e 2 fechadas.

O escoamento nas parcelas de erosão é registado por limnógrafos de balança sempre que o recipiente oscila devido ao peso da água (Figura 20). Quando o recipiente se movimenta gera um impulso eléctrico registado no data logger, correspondente a uma determinada quantidade de água.

A manutenção das parcelas de erosão fornece dois tipos de dados: resultantes do funcionamento do seu equipamento e outros da sua caracterização.

Durante o funcionamento das parcelas de erosão serão recolhidos e tratados periodicamente os dados relativos:

- à recolha dos sedimentos contidos no canal de acumulação dos sedimentos;
- dados relativos ao escoamento superficial;

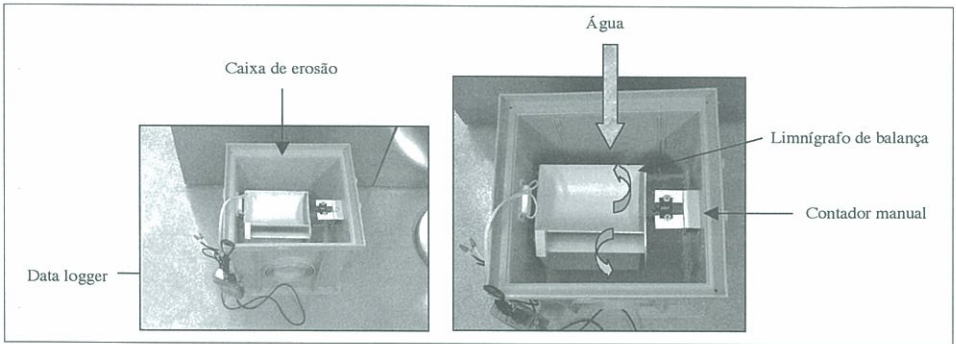


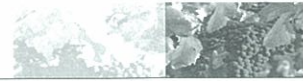
Fig. 20 | Limnígrafo de balança e data logger

- ao download dos dados do data logger;
- ao dados meteorológicos provenientes de duas estações meteorológicas instaladas nas áreas experimentais;
- ao registo de controle da quantidade de água existente nos reservatórios;
- tratamento estatístico dos dados do escoamento e comparação com os registos de precipitação das estações meteorológicas;
- tratamento laboratorial dos sedimentos recolhidos nas calhas e nos reservatórios (registo do peso total, determinação da percentagem de matéria orgânica e granulometria).

Por outro lado, todas as parcelas de erosão serão devidamente caracterizadas, tendo em conta os dados resultantes:

- dos ensaios com o permeâmetro de Guelph para analisar a condutividade hidráulica do solo;
- dos testes com o infiltrómetro de duplo anel para verificar a capacidade de infiltração do solo;
- do registo dos valores de resistência do solo obtidos com o penetrómetro de mão;
- da determinação da cor do solo, com base na tabela de Munsell, a várias profundidades na altura da recolha da amostra;
- das experiências laboratoriais sobre a textura do solo para analisar a granulometria e o teor de matéria orgânica das amostras recolhidas.

Pretendemos analisar a relação precipitação/movimentos de vertente, no âmbito do projecto que nos encontramos a desenvolver.



5. Conclusão

O estado actual dos conhecimentos em torno dos movimentos de vertente exige a análise do funcionamento da circulação hídrica das vertentes. A monitorização dos processos hidrológicos através dos campos experimentais constitui um dos métodos mais eficazes na investigação científica neste domínio.

Este conhecimento torna-se ainda mais importante numa fase de forte alteração no arranjo dos patamares agrícolas, que indiciam situações de forte risco ao nível dos movimentos de vertente, porventura mais frequentes e de maior dimensão.

As notícias sobre movimentos de vertente no vale do Douro, dado a poderosa dinâmica a eles associada, sempre foi objecto de grande atenção, tanto dos populares, jornalistas e até escritores. O conjunto de processos a eles associados são descritos por Eça de Queiroz em “A cidade e as Serras”:

*“Três dias depois desta festa no 202 recebeu o meu Príncipe inesperadamente, de Portugal, uma nova considerável. Sobre a sua Quinta e solar de Torres, por toda a serra, passara uma tormenta devastadora de vento corisco e água. Com as grossas chuvas, “ou por outras causas que os peritos dirão” (como exclamava na sua carta angustiada o procurador Silvério), um pedaço de monte, que se avançava em socalcos sobre o vale da Carriça, desabara, arrastando a velha igreja, uma igreja rústica do século XVI, onde jaziam sepultados os avós de Jacinto desde o tempo de el-rei D. Manuel. Os ossos veneráveis desses Jacintos jaziam agora soterrados sob um montão informe de terra e pedra. O Silvério já começara com os moços da quinta a desatular os ‘preciosos restos’. Mas esperava ansiosamente as ordens de Sua Excelência.”*¹³

Apesar de se tratar de um romance e do episódio ser confirmadamente fictício, a descrição deste movimento de vertente está cuidadosamente enriquecida com pormenores que dão realismo ao acontecimento. É certo que Eça de Queiroz se baseou em relatos ou observações deste tipo de processos para descrever tão bem os factores desencadeantes da sua ocorrência (**“uma tormenta devastadora de vento corisco e água”**), mas também a localização (**“um pedaço de monte, que se avançava em socalcos sobre o vale da Carriça”**) e os materiais movimentados (**“montão informe de terra e pedra”**).

Uma leitura dos vestígios sedimentológicos das ocorrências, a documentação histórica e a descrições orais têm cimentado a convicção que, apesar da menor

¹³ Eça de Queiroz (1901) “A cidade e as Serras”. Ed. Livros do Brasil, Lisboa, p.69-70.

frequência de ocorrência destes processos em áreas de maciço antigo, eles estão presentes e marcam de forma indelével a paisagem do vale do Douro. O trabalho agora apresentado confirma a importância da análise histórica para a identificação dos movimentos de vertente na região do Douro vinhateiro.

Esta leitura é essencial para a identificação das áreas diferenciadas ao nível do risco natural, nomeadamente do risco geomorfológico.



As origens da vinha no planalto de Alijó – o contributo da Arqueologia

Carlos A. Almeida
Ana Paula Almeida

1– A Geomorfologia do Concelho de Alijó

Uma parte do concelho de Alijó situa-se no coração da Região Demarcada do Douro, sendo excluídas as áreas de planalto que, geologicamente, correspondem a zonas graníticas. A área integrada na referida região caracteriza-se, por formações silúricas, correspondendo às vertentes voltadas para o Rio Pinhão, Rio Douro, Rio Tinhela e Rio Tua, fazendo parte, por isso mesmo, da *Terra Quente* (Taborda, 1932,12-14). Por força da sua inserção nesta Terra Quente Transmontana e por tal localização estar protegida dos ventos oceânicos “*pelas alturas ocidentais e pela Cordilheira Central*”, escapa ao frio mas também à chuva. Sítios há onde a precipitação média anual é inferior a 500mm, (Daveau, 2000, 44-45), quantidade claramente insuficiente para culturas que não estejam adaptadas a tão irregular regime climático.

Os contrastes paisagísticos e climáticos do concelho de Alijó resultam da especificidade do seu próprio território, que se divide em dois núcleos principais:

- 1º – O central, mais elevado e granítico, que integra os últimos relevos transmontanos com predomínio da influência atlântica, sem esquecer os patamares inferiores, adjacentes, que formam faixas de transição ecológica.
- 2º – As encostas dos vales dos rios Pinhão, Douro, Tua e Tinhela que se integram numa ecologia mediterrânica, muito marcada por culturas típicas deste tipo climático.



Nas zonas graníticas, no planalto, observa-se a prática de culturas de fraco rendimento – centeio, batata e produtos hortícolas – assim como a pastorícia (ovicaprinos) e o aproveitamento de recursos florestais. Nestes, a tónica actual está no pinheiro, mas já começam a aparecer pequenas manchas de eucaliptos. As espécies mais autóctenes, como o carvalho e o sobreiro, há muito que estão em clara regressão e o castanheiro, apesar da sua presença, nunca foi, verdadeiramente, árvore de sucesso nesta parcela do Alto Douro. Mais fama tiveram as laranjas de São Mamede de Riba Tua (Leitão, 1963, 33) e os figos secos que se produziam em Carlão e em outras zonas abrigadas e de cuja actividade ainda restam os tradicionais fornos de os secar.

Ao longo dos séculos a economia do concelho de Alijó assentou na pastorícia, na cultura da vinha, na produção de azeite e no cultivo do centeio, do trigo, do milho e do sumagre. O centeio e os ovinos tiveram, no planalto, zonas preferenciais e até mesmo de eleição. A batata colonizou, desde o séc. XIX, os muitos lameiros que se ajustam às massas graníticas. O trigo, a exigir solos mais quentes, desceu para os terrenos não ocupados pelas vinhas das encostas e vales abrigados. O olival foi sobretudo importante a partir de meados do séc. XVII, disputando os melhores terrenos à vinha, estando sobretudo implantado na sua bordadura (Cristovão et alii, 2001, 69-90). Esta tornou-se no expoente máximo da economia local. Nas zonas do xisto integrou a categoria dos vinhos de benefício considerados pela Casa do Douro como sendo “Vinhos do Porto”. Na parte baixa e meridional do planalto – freguesias de Alijó e Favaios – foi autorizada a sua comercialização como vinho beneficiado sob a designação de “moscatel”.

2- A Idade do Ferro

Antiga é a presença humana no concelho de Alijó. São conhecidas pinturas em Pala Pinta (Carlão) e gravuras rupestres na Botelhinha (Pegarinhos), sendo a anta da Chã um dos exemplos presentes das muitas sepulturas megalíticas que houve no aro de Alijó: as da Serra da Borneira e do planalto de Vilarelho (Alijó-Favaios) mais as madorras do Pópulo, estas a entrar pelo concelho de Vila Pouca de Aguiar (Botelho, 1896, 262-266; Almeida, 1992/1993, 234; Almeida et alii, 1983, 4851). Ao longo do I milénio aC os habitats da Idade do Bronze tinham esgotado a sua permanência activa, mas alguns deles estarão na origem dos castros da Idade do Ferro cuja organização sócio-política era divergente da anterior.

Os inventários realizados até agora a nível do concelho permitem contabilizar à volta de dezena e meia de castros, os quais se distribuem um pouco equitativamente por todo o território ou seja, há sensivelmente um castro por freguesia.

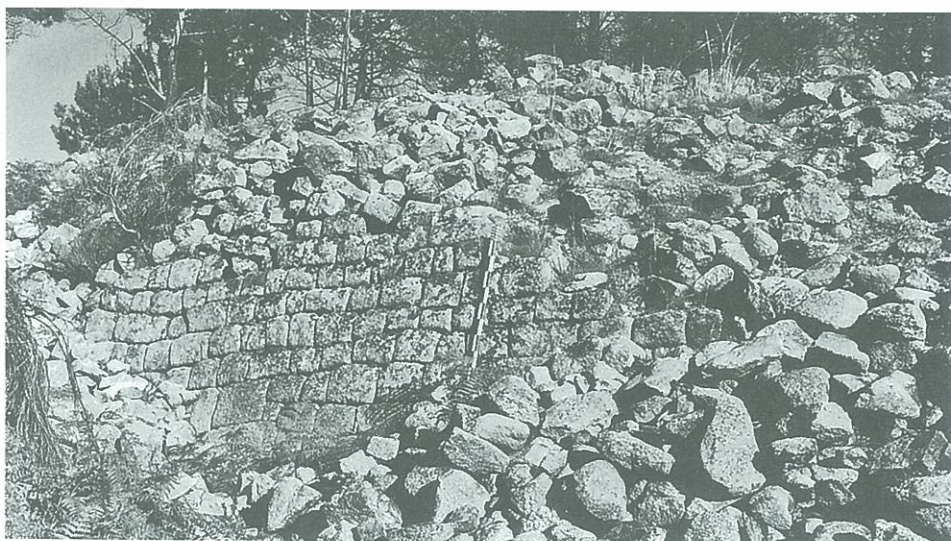


Fig. 2 | Muralha de época romana do Castelo do Cadaval – Murça

Na área onde predomina o granito, desde 1889 que se sabe haver uma série de castros, por vezes denominados castelos, embora efectivamente a sua ocupação nunca tenha tido qualquer relação com o mundo medieval. Devemos o seu conhecimento, sobretudo, a um investigador transmontano, de seu nome Henrique Botelho, que escreveu uma série de artigos para o Arqueólogo Português de então (Botelho, 1896, 264-266; 1905, 237-238). Os castros, cuja lista a seguir apresentamos, estão todos situados em solos graníticos, mesmo quando nas respectivas freguesias há terrenos silúricos onde a vinha pode e é classificada como de benefício. Referimo-nos, muito concretamente a Sanfins do Douro, Vilar de Maçada, Carlão, Pegarinhos e São Mamede de Riba Tua, onde esta dualidade geológica existe.

- 2 Castro de São Marcos – Pópulo
- 3 Castelo da Cerca – Vila Verde
- 4 Castro da Murada de Balsa – Vila Verde
- 5 Castro de Ascra – Vila Verde
- 6 Castelo de Castorigo – Pegarinhos
- 7 Castro de Vale do Mir – Pegarinhos
- 8 Castelo de Francelos – Vilar de Maçada
- 9 Castelo de Fiais – Vilar de Maçada
- 10 Castro de Nossa Senhora da Cunha – Alijó
- 11 Castelo da Borneira – Alijó
- 12 Castro “As Muralhas” – Favaios



- 13 Castro de Santa Bárbara – Favaios
- 14 Castro de Nossa Senhora da Piedade – Sanfins do Douro
- 15 Castelo de Carlão – Carlão
- 16 Castelo de Safres – São Mamede de Riba Tua
- 17 Castelo das Cortinhas ou Piolho – São Mamede de Riba Tua

Fora desta lista estão os castros que foram construídos em solos silúricos e que são somente dois – Castelo de Cheires – Sanfins do Douro e Castro de Vilarinho de Cotas – Vilarinho de Cotas, já que temos séries dúvidas em considerar os sinais arqueológicos da Cerca, na freguesia de Castedo, como sendo provenientes de um castro. Dos dois o mais conhecido é sem dúvida o de Vilarinho de Cotas, sobranceiro à Quinta de Noval, por força do que escreveu Ricardo Severo no começo do séc. XX (Severo, 1905-1908, 263-269).

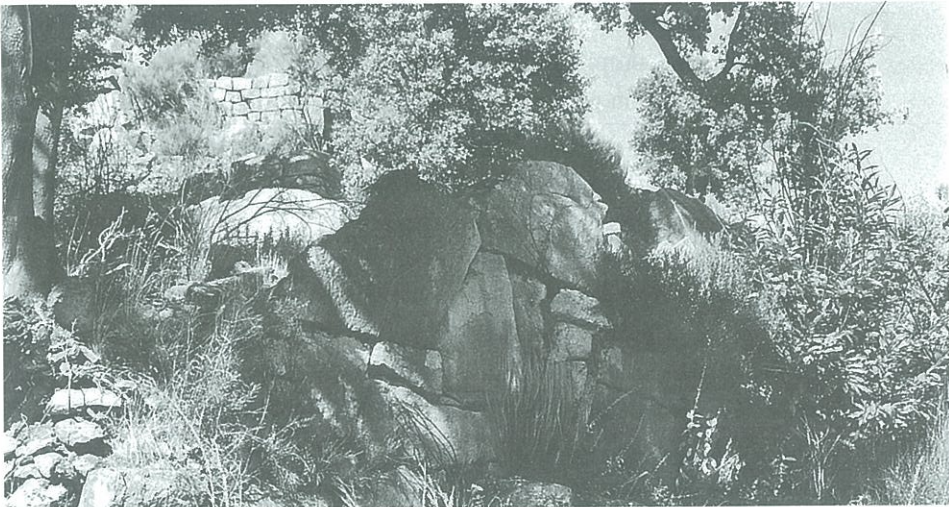


Fig. 3 | Muralhas do Castelo de Castorigo. A mais recuada mostra técnica romana

No início do processo de romanização verificou-se no concelho de Alijó uma diversificação da ocupação do solo e que se traduziu na procura de novos sítios para habitar. Esta realidade não sucedeu, porque os castros foram abandonados, antes pelo contrário, mas porque deles saíram habitantes que entenderam que algo estava a mudar nesta parcela da Ibéria, entretanto ocupada militar e administrativamente pelos romanos. Esta afirmação tem por sustentação a catalogação dos sítios arqueológicos com e sem indícios de Romanização. Dos 22 sítios identificados, 13 são castros com sinais de Romanização, situados no patamar de transição entre a matriz ecológica atlântica e a mediterrânica. Em muitos deles verifica-se

o extravasamento de material cerâmico de época romana para fora do perímetro amuralhado do povoado, como efectivamente acontece nos castros de Castorigo, de Carlão, de Vilarinho de Cotas e no castro do Piolho em São Mamede de Riba Tua.

Dos restantes sítios, 3 poderão corresponder a *villae*, 5 a casais romanos e 1 a um povoado romano já que aí foi recolhida uma ara dedicada a Júpiter.

Uma análise atenta à localização dos sítios arqueológicos, coloca em evidência uma efectiva dualidade ocupacional, demasiado evidente ao nível do espólio, mesmo que ele seja só de superfície. A resposta, essa é clara, porque permite dividir estas estações arqueológicas em duas categorias distintas, as quais se caracterizam do seguinte modo:

- 1º – Os *habitats* sediados em áreas afastadas dos cursos de água e nas quais predomina o granito, são mais pobres e arreigados aos modelos vivenciais da Idade do Ferro, vulgo castros.
- 2º – Os povoados situados nas vertentes do rio Douro, Pinhão, Tua e Tinhela, são áreas mais propícias ao cultivo da vinha, da oliveira e dos demais produtos que fazem parte da lista mediterrânica, o que os torna mais ricos e pujantes.

Os castros com índices de romanização

Os povoados cujo território faz parte do planalto e não integram faixas predispostas ao cultivo de espécies mediterrânicas, revelam ao nível do material cerâmico, baixos índices de romanização, mas não das suas estruturas habitacionais e defensivas. Por outras palavras, em castros como São Marcos, Balsa, Cerca ou Muralhas, não sendo fácil encontrar cerâmicas de fabrico romano, mesmo que seja a tão difundida telha ou *tegula*, a influência romana, mais ou menos directa, revela-se no modo de cortar, aparelhar e dispor as pedras nas paredes das casas e sobretudo das muralhas. Olhando para as muralhas dos castros da Balsa, de São Marcos ou para as do vizinho Castro do Cadaval, já em Murça, a influência romana é tão óbvia na maneira como os blocos graníticos, rectangulares e bem esquadriados, foram dispostos, que imaginamos estar a olhar para um *opus quadratum* distribuído em fiadas pseudo-isódomas de uma qualquer construção genuinamente romana.

Ao invés, os castros implantados no patamar mais baixo do planalto ou sobre os profundos vales circundantes, apresentam consideráveis indícios de romanização, afirmação que pode ser facilmente comprovada no Castelo de Carlão, em Castorigo, na Borneira ou no Castelo do Piolho em São Mamede de Riba Tua, todos

eles em conexão com o vale do Rio Tinhela. Nos dois primeiros há ainda a assinalar a presença de estruturas escavadas na rocha, que serviram para produzir vinho e porque não, o azeite (Almeida, 1992-93, 229-261; 1997, 21-30).



Fig. 4 | Vista panorâmica do Castelo da Borneira – planalto de Alijó

Os sintomas de Romanização nestes e noutros povoados, senão de origem, pelo menos de mentalidade castreja, estão para lá do tipo de aparelho usado nos muros e da existência de estruturas habitacionais quadradas ou rectangulares. Referimo-nos aos extensos e por vezes bem densos sinais de ocupação relacionados com o mundo romano que aparecem, sobretudo, na base da encosta do monte onde se encontram, já próximos dos primeiros terrenos agricultados, mas que também não descuram a meia-encosta e mesmo a periferia da muralha mais exterior. Neste grupo entram os castros atrás assinalados e outros que não mencionamos. Por exemplo, no Castelo de Castorigo, as cerâmicas conotados com a Romanização, nomeadamente os muitos fragmentos de *dolia*, trepam a encosta meridional do castro e quase que chegam ao povoado. No Castelo de Carlão, elas invadiram todos os espaços exteriores ao castro, estendendo-se mesmo para o outro lado do morro da Azinheira onde, a densidade e a qualidade dos sinais arqueológicos sugerem a existência se não de um bem dimensionado casal, seja de um *aedificiae* romano (Almeida, 1992-93, 229-261; 1997, 21-30). No Castelo do Piolho, a lavoura da encosta alterou ecossistemas e adulterou sinais arqueológicos. Por ali andam, irmãs, cerâmicas castrejas e romanas, mas o que não há dúvida alguma é que os sinais da Romanização são mais fortes no exterior daquela que seria a muralha mais

abrangente da sua antiga estrutura defensiva. Algo de semelhante ocorreu com o castro de Vilarinho de Cotas. Localizado no topo da colina da Quinta do Noval, os sinais conotados com a Romanização descem até às primeiras vinhas, abundando, sobretudo os fragmentos de *dolia*, na linha daqueles que foram encontrados na *cella vinaria* referenciada por Ricardo Severo (1905-1908, 263-269; Almeida, 1996, 266- 269).

As ocupações com chancela romana

Abstraindo-nos dos povoados indígenas que continuaram a ser ocupados, é possível seguir algumas das novas tendências do povoamento fomentadas por novos agricultores e por novas espécies cultiváveis que as primeiras experiências viriam a confirmar como facilmente adaptáveis a um clima em tudo semelhante a que estavam aclimatadas. Emerge assim uma nova estrutura produtiva revelada pela distribuição destes novos *habitats*, provavelmente explorações agrícolas, criados de raiz, no decurso da Romanização. Estabelecidos no patamar mais baixo ou nos vales encaixados é possível dividi-los em dois grupos distintos:

1º – O primeiro situa-se no patamar adjacente ao núcleo central do planalto, ou seja, na faixa de contacto entre o granito e o xisto. Esta área é favorável à ocorrência de recursos hídricos subterrâneos, forma de garantir o abastecimento de água em períodos de menor precipitação. Verifica-se, pois, tratar-se de um patamar com características ecológicas mediterrânicas assente numa mancha de solos de classe A, onde posteriormente viria a desenvolver-se uma vitivinicultura *sui generis*, que está na origem do já supracitado vinho moscatel. Um bom exemplo de sítios romanos existentes nesta faixa, são S. Domingos, S. Bento, onde há sinais de uma possível *villae* e S. Jorge de Favaios com uma estela funerária dedicada aos *Sagrados Deuses Manes* por três irmãs – *Faccila, Faccina e Materna* – em memória de um irmão falecido na idade de 18 anos (Almeida et alii (1983, 48-51).

2º – Este grupo está mais directamente sobre o rio Douro e seus dois afluentes Tua e Tinhela. Morfológicamente define-se por ter vales encaixados periféricos, que beneficiam de um microclima propício à produção da vinha. Visto estarmos perante uma faixa com vertentes acentuadas, provavelmente terão recorrido ao sistemas de terraços (antroposolos). As *villae* e os casais instalaram-se próximo de solos ligeiros, graníticos ou xistosos, sem especial aptidão agrícola ou em locais abrigados, com micro-clima

mas favoráveis ao cultivo da oliveira, da vinha e das árvores de fruto, nomeadamente a amendoeira e a figueira. O cereal seria eventualmente cultivado, mas com largos períodos de rotação.

No vale do Douro distribuem-se por relevos que permitem o controlo estratégico de corredores naturais de circulação – prováveis pontos de travessia do rio Douro e caminhos de acesso ao planalto – e conferindo-lhes uma boa localização para a venda dos excedentes. Corresponderão a *villae* e a casais rurais os sinais patentes em Vilarinho das Cotas – controlo da desembocadura do Pinhão – os de Santiago de Cheires, o Castelo de Castedo – controlo da desembocadura do Tua – a Cerca de Castedo e o sítio do Castelo dos Barcos.

Em qualquer um destes sítios a presença de cerâmicas romanas está mais que atestada, mas são os *dolia* quem verdadeiramente imperam. A sua função foi a de guardar e conservar cereais e líquidos e nestes a primazia ia para o azeite e no caso vertente, bem mais para o vinho. Muitos destes recipientes fragmentados foram observados no Castelo de Vilarinho de Cotas, no Castelo de Castedo, em Casal de Loivos, nas Cortinhas/Piolho (S. Mamede de Ribatua) e em São Bento (Favaios). Tratam-se de zonas xistosas, mais propícias ao cultivo e produção de vinho, desde os tempos primeiros dos romanos nesta região. Mas observemos três exemplos concretos:

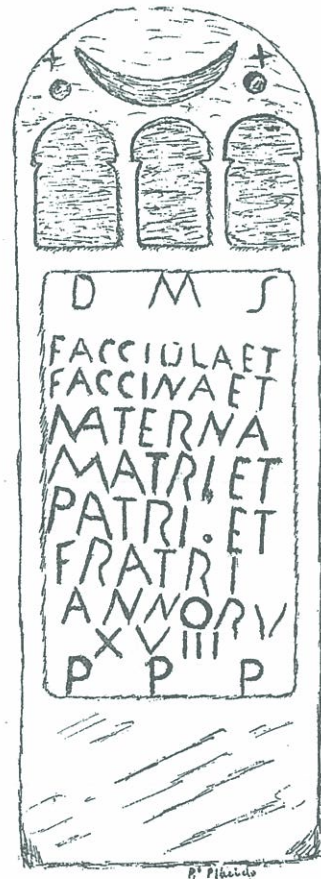


Fig. 5 | Inscrição romana da Quinta de São Jorge – Favaios

O Castro de Vilarinho das Cotas é um dos sítios arqueológicos do concelho de Alijó que apresenta vestígios mais sólidos, passíveis de serem relacionados com a produção vinícola, já nos primórdios da Romanização. Implantado nas proximidades do rio Douro, sobre a Quinta do Noval, foi alvo de uma intervenção arqueológica nos inícios do séc. XX. Do espólio então exumado, destaca-se uma base de coluna, moedas que vão de Augusto a Constantino II, diversos recipientes cerâmicos, de entre os quais realçamos um *dolium* que, no momento da intervenção se encontrava intacto e que, segundo Ricardo Severo, o respon-

sável pela intervenção arqueológica, poderia ter albergado “o precioso licor de uva” (Severo, (1905-1908, 263-269). A revisão deste texto viria a colocar a tónica numa estrutura romana, provavelmente relacionada com um lagar para vinho (Almeida, 1996, 266- 269).

O Castelo de Castorigo, em Pegarinhos, na vertente meridional tem registados dois lagares cavados na rocha. Nos terrenos circundantes abundam os fragmentos de *dolia*, vestígios que se poderão relacionar com a produção vinícola em tempos mais recuados.

O Castelo de Carlão situa-se numa área geológica de contacto entre o granito e o xisto. Pela abundância de lagares identificados entre o Castelo e a Azinheira – um conjunto, a norte do Castelo, composto por sete lagares e um outro formado por seis exemplares, para além de mais dois lagares e um outro no interior da actual povoação de Carlão – pode-se concluir que o vinho terá sido um dos vectores que mais contribuiu para o progressivo desenvolvimento do sector agrícola, desde os inícios do processo de Romanização.



Fig. 6 | Lagar cavado na rocha da Azinheira – Carlão

A ocupação da Azinheira, pelo menos a partir da 2.^a metade do séc. I, aconteceu porque os indígenas romanizados preferiam os espaços mais amplos, com um novo tipo de construção, intimamente apropriado à realidade económica de



então, divulgada através de uma agricultura em expansão. A emergência deste sítio, poderá estar associada à saturação populacional da área habitada do Castelo de Carlão, que já não correspondia às novas exigências.

Ideia semelhante temos do sítio do Castelo em Castedo, um espaço amplo que remata num cabeço com ampla vista para o curso do Rio Douro. As vinhas rodeiam este espaço e ocupam-no mesmo na sua quase totalidade. Aqui, não deparamos com sinais de qualquer tipo de fortificação, mas as cerâmicas romanas e sobretudo os bocados de *dolia* são por demais evidentes.

Se as aras e estelas funerárias servem para aferir até que ponto um território se integrou no modelo político – religioso difundido pelos romanos, por sua vez a moeda revela processos de reestruturação da economia rural, que compra bens necessários ao seu desenvolvimento, ao mesmo tempo que vende produtos locais, certamente excedentários, que são encaminhados para outros destinos e mercados.



Fig. 7 | Estrada e ponte ditas romanas sobre o Rio Trovela - Murça

Ambos estão presentes neste concelho (Lemos, 1993; Almeida e Plácido, 1983,48-51), mas na área do xisto, que corresponde no presente à Região Demarcada do Douro, a que merece verdadeira atenção é a estela da Quinta de São Jorge, porque se trata de um núcleo familiar com posses e que vivia, caso não tenha sido deslocada, dos rendimentos oriundos da actividade agrícola, à qual o vinho não deveria ser estranho. O espaço geográfico onde a quinta se insere tem condições óptimas para a prática agrícola, nomeadamente para o plantio da vinha, pois bene-

ficia de boa exposição solar, de água e de solos de qualidade. As demais epígrafes, nomeadamente, a ara atribuída a Júpiter que é de Ribalonga (CIL, II, nº 2386) e uma outra que tem sido atribuída ao Pinhão, têm outros contextos e certamente outras conotações que não objectivamente o sector agrícola, embora a pessoa em questão possa ser considerada como um emigrante (Tranoy, 1981, 251-253).

Circular neste território nem sempre foi fácil. O acidentado do terreno, a descontinuidade orográfica e sobretudo a existência de fundos vales com cursos de água fortemente encaixados, colocaram desde sempre sérias dificuldades de penetração e em especial de circulação. Mesmo que a administração romana tenha lançado qualquer programa de estradas a partir do rio Douro para norte, neste concelho a única via verdadeiramente conhecida situa-se na parte setentrional do planalto, não andando muito longe do traçado da estrada nacional que liga Vila Real a Murça. Ao chegar ao Pópulo, vinda dos lados de Ribalonga, passava nas imediações dos castros de São Marcos e do Cadaval, descendo aí para o rio Trovela, onde costuma ser apontada, a ponte que lá está, como tendo uma origem romana. Nada mais enganoso. A ponte foi construída no reinado de Filipe I, sendo portanto obra do final do séc. XVI. Os acessos que se vêm ainda calcetados, de ambos os lados da ponte, também nada têm a ver com a técnica viária romana. A engenharia romana construía estradas que se moldavam à topografia do terreno, o que não acontece com os lanços íngremes que rematam em cotovelo no fim de cada lanço e muito menos adoptavam o modelo de calceta que ali subsiste. Se as características da estrada podem ser coincidentes com a cronologia da ponte, o lajeado, esse é bem mais recente, como o comprovam os diversos desvios de água inseridos ao longo do percurso e que são contemporâneos da sua colocação. Cabe aqui no entanto fazer uma ressalva. Não sendo a ponte sobre o Trovela obra de romanos, não é de excluir que naquele sítio tenha havido uma outra antes de ser substituída pela actual. Aliás o percurso romano não calcorreava trilhos assim tão distantes.

Quanto à presença da moeda romana, podemos dizer que neste espaço há alguns elementos valiosos e até mesmo significativos. Até ao presente foram identificados 3 tesouros monetários, um outro não datado e um achado avulso. Um dos mais significativos achados situa-se em São Mamede de Ribatua, precisamente no tal castro do Piolho ou Cortinhas. Pela sua composição e cronologia estará relacionado com as campanhas militares iniciadas em 29aC contra os povos mais setentrionais da Península Ibérica (Centeno, 1987, 81). A instabilidade então criada motivou a procura de esconderijos para determinados pecúlios – são cerca de meia centena de denários e 1 torques de prata – numa altura que as populações da bacia do Douro ainda desconheciam o modelo de administração a implantar pelos romanos, bem



como actuavam os seus agentes. Tratando-se de um valor respeitável, não é crível que o proprietário o tivesse conseguido vendendo somente produtos agrícolas e entre estes, o vinho. Pensamos que ainda era cedo para o fazer. Daí que tenhamos de admitir que a venda de gado e mesmo de minérios fosse, na altura, uma actividade bem mais lucrativa que a agricultura, essa sim com carácter marcadamente de subsistência. Os tempos lucrativos com a venda do vinho e do azeite ou do sumagre ainda estavam longe.

A mesma ilação poderemos tirar do conjunto monetário encontrado na área do Pópulo, sítio onde se localizam dois importantes castros – São Marcos e Cada-val – qualquer um deles com sintomas de Romanização ao nível das estruturas e mesmo do espólio cerâmico. A cronologia aponta para um tesouro escondido na mesma altura do anterior e as condições sócio-económicas do seu possuidor não seriam muito diferentes daquele que morava na actual freguesia de São Mamede de Ribatua.

Conclusões já um pouco diferentes podemos extrair do tesouro de Sanfins e das moedas de Vilarinho de Cotas. O primeiro foi encontrado no Monte de Nossa Senhora da Piedade, isto é no castro que ali havia e que as obras feitas, por causa da capela e espaços envolventes, haveriam de destruir na sua quase totalidade. As moedas de Vilarinho de Cotas apareceram em Orgueiras, sítio relativamente perto do castro. Em ambos os casos são numismas com cronologias que se integram plenamente no mundo romano e consequentemente na sua actividade económica. Mesmo sendo pertença de habitantes do ou dos castros, não é de excluir uma actividade económica centrada em torno da agricultura e em especial do vinha. A primeira das freguesias tem na actualidade largas fatias ocupadas com vinhas de benefício e a segunda, essa integra-se totalmente na larga mancha silúrica que desce, por vezes, bem abruptamente, até ao curso do Rio Pinhão.

Bibliografia:

- ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de (1992/ 93) – *O passado arqueológico de Carlão – Alijó*. Separata da revista “Portugália”, nova série, vol. XIII-XIV, F.L.U.P., Porto.
- ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de, e PLÁCIDO, Manuel Alves (1983) – *A estela funerária romana da Quinta de S. Jorge, Favaios - Alijó*. Revista “Arqueologia”, n.º 7, G.E.A.P., Porto.
- ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de (1996) – *Alguns Apontamentos sobre a estação arqueológica de Vilarinho de Cotas – Alijó*, in Douro – Estudos & Documentos , 1 (1), Porto.
- ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de; Pinto, Paulo J. Costa; Almeida Pedro Miguel D. Brochado de (1997) – *Os lagares cavados na rocha do Castelo de Castorigo – Pegarinhos (Alijó)* in Douro – Estudos & Documentos, 2 (4), Porto.

- BOTELHO, Henrique (1896) – *Antas e castros do concelho de Alijó* in *Archeólogo Português*, Vol. II, Lisboa, p. 264-266.
- BOTELHO, Henrique (1905) – *Archeologia de Trás-os-Montes* in *Archeólogo Português*, Vol. X, Lisboa, p. 237-238.
- CENTENO, Rui M. S. (19887) – *Circulação Monetária no Noroeste de Hispânia até 192*, Porto.
- CRISTOVÃO, Artur (2001) – Artur et alii – *Nem só de Vinho vive o Douro: outros recursos da agricultura duriense* in *Encontros na Casa da Calçada. O Douro em debate*, Actas III, Santa Maria da Feira.
- DAVEAU, Suzanne (2000) – *Portugal Geográfico*, Ed. João Sá da Costa, Lisboa.
- HUBNER, E. (1869) – *Corpus Inscriptionum Latinarum* (CIL II), Berlim.
- LEITÃO, Fernando Rodrigues (1963) – *Monografia do Concelho de Alijó*, Liboa.
- LEMOS, Francisco de (1993) – *Povoamento Romano de Trás-os-Montes Oriental. O Povoamento Romano. Conclusões. Bibliografia*. Tese de Doutoramento



A acção sócio-institucional duriense em 1926

Carla Sequeira *

1. 1926 marca um ponto de viragem na história sócio-institucional duriense. A defesa regional, da marca e da qualidade do vinho do Porto, torna-se particularmente notória a partir desta data, assistindo-se à afirmação do *movimento dos paladinos do Douro* como principal promotor da reforma institucional que a Região começa então a reivindicar e a construir.

Neste campo, sobressaem as críticas continuadas à acção da Comissão de Viticultura da Região Duriense (CVRD), particularmente no que diz respeito à fiscalização, encarada como ineficiente¹ e comprometida². Num cenário de grave crise comercial (crise de super-produção e baixos preços), exige-se da CVRD a sua solução. Mas perante a sua incapacidade, ressurgem outras formas de intervenção, assistindo-se à organização de um movimento, independente, que pretende assumir-se como órgão de representação perante os poderes públicos, substituindo-se à CVRD nos processos de defesa do Douro³. Toda esta conjuntura, aliada à crise económica e a um novo cenário político (ditadura militar), precipita a demissão de Antão de

* Investigadora do GEHVID. Trabalho realizado no âmbito do Projecto POCTI/HAR/47073/2002 – «O Douro Contemporâneo: Sociedade, Economia e Instituições» –, financiado pela Fundação Ciência e Tecnologia e pelo Programa Operacional Ciência, Tecnologia e Inovação, participado pelo fundo comunitário europeu FEDER.

¹ Cf. *SUÉLTOS: A fiscalização no Douro*. A Defesa do Douro (Peso da Régua. 25 Abril 1926) 1.

² Considera-se que a CVRD não sabe ou não quer defender o Douro, ao não combater casos perigosos tornados públicos. Cf. QUEIRÓS, Amândio de – *A questão do Douro: Falando linguagem da verdade. O que eu fiz, o que eu sei e o que eu penso sobre o assunto*. A Defesa do Douro. (Peso da Régua. 25 Julho 1926) 2.

³ Cf. Arquivo Particular de Torcato Luís de Magalhães: Carta de Amândio Silva remetida a 26 de Maio de 1926 para Torcato de Magalhães.

Carvalho do cargo de presidente da CVRD, decidida em reunião interna de 2 Junho e tornada pública em comício de 16 do mesmo mês⁴, constituindo o impulso decisivo para o restabelecer do *movimento dos paladinos do Douro*⁵.

2. Do conjunto de iniciativas, levadas a cabo não apenas pela CVRD mas principalmente pelo *movimento dos paladinos*, sobressaem os contactos governamentais e partidários. É neste contexto que é organizado o banquete de homenagem a Cunha Leal, em Março de 1926, poucos dias após a fundação da União Liberal Republicana, da qual era presidente⁶. Aproveitando a sua deslocação ao Porto, para realizar uma conferência no Ateneu Comercial, cerca de 200 lavradores do Douro (entre os quais Torcato Luís de Magalhães, Amílcar de Sousa – que preside –, Armando Amaral, Júlio Vilela e Raul Lelo Portela⁷) decidem manifestar o seu agradecimento pelo que tem feito pelo Douro. Tratando-se de figura proeminente da vida política, o jantar constitui uma manifestação pública de apoio a Cunha Leal no seu novo enquadramento partidário e uma forma de exercer pressão para que labore a favor da causa duriense. É assim que Amâncio de Queirós, da comissão organizadora, afirma depositar a confiança, em nome do Douro, em Cunha Leal para defender a Região⁸.

3. Na procura de mecanismos de prevenção de situações de crise, a defesa do associativismo torna-se mais intensa, através do incentivo à activação das Caixas de Crédito Agrícola, como forma eficaz de vencer as crises evitando a desvalorização dos géneros.

Desde a sua instituição, pelo decreto de 1 de Março de 1911, o crédito agrícola torna-se alvo de propaganda por parte de individualidades como Torcato de

⁴ Cf. *UMA REUNIÃO histórica (...)*. A Defesa do Douro (Peso da Régua. 20 Junho 1926) 1.

⁵ O próprio facto da CVRD entrar, a partir desta data, em regime de comissões administrativas funcionará como mola impulsora do *movimento* na busca de uma reforma institucional.

⁶ Cunha Leal era deputado pelo Partido Nacionalista (segunda força política no Parlamento), optando por manter o seu mandato após a instituição do novo partido.

⁷ De realçar que personalidades como Antão de Carvalho, afectas ao Partido Democrático – no poder – não marcam presença.

⁸ Cf. *UM BANQUETE de homenagem a Cunha Leal. Os lavradores do Douro saúdam calorosamente o ilustre parlamentar*. O Primeiro de Janeiro. (Porto. 13 Março 1926) 2.



Magalhães⁹, Vítor de Macedo Pinto¹⁰ ou Amândio Silva¹¹ porque, obrigando à actuação dos sindicatos agrícolas, servia a promoção do associativismo. Em 1926, esta campanha desenvolve-se não apenas no Douro mas também junto do Governo, alcançando, já na nova conjuntura política saída do 28 de Maio, medidas legislativas correspondentes aos seus anseios. Em primeiro lugar, surge o decreto 11.865, de 30 de Junho de 1926, como resposta ao pedido formulado, por telegrama, pelos presidentes da Caixa de Crédito Agrícola Mútuo da Régua, Sindicato Agrícola da Régua, Federação dos Sindicatos Agrícolas do Douro e da Câmara Municipal da Régua ao ministro da Agricultura, solicitando a aprovação da proposta de lei de 4 de Agosto de 1922, a fim de permitir o funcionamento da Caixa de Crédito Agrícola da Régua, ainda não possível devido a deficiência de elementos da matriz predial. Deste modo, a Caixa Agrícola da Régua ficava dotada de meios que permitiam o auxílio ao viticultor em momentos de crise.

Num segundo momento, e fruto de reuniões entre o ministro da Agricultura e representantes da CVRD, é publicado o decreto 12.341, de 18 de Setembro de 1926. Tendo em conta que «*ao Governo compete proteger e desenvolver a economia da região vinícola do Douro, pela grande importância que tem na economia da Nação*»¹², é concedido um crédito de 20 mil contos às Caixas da Região, obrigando-as a constituírem-se em Federação das Caixas de Crédito Agrícola Mútuo da Região Demarcada do Douro. Assim se tentava impedir a total paralisação da actividade vitícola.

Amâncio de Queirós considera que, com este decreto, foi dado um grande passo no sentido do associativismo, pois fez com que o Douro acordasse para a necessidade de se organizar e de se associar, uma vez que para usufruir de crédito é necessário que exista em cada concelho a respectiva Caixa de Crédito¹³. Passaremos então a assistir a um esforço de organização das Caixas e sindicatos concelhios. Em reunião realizada na Régua, após a publicação do decreto, em que participa Torcato

⁹ Torcato de Magalhães considera-o um bom decreto por obrigar ao associativismo, quebrando o individualismo; em 1926, lamenta a falta de atenção que se tem dado ao crédito agrícola no Douro, insistindo na necessidade de dar realização prática às Caixas de Crédito.

¹⁰ Em Novembro de 1912, sentindo a necessidade de reorganizar o sindicato agrícola de Tabuaço e considerando útil fundar em anexo a caixa de crédito agrícola, solicita ao presidente da Associação Central de Agricultura Portuguesa que envie um agrónomo para demonstrar as vantagens resultantes dessa instituição.

¹¹ De modo particular, através da imprensa.

¹² Decreto 12.341, de 18 de Setembro de 1926.

¹³ Cf. QUEIRÓS, Amâncio de – *A união faz a força*. A Defesa do Douro. (Peso da Régua. 20 Novembro 1926) 1.

de Magalhães¹⁴, para averiguar da real situação das Caixas, aprovar estatutos da Federação e eleger corpos directivos, verifica-se que existiam em funcionamento as Caixas de Crédito Agrícola de Alijó, Régua, Santa Marta de Penaguião, Mesão Frio, Barqueiros, Sabrosa, Covas, Parada de Guiães e Vila Flor¹⁵, encontrando-se em preparação em Tabuaço, Foz Côa, Moncorvo, Freixo, Vila Real, Carrazeda, Lamego, Cambres e Armamar¹⁶.

Paralelamente, o decreto 12.341 serviu para reforçar o papel institucional da CVRD, porque era a este organismo que competia pronunciar-se quanto à distribuição, a efectuar pela Caixa Geral do Crédito Agrícola, dos capitais autorizados, bem como verificar e confirmar a capacidade mutuária dos viticultores e da boa aplicação dos fundos.

4. O período em análise caracteriza-se também pela procura de legislação mais aperfeiçoada, de carácter proteccionista, como forma de solucionar a crise. Com este objectivo, organizam-se comícios, reuniões e comissões de estudo, donde surgirão projectos e moções. Tal foi o que se passou com o decreto da fiscalização (decreto 7934, de 10 de Dezembro de 1921), que se considerava, há muito, necessitar de ser reformado. Nesse sentido, a CVRD nomeia uma comissão de estudo constituída por Amílcar de Sousa (como presidente da Federação dos Sindicatos Agrícolas do Douro), Pires de Vasconcelos (vogal da CVRD), Amâncio de Queirós (como Inspector em Gaia), Júlio Vasques e o chefe de fiscalização na Régua surgindo, pela primeira vez um projecto de decreto, elaborado por Amâncio de Queirós, tendente a pôr fim à fraude e falsificações¹⁷.

Este tema será retomado em reunião ocorrida na Liga dos Lavradores do Douro, no Porto, em Maio de 1926, convocada por Torcato de Magalhães, Amândio Silva e Vítor Macedo Pinto. Afloram as críticas à Inspeção de Gaia, particularizando-se com o negócio das cedências¹⁸, pelo que se insiste na necessidade de aperfeiçoar a legislação nesta matéria.

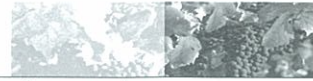
¹⁴ Na qualidade de director da Caixa de Crédito Agrícola de Alijó, vindo a ser eleito para os corpos gerentes da Federação.

¹⁵ Arquivo Particular de Torcato Luís de Magalhães: Carta de Fernando Cabral de 17 de Novembro de 1926 para Torcato de Magalhães.

¹⁶ *Ibidem*.

¹⁷ O projecto incluía a criação de um laboratório de análise de vinhos e aguardente junto da inspecção de Gaia. Cf. *SUETOS: Revisão do decreto e regulamento*. A Defesa do Douro. (Peso da Régua. 25 Abril 1926) 1.

¹⁸ Torcato de Magalhães refere a sua estranheza pelo facto de os organismos do Douro se conservarem numa impassibilidade absoluta perante a crise que assoberba o Douro e ainda não terem descoberto quem pratica o negócio das cedências. Cf. *MAGALHÃES, Torcato de - O repto...* A Defesa do Douro. (Régua. 6 Junho 1926) 2.



Em comício ocorrido na câmara municipal da Régua a 16 de Junho, e convocado por Antão de Carvalho, na qualidade de presidente da CVRD, para tratar de «*assuntos da mais alta importância para os interesses económicos do Douro*»¹⁹, esta questão assume contornos definitivos. Presentes estiveram Vítor Macedo Pinto, que presidiu, Amândio Silva, Armando Amaral, Amílcar de Sousa, Amâncio de Queirós, Torcato de Magalhães.

Perante as censuras reiteradas à fiscalização exercida pela CVRD em Gaia e a pretendida proibição da entrada de vinhos do Sul nesta cidade²⁰, Amâncio de Queirós apresenta o texto final do seu projecto de revisão do decreto 7934. Sendo seu objectivo garantir a genuinidade do vinho do Porto e contrariar as fraudes praticadas em Gaia, sugere que os certificados de origem passem a ser entregues pela CVRD à Fiscalização e não directamente aos exportadores²¹ e proíbe a existência de vinho com graduação superior a 12,5 graus em Gaia, Matosinhos, Porto e Gondomar sem que se prove, por certificado de origem, ser vinho generoso do Douro²².

Sendo um dos objectivos do comício ouvir a comissão nomeada no Porto, em Maio, para estudar as medidas a reclamar do governo no sentido de acudir ao estado aflitivo da Região, Amândio Silva apresenta um trabalho subscrito por todos os seus membros, em que se incluía também Vítor Macedo Pinto, sobre a actual crise e seus remédios, aprovado pela assembleia por aclamação. Nessa moção, o Douro, alegando com o facto de o vinho do Porto ser a maior riqueza nacional, que urge defender, reclama auxílio do Estado para a produção, bem como uma política de protecção e expansão económica. Na ordem externa, reivindica protecção pautal nos mercados de exportação; na ordem interna, reclama a modificação na lei de regulação do comércio de vinhos, a abolição do imposto *ad valorem*, bem como de todos os impostos de exportação e de todos os direitos nas colónias portuguesas, facilidade de transportes dentro da Região e reposição do benefício do transporte gratuito dos artigos destinados à viticultura nos caminhos-de-ferro do Minho e Douro (que fora abolido em 1911), novos tratados de comércio e denúncia do

¹⁹ CARVALHO, Antão de – *Reunião magna de vicultores do Douro*. A Defesa do Douro. (Peso da Régua. 15 Junho 1926) 1.

²⁰ Esta era uma reivindicação repetida desde há vários anos. Cf., a título de exemplo, *O QUE o Douro pede*. Cinco de Outubro. (Peso da Régua. 23 Maio 1914) 1.

²¹ Aprovado por aclamação, este alvitre é desde logo adoptado pela CVRD, que faz publicar na imprensa ordem de serviço com a alteração na forma de entrega dos certificados de origem. Cf. CARVALHO, Antão de – *Comissão de Viticultura da Região do Douro. Régua. Ordem de serviço*. A Defesa do Douro. (Peso da Régua. 27 Junho 1926) 2.

²² Cf. *A FISCALIZAÇÃO do Douro em Gaia*. A Defesa do Douro. (Peso da Régua. 4 Julho 1926) 1.

modus-vivendi com a França, como medidas indispensáveis para o desenvolvimento da maior riqueza do país.

Também Amílcar de Sousa apresenta uma moção, em que defende a constituição do Entreposto de Gaia, como medida essencial de protecção à marca, teoria que vinha já defendendo na imprensa e é apoiada por outros autores (por exemplo, Júlio Vilela).

Manifestando esperança de que o Douro seja atendido, em virtude da nova situação política não estar sujeita à política parlamentarária mas deter poder legislativo²³, é nomeada uma comissão com a tarefa de levar estas reclamações junto do Governo, pressionando-o para que sejam convertidas em diplomas legais. Era constituída por Júlio Vasques, Vítor de Macedo Pinto, Armando Amaral, Amílcar de Sousa, Torcato de Magalhães, Amândio Silva, Manuel dos Santos, acrescentando-se Antão de Carvalho por deliberação da assembleia.

Em Lisboa, fazem chegar o projecto de Amâncio de Queirós, sobre a reforma da fiscalização, e a moção de Amândio Silva aos respectivos ministros (Colónias, Interior, Comércio, Estrangeiros, Agricultura e Fazenda)²⁴, que recebem com interesse as reclamações durienses, prometendo auxílio²⁵ e ²⁶. E, de facto, uma parte dos projectos apresentados será transformada em lei, destacando-se a criação do Entreposto único e exclusivo de Gaia²⁷ e o novo decreto da fiscalização da produção e comércio de vinho do Porto (decreto n.º 11.881, de 12 de Julho), contemplando as reclamações apresentadas.

A preocupação em aperfeiçoar o corpo legal volta-se agora para o denominado decreto dos álcoois e aguardentes (decreto 11.864, de 5 de Julho). Em telegrama

²³ Cf. SOUSA, Amílcar de – *Relato breve da missão do Douro junto do Governo actual*. A Defesa do Douro. (Peso da Régua. 11 Julho 1926) 1.

²⁴ Cf. *DE LISBOA: À última hora*. A Defesa do Douro. (Peso da Régua. 27 Junho 1926) 1.

²⁵ Também Amâncio de Queirós será chamado ao ministério da Agricultura, a 1 de Julho, para se pronunciar sobre o seu projecto de reforma do decreto 7934 e as reclamações apresentadas pelo Douro.

²⁶ No sentido de exercer maior pressão sobre os poderes públicos, além das conferências com os ministros citados, fazem publicar uma série de entrevistas em «O Século», «Época», «Revolução Nacional» e «Noite».

²⁷ Criado em 1926, pelo decreto 12.007, de 31 de Julho, o Entreposto vê a sua regulamentação definitiva apenas em 1929, devido às questões levantadas pelo sector da exportação. Ainda no ano de 1926, é nomeada, por portaria do ministério da Agricultura, uma comissão de representantes da Associação Comercial do Porto e da CVRD, para proceder ao estudo e regulamentação dos decretos do entreposto e câmara de corretores, como delegada oficial do governo. Presidida por Francisco Gomes Teixeira, fazem parte, pelo lado da viticultura, Antão de Carvalho, Artur Pinto Ribeiro, Armando Amaral, Amâncio Queirós, Amílcar de Sousa, João Pina de Morais, António Augusto Regueiro, Manuel dos Santos, Alberto Vieira Borges e Raul Lelo Portela.



ao ministro da agricultura, Antão de Carvalho, presidente demissionário da CVRD alerta, principalmente, para a gravidade da proibição do emprego de álcool vínico, gravemente lesiva para os interesses da região duriense. Frisando esta posição, Amâncio de Queirós propõe que se recupere a chamada Lei Franco, que fixa o preço da aguardente além do qual é permitida a entrada a álcool estrangeiro, actualizando-a e insistindo no uso da expressão «álcool vínico», do modo a impedir o uso de álcool de proveniência duvidosa²⁸.

Em finais de Julho, a CVRD recém-nomeada pelo ministro da Agricultura, procede à revisão do referido decreto, elaborando um trabalho, com as alterações propostas, intitulado «Teses sobre álcool e aguardente»²⁹. Indo ao encontro das teses defendidas por Amâncio de Queirós e pela anterior CVRD, insiste na preferência do álcool vínico em detrimento da aguardente de vinho, mesmo mais caro, considerando absurda e muito inconveniente a sua proibição, criando um grave estorvo à exportação de vinho do Porto, advoga a substituição de álcool vínico por álcool neutro (agrícola ou industrial) quando não houver, for muito caro ou se tornar incompatível com a situação dos vinhos do Porto nos mercados estrangeiros, exige o cumprimento da lei que estabelece limite para o preço da aguardente, acima do qual é permitido o uso de álcool na beneficiação de todos os vinhos licorosos do país e, por fim, defende a cessação de todos os impostos sobre o álcool aplicado nos vinhos a exportar como forma de baixar o seu preço.

O decreto será revisto e revogado pelo decreto 12.214, de 2 de Agosto de 1926, mas as alterações propostas não são tidas em conta. A proibição do emprego de álcool vínico mantém-se, expressa no art.º 8.º, segundo o qual apenas se poderá empregar para fabrico e tratamento dos vinhos generosos, licorosos, espumosos ou comuns, aguardente vínica. No entanto, o papel da fiscalização da CVRD é reforçado através de alteração introduzida, segundo a qual a inspecção a armazéns, a fim de verificar se neles existe álcool industrial, efectuada por pessoal da Fiscalização dos Produtos Agrícolas requisitado pela Comissão Central de Viticultura deixa de se poder realizar em armazéns, adegas ou qualquer outro estabelecimento sob fiscalização da CVRD.

5. Em conclusão, a CVRD era entendida como órgão de representação da viticultura e, como tal, pressionada para agir em defesa do Douro. Alguns elemen-

²⁸ Cf. QUEIRÓS, Amâncio de – *O tempo passa... e Aristides morreu pobre*. A Defesa do Douro (Peso da Régua. 22 Agosto 1926) 1.

²⁹ Cf. *NOVA REUNIÃO da Comissão de Viticultura: Resoluções tomadas*. A Defesa do Douro. (Peso da Régua. 8 Agosto 1926) 1.

tos do *movimento* assumem a sua liderança como meio mais eficaz de influenciar os destinos regionais. Mas, em momentos de crise, a sua acção mostra-se muito limitada e mesmo ineficaz, conduzindo a outras formas de organização regional, com particular destaque para o *movimento dos paladinos do Douro*, reconstituído, em 1926, por personalidades como Amândio Silva, Vítor Macedo Pinto e Torcato de Magalhães, a que se juntam Amâncio de Queirós, Amílcar de Sousa, Antão de Carvalho, Vítor de Macedo Pinto, entre outros. A partir desta data, o *movimento*, fazendo ressurgir as Comissões de Defesa do Douro, co-lidera as reivindicações regionais, desde a efectivação do Entreposto de Gaia à fundação da Casa do Douro.



Carregação no Pinhão – Postal ilustrado, 1935

Boletim de Assinatura a enviar ao

GEHVID – Faculdade de Letras da Universidade do Porto - Via Panorâmica s/ n 4150-564 Porto

Douro

Estudos & Documentos

Assinante Individual (15€ /2 números) Nome: _____

Morada: _____

Tel: _____ Email: _____ N.º contribuinte: _____

Profissão: _____ Instituição: _____

Assinante Institucional (20€ /2 números) Nome: _____

Morada: _____

Tel: _____ Fax: _____ Email _____

N.º contribuinte: _____ N.º de exemplares que deseja assinar: _____

Junto envio cheque n.º _____ do Banco _____

no valor de _____ à ordem de Faculdade de Letras da Universidade do Porto (GEHVID),

para assinatura individual/institucional (riscar o que não interessa) dos n.ºs _____ a _____ revista

DOURO - Estudos & Documentos.

DouroEstudos&DocumentosDouroEstud
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDou
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos
DouroEstudos&Docu
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Docun
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDou
DouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos



ISSN 0873-3899

9 770873 389007