

Revista de História da Faculdade de Educação da Universidade de São Paulo
Instituto de História da Universidade de São Paulo
Universidade de São Paulo
Instituto de História da Universidade de São Paulo



Douro

Educação & Documentos **18**

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

VOL. II

Paulo T. de Paiva / Paulo T. B. dos Santos Marques

Outubro de 2014

EDITADO
pelo Conselho de História da Universidade de São Paulo e do Conselho de História
do Instituto de História da Universidade de São Paulo
Universidade de São Paulo
Instituto de História da Universidade de São Paulo

1
2
3
4

os&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos
uroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos
&DocumentosDouroEstudos&Documentos
mentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos
mentosDouroEstudos&Documentos
uroEstudos&DocumentosDouroEstudos&Documentos
&DocumentosDouroEstudos&Documentos



Estudos Documentos 18

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

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 **18**

• Publicação bianual • Ano 9 • 2004 • Nº 18

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

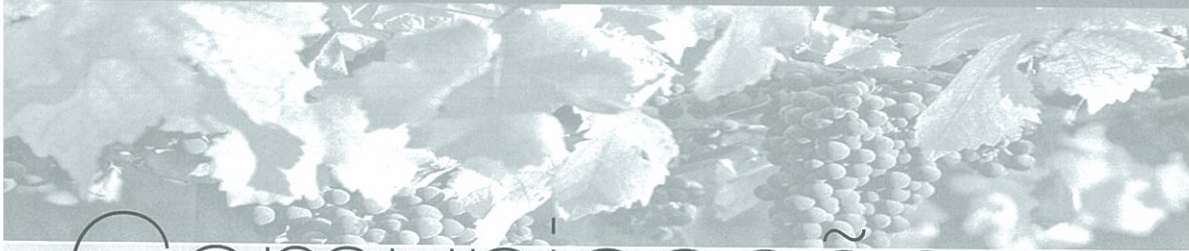
*Proibida a reprodução total ou parcial
do design gráfico desta obra sem autorização da SerSilito*

índice

Comunicações

- Manifestações Durienses em torno da política vinhateira liberal
na primeira metade do século XIX 7
Célia Taborda
- A arqueologia de oito lagares cavados na rocha
de entre Lima e Cávado 13
Cláudio Laranjeira Brochado
- O nacionalismo Católico e as questões vitivinícolas (1901-1910) 33
Eduardo C. Cordeiro Gonçalves
- Mortalidade associada ao consumo do álcool
na Região Demarcada do Douro 41
Fantina Tedim Pedrosa • Cacilda Freitas
- Entrepasto de Gaia um viveiro de conflitos 57
Fernando Peixoto
- Douro 89
Francisco Passos
- Os ingleses e as circunstâncias políticas
do negócio dos vinhos do Porto e Douro (1756-1800) 93
Francisco Ribeiro da Silva
- A capela sepulcral da família Ferreira
relações socio-artísticas entre o Porto e a Régua na década de 1840 113
Francisco Queiroz
- Dez anos depois:
o GEHVID e a investigação histórica sobre a vinha e o vinho no vale do Douro 161
Gaspar Martins Pereira

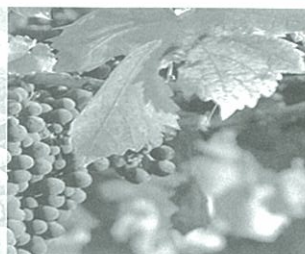
O 1º marco histórico na defesa das marcas regionais dos vinhos do Porto e da Madeira o Tratado, o Banquete e o Discurso Henrique Gomes de Araújo	169
Enoturismo nas regiões vitivinícolas Serra Gaúcha e Vale dos Vinhedos (Brasil) Ivanira Falcade	191
O espaço rural e a vitivinicultura nas regiões Serra Gaúcha e Vale dos Vinhedos (Brasil) Ivanira Falcade	201
Exportações de produtos não vinícolas do Douro entre 1818 e 1825 J. A. Gonçalves Guimarães	219
Sobre los orígenes del Fino: un vino singular entre los generosos Javier Maldonado Rosso	251
Os marinheiros do Douro no fim da viagem baseado na obra “porto manso” de Alves Redol João Luís Sequeira Rodrigues	265
Lagaretas Rupestres do Castelo de Cadaval, Murça João Viana Antunes • Pedro Baére de Faria	285
Exportação de vinho para as “Índias Britânicas” nos finais do século XIX e primeira década do século XX Jorge Martins Ribeiro	293
Condução da vinha na região do Douro – Intervenções em verde Jorge Bernardo Lacerda de Queiroz	307
Processos alternativos na manutenção do solo e controlo de infestantes em vinhas do Alto Douro João Alves Ribeiro • António José Magalhães Fernando dos Santos Alves • Branca Rosa Teixeira	317



Comunicações

CONFIDENTIAL

Manifestações Durienses em torno da política vinhateira liberal na primeira metade do século XIX



C é l i a T a b o r d a

Desde que o Marquês de Pombal instituiu a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, em 1756, e foi posto em vigor o regime restritivo para o Douro, começaram as manifestações sobre o protecçionismo ou liberdade comercial para a zona produtora dos vinhos do Porto¹.

A questão, no entanto, só foi amplamente discutida, a nível governamental, com o advento do liberalismo. Nas cortes vintistas os deputados, a favor ou contra a manutenção da Companhia, defenderam com veemência as suas opções. Contudo, o problema não era fácil de resolver. Havia que ter em conta a Companhia, a lavoura e o comércio do Porto, pelo que o Congresso decidiu criar duas comissões, uma de comerciantes, outra de lavradores, para saber quais as suas propostas. O resultado a que chegaram foi apresentado em Cortes e, após nova e acalorada discussão entre

¹ Os boicotes à Companhia e ao sistema restritivo começaram mesmo antes da promulgação do Alvará da sua instituição e teve como principais opositores os abastados taberneiros do Porto, os negociantes nacionais e estrangeiros que viam a sua acção coarctada pela actuação da Companhia, e os lavradores que ficaram fora da zona demarcada. Vide a este respeito o ponto 4.1 da dissertação de MARTINS, Conceição Andrade – *Vinha, Vinho e política vinícola em Portugal. Do Pombalismo à Regeneração*. Tese de Doutoramento apresentada à Faculdade de Évora em 1998. Texto policopiado. Vol.I, p.154–159. E prosseguiram depois da sua instituição, com os motins do Porto de 1757. Vide SILVA, Francisco Ribeiro da – *Absolutismo esclarecido e intervenção popular. Os motins do Porto de 1757*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1990, p.85–108. E, CARDOSO, António M. de Barros – *O Alvará de Instituição da Companhia e os motins do Porto de 1757. Douro – Estudos & Documentos*. Porto. Vol.1, (1996), p.57–76.

os parlamentares², foi elaborado o decreto de 11 de Maio de 1822, pelo qual a Companhia foi mantida, embora reformada e com diminuição de algumas das suas atribuições e competências³.

Um dos descontentes e opositor da nova ordem constitucional foi o Conde de Amarante, Manuel da Silveira Pinto da Fonseca⁴, que começou logo a agir no sentido de desacreditar os liberais. Portugal passava por uma grave crise económica e, por isso, para acicatar mais os ânimos no país vinhateiro, o dito Conde pôs a circular o boato de que os liberais iam extinguir a Companhia das Vinhas do Alto Douro. É claro que a Junta Provisional apressou-se a publicar editais negando esse projecto e denunciando o autor dos boatos. Mas o Conde e outros fidalgos da região, usando da sua influência e prestígio continuavam a lembrar aos lavradores essa ameaça, para irem criando condições favoráveis para o golpe anticonstitucional que preparavam e que desencadearam a 23 de Fevereiro de 1823⁵.

Com a reposição do absolutismo, após a «Vilafrancada», a Companhia voltou a ter os seus poderes aumentados, mas só até a vitória liberal.

Efectivamente, em 1834, a Companhia seria extinta, enquanto organismo dotado de poderes de regulação estatal, após várias medidas legislativas que apontavam nesse sentido, tomadas por José da Silva Carvalho, ainda durante o cerco do Porto. Para tal terá contribuído a actuação dos seus membros durante a guerra-civil (1828–34), ajudando os miguelistas⁶, conjuntamente com os princípios do liberalismo, que não se coadunavam com a existência de uma instituição descendente do despotismo. Assim, pelo decreto de 30 de Maio foram extintos «todos os privilégios, autoridades, prerrogativas e proeminências de qualquer natureza ou

² Para aprofundar a argumentação dos deputados, ver MARTINS, Conceição Andrade –ob.cit., vol.II, pags.259 e segs.

³ Os vintistas tiveram a “coragem” de mexer nos privilégios da Companhia, entre os quais, o de cobrar a contribuição de 2 réis por quartilho de vinho atavernado e 200 réis por pipa nos concelhos fora da demarcação. Também deixou de ter o exclusivo das tabernas do Porto e o privilégio da destilação de aguardente nas três províncias do norte e perdeu o exclusivo da compra, venda e destilação dos vinhos do Douro.

⁴ Segundo Conde de Amarante, filho de Francisco da Silveira Pinto da Fonseca, 1º Conde de Amarante, que participou activamente na luta contra os Franceses. O 2º Conde foi também Marquês de Chaves. Herdou muitos bens, entre eles o morgado do Espírito Santo, em Canelas. Na opinião de Pinho Leal era o homem de mais prestígio entre o exército e o povo do Norte. (LEAL, Augusto Soares d’Azevedo Pinho – *Portugal Antigo e Moderno*. Lisboa: Editora Mattos Moreira & Companhia, 1873, vol.II, p.285).

⁵ TENGARRINHA, José – *Movimentos populares agrários em Portugal*. Lisboa: Publicações Europa-América, vol.II, p.203.

⁶ Gazeta Oficial. Porto, 10 de Junho de 1828.



denominação concedidos à Companhia da Agricultura das Vinhas do Alto Douro e à Junta da sua Administração, desde o tempo do seu estabelecimento até ao presente». Pelo mesmo decreto, a barra do Douro foi aberta ao comércio de todos os vinhos portugueses.

Iniciou-se, então, um regime de liberdade de produção e comércio. Sem a vigilância da Companhia todos tinham liberdade de exportar, pelo que os vinhos do Porto começaram a depreciar-se no crédito dos mercados estrangeiros. A superprodução e os baixos preços deu origem a uma crise vinícola⁷, a que os lavradores e comerciantes da região atribuíram à liberdade de comércio e extinção da Companhia, o que deu azo a vários tipos de manifestações que demonstravam o sentimento dos durienses. Por exemplo, verificaram-se vários levantamentos em prol de D. Miguel.

Na Régua, a maior parte da vereação da vila e figuras ilustres, entre elas José Bernardo Ferreira, projectaram grandes festejos em honra do exilado rei. Organizaram um cortejo numeroso e cheio de luz que seguiu rua Nova abaixo muito devagar e que teve paragem em frente da casa da Companhia, pois numa das janelas estava colocado o retrato de D. Miguel, em frente do qual alguns indivíduos discursaram e recitaram poesias⁸. Esta manifestação, sob a aparência de política, serviu igualmente para mostrarem o seu descontentamento em relação às medidas liberalizadoras do sector do vinho do Porto. Com efeito, a euforia que se seguiu à liberalização traduziu-se numa expansão dos vinhedos e na circulação de grandes quantidades de vinho, o que levou a uma acumulação de *stocks*, no Douro e em Gaia, e ao abaixamento de preços. Os mais prejudicados foram os lavradores. Como referia a Câmara do Peso da Régua: «os Lavradores, toda a lavoura do Douro, se aniquila: os Comerciantes de vinhos abuzão da Liberdade que não merecem: e aproveitando-se da extrema necessidade dos Lavradores, estão comprando os melhores vinhos do Douro pelos demenutísimos preços de dez até vinte mil reis, que em outro tempo davão a 30\$ e 60\$ reis... tudo faz reclamar as providencias que o Marquez de Pombal adoptou em analogas circunstancias...»⁹.

Face à penosa situação que se vivia no Douro, o novo Governo, resultante da vitória dos setembristas em 1836, resolveu dar voz aos proteccionistas e promulgar a Pauta de 1837. Mas os deputados do Douro, pela voz do Barão da Ribeira de

⁷ MARTINS, Conceição Andrade – *Memória do vinho do Porto*. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais, 1991, p.91–106.

⁸ SOARES, J.A. Oliveira – *História da vila e concelho do Peso da Régua*. Peso da Régua: Câmara Municipal, 1936, p.106–107.

⁹ Idem. *Ibidem*, p.103–104.

Sabrosa, reclamavam a alteração de várias medidas legislativas respeitantes aos direitos de consumo e de exportação dos vinhos na cidade e pela barra do Porto. O resultado de toda essa movimentação¹⁰ foi a promulgação da Carta de Lei de 7 de Abril de 1838, que restabelecia a Companhia por um período de 20 anos, mas sem os poderes que outrora tivera.

A situação vinícola, contudo, não terá melhorado. Em 1839, as Câmaras de Lamego¹¹ e de Provesende¹² enviaram Representações aos deputados da Nação, pedindo para que a Companhia fosse restabelecida com os privilégios e exclusivos para resolver a crise no Douro. Isso não aconteceu, nem foram tomadas quaisquer medidas, apesar de haver um projecto para tal.

O estado da economia da região duriense tendia a piorar cada vez mais. Em 1842, segundo as autoridades administrativas da região, a fome e o desespero eram uma realidade. Novamente as Câmaras de Lamego e Provesende enviaram Representações aos deputados, mas desta vez secundadas pelas de Vilar de Maçada, Régua, Armamar e Mesão Frio¹³.

A necessidade de fazer face à crise levou os lavradores a pensar fazer uma Associação de Agricultores para «pressionar» os deputados a solucionar o problema. Apresentaram mesmo uma proposta à Câmara de Mesão Frio, em 23 de Julho, tendo esta intenção dos lavradores chegado ao Parlamento, pois na sessão de 2 de Agosto falavam numa comissão, constituída pelos principais lavradores, na qual se achavam «homens na realidade eminentes» que tencionavam apresentar ao Parlamento e ao Governo as medidas que seria necessário implementar. Nessa sessão, o Douro foi bastante debatido. Falaram da ruína a que estavam reduzidos os grandes e pequenos lavradores e, conseqüentemente, toda a população votada à miséria¹⁴.

A própria Associação Comercial do Porto, que sempre defendeu a abolição do regime restritivo, considerava agora ser necessário tomar medidas proteccionistas. Em 1843, já com Costa Cabral no Governo, saiu nova legislação para o sector (Carta de Lei de 21 de Abril de 1843 e Regulamento de 23 de Outubro de 1843). A Companhia seria dotada de um subsídio anual de 150 contos, proveniente dos direitos de consumo e de exportação dos vinhos, mas tinha a obrigatoriedade de adquirir

¹⁰ Ver TEIXEIRA, Rui Miguel da Silva – *Políticas vitivinícolas em Portugal (1838–1843): A questão duriense*. Tese de Mestrado apresentada na Faculdade de Letras do Porto em 2001. Texto policopiado, p. 37–39.

¹¹ O PERIÓDICO dos Pobres no Porto (31 de Março de 1839), apenso ao nº 75.

¹² Idem. Apenso ao nº71 de 24 de Março de 1839.

¹³ A.M. Mesão Frio. *Correspondência do Município de Lamego para o de Mesão Frio*, 1842.

¹⁴ Diário das Cortes. Sessão de 2 de Agosto de 1842.



anualmente, durante 14 anos, 20.000 pipas de vinho de segunda e terceira qualidades pelos preços de 12.000 e 10.000 réis por pipa, respectivamente. Estabelecia ainda a igualdade de condições de exportação entre a Companhia e os outros negociantes; fixava os preços da aguardente a vender aos lavradores; obrigava a Companhia a estabelecer depósitos de venda de vinho por grosso no Rio de Janeiro e a enviar amostras de vinhos para os principais mercados da Europa e para a capital brasileira. O Regulamento da Carta de Lei mandava executar as provas, passar as guias e efectuar uma feira anual de vinhos do Douro na Régua, durante 6 dias¹⁵.

A Companhia viu assim ampliados os seus poderes, mas não recuperou parte dos seus antigos privilégios. Estas medidas também não resolveram a crise comercial e agrícola que ainda se agravou nos anos subsequentes devido à situação política e social que o país viveu.

Muitos durienses consideravam a Companhia o «único esteio da nossa agricultura e sustentação de nossas famílias», pelo que, todos os males da região tinham vindo em 1834. Assim, em 1848, quando o Governo propôs que no orçamento se reduzisse em 50 contos o subsídio atribuído à Companhia em 1843, houve de imediato manifestações por parte dos povos dos concelhos de Armamar e Tabuaço¹⁶.

Em 1849, a crise era séria no país vinhateiro, de acordo com o Administrador do concelho de Armamar, pois os lavradores achavam-se «desesperados» por não conseguirem compradores para os seus vinhos¹⁷. Em Maio do mesmo ano, este mesmo Administrador, em carta confidencial para o Governador Civil de Viseu, pedia que fossem adoptadas, em sessão legislativa, medidas tendentes a melhorar o comércio dos vinhos do Douro, pois a «fome se vai manifestando de hum modo assustador», havendo muitas famílias que tinham que recorrer à mendicidade para sobreviver¹⁸. Neste clima de instabilidade social, achava que a ordem pública podia ser alterada a qualquer momento e por isso instava com o Governador para que usasse da sua influência junto do Governo e do Parlamento para que agissem rapidamente, antes que a situação se tornasse insustentável¹⁹.

Os representantes de outros municípios do Douro também pediam a intervenção do Governo através dos seus representantes locais, os Governadores Cívicos, para fazerem face à penúria que estavam a viver. A Associação Comercial do Porto recla-

¹⁵ *Relatório de apresentação do Projecto de Reforma da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro*. Cf. Câmara dos Deputados. Sessão de 30/08/1842.

¹⁶ A.N.T.T. A.S.E. *Ministério do Reino*. Livro 4. Processo 756 a 828.

¹⁷ A.N.T.T., A.S.E., *Ministério do Reino*. Livro 5. Processo 661.

¹⁸ *Idem*, *ibidem*. Livro 5. Processo 661.

¹⁹ *Idem*, *ibidem*.

mava igualmente medidas para o estado decadente em que se encontrava o vinho do Porto. Só que enquanto a lavoura pedia acções proteccionistas, os comerciantes clamavam por liberdade de produção e comércio. E, desta vez, porque a política tinha mudado, a sua posição encontrou eco junto do primeiro Governo Regenerador.

Assim, em Outubro de 1852, Fonseca de Magalhães e Fontes Pereira de Melo revogaram a Lei de 1843, cessando desta forma o subsídio de 150 contos anuais, passando a Companhia a ter as atribuições de qualquer firma comercial, e transferiram as suas funções para uma Comissão Reguladora da Agricultura e Comércio dos Vinhos do Douro, constituída por viticultores e negociantes.

Alguns lavradores do Douro consideraram que a região nunca mais se recuperou depois da implantação do liberalismo, apesar da Companhia ter sido restabelecida com os setembristas e favorecida com o cabralismo, pelo que aproveitaram todos os momentos para contestar, principalmente nos períodos de crise.

A questão do protecționismo ou liberdade comercial continuou a ser motivo de polémicas até que, em 1865, foi decretado definitivamente o fim do regime restritivo.

Fontes

A.N.T.T. A.S.E. Ministério do Reino. Livro 4. Processo 756 a 828.

A.N.T.T., A.S.E., *Ministério do Reino*. Livro 5. Processo 661.

A.M. Mesão Frio. *Correspondência do Município de Lamego para o de Mesão Frio*, 1842.

Diário da Câmara dos Deputados, 1842.

O PERIÓDICO dos Pobres do Porto. Porto, 1839.

Bibliografia

CARDOSO, António M. de Barros – O Alvará de Instituição da Companhia e os motins do Porto de 1757. *Douro – Estudos & Documentos*. Porto. 1 (1996), p.57–76.

LEAL, Augusto Soares d'Azevedo Pinho – *Portugal Antigo e Moderno*. Lisboa: Editora Mattos Moreira & Companhia, 1873, vol.II, p.285.

MARTINS, Conceição Andrade – *Vinha, Vinho e política vinícola em Portugal. Do Pombalismo à Regeneração*. Tese de Doutoramento apresentada à Faculdade de Évora em 1998. Texto policopiado.

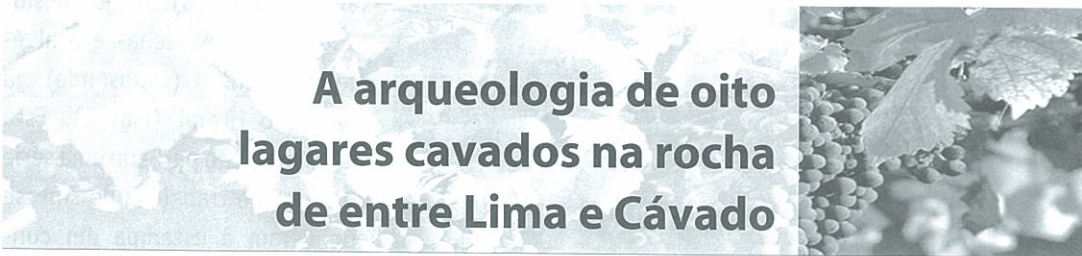
MARTINS, Conceição Andrade – *Memória do vinho do Porto*. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais, 1991.

SILVA, Francisco Ribeiro da – *Absolutismo esclarecido e intervenção popular. Os motins do Porto de 1757*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1990.

SOARES, J. A. Oliveira – *História da vila e concelho do Peso da Régua*. Peso da Régua: Câmara Municipal, 1936.

TEIXEIRA, Rui Miguel da Silva – *Políticas vitivinícolas em Portugal (1838–1843): A questão duriense*. Tese de Mestrado apresentada na Faculdade de Letras do Porto em 2001. Texto policopiado.

TENGARRINHA, José – *Movimentos populares agrários em Portugal*. Lisboa: Publicações Europa-América, 2 vols.



A arqueologia de oito lagares cavados na rocha de entre Lima e Cávado

Cláudio Laranjeira Brochado *

“Os fructos desta freguezia de maior abundancia são os vinhos a que chamam verdes, não so para diferenca dos maduros que produzem as vinhas e não as uveiras como nesta Provincia chamão as parreiras que aqui plantam junto a carvalheiros (...) mas se chamão verdes porque ordinariamente sem estarem maduros logo os apanhão e vindimão; entendo que pela necessidade que delles tem, pois a nenhum lavrador delles lhe chegão os fructos do anno. Assim pela sua pouca duração que em vindo os meses de Estio logo se corrompem porque todos homens mulheres e meninos o bebem como agoa e se os querem maduros e fazer bem tintos os tem muitos em balseiros ou dornas a curtir e quanto mais escuros na cor melhor os vendem e assim delles melhor gostão”

Pe. António Nunes Carvalho, *Memória Paroquial de Abade de Neiva (Barcelos)*¹

Resumo: Este texto contempla uma série de reflexões sobre os lagares cavados na rocha entre os vales do Lima e Cávado, no Noroeste de Portugal e a sua relação com sítios arqueológicos com sinais de povoamento desde a Dominação Romana até à Idade Média.

Abstract: This paper presents a study about rock-made wine structures between Lima and Cávado rivers within the north-western Portugal and its relations with settlement archaeological sites under the Roman period and the Middle Ages.

1. Introdução

O trabalho que nos propomos abordar versa uma tentativa de estabelecimento de propostas cronológicas para as estruturas e vinificação cavadas na rocha existentes no eixo geográfico longitudinal em relação aos vales do Lima, Neiva e

* Mestre em Arqueologia pela Faculdade de Letras da Universidade do Porto (FLUP)

¹ Capela, José Viriato; Borralheiro, Rogério, *Barcelos nas Memórias Paroquiais de 1758*, Barcelos, 1998, p. 7



Fig. 1

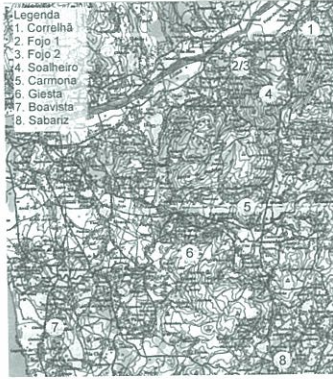


Fig. 2

Cávado, decalcando a depressão que parte da bacia do Trovela (Ponte de Lima) até ao Vale de Tamel (Barcelos). Algo deslocado desta área acha-se o alvéolo de Belinho (Esposende), já em pleno litoral (Fig. 2). Esta sistematização parte de uma série de artigos e trabalhos de síntese que deram à estampa um conjunto significativo de lagaretas

rupestres, integradas no já interessante conhecimento dos vestígios arqueológicos de cronologia romana, altimedieval e medieval neste quadrante do noroeste português².

Estas estruturas são bem mais frequentes na região duriense³, até pela expressão quantitativa da produção vinícola daquela região desde tempos recuados, porque se aqui abordamos oito exemplares numa área que compreende cerca de 500 km², só na freguesia de Longroiva do concelho da Meda foram cadastradas meia centena de exemplares. Não obstante, conhecem-se outros exemplares de lagares escavados na rocha no Entre-Douro-E-Minho, casos dos lagares dos castros de Ázere, Cabreiro⁴ e do Coto da Pena – Vale (Arcos de Valdevez)⁵ e o Lugar do Eido, freguesia de Riba de Mouro (Monção)⁶.

² Silva, Armando Coelho Ferreira da, *A Cultura Castreja no Noroeste de Portugal*, Paços de Ferreira, 1986; Barroca, Mário Jorge, *Necrópoles e Sepulturas Medievais de Entre-Douro-e-Minho (Séculos V a XV)*, (Policopiado), FLUP, Porto, 1987; Almeida, Carlos A. Brochado de, "Proto-História e Romanização na Bacia Inferior do Lima", *Estudos Regionais*, 7/8, Viana do Castelo, 1990; Almeida, Carlos Alberto Brochado de, *Povoamento Romano do Litoral Minhoto entre o Cávado e Minho*, (Policopiado), vol. 1, FLUP, Porto, 1996; Idem, "Povoamento Romano do Litoral Minhoto entre o Cávado e o Minho", *Boletim Cultural de Esposende*, 20, Esposende, 1998; Brochado, Cláudio Roberto Laranjeira, *Povoamento Tardo-Romano e Altimedieval na Bacia Terminal do Rio Lima (Séc. IV-XI)*, (Policopiado) FLUP, Porto, 2004

³ Rodrigues, Sandra Raquel; Santos, Maria José Ferreira dos; Almeida, Pedro Brochado de, "Ranhados, uma Aldeia Duriense Tradicionalmente Ligada ao Vinho", *Douro – Estudos e Documentos*, 13, Porto, 2002, p. 327-342

⁴ Pereira, F. Alves, "Insculpturas em Rocha em Castros de Val-de-Vez ou vários Penedos com Pias", *O Archeólogo Português*, IV (10-12), Outubro/ Dezembro de 1898, Lisboa, Imprensa Nacional, 1898, p. 289; Idem, "As Lagaretas do Castro de S. Miguel-O-Anjo em Ázere", *O Archeólogo Português*, 14 (9-12) Setembro-Dezembro de 1909, Lisboa, 1909, p. 311

⁵ Pereira, F. Alves, "Cinegética e Arqueologia", *O Archeólogo Português*, 20 (1-12) Janeiro-Dezembro de 1915, Lisboa, 1915, p. 225

⁶ Este lagar foi identificado por nós em 2001. Será alvo de um pequeno estudo em altura oportuna.



É nosso propósito efectuar uma abordagem às principais características técnicas das estruturas e proceder à sua associação com locais do seu entorno onde foi assinalado povoamento, como sejam os vestígios materiais, documentais ou toponímicos, desde a Romanização até à Baixa Idade Média, de forma a aferir das relações entre as propostas cronológicas conhecidas para esses locais a própria cronologia destas estruturas, já que as mesmas surgem na paisagem sem contexto arqueológico.

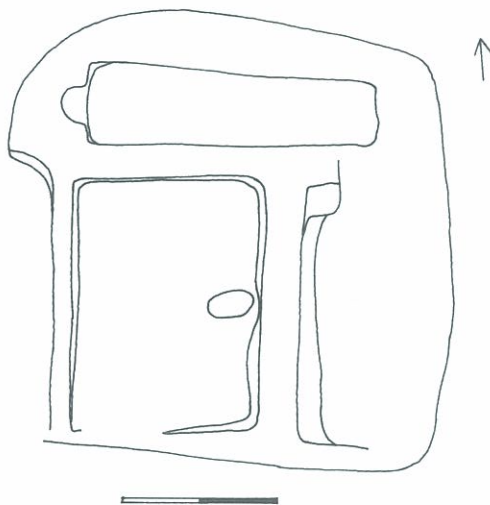


Fig. 3

2.1. Igreja, Correlhã – (Ponte de Lima) (N 41°44'36"/ E 0°31'46"/ 60m)

No adro da paróquia da Correlhã (Ponte de Lima), bem enquadrado pelo conjunto medievo constituído pela capela de Santo Abdão e da igreja românica, existe um afloramento granítico onde foram lavradas três sepulturas⁷ e aquilo que parece ser um lagar⁸ (Fig. 3). Dizemos parece pois não é fácil discernir a funcionalidade da ancha estrutura rectangular que concorre com as sepulturas de aspecto antropomórfico. A pouca profundidade das paredes, quando comparadas com a profundidade das sepulturas, bem como a existência de uma pequena depressão ovalada junto à lateral leste, são as razões que evocamos para associar esta estrutura à vinificação.

⁷ Na bibliografia citada encontramos a referência a duas sepulturas, apesar de existirem evidências bastantes que indicam a intenção de se lavar uma terceira, também ela antropomórfica. Barreiros, Manuel de Aguiar, *Egrejas e Capelas Românicas da Ribeira Lima*, Porto, 1926, p. 23; Teixeira, Carlos; Medeiros, A. Cândido, *Carta Geológica de Portugal - Notícia Explicativa da Folha 5-A – Viana do Castelo*, Direcção Geral de Minas e Serviços Geológicos, Lisboa, 1972, p. 40; Araújo, José Rosa, *Limiana – Página Regional de Arqueologia Artística e Etnografia*, (LIMICI, Ponte de Lima, 1991) n.º 37, 11 de Abril de 1980, p. 2; Barroca, Mário Jorge, *Necrópoles e Sepulturas Medievais...*, p. 144; Almeida, Carlos Alberto Brochado de, "As Origens Pré-Românicas de Villa Corneliana", *Ensaio Monográfico da Correlhã*, Ponte de Lima, 1995, p. 135; Idem, *Povoamento Romano...*, p. 98; Brochado, Cláudio Roberto Laranjeira, *Op. Cit.*, p. 122-126

⁸ Almeida, Carlos Alberto Brochado de, *Povoamento Romano...*, p. 98; Brochado, Cláudio Roberto Laranjeira, *Op. Cit.*, p. 125

Estamos perante uma estrutura de planta rectangular com 1,73m por 1,14m e 0,15m de profundidade média, ao passo que a pequena depressão que serviria para decantar o líquido resultante da espremedura tem cerca de 0,10m de profundidade⁹. Tem de área 2,16m².

Este lagar está no centro de uma interessante série de elementos arqueológicos, arquitectónicos e históricos, que poderão trazer luz à sua cronologia e até atestar a sua funcionalidade primeira. Para além dos três moimentos, um dos quais completo e de aspecto antropomórfico (S.1), outro do qual só podemos considerar a metade longitudinal por mor da mutilação feita certamente para alargamento do acesso ao adro (S.2) e um terceiro cuja escavação foi somente iniciada (S.3), é possível encontrar *tegula* e cerâmicas que pertencem seguramente ao Baixo-Império nos campos situados a norte do afloramento, para lá da estrada municipal. Outro elemento atribuível à romanização é o fragmento de uma inscrição aparentemente votiva, *DEANIGIS [...]/ OVIAN*¹⁰, cuja cronologia é de difícil precisão. Bem mais tardias são as referências documentais a uma importante propriedade, a "*villam quam uocitant cornelianam*", doada por Fernando Magno à Catedral de Compostela¹¹, com referência a casas, edifícios, pomares, vinhas, soutos e pesqueiras¹². Mais distantes para o norte contam-se os elementos arqueológicos que constituem a memória de uma importante *villa* com ocupação altimedieval no lugar do Paço¹³.

Sem prejuízo de outras hipóteses, parece-nos seguro que esta estrutura de vinificação terá uma cronologia romana tardia ou mesmo altimedieval, mal grado a tipologia não ser a mais tradicional. Em primeiro lugar porque será mais antiga que os moimentos, a fazer fé na prerrogativa de os túmulos apresentarem duas orientações distintas (as S. 2 e 3 estão orientadas norte-sul, ao passo que a S. 1 está orientada canonicamente, isto é, este-oeste), o que nos remete à condição de o lagar ser anterior e assim servir de condicionante a novas lavras, quando o canteiro, por necessidade de matéria-prima, aproveitou toda a área disponível do afloramento. Não obstante, é forçoso admitir a hipótese de o lagar também haver

⁹ Brochado, Cláudio Roberto Laranjeira, *Op. Cit.*, p. 125

¹⁰ Almeida, Carlos A. Brochado de, *Povoamento Romano...*, p. 99

¹¹ *Portugaliae Monumenta Historica Diplomata et Chartae* (PMH-DC), Lisboa, Academia das Ciências, 1867, n.º 18

¹² PMH-DC n.º 19: "*id est villam quam uocitant cornelianam territorio galletie secus fluium limie cum ecclesia sancti thome apostoli per omnes suos terminus antiquos in omni circuit, et cum cunctis adiunctionibus suis et prestationibus, id est domos uel edificiiis intrinsecis suis pomares vineas salta uel omnia que iuri nostro ibi manere potuerunt usque hodie, et piscarias de ipso riuo*".

¹³ Almeida, Carlos A. Brochado de, *Povoamento Romano...*, p. 95-97

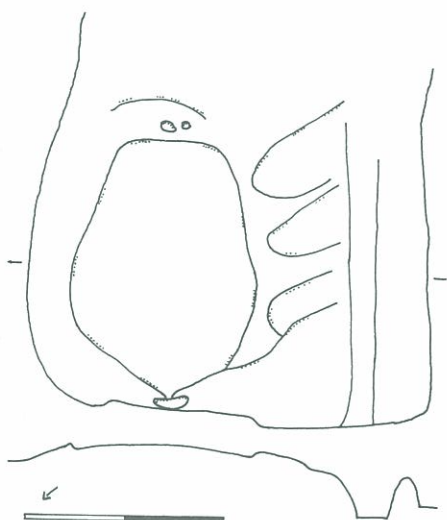


Fig. 4

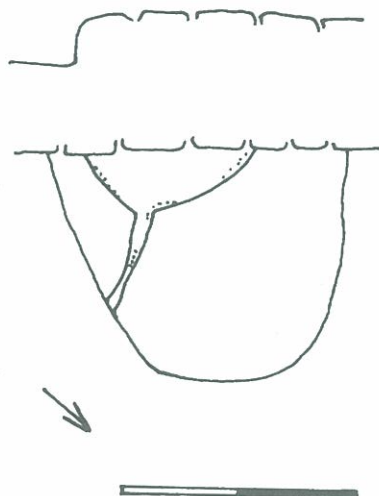


Fig. 5

servido de sepulcro, ainda que não o contrário, isto é, tratar-se de um sepulcro adaptado a lagar como defende o Professor Brochado de Almeida¹⁴. Depois pela proximidade do casal à partida subsidiário da *villa* do Paço.

Deste modo, parece lícito admitir uma baliza temporal entre os séculos IV e X-XI, se aceitarmos a cronologia do Baixo-Império para o casal que funcionou nas imediações e a última data como fecha de feitura das sepulturas antropomórficas¹⁵.

2.2. Fojo, Facha (Ponte de Lima) (N 41°43'00"/ E 0°29'00"/ 130m)

O Lugar de Gondim situa-se entre o outeiro onde se implanta a Capela de Santo Estevão e o Monte do Castelo, na parte ocidental da freguesia da Facha. Aqui, por entre os campos bordejados por latadas de vinha, existem dois lagares cavados na rocha¹⁶. O primeiro deles (Fig. 4) encontra-se escavado no afloramento granítico existente num campo no sítio do Fojo. Apresenta planta subcircular, com ligeira depressão para assentamento do caniço. Tem 1,25 por 0,90m e uma área de 0,90m². De tipologia semelhante, pelo menos no que nos é dado a perceber, e não muito distante do primeiro, o segundo lagar (Fig. 5) também possui planta semicircular, mas só lhe conhecemos cerca de metade da área, já que o afloramento onde

¹⁴ Almeida, Carlos A. Brochado de, *Povoamento Romano...*, p. 98

¹⁵ Barroca, Mário Jorge, *Op. Cit.*, p. 140-141

¹⁶ Almeida, Carlos A. Brochado de, "Proto-História e Romanização...", p. 72-78; Idem, *Povoamento Romano...*, p. 136-137; Brochado, Cláudio Roberto Laranjeira, *Op. Cit.*, p. 143-144

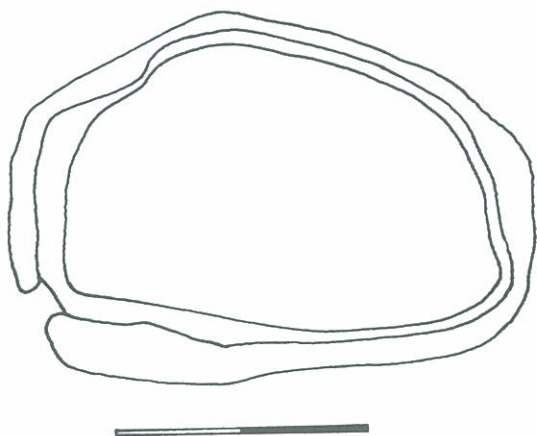


Fig. 6

foi lavrado serve de base a um tanque que serve de armazém às águas de rega. Aparenta um diâmetro máximo de 0,80m e uma área em torno dos 0,60m².

Estes dois lagares parecem estar ligados a um casal do qual se conhecem vestígios no Fojo, patentes na *tegula*, na cerâmica de cronologia tardia no quadro da romanização e na abundante pedra de construção que se pode encontrar nos muros das

propriedades, com uma forte ligação ao *fundus* da *villa* altimedieval que se conhece no vizinho Paço Velho¹⁷. Os demais vestígios arqueológicos que se conhecem para este local, casos da necrópole da Bouça da Gateira¹⁸ e o castro de Sto. Estevão¹⁹, não deverão estar ligados de forma directa aos lagares. No primeiro caso tratam-se dos enterramentos da comunidade habitante da *villa* do Paço Velho. Já o caso do povoado medieval que foi identificado no castro de Santo Estevão levanta a possibilidade de reutilizações destas estruturas, ainda que nada nos prove esta ilação.

Pela tipologia, parece-nos acertado constatar que a cronologia da construção destas estruturas de vinificação rondará os séculos IV-V a VIII-IX, a fazer fé nos fósseis directores associados à *villa* do Paço Velho.

2.3. Soalheiro, Facha (Ponte de Lima) (N 41°42'17"/ E 0°30'06"/ 120m)

No Lugar do Soalheiro, situado a meia encosta da vertente nascente do Monte do Castelo da freguesia da Facha, acham-se alguns elementos que poderão ter filiação romana, mormente um bloco de granito onde se podem admirar as depressões

¹⁷ Almeida, Carlos A. Brochado de, *Povoamento Romano...*, p. 136 e 147; Brochado, Cláudio Roberto Laranjeira, *Op. Cit.*, p. 40

¹⁸ Baptista, António José, "A Necrópole de Gondim", *A Minha Terra*, 1976, n.º 46; Almeida, Carlos Alberto Ferreira de, *et alii*, "Escavações Arqueológicas no Castro de Sto. Estevão da Facha", *Separata de Arquivo de Ponte de Lima*, 3, Ponte de Lima, 1981, p. 6; Almeida, Carlos A. Brochado de, *Povoamento Romano...*, p. 330-334

¹⁹ Almeida, Carlos Alberto Ferreira de, *et alii*, "Escavações Arqueológicas...", p. 26-27



típicas de um lagar, um capitel toscano provincial e dois fustes, bem como uma mó circular²⁰.

O lagar (Fig. 6) encontra-se metido numa parede de um socalco. Semelhante ao congénere do Fojo, este apresenta uma planta subelíptica, medindo 1,8m de comprimento maior, 1,4m de largura máxima e apresenta uma área média de 1,8m². Apesar de descontextualizado, como os demais elementos agrupados na habitação, não nos parece difícil imaginar a sua posição original não muito distante de onde se encontra actualmente, até porque se trata de um bloco bem dimensionado.

Para além disso este lugar encontra-se na área por nós definida como possível *fundus* da *villa* altimedieval do Paço Velho, ou seja, a partir do Rio Tinto para ocidente até ao Monte do Castelo²¹, pelo que deveria estar articulado com essa propriedade. Daí poder apresentar cronologias idênticas às anteriormente propostas para os lagares do Fojo, isto é, entre os séculos IV-V a VIII-IX.

2.4. Carmona – Balugães (N 41°37'43"/E 0°29'08"/ 305m)

O Castro de Carmona é o mais importante povoado da Idade do Ferro do Vale do Neiva, quer pela sua extensão, quer pela riqueza arqueológica que patenteia, facto que atraiu desde cedo a atenção dos investigadores, contando-se como um dos sítios mais citados na bibliografia da especialidade²². Implantado no alto monte

²⁰ Almeida, Carlos A. Brochado de, "Proto-História e Romanização...", p. 78; Almeida, Carlos A. Brochado de, *Povoamento Romano...*, p. 134-136; Brochado, Cláudio Roberto Laranjeira, *Op. Cit.*, p. 154-155

²¹ Brochado, Cláudio Roberto Laranjeira, *Op. Cit.*, p. 40 e 99

²² Costa, Pe. Carvalho da, *Chorographia Portugueza*, 2º. Ed., Braga, 1888, p. 272; Argote, Jerónimo Contador de, *Memórias para a História Eclesiástica do Arcebispado de Braga*, tomo II, Lisboa, 1732, p. 200; Azevedo, Pedro A., "Extractos Archeologicos das «Memórias Parochiaes de 1758»", *O Archeologo Português*, II (10-11), Outubro/ Novembro de 1896, Lisboa, Imprensa Nacional, 1896, p. 262; Figueiredo, A. Mesquita de, "Informações Archeologicas no Diccionario Geographico de Cardoso", *O Archeologo Português*, III (12), Dezembro de 1897, Lisboa, Imprensa Nacional, 1897, p. 283; Guerra, L. Figueiredo da, "Limia e Brutobriga", *O Archeologo Português*, V (1), Janeiro de 1899, Lisboa, Imprensa Nacional, 1899-1900, p. 6; Viana, Abel, "Através do Minho II – A Exploração Metódica dos Nossos Castros", *Gente Minhota*, 6, Braga, 1926, p. 88-90; Idem, "Justificação de um Cadastro de Monumentos Arqueológicos para o Estudo da Arqueologia do Alto Minho", *Arquivo Distrital do Alto Minho*, 1, Viana do Castelo, 1932, p. 11-34; Paço, Afonso do; Quesado, A. P., "Digressões Arqueológicas pelo Alto Minho I e II", *Arquivo do Alto Minho*, 6 (1-2), Viana do Castelo, 1956, p. 80-90 e p. 168-179; Neves, Leandro Quintas, "Os Castros do Norte de Portugal", *Lucerna*, 4, Porto, 1965, p. 172-180; Silva, Armando Coelho Ferreira da, *A Cultura Castreja no Noroeste...*, n.º 100; Queiroga, Francisco M. V. Reimão, *War and Castros*, Oxford, 1992, n.º 19; Almeida, Carlos Alberto Brochado de, "Inventário Arqueológico – Uma Viagem ao Passado Arqueológico de Balugães", *Barcelos Revista*, 2ª Série, 1, Barcelos, 1990, p. 134; Idem, "Povoamento Romano do Litoral Minhoto Entre o Cávado

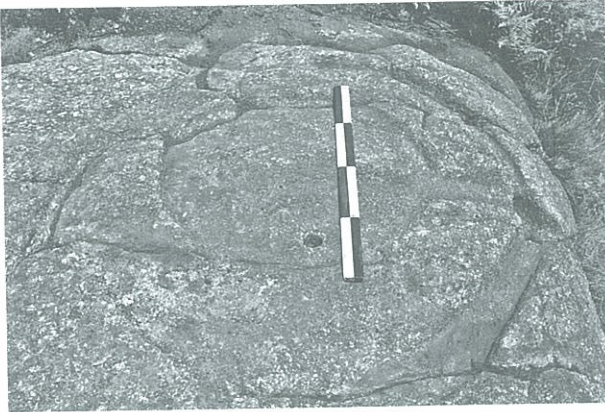


Fig. 7

da Carmona (300 metros), espalha-se pelas freguesias de Balugães e de Carvoeiro, respectivamente pertencentes aos concelhos de Barcelos e de Viana do Castelo.

Será este o “*monte carvonario*” associado ao documento 547 (1120) do *Liber Fidei* “*subtus monte carvonario et aguilar*”, que derivou em Carvoeiro²³. A presença

desta referência atestará uma reocupação do sítio por alturas do processo de pressão, para defesa da população afectada ao mosteiro de Carvoeiro.

O povoado destacava-se na paisagem através das suas três linhas de muralhas. Não obstante a grande área de implantação do seu parque habitacional, pode-se verificar uma divisão tipológica e cronológica do povoado, pois se a poente a maioria das casas visíveis apuradas apresentam planta circular, o mesmo já não acontece na plataforma voltada a nascente, onde as casas apresentam plantas rectangulares e grande abundância da *tegula*²⁴. Desta dupla tipologia poder-se-á inferir cronologias distintas, já que as construções angulares poderão ser mais tardias no quadro da Romanização²⁵. A atestar isso mesmo concorrem as cerâmicas comuns romanas tardias e até o sistema defensivo, apoiado em fosso e talude de terra cumeado por muro, bem ao gosto dos romanos dos finais do século IV²⁶.

Foi na vertente sul desta plataforma oriental, portanto do lado de Balugães, local onde existe penedia plana a bordejar o velho caminho de acesso ao cimo

e o Minho”, *Barcelos Património*, 5 (1), Barcelos, 1997, p. 67-72; Maciel, Tarcisio Daniel Pinheiro, *O Povoamento Proto-Histórico do Vale do Neiva*, (Policopiado) FLUP, Porto, 1997, p. 136-137; Mesquita, António; Mesquita, Avelino, *Balugães – A Sua História, As Suas Gentes*, Balugães/ Barcelos, 1997, p. 12

²³ Costa, Avelino Jesus da, “O Bispo D. Pedro e a Organização da Diocese de Braga - I”, *Separata de Biblos*, XXXIII, Coimbra, FLUC, 1959, p. 203; Almeida, Carlos Alberto Ferreira de, *Castelologia Medieval de Entre-Douro-E-Minho. Desde as Origens a 1220*, (Policopiado) Porto, FLUP, 1978, p. 33

²⁴ Almeida, Carlos Alberto Brochado de, “Povoamento Romano do Litoral Minhoto Entre o Cávado e o Minho”, *Barcelos Património*, 5 (1), Barcelos, 1997, p. 69-70

²⁵ Idem, *Ibidem*, p. 70

²⁶ Brochado, Cláudio Roberto Laranjeira, *Op. Cit.*, p. 54-55



do monte, que se implantou a lagareta²⁷ (Fig. 7). De planta subcircular, tem cerca de 0,90m de diâmetro e uma área de 0,72m². Possui um orifício para *malus* algo descentrado do centro do *calcatorium* e um outro mais para norte, já fora dos limites do rebordo de assentamento do caniço (Fig. 8). Não sabemos se funcionariam em articulação, o que implicaria a existência de dois *malae*, facto anómalo nas estruturas conhecidas, ou se estamos

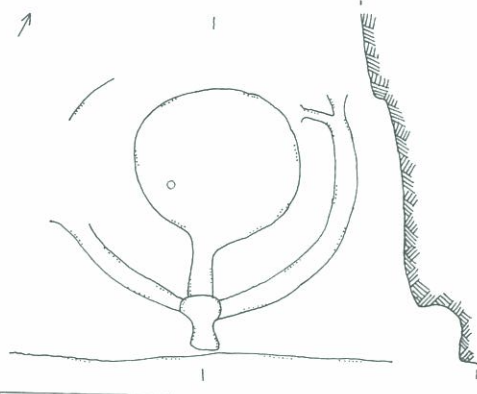


Fig. 8

na presença de uma *stipite* para apoio de um braço de sustentação do *malus*.

No que concerne à relação de proximidade entre este lagar e outros vestígios de povoamento, para além dos povoados castrejos e altomedievais da Carmona, destaca-se a existência de um outro povoado castrejo no outeiro defronte do santuário da Senhora da Aparecida²⁸, bem como uma série de vestígios de assentamento de um casal tardo-romano de transição na Quinta da Giesta²⁹, o povoado tardo-romano de Fundevila em Poiares e as sepulturas cavadas na rocha junto à sede da junta de freguesia de Balugães³⁰.

Se podemos retirar os assentamentos da equação por uma questão de cronologias da introdução do cultivo da vinha nesta região da Península Ibérica, o mesmo já não é aconselhável em relação aos testemunhos altomedievais, quer a partir do século IV-V, patentes na Giesta, em Fundevila e na plataforma oriental da Carmona, quer pelas referências ao povoamento nas imediações pela referência ao castelo roqueiro³¹ e ao assentamento que produziu os moimentos cavados na rocha, cuja datação ronda os séculos IX-X³².

²⁷ Almeida, Carlos Alberto Brochado de, "Inventário Arqueológico - Uma Viagem...", p. 134; *Idem*, "Povoamento Romano do Litoral Minhoto Entre o Cávado e o Minho", *Barcelos Património*, 5 (1), Barcelos, 1997, p. 70-71. No primeiro trabalho o investigador apontou uma lagareta, ao passo que no segundo trabalho referiu a existência de duas; como não encontramos um segundo elemento, é possível que tenha havido confusão devido à presença dos dois orifícios de implantação do *malus*.

²⁸ Almeida, Carlos Alberto Brochado de, "Povoamento Romano do Litoral Minhoto Entre o Cávado e o Minho", *Barcelos Património*, 5 (1), Barcelos, 1997, p. 65-67

²⁹ *Idem*, *Ibidem*, p. 72-74

³⁰ Almeida, Carlos Alberto Brochado de, "Inventário Arqueológico - Uma Viagem...", p. 138

³¹ Almeida, Carlos Alberto Ferreira de, *Castelologia Medieval de Entre-Douro-E-Minho...*, p. 33

³² Barroca, Mário Jorge, *Op. Cit.*, p. 140-141

2.5. Giesta - Durrães (Barcelos) (N 41°37'34"/ E 0°27'33"/ 280m)

O planalto que ladeia o Rio Neiva denominado por Chã de Arefe é uma das áreas com maior concentração de vestígios arqueológicos do Noroeste português. Lá conhecem-se os vestígios de dois dólmenes, a necrópole do Bronze Inicial, os povoados castrejos do Picouto dos Moiros e da Giesta, o povoado altimedieval da Chã de Milhos, as ruínas da capela de Santo António e a hipotética localização do castelo de Aguiar.

Num dos penedos que bordejia a colina onde se situa o castro da Giesta é possível identificar um lagar escavado na rocha³³ (Fig. 9). De técnica semelhante ao que conhecemos na encosta oriental do Castro da Carmona (Balugães), tem planta circular e uma bica modelada para escoamento do líquido obtido na prensa a sudoeste, obtido por sulcos escavados do penedo (Fig. 10). Mede 1,40 por 1,20 e tem uma área de *calcatorium* de 1,05m². Da observação de toda a rocha, fica-nos a certeza que uma primeira versão desta estrutura vinária foi tentada na parte mais desagregada da penedia, mas a dimensão e inclinação desta provocaram a fractura de um dos rebordos, facto que motivou uma segunda fase mais conseguida e que aproveitou parcialmente os restos da primeira.

A existência de um lagar nestas latitudes poderá estar relacionado com a ocupação tardo-romana e altimedieval da Chã de Milhos ou outro assentamento de cronologias similares, mas mais afastado dos campos onde se obtinham as uvas, certamente nas proximidades deste vestígio. Exceptuando-se o castelo, todos os outros vestígios acima mencionados são incompatíveis com esta estrutura, por demasiado antigos. Mas o castelo seria local de refúgio temporário e nunca de povoamento continuado.

Assim a proposta cronológica deste elemento, até pela sua fácil articulação com o exemplar da Carmona (Balugães) rondará o período tardio romano e altimedieval, isto é, entre os séculos IV-V a VIII-IX.

2.6. Quinta da Boavista – Belinho (Esposende) (N 41° 35'14"/ E 0°21'12"/ 68m)

A Quinta da Boavista situa-se nas traseiras da igreja paroquial de Belinho e é uma propriedade agrícola que tem vindo a perder terrenos para a construção de moradias. Ocupa um cabeço destacado da encosta ocidental do monte da Senhora da Guia, distribuindo-se por socalcos estreitos.

³³ Maciel, Tarcísio Daniel Pinheiro, *O Povoamento Proto-Histórico...*, p. 142. A este autor agradecemos a oportunidade de estudo pela referência que nos transmitiu acerca da localização deste vestígio.



Fig. 9

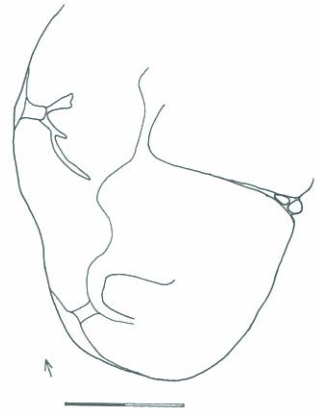


Fig. 10

Na estrutura de vinificação de contrapeso anexa à casa datável do século XVIII, foi metida uma lagareta³⁴ a servir de dormideira da vara (Fig. 11). Tem 1,20 metros de comprimento maior e cerca de 0,37m² de área. Esta lagareta esteve certamente num penedo de onde foi retirada artificialmente ou por erosão diaclástica da rocha mãe. Tem planta triangular, um orifício central onde se colocava o fuso e um entalhe a toda a volta por onde escorria o líquido (Fig. 12).

Para além das *tegulae* que podem ser encontrados nos socalcos da propriedade, o que poderá traduzir a presença de um assentamento romano, o Lugar de Sanfins está ligado à primitiva paróquia, facto atestado pela presença do silhar com almofadado losangular reaproveitado em pé de cruzeiro identificado pelo Professor Brochado de Almeida, certamente um dos restos da igreja pré-românica³⁵. A cronologia desta lagareta é difícil de aferir, mas pela tipologia poderá ser ainda obra do Baixo Império.

2.7. Sabariz – Carapeços/Tamel S. Fins (Barcelos) (N 41°34'56"/E 0°30'40"/60m)

No lugar de Sabariz, junto à extrema das freguesias de Carapeços e de Tamel S. Fins, existia uma lagareta escavada na rocha³⁶. As informações impressas apontam a sua localização para um penedo que serve de marco de confrontação entre

³⁴ Almeida, Carlos Alberto Brochado de, "Carta Arqueológica do Concelho de Esposende", *Boletim Cultural de Esposende*, 17, Esposende, 1990/92, p. 137-159; Idem, "Povoamento Romano do Litoral Minhoto entre o Cávado e o Minho", *Boletim Cultural de Esposende*, 20, Esposende, 1998, p. 34-35

³⁵ Almeida, Carlos Alberto Brochado de, "Carta Arqueológica do...", p. 141

³⁶ Almeida, Carlos Alberto Brochado de, "Povoamento Romano do Litoral Minhoto Entre o Cávado e o Minho", *Barcelos Património*, 5 (1), Barcelos, 1997, p. 93-94

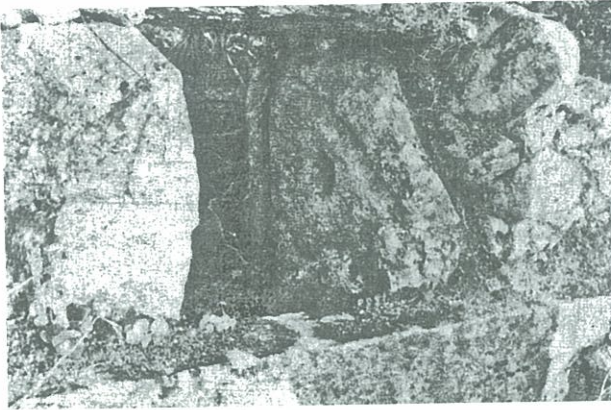


Fig. 11

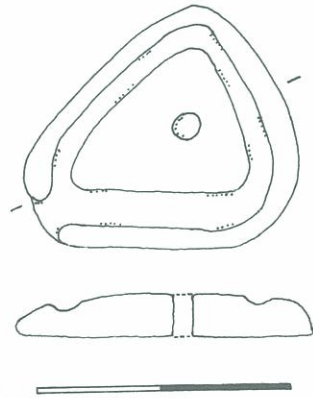


Fig. 12

as duas freguesias, actualmente coberto por lamas e espesso coberto vegetal, mas no local verificou-se existirem vestígios da mesma. Ao que parece, o proprietário do terreno, por desconhecimento da presença do vestígio, promoveu a destruição do afloramento onde a lagareta foi escavada, quando se remontaram os socalcos da propriedade. A lagareta de Sabariz, segundo informações do seu achador³⁷, tinha uma planta sub-circular e uma bica onde se recolhia o líquido após o esmagamento e compressão do mosto. Nada mais sabemos dela nem contudo existem imagens que a ilustrem.

Na envolvente a este vestígio não foi identificado ainda qualquer sinal da presença de povoamento antigo, exceptuando-se dois topónimos germânicos, Sabariz e Ufe, relacionados certamente com o arroteamento da área durante o período suevo-visigodo ou até durante a Reconquista. No raio de 1 quilómetro existem vestígios de *tegula* no lugar da Mâmua (Carapeços)³⁸, ainda que associada a *dolia* e cerâmicas castrejas; *tegula*, junto à igreja paroquial de Tamel S. Fins, certamente vestígios de um casal de cronologia tardia romana ou mesmo altimedieval³⁹; e *tegula* junto à igreja de Campo, talvez com as mesmas características de assentamento e cronologias dos vestígios nomeados na igreja de Tamel S. Fins⁴⁰.

É difícil aferir uma relação directa entre os vestígios nomeados e a lagareta em evidência, mas é possível discernir, até pela sua localização nas margens de

³⁷ Agradecemos ao Professor Doutor Brochado de Almeida as informações complementares fornecidas acerca desta estrutura.

³⁸ Almeida, Carlos Alberto Brochado de, "Povoamento Romano do Litoral Minhoto Entre o Cávado e o Minho", *Barcelos Património*, 5 (1), Barcelos, 1997, p. 94-95

³⁹ Idem., *Ibidem*, p. 148

⁴⁰ Idem., *Ibidem*, p. 78-79



um ribeiro e em zona alagadiça, que estaria distante da habitação do proprietário, portanto, mas nas imediações de uma vinha. É possível que esta estrutura possa ter estado associada fortemente à presença da toponímia germânica, ainda para mais quando sabemos de antemão a propensão do antropotopónimo *Sabariz* para acompanhar vestígios tardo-romanos e altomedievais⁴¹.

A documentação medieval nomeia por mais de uma vez propriedades sitas em *Sabariz* em pleno século XII (*"nostra hereditate quam habemus in villa Tamial in loco predicto Savariz quanta que habemus de qualibet parte pre suis locis et per suis terminis antiquis"*)⁴², na condição se que o arroteamento desta área é bem mais antigo; desse período poderá ser a lagareta.

3. Perspectivação Tecnológica, Tipológica e Cronológica

Este tipo de estruturas de vinificação não era revestido pela complexidade proposta por Brochado de Almeida e seus colaboradores no ensaio sobre lagares de *torcolarium* adaptados às estruturas cadastradas na região duriense⁴³. Aqueles autores apresentaram um modelo constituído a partir dos vestígios de *calcatarium*, *lacus* e *stipites*, adicionando-lhe os elementos conhecidos na etnografia para este tipo de estruturas (Fig. 13)⁴⁴. Os lagares que estudamos eram mais simples e de mais fácil utilização, ainda que seja lícito admitir que não tão eficientes como os da região vinhateira do Douro.

Assim, o lagar tipo por nós estudado tinha uma *area*, definida por um sulco de planta mais ou menos circular, cuja depressão era orientada para uma bica escavada em cota inferior, de modo a poder-se conduzir o líquido resultante do esmagamento, a chamada *pisa de bica aberta*⁴⁵, para odres (ou talhas?), através dos quais se efectuava o transporte do líquido até ao local do armazenamento. Coincidente com o sulco era colocado um caniço, certamente feito em madeira ou em entrançado de vime, onde eram acondicionadas as uvas para serem espremidas através da pisa e depois

⁴¹ Brochado, Cláudio Laranjeira, *Op. Cit.*, p. 107

⁴² Costa, Avelino Jesus da, *Liber Fidei Sanctae Bracarensis Ecclesiae*, Vol. II, Braga 1978, doc. n.º 467; Idem, "Liber Fidei Sanctae Bracarensis Ecclesiae", *O Distrito de Braga*, IV da 2ª Série (VIII), Braga, 1979, p. 215-298, doc. n.º 718

⁴³ Almeida, Carlos A. Brochado de; Antunes, João M. Viana; Faria, Pedro F. Baêre de, "Lagares Cavados na Rocha: uma Reminiscência do Passado na Tradição da Técnica Vinícola no Vale do Douro", *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 2 (2), Lisboa, 1999, p. 97-103

⁴⁴ Almeida, Carlos A. Brochado de, *et alii*, "Lagares Cavados na Rocha...", p. 100

⁴⁵ Alarcão, Jorge de, "A Tecnologia Agrária Romana", in *Portugal Romano - A Exploração dos Recursos Naturais*, Lisboa, Museu Nacional de Arqueologia, 1998, p. 146

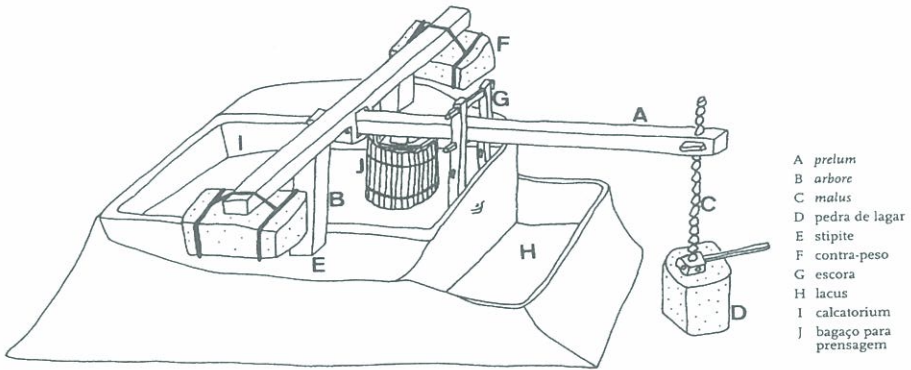


Fig. 13

prensadas. O caniço não deveria ser muito alto, caso contrário entraria em desequilíbrio, devendo obedecer a uma proporção de dois terços de altura sobre o diâmetro da base. Por seu turno, a prensagem deveria ser efectuada recorrendo-se a um *malus* onde era acoplado um malhete, ou seja, uma espécie de porca que rodava no parafuso e que faria a pressão sobre as mesas, espremendo-se daquela forma o mosto.

O cálculo da superfície da *area* poderá ser uma forma de aproximação indirecta à quantidade de vinho produzido nestes lagares, na condição de que a expressão da superfície disponível à colocação das uvas para esmagamento seria proporcional à dimensão da propriedade vinhateira, já que não é possível estimar a cubicagem máxima por não existirem *lacus* em qualquer dos exemplares revistos. Na comparação entre as *areas* dos lagares (Quadro 1) é notória a aproximação dos valores médios (1,08m²), tendo em conta que os lagares da Boavista e da Correlhã são dotados respectivamente do menor (0,37m²) e o do maior (2,16m²) perímetro.

Quadro 1: Area dos lagares

Lagar	Área (m ²)
Correlhã	2,16
Fojo 1	0,90
Fojo 2	0,60
Soalheiro	1,80
Carmona	0,72
Giesta	1,05
Boavista	0,37
Sabariz	-



Se equacionarmos o quadro tipológico (Quadro 2) que congrega as estruturas acima nomeadas, facilmente se percebe que a sua grande maioria partilha características similares, as quais, longe de as aportar a um mesmo obreiro, transmitem uma clara tendência à aproximação das técnicas de produção dos mesmos.

Quadro 2: Sinopse tipológica associada às cronologias dos habitats envolventes

Lagar	Tipo de Planta			Cronologia dos Vestígios			
	Círculo	Quadrad.	Triângul.	IV-V	VI-VIII	IX-XI	XII-sg
Correlhã		X		X		X	X
Fojo 1	X			X	X		X
Fojo 2	X			X	X		X
Soalheiro	X			X	X		
Carmona	X			X	X	X	
Giesta	X			X	X	X	
Boavista			X	X	X	X	
Sabariz	X				X	X	X

Num primeiro grupo, os lagares do Fojo, Soalheiro, Giesta, Carmona e Sabariz, este a fazer crer as informações que nos transmitiram, são tipologicamente muito semelhantes, já que apresentam a planta subcircular ou subelíptica, com rebordo e canal e bica funda, com apenas superfície do *area*, sem recurso ao orifício para assentamento do *malus* (excepção feita ao de Carmona). Por seu turno, os lagares da Igreja da Correlhã e da Boavista, apresentam traçados da *area* divergentes, respectivamente subquadrangular e subtriangular, para além de o primeiro não possuir bica, antes uma cova para decantação do líquido, ao passo que o segundo tem orifício para *malus* e é bem mais diminuto.

A questão da obtenção do líquido é, pois, um problema, porque só dois dos lagares apresentam orifícios para implantação de *malus*. Deste modo estamos em crer que o esmagamento nos restantes (a grande maioria) se processava através da técnica da pisa em bica aberta e que a existência do *malus* só ocorreria nos lagares cuja proximidade aos povoados não implicasse uma inconveniente deslocação desse tipo de aparelhagem. Por isso também é difícil discernir com qualidade se os vinhedos estariam próximos dos lagares, mas julgamos muito verosímil que os lagares da Correlhã, Carmona, Giesta e Boavista parecem estar muito próximos do assentamento do(s) seu(s) proprietário(s). Por seu turno, os lagares do Fojo, Soalheiro e Sabariz estariam mais próximos das vinhas.

Ao nível das associações entre os lagares e os vestígios de povoamento no seu entorno, é possível perceber que exceptuando o caso de Sabariz, todos eles se encontram implantados em locais dotados de grande densidade arqueológica, em especial os de cronologia tardia romana e altomedieval. É de realçar de igual modo a grande apetência dos lagares do tipo 1 (planta subcircular) para a associação com os vestígios datáveis entre os séculos IV-VIII, ainda que seja forçoso aceitar que todos eles foram reutilizados durante séculos.

4. Conclusões

A primeira ilação retirada da feitura deste trabalho é a semelhança técnica da maior parte dos casos apresentados. Uma das razões que poderá explicar a homogeneidade dos lagares do primeiro grupo é a sua posição em relação à via romana secundária, depois via medieval estruturante entre o Cávado e o Lima, que cruzava o rio Neiva por estas latitudes, desde o Porto em direcção a Ponte de Lima⁴⁶. Todos eles estão situados nas suas imediações, pelo que não é de estranhar que a estrada tenha servido de veículo da técnica. A via secundária poderá ter funcionado como foco de divulgação deste tipo de estrutura.

A existirem diferenças morfológicas entre os lagares, elas são ténues e dever-se-ão a circunstâncias relacionadas com a qualidade, posição e extensão da matéria-prima, isto é, dos afloramentos onde o lagar foi lavrado, em detrimento das questões da técnica de fabrico. O lagar da Giesta é disso prova: a existência de duas bicas e a posição das fracturas provam-nos que o artifice abandonou uma primeira versão, a do lado setentrional, em detrimento da face sobrevivente à fractura, condicionando a sua obra, mas optando sempre pelo *seu* modelo. Até a *area* do primeiro modelo foi reorientada para servir de espaço útil para a sua sucedânea.

A existência destes lagares dá-nos a certeza que este vale constituía uma interessante região vinhateira, cuja expressão é quase impossível adivinhar, mas que demandava estruturas de vinificação. Isto remete-nos para a questão da posição dos lagares face à propriedade e da proximidade de caminhos velhos no seu entorno. É que no caso de o lagar se situar na proximidade dos povoados existe uma maior probabilidade de estar com eles relacionado cronologicamente, ao passo que o inverso significaria a predilecção do lagar pela imediação das vinhas e o necessário transporte do líquido obtido para os locais de armazenamento.

⁴⁶ Almeida, Carlos Alberto Ferreira de, *Vias Medievais de Entre-Douro-E-Minho*, (Policopiado) FLUP, Porto, 1968, p. 185; Almeida, Carlos Alberto Brochado de, "Inventário Arqueológico - Uma Via-gem...", p. 144



Assim, estamos em crer que este tipo de estruturas cavadas na rocha teriam sido introduzidas nesta área a partir dos séculos III-IV, alturas da mais funda romanização e aproveitamento dos solos⁴⁷, onde a vinha teria ganho o seu espaço próprio. Ao longo dos períodos seguintes foram-se implantando lagares noutros locais, coincidindo com a área de influência da via romana secundária, o que explica a grande coerência técnica entre eles. De facto todos eles estão acompanhados de vestígios cuja moldura cronológica se compreende entre os séculos IV e XI, o que diz não só da sua própria cronologia como até da grande apetência dos sítios onde foram lavrados para comportar o povoamento.

Por fim, entendemos que estas estruturas de vinificação expressam bem a antiguidade e a tradição da produção dos vinhos verdes nesta região, admitindo-se a existência de outros exemplares até agora desconhecidos, mas que a fortuna se encarregará de os colocar ao dispor dos investigadores.

Bibliografia

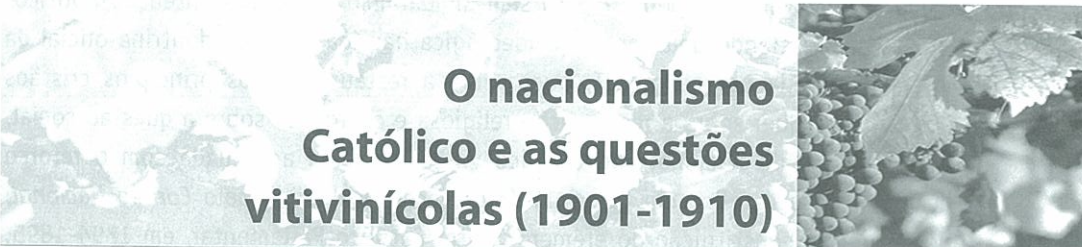
- Alarcão, Jorge de, "A Tecnologia Agrária Romana", in *Portugal Romano - A Exploração dos Recursos Naturais*, Lisboa, Museu Nacional de Arqueologia, 1998
- Almeida, Carlos A. Brochado de, "Proto-História e Romanização na Bacia Inferior do Lima", *Estudos Regionais*, 7/8, Viana do Castelo, 1990
- Almeida, Carlos Alberto Brochado de, "Inventário Arqueológico - Uma Viagem ao Passado Arqueológico de Balugães", *Barcelos Revista*, 2ª Série, 1, Barcelos, 1990, p. 131-146
- Almeida, Carlos Alberto Brochado de, "Carta Arqueológica do Concelho de Esposende", *Boletim Cultural de Esposende*, 17, Esposende, 1990/92, p. 137-159
- Almeida, Carlos Alberto Brochado de, "As Origens Pré-Românicas de Villa Corneliana", *Ensaio Monográfico da Correlhã*, Ponte de Lima, 1995, p. 135-148
- Almeida, Carlos Alberto Brochado de, *Povoamento Romano do Litoral Minhoto entre o Cávado e Minho*, (Policopiado), vol. 1, FLUP, Porto, 1996
- Almeida, Carlos Alberto Brochado de, "Povoamento Romano do Litoral Minhoto Entre o Cávado e o Minho", *Barcelos Património*, 5 (1), Barcelos, 1997
- Almeida, Carlos A. Brochado de, "Povoamento Romano do Litoral Minhoto entre o Cávado e o Minho", *Boletim Cultural de Esposende*, 20, Esposende, 1998
- Almeida, Carlos A. Brochado de; Antunes, João M. Viana; Faria, Pedro F. Baère de, "Lagares Cavados na Rocha: uma Reminiscência do Passado na Tradição da Técnica Vinícola no Vale do Douro", *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 2 (2), Lisboa, 1999, p. 97-103
- Almeida, Carlos Alberto Ferreira de, *Vias Medievais de Entre-Douro-e-Minho*, (Policopiado) FLUP, Porto, 1968

⁴⁷ Almeida, Carlos Alberto Ferreira de, "Notas Sobre a Alta Idade Média no Noroeste de Portugal", *Revista da Faculdade de Letras - Série de História*, 3, Porto, FLUP, 1972, p. 114 e 117

- Almeida, Carlos Alberto Ferreira de, "Notas Sobre a Alta Idade Média no Noroeste de Portugal", *Revista da Faculdade de Letras - Série de História*, 3, Porto, FLUP, 1972, p. 113-139
- Almeida, Carlos Alberto Ferreira de, *Castelologia Medieval de Entre-Douro-e-Minho. Desde as Origens a 1220*, (Policopiado) Porto, FLUP, 1978
- Almeida, Carlos Alberto Ferreira de, *et alii*, "Escavações Arqueológicas no Castro de Sto. Estevão da Facha", Separata de *Arquivo de Ponte de Lima*, 3, Ponte de Lima, 1981
- Araújo, José Rosa, *Limiana - Página Regional de Arqueologia Artística e Etnografia*, (LIMICI, Ponte de Lima, 1991) n.º 37, 11 de Abril de 1980
- Argote, Jerónimo Contador de, *Memórias para a História Eclesiástica do Arcebispado de Braga*, tomo II, Lisboa, 1732
- Azevedo, Pedro A., "Extractos Archeologicos das «Memórias Paroquiaes de 1758»", *O Archeologo Português*, II (10-11), Outubro/ Novembro de 1896, Lisboa, Imprensa Nacional, 1896, p. 252-264
- Baptista, António José, "A Necrópole de Gondim", *A Minha Terra*, 1976, n.º 46
- Barreiros, Manuel de Aguiar, *Egrejas e Capelas Românicas da Ribeira Lima*, Porto, 1926
- Barroca, Mário Jorge, *Necrópoles e Sepulturas Medievais de Entre-Douro-e-Minho (Séculos V a XV)*, (Policopiado), FLUP, Porto, 1987
- Brochado, Cláudio Roberto Laranjeira, *Povoamento Tardo-Romano e Altomedieval na Bacia Terminal do Rio Lima (Séc. IV-XI)*, (Policopiado) FLUP, Porto, 2004
- Capela, José Viriato; Borralheiro, Rogério, *Barcelos nas Memórias Paroquiais de 1758*", Barcelos, 1998
- Costa, Pe. Avelino Jesus da, "O Bispo D. Pedro e a Organização da Diocese de Braga - I", Separata de *Biblos*, XXXIII, Coimbra, FLUC, 1959
- Costa, Pe. Avelino Jesus da, *Liber Fidei Sanctae Bracarensis Ecclesiae*, Vol. II, Braga 1978
- Costa, Pe. Avelino "Liber Fidei Sanctae Bracarensis Ecclesiae", *O Distrito de Braga*, IV da 2ª Série (VIII), Braga, 1979, p. 215-298
- Costa, Pe. Carvalho da, *Chorographia Portuguesa*, 2º. Ed., Braga
- Guerra, L. Figueiredo da, "Limia e Brutobriga", *O Archeologo Português*, V (1), Janeiro de 1899, Lisboa, Imprensa Nacional, 1899-1900, p. 2-7
- Figueiredo, A. Mesquita de, "Informações Archeologicas no Dicionario Geographico de Cardoso", *O Archeologo Português*, III (12), Dezembro de 1897, Lisboa, Imprensa Nacional, 1897, p. 218-223
- Maciél, Tarcisio Daniel Pinheiro, *O Povoamento Proto-Histórico do Vale do Neiva*, (Policopiado) FLUP, Porto, 1997
- Mesquita, António; Mesquita, Avelino, *Balugães - A Sua História, As Suas Gentes*, Balugães/ Barcelos, 1997
- Neves, Leandro Quintas, "Os Castros do Norte de Portugal", *Lucerna*, 4, Porto, 1965, p. 172-180
- Paço, Afonso do; Quesado, A. P., "Digressões Arqueológicas pelo Alto Minho I e II", *Arquivo do Alto Minho*, 6 (1-2), Viana do Castelo, 1956, p. 80-90 e p. 168-179
- Pereira, F. Alves, "Insculpturas em Rocha em Castros de Val-de-Vez ou vários Penedos com Pias", *O Archeologo Português*, IV (10-12), Outubro/ Dezembro de 1898, Lisboa, Imprensa Nacional, 1898, p. 289-303
- Pereira, F. Alves, "As Lagaretas do Castro de S. Miguel-O-Anjo em Ázere", *O Archeólogo Português*, 14 (9-12) Setembro-Dezembro de 1909, Lisboa, 1909, p. 310-314



- Pereira, F. Alves, "Cinegética e Arqueologia", *O Archeólogo Português*, 20 (1-12) Janeiro-Dezembro de 1915, Lisboa, 1915, p. 224-258
- Portugaliae Monumenta Historica Diplomata et Chartae (*PMH-DC*), Lisboa, Academia das Ciências, 1867
- Queiroga, Francisco M. V. Reimão, *War and Castros*, Oxford, 1992
- Rodrigues, Sandra Raquel; Santos, Maria José Ferreira dos; Almeida, Pedro Brochado de, Ranhados, uma Aldeia Duriense Tradicionalmente Ligada ao Vinho", Douro – Estudos e Documentos, 13, Porto, 2002, p. 327-342
- Silva, Armando Coelho Ferreira da, *A Cultura Castreja no Noroeste de Portugal*, Paços de Ferreira, 1986
- Teixeira, Carlos; Medeiros, A. Cândido, *Carta Geológica de Portugal - Notícia Explicativa da Folha 5-A – Viana do Castelo*, Direcção Geral de Minas e Serviços Geológicos, Lisboa, 1972
- Viana, Abel, "Através do Minho II - A Exploração Metódica dos Nossos Castros", *Gente Minhota*, 6, Braga, 1926, p. 88-90
- Viana, Abel, "Justificação de um Cadastro de Monumentos Arqueológicos para o Estudo da Arqueologia do Alto Minho", *Arquivo Distrital do Alto Minho*, 1, Viana do Castelo, 1932, p. 11-34



O nacionalismo Católico e as questões vitivinícolas (1901-1910)

Eduardo C. Cordeiro Gonçalves *

1. Nos alvares do século XX a sociedade portuguesa é perpassada por várias correntes de nacionalismo, nomeadamente o nacionalismo republicano, liberal, cultural e bem assim o católico, cada um assumindo particularidades e estratégias político-ideológicas distintas, com vista à afirmação de uma filosofia social e política própria. Apesar do «impersonalismo» que irá caracterizar o nacionalismo católico, Jacinto Cândido surge como seu líder incontestado, cuja acção irá tentar coaduná-lo com a sociedade liberal e constitucional de então¹. É, pois, por intermédio deste antigo ministro da Marinha e Ultramar que o termo nacionalismo católico desabrocha no vocabulário político português². Jurista de formação e parlamentar proeminente, é considerado um dos notáveis do Partido Regenerador, ao tempo liderado por António Serpa, Lopo Vaz e Hintze Ribeiro. Figura expressiva do nacionalismo católico, acaba por fundar juntamente com os condes de Samodães e de Bertiandos, em 1903, o Partido Nacionalista³. Contagiado desde muito cedo pelas ideias «martinianas de Vida Nova», o pensamento político de Jacinto Cândido, tal o de muitos outros ligados ao Partido Nacionalista, sublinha uma vontade reformadora em virtude da crise financeira, política e social que se arrastava desde os últimos anos do século XIX. Com efeito, no plano político, a crise do rotativismo, pautada pelo frequente recurso a momentos de «ditadura» e pelas cisões no interior dos grandes partidos, bem como os graves problemas económico-sociais de

* ISMAI – Instituto Superior da Maia.(1) Cf. SILVA, Amaro Carvalho da – *O Partido Nacionalista no contexto do nacionalismo católico (1901-1910)*. Lisboa: Edições Colibri, 1996.

² Cf. NETO, Vítor – O nacionalismo católico em Jacinto Cândido. *Revista de História das Ideias*. Coimbra. 22 (2001) 395.

³ Cf. GONÇALVES, Eduardo C. Cordeiro – *Católicos e política (1870-1910)*. Maia: Publismai, 2004, p. 314-331.

então, nomeadamente a «questão agrícola», em particular no que às dificuldades atravessadas pela viticultura diz respeito, e ainda a renascida «questão religiosa» dos inícios de novecentos, são problemas que afeiçoam e acompanham o nacionalismo católico até à República, isto sem olvidarmos a sua clara intenção político-eleitoral. Revelando uma formação ideológica haurida à luz da doutrina oficial da igreja divulgada por Leão XIII, quer sobre a restauração dos princípios cristãos dos Estados, quer sobre a restauração religiosa e outrossim sobre a questão social, a visibilidade do nacionalismo católico vinha sendo já acentuada com o reforço do movimento católico em torno da doutrinação expandida pelo *Correio Nacional*, por altura da constituição do efémero Centro Católico Parlamentar, em 1894-1895. Entendido como uma «tentativa de organização política, tendo por princípio base a observância da religião católica apostólica romana e o respeito pelas liberdades da Igreja»⁴, o nacionalismo católico apresenta-se ainda como ponto de convergência de tradicionalistas e de conservadores constitucionais.

2. Se nos antecedentes imediatos deste movimento temos o referido Centro Católico, apresentado pelo bispo D. Manuel de Bastos Pina na Câmara dos Pares, em 1894, primeiro *ralliement* oficial dos católicos à vida política da monarquia liberal, é, porém, a Circular fundadora do Centro Nacional, de 16 de Julho de 1901⁵, e a criação de uma rede de Centros Nacionais⁶, entre Julho e Dezembro deste mesmo ano, que estimula o arranque efectivo da organização do movimento nacionalista católico. Inicialmente de feição cívico-política, com uma base social de apoio escorada nos médios e grandes proprietários rurais do Norte e Centro do país, o Partido Nacionalista passa a ser definido pela historiografia como um partido emi-

Lista de grandes e abastados proprietários membros do Centro Nacional em 1901

Nome/nº indivíduos	Actividade	Cargo no C.N. e/ou no P.N.
ALMADA, D. Miguel Vaz de	Grande agricultor; ligado à <i>Real Associação de Agricultura</i>	Vice-presidente do C.N. de Viana do Castelo
ALMEIDA, Carlos Augusto de	Grande proprietário	Membro do C.N. de Amares
BARRETO, José de Azevedo M. C.	Capitalista; proprietário no Douro; ex-presidente de Câmara	Presidente do C. N. de Famalicão. Agregado ao C.N. de Braga

⁴ SAMODÃES, Conde de – Nacionalismo. *O Progresso Catholico*. Guimarães. 24: 17 (1 Set. 1902) 198-199.

⁵ Publicada inicialmente no *Correio Nacional*, em 18 de Julho de 1901, é, mais tarde, divulgada em toda a imprensa católica.

⁶ Cf. ALBUQUERQUE, Dom Prior Manuel d' – *Os Centros Nacionais*. Braga: Imprensa Henriquina, 1902.



Nome/nº indivíduos	Actividade	Cargo no C.N. e/ou no P.N.
BERTIANDOS, Conde de	Grande proprietário rural; presidente da <i>Real Associação de Agricultura</i> ; Par do Reino	Co-fundador do C.N. e do P.N.
CARREIRA, Visconde da (Bento Malheiro P. P. Vasconcellos)	Ligação ao legitimismo; grande proprietário e agricultor conceituado; antigo Governador Civil de Viana do Castelo	Presidente do C.N. de Viana do Castelo
[Cinco «vogais» do C.N.]	Proprietários abastados do concelho de Ponte de Lima	«Vogais» do C.N. de S. João de Moreira (Ponte de Lima)
FECHA, Manuel da Silva	Grande proprietário rural	Membro do C.N. de Amares
GARRETT, Gonçalo Xavier de Almeida	Lente da Faculdade de Matemática da Univ. Coimbra; Par do Reino; importante agricultor do distrito de Castelo Branco)	Co-fundador do C.N.
[Nome não identificado]	Grande proprietário	Vice-presidente do C.N. de Recarei (Concelho de Penafiel)
[Nome não identificado]	Capitalista; grande proprietário	Vogal do C.N. de Recarei (Concelho de Paredes)
[Nome não identificado]	Grande proprietário	Presidente do C.N. de Medelim em Castelo Branco
[Nome não identificado]	Grande proprietário	Vice-presidente do C.N. de Salgueiro, em Castelo Branco
[Nome não identificado]	Grande proprietário	Grande proprietário; presidente do C.N. de Alcafozes, concelho de Idanha-a-Nova, distrito de Castelo Branco
PAIVA, José Mendes Alçada	Médico de renome; rico proprietário do distrito de Castelo Branco	Membro do C.N. da Covilhã
SÁ, Comendador Bernardino da C.	Proprietário; capitalista do Douro	Membro do C.N. de Famalicão
SILAVA, Jacinto Cândido da	Grande proprietário em Penamacor	Co-fundador do C.N. e do P.N.
SILVA, Manuel Pestana Duarte G. da	Engenheiro; membro da direcção de <i>Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal</i> ; ligações ao legitimismo; grande proprietário do Douro	Membro do C.N.; candidato do P.N. por Viana do Castelo
SAMODÃES, Conde de	Grande proprietário no Douro; co-fundador e co-director da <i>Real Companhia Vinícola do Nortede Portugal</i> ; delegado da <i>Liga dos Agricultores do Norte</i> ao Congresso Colonial de 1901; Par do Reino	Co-fundador do P.N.

FORNE: VOLOVITCH, M.-C. – *Militantisme catholique et crise du monde rural traditionnel au Portugal entre 1890 et 1910*. Paris: F.C.G. – Centre Culturel Portugais, 1985. Informes complementados por nós em *Correio Nacional*. Lisboa. (Julho-Dezembro 1901)

nentemente rural⁷. Por outro lado, tal como acontecera com o célebre «Caso das Trinas», o «Caso Calmon» com o seu primeiro episódio em 10 de Março de 1900⁸, retomado em 17 de Fevereiro de 1901, vem relançar a questão congreganista e agudizar o confronto entre os ideários republicano-positivistas e a igreja católica, mobilizando a opinião pública para o cumprimento da legislação estabelecida sobre as congregações religiosas, especialmente a liberal e republicana. Ora, no imediato, é o problema gerado pelos decretos relativos ao funcionamento das congregações religiosas que irá acelerar o lançamento do Centro Nacional, tendo, inclusive, por essa altura, circular uma recolha de assinaturas para apresentar ao rei como protesto, reivindicando a presença das congregações em Portugal. Neste sentido, o monarca recebeu no Paço das Necessidades as comissões de Braga, Porto e Lisboa, com mais de 100 000 assinaturas. Constituídas por cerca de 100 personalidades, nessas comissões destaca-se a presença do cardeal-patriarca de Lisboa, dos condes de Samodães e Bertandos, Gonçalo Xavier de Almeida Garrett, conselheiro Carlos Pimentel, D. Tomás de Vilhena e outros, comissões devidamente enquadradas nas respectivas hierarquias diocesanas, com o conhecimento do núncio apostólico em Lisboa⁹. Embora a pretendida união dos católicos confluísse para a defesa dos valores da religião e da ordem social como uma das componentes nodais do nacionalismo católico, este apresenta ainda como desiderato a conciliação político-organizativa entre catolicismo e conservadorismo, escorado já em «aspectos modernos» quando sustenta preocupações sobre as questões social, colonial e agrícola, de resto, como o havia já preconizado o Centro Nacional e, posteriormente, o vem confirmar a orientação programática do Partido Nacionalista. Com efeito, repito, o programa do nacionalismo católico tem por base quatro grandes preocupações, ou seja, religião, agricultura, operariado e colónias. Assim, no que concerne a esta última questão, a colonial, alguns militantes católico-nacionalistas, tal o caso do conde de Samodães, vinham desenvolvendo intensa actividade já desde os finais do século XIX, como se observa, por exemplo, na promoção das várias iniciativas levadas a efeito pela Sociedade do Palácio de Cristal Portuense¹⁰, de que foi presidente

⁷ O perfil sociológico do Partido Nacionalista foi sublinhado por: VOLOVITCH, Marie-Christine – *Le mouvement catholique au Portugal a la fin de la monarchie constitutionnelle (1891-1913)*. Paris: Université de la Sorbonne Nouvelle – Paris III, 1983. Texto policopiado.

⁸ Cf. MATOS, Júlio de – *A questão Calmon: reflexões sobre um caso médico-legal*. Porto: Livraria Moreira, 1900.

⁹ cf. Arquivo Histórico do Ministério dos Negócios Estrangeiros (A.H.M.N.E.) – *Correspondência com a Embaixada na Santa Sé*. Cx. 262.

¹⁰ Cf. SAMODÃES, Conde de – *O Palácio de Cristal Portuense. Breve esboço histórico [...]*. Porto: Typographia Central, 1890.



o próprio Samodães, relevando-se aqui a organização e promoção da «Exposição Insular e Colonial» ali realizada em 1894¹¹, mostra inaugurada pelo rei D. Carlos. Por outro lado, os problemas agrícolas retêm o melhor da atenção dos nacionalistas católicos, até porque muitos activistas do movimento católico vão participar em numerosas iniciativas que pretendem dar resposta aos múltiplos problemas que então fustigavam a vitivinicultura, tal o caso do desaparecimento da legislação protectora do vinho do Porto, da crise da filoxera, da diminuição das exportações, do descalabro do mercado brasileiro em virtude da concorrência de outros mercados¹², problemas para os quais propunham soluções que passavam pela elaboração de legislação protectora da produção nacional vitivinícola, pelo incentivo do Estado à conquista de novos mercados, particularmente o mercado das colónias, e pela abolição da legislação restritiva sobre a graduação máxima do álcool aí autorizada. A este propósito, atente-se em iniciativas como as da organização do I Congresso Colonial, em 1902¹³, onde se destacaram os representantes da Liga dos Lavradores do Norte, cujas conclusões sublinham a defesa dos interesses dos viticultores, em debates como o que envolveu o conde de Samodães a propósito da exportação do vinho para as colónias, nomeadamente a problemática sobre o regime pautal nas relações económicas daquelas com a metrópole e outros países, bem como da produção de álcool colonial¹⁴. Nesta sequência, é ainda desenvolvida particular atenção à questão do fomento e afirmação organizativa agrícola no seu segmento vitícola. Saliente-se, pois, a afirmação da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal¹⁵, bem como a acção da Real Associação de Agricultura Portuguesa e dos «Congressos Vitícolas»¹⁶, com realizações que vinham já desde a década de 90 do século XIX.

¹¹ Cf. *Revista da Exposição Insular e Colonial no Palácio de Crystal Portuense*. Porto. Série única: 1-8 (15 Nov.-1893-27 Fev. 1894) 1-58.

¹² Cf. LAÏNS, Pedro – *A economia portuguesa no século XIX. Crescimento económico e comércio externo (1851-1913)*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1995, p. 107-111.

¹³ Cf. CONGRESSO COLONIAL, 1, Lisboa, 1902 – *Congresso colonial, inaugurado no dia 2 de Dezembro de 1902 por Sua Magestade El-Rei [...] : actas*. Lisboa: Officina Typographica, 1902.

¹⁴ Cf. VOLOVITCH, Marie-Christine – Militantisme catholique et crise du monde rural traditionnel au Portugal, entre 1890 et 1910. In *LES CAMPAGNES PORTUGUAISES DE 1870 A 1930, I*, Aix-en-Provence, 1982 – *Les campagnes portugaises de 1870 a 1930: images et realite: actes du colloque*. Paris: Fondations Calouste Gulbenkian, 1895, p. 253.

¹⁵ Cf. SAMODÃES, Conde de – O conde de Samodães e as origens da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal. *Douro. Estudos e Documentos*. Porto. 16 (2003) 107-115.

¹⁶ Cf. SAMODÃES, Conde de – Congresso Vitícola. *Correio Nacional*. Lisboa. 3: 598 (4 Fev. 1895) 1; 3: 601 (7 Fev. 1895) 1; 3: 611 (19 Frev. 1895) 1;

3. Ora, a forte implantação rural do nacionalismo católico deriva da predominância de grandes proprietários fundiários entre os dirigentes do Partido Nacionalista que, em 1903, se transmuta de associação cívico-política em partido político, sucedendo assim ao Centro Nacional. Com efeito, entre os co-fundadores do P. N. encontramos o já referido conde de Samodães, grande proprietário na região duriense e director da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal, Manuel Pestana da Silva, membro da Direcção da mesma Companhia, conde de Bertiandos, presidente da Real Associação de Agricultura e abastado proprietário da zona de Ponte de Lima, D. Miguel Vaz de Almada, também com responsabilidades na mesma associação, Carlos Augusto de Almeida, grande proprietário fundiário da região de Amares, visconde da Carreira, também importante proprietário da zona de Viana do Castelo, comendador Bernardino da Costa e Sá, igualmente proprietário e afamado capitalista da região duriense, Jacinto Cândido da Silva, também grande proprietário em Penamacor. A partir de aturada pesquisa nos periódicos *A Palavra* e *Correio Nacional*,¹⁷ assinalam-se 721 dirigentes distribuídos pelos 89 centros locais que constituem a estrutura inicial do Partido Nacionalista, sendo identificados 257 eclesiásticos, 229 proprietários fundiários, onde sobressaiem 37 grandes proprietários como os já referidos, 11 proprietários capitalistas ou proprietários industriais, 14 proprietários comerciantes.

4. Por conseguinte, ao constituírem parte importante das preocupações do nacionalismo católico, as questões agrícolas ocupam seis extensos parágrafos do programa do Partido Nacionalista, o artigo décimo terceiro apresenta a intenção da promoção dos trabalhadores agrícolas e pequenos proprietários mediante a criação e desenvolvimento de caixas rurais; o décimo sexto, vigésimo primeiro e vigésimo quinto afirmam uma intenção de descentralização governativa e administrativa; o décimo oitavo, a par dos habituais órgãos de governo, propõe um organismo corporativo a representar «os grandes interesse nacionais»; o trigésimo oitavo considera que a agricultura deve merecer especial atenção dos poderes públicos¹⁸. Em suma, tal orientação programática coloca em primeiro plano as reformas em favor do mundo rural.

5. Concluindo

Os problemas agrícolas são, assim, um dos pontos de convergência dos interesses do nacionalismo católico, pois, como ficou dito, grande parte dos seus dirigen-

¹⁷ Cf. *A Palavra*. Porto. (Jan.-Dez. 1901); *Correio Nacional*. Lisboa. (Jan.-Dez. 1901).

¹⁸ Cf. COELHO, Trindade – *Manual político do cidadão português*. Lisboa: Parceria A. M. Pereira, 1906, p. 626-638.



tes, fundadores do Centro Nacional e, ulteriormente, do Partido Nacionalista, são grandes proprietários fundiários, muitos deles até com responsabilidades no associativismo rural. Por outro lado, os católicos nacionalistas vão ainda marcar a sua acção por um «programa moderno», bem diferente da simples reacção legitimista. Em torno da estratégia do nacionalismo católico subsume-se uma clara intenção de defesa dos direitos da Igreja e do projecto político e económico de preservação do modelo rural e agrícola «pré-capitalista» das regiões Norte e Centro do país. E esta orientação foi, simultaneamente, a força e a fraqueza da acção política e social dos católicos nos finais da monarquia constitucional. Porém, a orientação programática do Partido Nacionalista tem já laivos de um partido conservador realmente moderno em matéria de reforma da administração, da vida política e mesmo social do país. Os seus dirigentes alimentam o desiderato de inscrever no partido concepções de uma «direita moderna», tal o caso do então Partido Liberal Popular Francês e do Partido Popular Belga. Face às «vontades modernas» do Partido Nacionalista, as marcas do mundo rural conservador, a sua atitude defensiva em vista das transformações da vida económica e social, os reflexos reactivos dos notáveis locais (laicos e eclesiásticos), os seus receios pelas transformações implementadas pelo mundo urbano e os seus movimentos revolucionários e sindicalistas, conduzem cada vez mais os nacionalistas católicos a uma estratégia de acção que os isola das novas forças do país e que, após o 5 de Outubro, torna inevitável a fragmentação do próprio Partido Nacionalista.



Mortalidade associada ao consumo do álcool na Região Demarcada do Douro

Fantina Tedim Pedrosa *
Cacilda Freitas **

1. Introdução

Nas últimas décadas, o estado de saúde da população portuguesa melhorou significativamente, o que é comprovado pela evolução favorável dos indicadores de mortalidade¹. Mas as variações geográficas dos padrões de mortalidade têm merecido insuficiente atenção por parte dos investigadores portugueses e pouco se tem escrito sobre esta temática em Portugal².

As desigualdades espaciais em termos de saúde resultam da conjugação complexa de factores individuais (psicossociais, biológicos, comportamentais, sociais e económicos) e das características do espaço geográfico nas suas componentes social, económica, ambiental e, ainda, da oferta e da qualidade dos serviços de saúde. O processo de modernização da sociedade portuguesa não conseguiu eliminar as desigualdades no acesso aos serviços de saúde e sobretudo no acesso à saúde, de modo que as desigualdades têm tendência a manter-se, senão a aumentar, entre grupos e entre áreas geográficas (Santana, 2003:110).

* Universidade do Porto, Faculdade de Letras

** Docente de Geografia do Ensino Secundário

¹ Face à deficitária informação sobre a incidência e prevalência de doenças de declaração não obrigatória os indicadores de mortalidade (mortalidade infantil, mortalidade específica, mortalidade por causas, mortalidade evitável, anos de vida potencial perdidos), não obstante algumas fragilidades, continuam a ser essenciais na análise do estado de saúde da população.

² Cayolla da Motta, 1986,1988; Botelho et al.1993; Rodrigues, 1993; Pereira 1995; Nogueira 2001; Santana, 2002,2003, 2005.

O Norte de Portugal tem surgido nalguns estudos como uma área de sinal de alerta onde há forte concentração de causas de morte de gradiente social (Santana, 2003:117). Segundo o Inquérito Nacional de Saúde 1998/1999, a percentagem de consumidores de bebidas alcoólicas na Nut II do Norte (43,5%) é superior à de todas as Nuts II do Continente que apresenta um valor de 36,0%³.

A mortalidade associada ao consumo de álcool surge como uma componente importante na explicação do número de óbitos, sobretudo se se considerar os que ocorrem de forma prematura⁴. Neste artigo pretende-se definir um gradiente na mortalidade associada ao consumo de álcool na Nut II do Norte e evidenciar a relação deste com as áreas produtoras de vinho, de modo a verificar se a Região Demarcada do Douro tem uma mortalidade associada ao consumo de álcool mais elevada do que outras áreas vitivinícolas do Norte de Portugal.

2. Álcool e saúde: uma relação complexa

O consumo de álcool é um hábito enraizado na cultura portuguesa, assim como em muitas outras sociedades e coloca vários desafios na perspectiva da saúde pública. Ao consumo excessivo de álcool está associado um conjunto de consequências individuais e sociais que se reflectem ao nível da mortalidade, morbilidade, incapacidade devido a acidentes e doenças que provoca, falta de produtividade no trabalho, dificuldades de aprendizagem, violência e acidentes de viação.

O consumo excessivo de álcool de forma continuada ou de forma esporádica está na origem do desenvolvimento de um conjunto de patologias. A meta – análise de avaliação dos impactes negativos para a saúde do consumo de álcool realizada por Corrao et al. (1999;2000) e English et al. (1995) apresenta o álcool como um dos factores de risco de neoplasias malignas, de problemas cardiovasculares, de pancreatite crónica e de acidentes e violência⁵. Neste caso foram definidas

³ Este valor refere-se apenas ao Continente.

⁴ Considerou-se como limite referencial os 65 anos.

⁵ Neoplasmas malignos dos lábios, cavidade bucal e da faringe (CID9:140-149); Neoplasma maligno do esófago (CID9:150); Neoplasma maligno do fígado (CID9:155); Neoplasma maligno do cólon (CID9:153); Neoplasma maligno do recto (CID9:154); Neoplasma maligno da laringe (CID9:161); Neoplasma maligno da mama (CID9:174); Hipertensão essencial (CID9:401); Hemorragias cerebrovasculares (CID9:430-432); Pancreatite crónica (CID9: 577.1); Doença isquémica do coração (CID9:410-414); Agressões (CID9: E960,E965,E966,E968,E969); Afogamentos (CID9:E910); Quedas acidentais (CID9:E880-E888); Acidentes causados pelo fogo (CID9:E890-899); Inalação e ingestão (CID9:E911);



funções de risco de mortalidade associadas ao consumo de álcool para cada uma das patologias e o número de óbitos pode ser estimado através do método do Risco Atribuível à População⁶.

O álcool é considerado o factor principal de morte no caso de psicoses alcoólicas (CID9:291), síndrome de dependência do álcool (CID9:303), abuso do álcool sem dependência (CID9:305.0), neuropatia alcoólica (CID9:357.5), cardiomiopatia alcoólica (CID9:425.5), gastrite alcoólica (CID9:535.5), doença crónica do fígado e cirrose (CID9:571.0-571.3) e intoxicação accidental por álcool (CID9:E860).

Mas os efeitos do álcool sobre a saúde não são sempre negativos. Vários estudos sugerem que um consumo moderado de álcool pode reduzir o risco de doenças coronárias e, possivelmente, de acidentes vasculares cerebrais (Camargo,1989; Stampfer,1988; Poikolainen, 1995; Tomera, 1999). Isto não significa que o consumo de álcool deva ser encorajado como terapia de prevenção de doenças cardio-vasculares, como acontece com deixar de fumar, fazer exercício e adoptar uma correcta dieta alimentar (Britton et al., 2003:650).

Na relação entre consumo de álcool e mortalidade, os indivíduos que consomem moderadamente álcool têm benefícios face aos que são abstémios. Por exemplo, estima-se que por causa das propriedades cardio-protectoras do álcool, haja menos 2% de mortos em Inglaterra e Gales do que seria de esperar numa população que não ingerisse álcool (Britton e McPherson, 2001:383).

Mesmo que se considere haver vantagens no consumo moderado de álcool, há algumas restrições que importa considerar, nomeadamente impostas pela idade dos indivíduos, propensão para alcoolismo, razões religiosas, medicação que interaja com o álcool e gravidez.

A correlação entre a mortalidade e o consumo de álcool não é uma função simples pois expressa um desfasamento temporal entre a exposição e o efeito. A mortalidade por doença crónica do fígado e cirrose está muito relacionada com um consumo intenso e continuado com efeitos cumulativos que pode ser reflexo não do consumo actual, que pode até ter deixado de ser feito, mas sim dos níveis de consumo anteriores. As mortes por cirrose do presente reflectem consumos passados. O mesmo sucede com as doenças cardíacas e com os cancros. Já as mortes violentas

Acidentes causados por máquinas (CID9: E919,E920); Acidentes com veículos a motor (CID9:E810-825;Suicídio (CID:E950-959).

⁶ O Risco Atribuível à População é uma estimativa da medida em que determinada doença e os seus custos são atribuíveis a um factor de risco individual. Este método não foi utilizado neste artigo por não existirem informações consistentes sobre os consumos de álcool na Região Norte que servissem os objectivos do trabalho de investigação.

e os acidentes estão relacionados com uma simultaneidade entre o consumo e o efeito.

Em 2004 estimava-se existirem em Portugal 1 027 850 bebedores excessivos, dos quais 773 550 dependentes do álcool (Santana, 2005:97). O consumo de álcool per capita tem vindo a diminuir em Portugal, no entanto os valores encontram-se ainda acima da média da União Europeia, pelo que diminuir o consumo excessivo de álcool constitui um dos eixos de intervenção preconizado pelo Plano Nacional de Saúde 2004/2010⁷. O consumo de álcool puro em Portugal era de 16,3 litros por pessoa com 15 ou mais anos em 1990 e apresentou uma tendência decrescente desde então, sendo em 2003 de 11,4 litros⁸.

Esta diminuição do consumo de álcool per capita tem sido acompanhada pela adopção de padrões de consumo de maior risco quer ao nível do tipo de bebidas alcoólicas consumidas, quer da frequência. Assiste-se a uma diminuição do consumo de vinho e um aumento da ingestão de cerveja e de bebidas destiladas. O consumo regular de álcool às refeições, característico da cultura mediterrânea, tem sofrido uma desvalorização em favor de um consumo de ocasião, geralmente aos fins-de-semana, frequentemente excessivo de *shots*, *designer drinks* e de bebidas de elevada graduação alcoólica, por vezes associado a drogas ilícitas. Os jovens que consomem álcool têm o seu primeiro contacto com bebidas alcoólicas cerca dos 11 anos (8-15), predominando, entre os 15 e 24 anos, o consumo de cerveja e de bebidas destiladas fora das refeições, duas a três vezes por semana e em grande quantidade, no âmbito recreacional e de diversão nocturna, com mudanças nos padrões de consumo, que tendem a sublinhar a expressão das consequências ligadas ao consumo agudo em detrimento do crónico⁹.

O padrão de consumo de álcool na cultura mediterrânica é para alguns autores mais adequado do que o utilizado na Europa do Norte e Central (Britton *et al.*, 2003:650). Mas os especialistas divergem na determinação das consequências para a saúde das diferentes bebidas alcoólicas. Por exemplo, Norström considera que o tipo de bebida tem um papel muito menos importante do que habitualmente se lhe atribui na explicação das doenças associadas ao consumo de álcool (Norström, 2001).

⁷ No Plano de Acção Contra o Alcoolismo, definem-se como campos prioritários de intervenção a educação para a saúde, objectiva e persistente, sobre os riscos das bebidas alcoólicas nos vários grupos populacionais; a disponibilização de respostas terapêuticas descentralizadas e eficazes para os bebedores excessivos e as restrições à publicidade.

⁸ OECD HEALTH DATA 2005, consultado em www.oecd.org.

⁹ Plano Nacional de Saúde, 2004-2010, Vol II, consultado em www.dgsaude.min-saude.pt/pns/vol2_313.html.



Cleophas (1999: 422) realizou uma meta-análise de nove cohortes relacionando o risco de morte ou de contracção de uma doença coronária com o tipo de bebida alcoólica e concluiu não haver vantagens comparativas do vinho face a outras bebidas alcoólicas, embora o nível de significância fosse ligeiramente melhor para o vinho. No entanto, outros estudos demonstraram que o vinho confere maior protecção do que as outras bebidas alcoólicas (Gronbaek, 1999; Tomera, 1999), porque possui várias substâncias como fenóis, flavonóides, polifenóis e os taninos, que em concentração adequada conferem propriedades antioxidantes, antimutagénicas, quelantes e antiradicalares com vantagens na protecção contra doenças cardiovasculares.

No conjunto das patologias em que o álcool é considerado o factor principal de morte, apenas se considera neste estudo a doença crónica do fígado e cirrose, que continua a ser o indicador clássico mais utilizado em estudos comparativos (Ramstedt, 2002:137), embora nem todas as mortes por cirrose do fígado estejam relacionadas com o álcool¹⁰. Em Portugal, no grupo da doença crónica do fígado e cirrose, a proporção de indivíduos vítimas de cirrose alcoólica do fígado é de 24% (Marques-Vidal et al., 2003)

3. Métodos e dados

Elegeu-se como período de análise a década de noventa, utilizando-se para comparação os óbitos médios nos períodos de 1990-1992 e 2000-2001¹¹. Os dados utilizados foram os óbitos por causa de morte, classificados segundo a 9ª revisão da Classificação Internacional de Doenças (CID-9), segundo o sexo e a idade, para todos os concelhos da Nut II do Norte. Para a Região Demarcada do Douro não foi possível obter os dados sobre mortalidade para os concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo e Meda que integram a Nut II do Centro, por razões de segredo estatístico, não sendo disponibilizados pelo Instituto Nacional de Estatística.

Na análise efectuada pretendeu-se evidenciar diferenças de incidência de mortalidade em função da idade e sexo, pelo que se recorreu à taxa específica de mortalidade e aos anos de vida potenciais perdidos (AVPP). O recurso à taxa padronizada de mortalidade, calculada pelo método directo, procura eliminar

¹⁰ As cirroses alcoólicas são classificadas nas mortes por cirrose como 571.0-571.3, na CID-9.

¹¹ O facto de não se ter utilizado o ano de 2002 explica-se por a partir desse ano o Instituto Nacional de Estatística utilizar a 10ª revisão da Classificação Internacional de Doenças (CID-10).

a influência das diferenças de estrutura etária entre as unidades territoriais consideradas.

Na primeira fase, comparou-se as tendências de mortalidade por doença crónica do fígado e cirrose na Região Demarcada do Douro com a Nut II do Norte e Portugal. Na segunda fase, aplicou-se o mesmo tipo de abordagem à escala concelhia para toda a região Norte.

4. Tendências da mortalidade por doença crónica do fígado e cirrose

4.1. Taxas específicas de mortalidade

Ao longo dos anos noventa, o decréscimo do número de óbitos por doença crónica do fígado e cirrose ocorreu nos três níveis territoriais considerados, mas a redução na Região Demarcada do Douro (variação de -37,3%) foi superior à apresentada pela Nut II do Norte (-33,4%) e por Portugal (-26,7%).

Todavia, em 2000-2001, esta patologia justifica ainda, 2,7% dos óbitos ocorridos na Região Demarcada do Douro. Este valor é superior ao da Nut II do Norte (2,1%) e ao de Portugal (1,8%). Trata-se fundamentalmente de mortalidade prematura, já que explica 8,1% dos óbitos que ocorrem antes dos 65 anos, contra 1,5% nas idades superiores (Quadro1). Pode-se ainda salientar que na Região Demarcada do Douro, entre os 45 e os 54 anos, 20,3% dos óbitos foram atribuídos a doença crónica do fígado e cirrose. As percentagens pela Nut II do Norte e por Portugal são inferiores.

Idades	Portugal						Nut II do Norte						Região Demarcada do Douro					
	1990/91/92			2000/2001			1990/91/92			2000/2001			1990/91/92			2000/2001		
	H	M	HM	H	M	HM	H	M	HM	H	M	HM	H	M	HM	H	M	HM
< 65 anos	8,2	6,3	7,6	5,1	3,9	4,7	7,1	7,2	7,1	5,2	5,2	5,2	10,1	6,9	9,0	8,4	7,4	8,1
> 65 anos	2,7	0,9	1,8	1,6	0,5	1,0	2,3	1,1	1,6	1,7	0,7	1,2	2,9	1,1	1,9	2,3	0,6	1,5

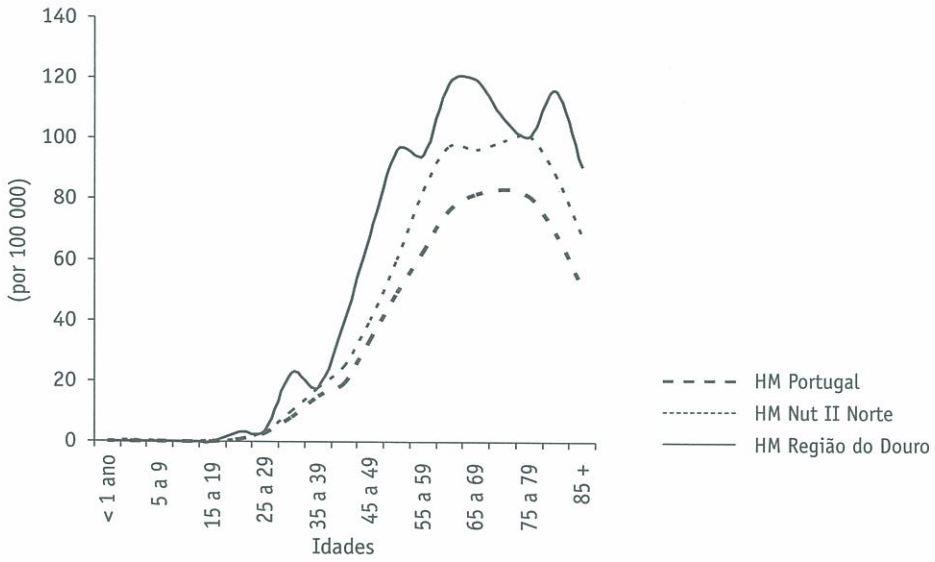
Fonte: Elaborado a partir de Estatísticas da Saúde, INE.

Quadro 1 - Percentagem dos óbitos por doença crónica do fígado e cirrose nos óbitos gerais.

No início dos anos noventa, a taxa específica de mortalidade por doença crónica do fígado e cirrose na Região Demarcada do Douro foi superior, em todas as idades, à da Nut II do Norte, que por sua vez foi superior à de Portugal (Figuras 1, 2). Esta situação continua genericamente a verificar-se em 2000-2001, embora nas

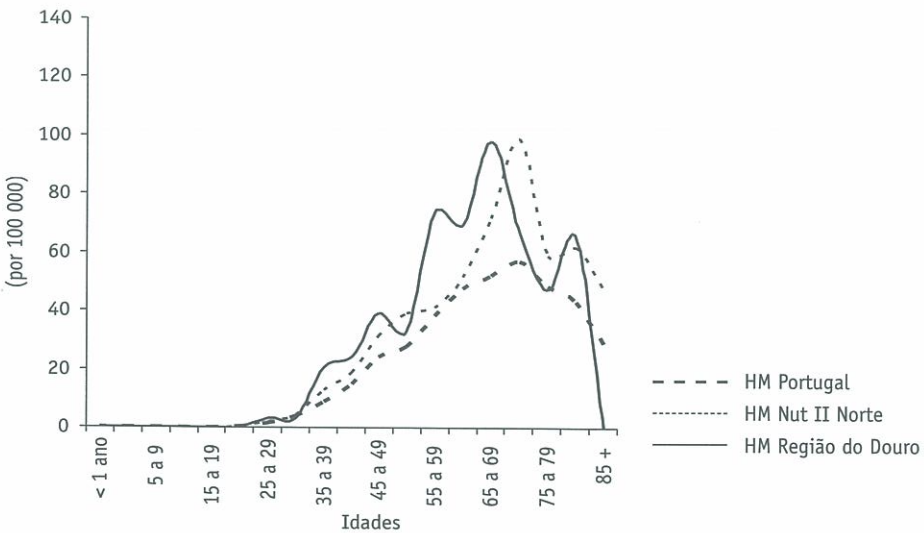


idades dos 70-79 anos os valores da taxa de mortalidade na Região Demarcada do Douro sejam inferiores aos da Nut II do Norte, o que todavia não se considera significativo pois pode ser um facto meramente conjuntural.



Fonte: Elaborado a partir de Estatísticas da Saúde, INE.

Figura 1 – Taxas específicas de mortalidade por doença crónica do fígado e cirrose em Portugal, Nut II do Norte e Região Demarcada do Douro, em 1990-1992.



Fonte: Elaborado a partir de Estatísticas da Saúde, INE.

Figura 2 – Taxas específicas de mortalidade por doença crónica do fígado e cirrose em Portugal, Nut II do Norte e Região Demarcada do Douro, em 2000 – 2001.

Na Região Demarcada do Douro a taxa de mortalidade mais elevada ocorre entre os 65-69 anos em ambos os períodos de análise, já em Portugal a taxa mais elevada ocorre nos 70-74 anos e na Nut II do Norte entre os 75-79 anos, no período de 1990-1992 e os 70-74 anos em 2000-2001.

Conclui-se que houve uma redução da mortalidade por doença crónica do fígado e cirrose nos três contextos territoriais considerados, embora não se tenham registado alterações significativas no modelo de mortalidade na Região Demarcada do Douro onde o máximo de mortalidade ocorre em indivíduos mais novos.

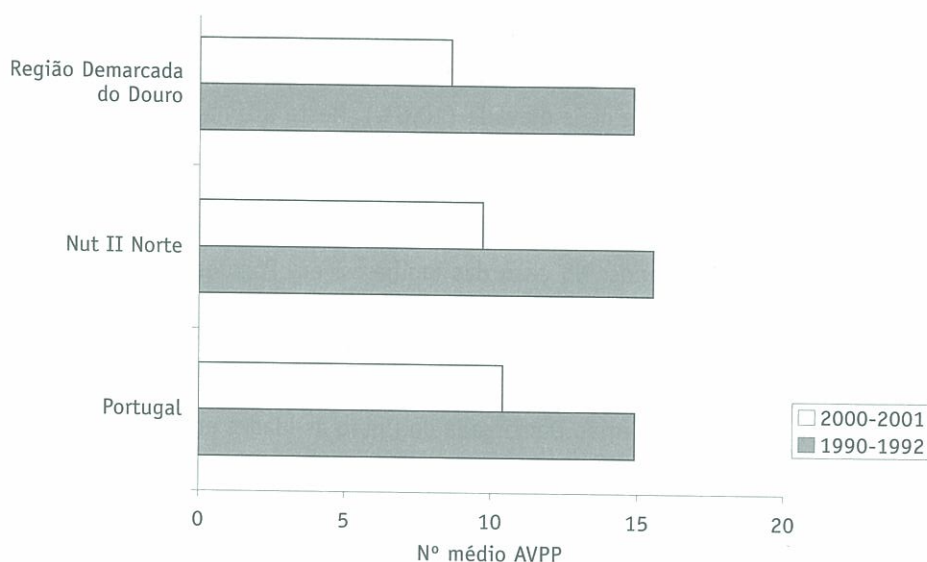
A situação na Região Demarcada do Douro é sempre mais desfavorável do que a da Nut II do Norte e a de Portugal. Daqui se depreende que a Região Demarcada do Douro é uma área-problema em termos de mortalidade relacionada com o consumo de álcool. Mas será que comparativamente com outras áreas vitivinícolas esta supremacia continua a manifestar-se?

4.2. Anos de Vida Potencial Perdidos

Em Portugal, no período 1990-1992, faleceram devido a doença crónica do fígado e cirrose, em média, 1922 pessoas com menos de 70 anos (523 mulheres e 1399 homens), correspondendo a 28 547 AVPP. Estes óbitos representam uma perda média anual de 317,4 anos de vida por cada 100 000 habitantes. Cada indivíduo que morreu antes dos 70 anos de idade perdeu, em média, 14,9 anos. Este valor é semelhante ao que se encontrou na Região Demarcada do Douro (14,8 anos) e inferior ao da Nut II do Norte (15,5 anos) (Figura 3), embora a perda média anual de anos potenciais de vida, por 100 000 habitantes, na Região Demarcada do Douro seja muito superior (543,7 anos).

Em 2000-2001, o número médio de óbitos foi em Portugal de 1334 ocorrências (1008 homens e 326 mulheres), a que correspondeu 20 066 AVPP, representando a perda média anual de 218,1 anos de vida por cada 100 000 habitantes. Este valor é inferior em 29,7% ao registado em 1990-1992, mas traduz uma redução menor do que a verificada quer na Região Demarcada do Douro (42,2%), quer na Nut II do Norte (37,3%). Todavia, a Região Demarcada do Douro continua a apresentar uma perda média anual de anos de vida elevada (350 anos por 100 000 habitantes).

Em termos de número médio de anos de vida potencial perdidos, por indivíduos com menos de 70 anos de idade, houve uma evolução positiva que se traduz em valores que oscilam entre 8,6 AVPP na Região Demarcada do Douro e 10,4 AVPP em Portugal (Figura 3).



Fonte: Elaborado a partir de Estatísticas da Saúde, INE.

Figura 3 – Número médio de anos de vida potencialmente perdidos, nas três áreas geográficas, em 1990-1992 e 2000-2001.

Concluindo, verifica-se uma evolução favorável em termos de mortalidade que abrange os três níveis territoriais de análise, embora com ritmos diferenciados.

4.3. Mortalidade diferencial em função do sexo

A mortalidade por doenças relacionadas com o consumo de álcool no sexo masculino, nas três áreas geográficas em análise, é aproximadamente três vezes superior à registada no sexo feminino, sobretudo a partir dos 40 anos. Apesar do decréscimo do número de óbitos, no período em análise, a sua incidência continua a ser superior nos homens.

De facto, enquanto que a doença crónica do fígado e cirrose justificou 10,9% e 9,3% da mortalidade nos homens em Portugal e na Nut II do Norte, respectivamente, já na Região Demarcada do Douro foi responsável por 12,9% da mortalidade, em todas as idades, em 1990-1992. Porém, no caso das mulheres, a Região Demarcada do Douro apresenta valores semelhantes a Portugal (7,9% e 7,3%), sendo a Nut II do Norte a que apresenta maior incidência, 8,3%. Todavia, nas mulheres entre os 45 e os 59 anos, o número de óbitos por doença crónica do fígado e cirrose, na Região Demarcada do Douro, é superior ao registado na Nut II do Norte.

Em 2000-2001, em Portugal e na Nut II do Norte a doença crónica do fígado e cirrose justificou 6,7% e 6,9% da mortalidade, enquanto que na Região Demarcada do Douro o valor foi bastante mais elevado (10,8%). Nesta última, as taxas específicas com valores superiores a 100 (por 100 000 habitantes), nos homens, surgem a partir da classe etária dos 55-59 anos, enquanto que na Nut II do Norte só se observam valores da mesma magnitude a partir dos 65 – 69 anos, e em Portugal, apenas nas idades 70-74 anos. No caso das mulheres, em Portugal e na Nut II do Norte o peso da doença crónica do fígado e cirrose na mortalidade, apresentava valores mais próximos, 4,4% e 5,9% respectivamente, reflectindo uma redução significativa, enquanto que na Região Demarcada do Douro o valor de 8% traduz uma estabilização. Contudo, na Região Demarcada do Douro as idades entre os 55 e os 69 anos são as mais críticas, enquanto que na Nut II do Norte e em Portugal as maiores ocorrências verificam-se a partir dos 70 anos. Neste último período, verifica-se que o máximo da taxa de mortalidade por doença crónica do fígado e cirrose, ocorre mais cedo nas mulheres (55-59 anos) da Região Demarcada do Douro do que nos homens (65-69 anos).

Como as taxas específicas de mortalidade são mais elevadas nos homens do que nas mulheres, compreende-se que o número de AVPP nos homens seja mais do dobro do das mulheres. Na Região Demarcada do Douro as mulheres perdem em média 9,7 anos, o que representa mais de 1,5 AVPP do que os homens, o que traduz uma situação inversa da existente na Nut II do Norte, onde os homens perdem mais 1,1 AVPP. Nos valores dos AVPP apresentados por Portugal observa-se um equilíbrio entre os homens (10,5 anos) e as mulheres (10,3 anos).

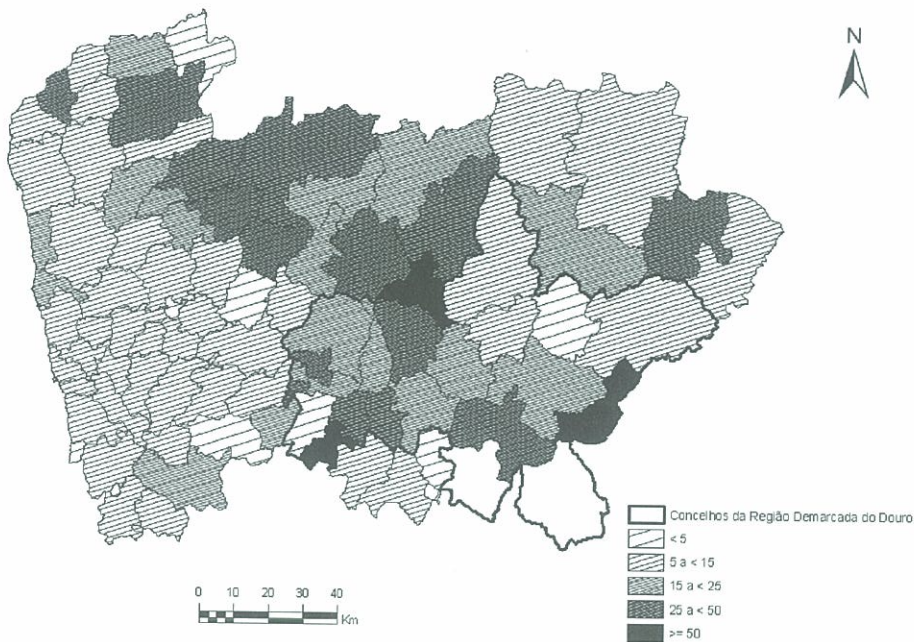
5 – A Região Demarcada do Douro – uma área homogénea?

5.1. Taxa padronizada de mortalidade

A análise da taxa padronizada de mortalidade em 2000-2001 para todos os concelhos da Nut II do Norte não permite constatar um comportamento homogéneo da Região Demarcada do Douro ou um gradiente tomando como referência as três sub-regiões.

Considerando as idades inferiores a 65 anos verifica-se que é em Freixo de Espada à Cinta e em Murça que a mortalidade é mais elevada (Figura 4).

Mas também se encontram outros municípios da Região Demarcada do Douro, como Lamego e Alfândega da Fê, em que a mortalidade associada à patologia em



Fonte: Elaborado a partir de Estatísticas da Saúde, INE.

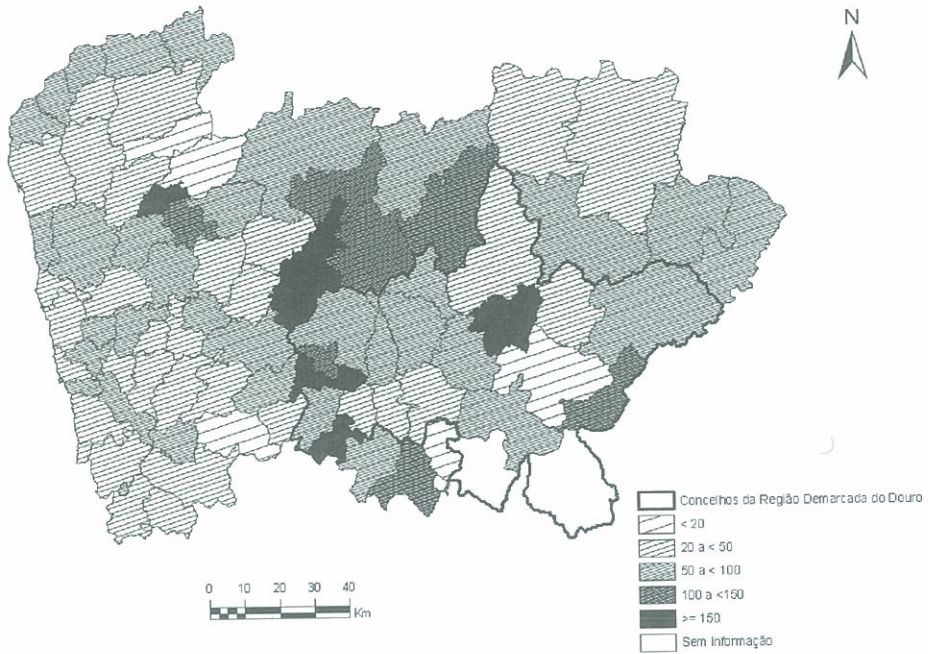
Figura 4 – Taxa padronizada de mortalidade por doenças crónicas do fígado e cirrose da população com menos de 65 anos, na Nut II do Norte, em 2000-2001.

análise tem expressão reduzida. A área de vinha e a dimensão média da propriedade não são variáveis com influência no comportamento de mortalidade por doença crónica do fígado e cirrose¹². Por outro lado, encontram-se valores muito elevados em Tarouca e Montalegre, que não são áreas de produção vitivinícola, enquanto que Vieira do Minho e Terras de Bouro que fazem parte da Região dos Vinhos Verdes, embora apresentem elevadas taxas de mortalidade, têm produções de vinho muito reduzidas¹³.

Já nas idades iguais ou superiores a 65 anos (Figura 5), os valores mais elevados da taxa padronizada de mortalidade por doença crónica do fígado e cirrose ocorreram em Mesão Frio, Peso da Régua e Vila Flor, mas, por exemplo, em Mirandela e Alfandega da Fé, os valores são muito baixos, o que permite concluir que não

¹² Segundo informações fornecidas pelos Serviços Cadastrais da Casa do Douro referentes a 2002, a dimensão média da propriedade em Freixo de Espada à Cinta é de 1,09 ha e em Alfandega da Fé é de 1,11 ha. Já em Murça o valor é de 0,89 ha.

¹³ Na campanha 2005/2006 a produção de vinho nos concelhos de Vieira do Minho e Terras de Bouro foi respectivamente de 9500 litros e 41 000 litros.



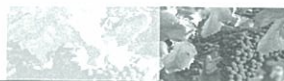
Fonte: Elaborado a partir de Estatísticas da Saúde, INE.

Figura 5 – Taxa padronizada de mortalidade por doença crónica do fígado e cirrose da população com mais de 65 anos, na Nut II do Norte, em 2000-2001.

é possível individualizar um comportamento homogéneo na Região Demarcada do Douro. Tarouca continua a apresentar valores muito elevados de mortalidade, apesar da mudança de classe etária, o que reflecte a permanência de um perfil desfavorável. É possível encontrar valores muito elevados também em concelhos da Região dos Vinhos Verdes - Mondim de Basto, Ribeira de Pena, Amares.

Enquanto alguns concelhos apresentam valores de mortalidade por doença crónica do fígado e cirrose sempre elevados (Tarouca, Mesão Frio), outros caracterizam-se por uma ocorrência pouco significativa, independentemente da faixa etária em análise (Alfandega da Fé). Noutros casos, como sucede por exemplo em Freixo de Espada à Cinta e Murça, a mortalidade ocorre mais cedo, enquanto que noutros concelhos apresenta uma incidência mais tardia (Peso da Régua e Vila Flor).

Em síntese, a geografia da mortalidade por doença crónica do fígado e cirrose no Norte de Portugal não coincide com a expressão espacial das regiões vitivinícolas e não há correlação significativa entre os níveis de mortalidade e a produção vinícola.



5.2. Ranking das doenças

A selecção das cinco principais doenças responsáveis pelos óbitos ocorridos em 2000-2001 na Região Demarcada do Douro permite constatar que nas idades inferiores a 65 anos, a doença crónica do fígado e cirrose surge como primeira causa de morte nos concelhos de Santa Marta de Penaguião, Tabuaço, Alijó, Freixo de Espada à Cinta, Murça e Sabrosa e como segunda nos concelhos de Armamar, Peso da Régua, S. João da Pesqueira, Vila Real e Resende. Nos restantes concelhos a mortalidade por cirrose tem uma importância menor, não surgindo mesmo no grupo das cinco principais causas de morte nos concelhos de Alfândega da Fé e de Lamego.

Nas idades superiores a 65 anos, a doença crónica do fígado e cirrose só surge no grupo das cinco primeiras causas de morte no concelho de Peso da Régua, o que evidencia um carácter mais tardio deste tipo de mortalidade.

6. Conclusão

A Região Demarcada do Douro apresenta uma mortalidade associada ao consumo de álcool mais elevada do que outras áreas vitivinícolas, identificando-se como uma área-problema. Mas não se apresenta como um espaço homogéneo, pois aí se encontram os níveis de mortalidade mais elevados, mas também os mais baixos da Região Norte. Diferenças na estrutura fundiária e no volume de produção vinícola não justificam esta heterogeneidade, pelo que importa identificar os factores de contexto e composicionais com maior impacte na mortalidade por doença crónica do fígado e cirrose.

Se bem que a implementação de medidas de informação e de sensibilização para os riscos do consumo excessivo e desadequado de bebidas alcoólicas se justifique em todo o território nacional, o conhecimento da variabilidade espacial da mortalidade permite identificar concelhos que devem ser objecto de uma intervenção específica.

Como os óbitos por doença crónica do fígado e cirrose reflectem não tanto os níveis de consumo actuais mas os passados, importa desenvolver instrumentos de monitorização dos consumo que permitirá aumentar a eficácia das medidas de saúde pública.

Agradecimentos

As autoras agradecem ao Dr. João Gonçalves a elaboração da cartografia, utilizando ArcView.

Bibliografia

- Botelho, J. *et al.* (1993) – *Atlas da mortalidade evitável em Portugal, 1980-1989*, DEPS, DGCS, ENSP, Lisboa.
- Britton, A.; McPherson, K. (2001) – Mortality in England and Wales attributable to current alcohol consumption, *Journal of Epidemiology and Community Health*, 55, p.383-388.
- Britton, A; *et al.* (2003) – A comparison of the alcohol-attributable mortality in four European countries, *European Journal of Epidemiology*, 18, p. 643-651.
- Camargo, C.A.(1989) – Moderate alcohol consumption and stroke: the epidemiological evidence, *Stroke*, 20, p. 1611-1626.
- Cayolla da Motta, L. (1986) – A saúde em Portugal em meados da década de 80. Desigualdades regionais. in: *Arquivos do Instituto Nacional de Saúde Classificação Ascendente Hierárquica*, 11, pp. 117-213.
- Cayolla da Motta, L. (1988) – Mortes evitáveis na Europa: diferenças nacionais e regionais. *Saúde em Números*, 4 (2), pp. 33-35.
- Cleophas, Tj, (1999) – Wine, beer and spirits and the risk of myocardial infarction: a systematic review, *Biomedicine and Pharmacotherapy*, 53, p. 417-423.
- Corrao, G., Bagnardi, V., Zambon, A., & Arico, S. (1999) – Exploring the dose-response relationship between alcohol consumption and the risk of several alcohol-related conditions: A meta-analysis. *Addiction*, 94, 1551-1573.
- Corrao, G., Rubbiati, L., Bagnardi, V., Zambon, A., & Poikolainen, K. (2000) – Alcohol and coronary heart disease: A meta-analysis. *Addiction*, 95, 1505-1523.
- Direcção-Geral da Saúde (2001) – *Risco de morrer em Portugal 1999*, Direcção de Serviços de Informação e Análise, Divisão de Epidemiologia, Lisboa.
- Direcção Geral da Saúde (2005) – *Ganhos de saúde em Portugal. Ponto de situação*, Lisboa, p. 56-60.
- English, D. R., Holman, C. C. D. J., Milne, E., Hulse, G., & Winter, M. G. (1995) – *The quantification of drug caused morbidity and mortality in Australia* (1995 Edition). Commonwealth Department of Human Services, Canberra: AGPS.
- Eurostat (2002) – *Atlas on Mortality in the European Union- data 1994-96*, Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities,
- Gronbaek, M.(1999) – Type of Alcohol and Mortality from Cardiovascular Disease, *Food and Chemical Toxicology*, 37, p. 921-924.
- Marques-Vidal, Pedro; Dias, Carlos Matias (2003) – Prevalência do consumo de bebidas alcoólicas segundo o grau de instrução em Portugal Continental, *Resultados dos Inquéritos Nacionais de Saúde de 1996 e 1999*, nº21, Instituto Nacional de Saúde.
- Mello, Maria Lucília Mercês de; Barrias, José Carvalho Barrias e Breda, João Joaquim (2001) – *Álcool e Problemas Ligados ao Álcool em Portugal*, Direcção-Geral da Saúde, Lisboa, pp. 120.
- Nogueira, H. (2001) – *Mortalidade e Morbilidade Hospitalar por Tumor Maligno em Portugal Continental. Contributo da Geografia da Saúde*. Tese de Mestrado apresentada na Faculdade de Letras, Universidade de Coimbra.
- Norström, Thor (ed.) (2001) – *Per capita alcohol consumption and all-cause mortality in 14 European countries*, Swedish Inst. for Social Research, Stockholm University, S-106 91 Stockholm, Sweden.
- Norström, Thor (ed.) (2002) – *Alcohol in postwar Europe, consumption, drinking patterns, consequences and policy responses in 15 European countries*, National Institute of Public Health, Stockholm.
- Pereira, J. (1995) – *Inequity in infant mortality in Portugal, 1971-1991*, Lisboa, APES (4/95)



- Poikolainen, K. (1995) – Alcohol and mortality: A review. *Journal of Clinical Epidemiology*, 48, p. 455-465.
- Ramstedt, Mats (2002) – Alcohol-related mortality in 15 European Countries in the postwar period. *European Comparative Alcohol Study*, p.137-156.
- Rodrigues, V. (1993) – *Epidemiologia Geográfica de Cancro. Aplicação de Estimativa Bayesiana Empírica à Análise da Distribuição Geográfica da Mortalidade por Tumores Malignos em Portugal*, Universidade de Coimbra (Tese de Doutoramento, policopiado).
- Santana, P. (2003) – Mortalidade “evitável” em Portugal Continental, 1989 a 1993, *Revista de Estudos Demográficos*, nº 32, INE, Lisboa, p. 107-118.
- Santana, Paula; Vaz, Artur; Fachada, Marta (2004) – O estado de saúde dos portugueses. Uma perspectiva espacial. *Revista de Estudos Demográficos*, nº 36, INE, Lisboa.
- Santana, Paula (2005) – *Geografias da saúde e do desenvolvimento, evolução e tendências em Portugal*, Almedina, Coimbra.
- Stampfer MJ, Colditz GA, Willett WC, *et al.* (1988) – A prospective study of moderate alcohol consumption and the risk of coronary disease and stroke in women. *N. Engl J. Med*, 319, p. 267-73.
- Tomera, John F. (1999) – Current knowledge of the health benefits and disadvantages of wine consumption, *Trends in Food Science & Technology*, 10, p.129-138.



Entrepósito de Gaia um viveiro de conflitos

Fernando Peixoto



Imagem 1 | Entrepósito de Gaia nos anos 30

1 – A criação do Entrepósito do Vinho do Porto (1926)

A primeira metade da década de vinte ficou marcada pelo crescimento dos negócios do vinho do Porto. Aumentara a produção e as exportações conheceram números nunca antes alcançados (mais de cem mil pipas em 1924-1925). Só na

década de setenta se voltaria a atingir valores idênticos. Mesmo assim, a produção excedia a capacidade de escoamento e os armazéns detinham volumosos *stocks*, implicando sucessivos abaixamentos nos preços pagos pelos comerciantes aos viticultores.

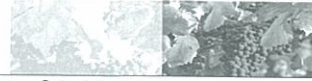
O descontentamento grassava no Douro e os produtores acusavam os armazeneiros de fraudes e de procurarem abastecer-se de vinhos provenientes do Sul.

Reivindicava-se uma fiscalização mais apertada em Gaia e no Porto, a protecção dos interesses dos viticultores durienses, a defesa da denominação de origem e da qualidade do produto. Gaia, terminal do processo circulatório do vinho do Douro antes da sua expedição para o estrangeiro, constituía o alvo predilecto da contestação.

O mês de Julho de 1926 constituiu um marco de inegável importância tanto na história do vinho do Porto como na do próprio Entreposto. De facto, cinco diplomas emitidos num ritmo verdadeiramente invulgar mudaram substancialmente a face do sector. Eram eles os:

- Decreto n.º 11.880, de 12.07.1926, que criava na Bolsa do Porto uma Câmara de Corretores incumbida da compra e venda dos vinhos da região duriense;
- Decreto n.º 11.881, de 12.07.1926, que criava um laboratório para proceder às análises de vinhos e aguardentes, sob a superintendência da Inspeção da Fiscalização da CVRD, em Gaia, e procedia a algumas alterações menores do regulamento aprovado pelo Decreto 7.934, de 10.12.1921¹;
- Decreto n.º 11.882, de 12.07.1926, que reorganizava o recenseamento eleitoral da CVRD e regulava os actos relativos à eleição da referida Comissão, ao mesmo tempo que diminuía para três anos o período do mandato dos seus dirigentes (até então o mandato tinha a duração de quatro anos);
- Decreto n.º 11.883, de 12.07.1926, que substituíra a Comissão de Viticultura da Região do Douro e regulava as suas actividades.
- Decreto n.º 12.007, de 31-07-1926, que criava o Entreposto de Gaia.

¹ Este diploma, da responsabilidade do então ministro da Agricultura Antão de Carvalho, um dos «Paladinos do Douro», constituía um notável reforço dos poderes da C.V.R.D e, entre outras, contemplava já as seguintes medidas: demarcava a região e disciplinava a produção e o comércio dos vinhos do Porto, reforçando as funções e os meios da Comissão de Viticultura da Região do Douro (CVRD), alargando-lhe a esfera de acção territorial para fora da região demarcada e permitindo-lhe mesmo criar agências nos mercados interno e externo, sustentando enviados comerciais nesses mercados e encarregando-a do registo dos produtores de vinhos generosos e do fornecimento à lavoura da aguardente nacional para tratamento dos vinhos; reorganizava ainda a Comissão Inspectoral do Comércio e Exportação do Vinho do Porto.



Os referidos diplomas vinham assim reforçar os poderes da Comissão de Viticultura da Região do Douro, e o Entreposto, tal como a Câmara de Corretores e o Laboratório de Análises, tudo ficava subordinado à CVRD, o que significava, afinal, o domínio da produção duriense nestas frentes². A própria Inspeção da Fiscalização lhe pertencia, constituindo um mecanismo de controlo sobre a qualidade do produto vínico.

Embora não fosse uma ideia inédita, a criação do Entreposto de Gaia veio a materializar-se apenas em 31 de Julho de 1926, com a publicação do Decreto nº 12.007, do então Ministro da Agricultura general Felisberto Alves Pedrosa (1926-1928), buscando materializar a sua intenção de «não permitir a existência de outros vinhos na área ocupada pelos armazéns de vinhos do Porto, em Vila Nova de Gaia»³.

De facto, as coisas corriam menos bem no mundo do vinho. O próprio Ministério reconheceu que o ano de 1926 foi «bastante anormal», com consequências nas exageradas existências de vinhos de «compleição delicada, conservação débil e alteração súbita»⁴, agravando-se no ano seguinte com a instabilidade do mercado vinícola.

Logo em 3 de Janeiro de 1927, saiu uma Portaria do Ministério da Agricultura (datada de 23.12.1926), nomeando os Drs. Raul Portela e Manuel Alegre⁵ para procederem à unificação e codificação das leis que existiam (dispersas) sobre a produção e comércio de vinhos, especialmente no que se referia aos vinhos do Porto e do Douro.

Constituindo um importante mecanismo dos viticultores, a CVRD, mesmo vendo a sua organização e poderes serem gradualmente reforçados através dos sucessivos diplomas legislativos, mostrava-se incapaz de satisfazer os anseios da parte mais frágil dos pequenos produtores, «ignorando-se o problema de fundo: a necessidade de lhe dar uma base associativa ampla a servir de sustentáculo forte, de aliança eficiente, aos verdadeiros interesses permanentes da vida regional», como escreveu Luís Roseira⁶, afirmando que o problema-chave consistia no enfeudamento da CVRD

² É verdade que a competência da CVRD para a delimitação da área do Entreposto estava ainda sujeita à necessidade de cooperação com a Associação Comercial do Porto (Dec. 12.007 de 31.07.1926).

³ LIMA, José Joaquim da Costa – *O Entreposto de Gaia. Alterações à sua orgânica* (texto dactilografado). Porto: Instituto do Vinho do Porto, Junho de 1936, p. 1.

⁴ *Diário do Governo*, I Série, n.º 52, de 14 de Março de 1927, p. 374.

⁵ Manuel Alegre era um republicano e notável advogado de Águeda. A nomeação foi publicada no *Diário do Governo*, II Série, n.º 1, de 3 de Janeiro de 1927.

⁶ Roseira, Luís – *Uma Vida pelo Douro*. Porto. Edições ASA, 1992, p. 97 e segs.

aos interesses dos «grandes» da região, uma vez que a legislação produzida continuava a manter limitações como, por exemplo, aliando alguma carência de meios à impossibilidade de entender a sua fiscalização aos mercados consumidores externos, a proibição de destilação do vinho na região, salvo quando ele estivesse impróprio para consumo. Ora, era precisamente esta uma das questões mais preocupantes, e Amílcar de Sousa, comentando o decreto de 1 de Setembro de 1929, reconhecendo-o embora como uma tentativa de protecção, não deixa de considerá-lo igualmente um «diploma de rótulo para o Douro e de efeito para o Sul – aguardenteiro». E acrescenta que são os lavradores mais poderosos quem lucra, «porque embolsam logo o dinheiro da sua aguardente, cara e suspeita; quanto ao Douro mete o seu dinheiro numa “casa de prego” que assim fica sendo a Comissão de Viticultura – onde o lavrador vai empenhar o seu vinho e dondo o não pode livrar sem com o dinheiro emprestado entrar»⁷. Além disso, o facto de se assumir como órgão de administração da região (somente em relação à produção se verificava uma verdadeira auto-administração), de não poder intervir no mercado, não poder fixar preços nem ter condições para poder regular a oferta e a procura, ajudando ao escoamento da produção, sem personalidade jurídica nem poder regulamentar directo, sem condições para apoiar os viticultores em dificuldades, todas estas limitações mostravam a fragilidade de uma legislação que surgia para proteger os interesses da lavoura, mas estava ainda distante de satisfazer os anseios, dos sectores mais carecidos da produção duriense⁸.

A CVRD, já acusada de «mutismo» em face da crise económica que se vive após o golpe militar de 1926 e consequentemente demissão de Antão de Carvalho em 16 de Junho desse ano, afectada pelas convulsões e discordâncias que impedem o aparecimento de figuras consensuais para a sua Comissão Executiva, recorrendo-se mesmo a nomeações governamentais para suprir a falta de eleições, a instabilidade governativa por que passava o regime⁹, tudo isto levou à sua extinção, em 1932, aquando da criação da Federação Sindical dos Viticultores da Região do Douro (Casa do Douro), como consequência do ensaio corporativo que viria a consumir-se no ano imediato com a constituição do triângulo corporativo constituído pela Casa do Douro, pelo Grémio dos Exportadores do Vinho do Porto e pelo Instituto do Vinho do Porto.

⁷ Cit. por Roseira, Luís – *Ob. cit.*, p. 100.

⁸ Moreira, Vital – *O Governo de Baco. A organização institucional do Vinho do Porto*. Porto: Edições Afrontamento, 1998, p. 102.

⁹ Cf. Sequeira, Carla – *A questão duriense e o movimento dos Paladinos, 1907-1932. Da Comissão de Viticultura Duriense à Casa do Douro*. Porto: GEHVID, 5/Cadernos da Revista Douro – Estudos & Documentos, 2000, pp. 74 e segs.



Se o Entrepasto pretendia minorar os males, o certo é que no Outono de 1927 choviam já as queixas no Governo, dadas as incompatibilidades criadas pelo Entrepasto com o comércio de vinhos de pasto existente em Gaia. Por isso, o ministro viu-se impelido a criar uma comissão com o objectivo de estudar a «possível adaptação do comércio de vinhos de pasto estabelecido na área demarcada do entreposto ao regime por este criado»¹⁰.

O Decreto que criou o Entrepasto de Gaia estabelecia que fosse a CVRD a responsável pela fiscalização e pela delimitação da sua área, embora com a cooperação da Associação Comercial do Porto. Porém, no ano seguinte e satisfazendo as reivindicações e os protestos dos exportadores – que não reconheciam aos viticultores a necessária competência para exercerem a fiscalização – a legislação passou a contemplar a inclusão dos exportadores na administração do Entrepasto, retirando aos viticultores a participação exclusiva num órgão criado especificamente para eles. Além disso, a legislação impunha ainda o armazenamento em Gaia dos vinhos destinados ao comércio, o que significava, na prática, manter a impossibilidade de exportação directa do Douro.

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

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

A solução veio através da própria legislação, que assim foi procurando adaptar a intenção inicial à realidade, unificando procedimentos (Portaria de 3 de Janeiro de 1927), definindo a área do Entrepasto (Decreto n.º 13.167, de 18 de Fevereiro de 1927) e criando postos fiscais em Gaia para a guarnição da sua área (Portaria

¹⁰ V. *Diário do Governo*, II Série, n.º 253, de 9 de Novembro de 1927. A comissão integrava representantes da viticultura do Douro e do comércio e indústrias de Gaia e era presidida pelo Dr. Acrísio Canas Mendes, director-geral do Ensino e Fomento no Ministério da Agricultura.

¹¹ Art.º 1.º.

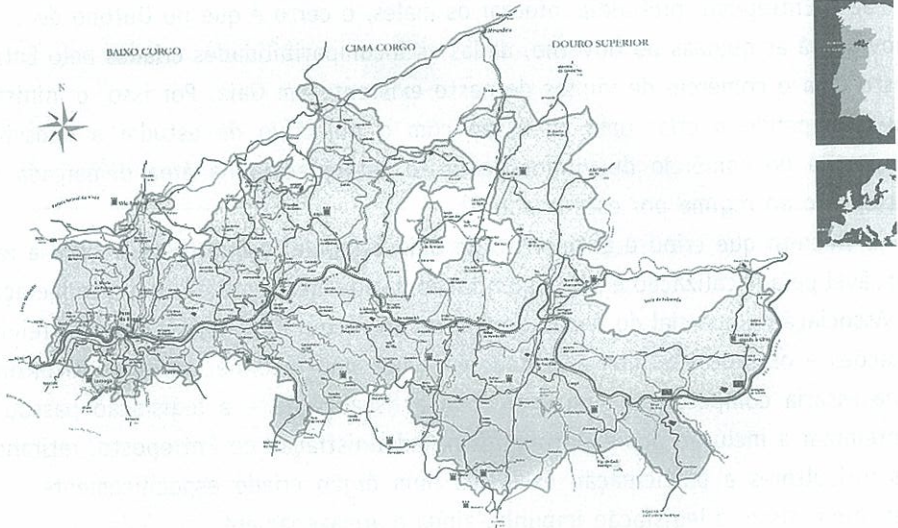


Imagem 2 | carta da Região Demarcada do Douro

n.º 4.876, de 26.04.1927). Alargava-se a função fiscalizadora, nomeadamente através dos Decretos n.ºs: 15.297, de 30.03.1928 (no qual se corrigiam ainda algumas disposições do Dec. 13.167), 15.574, de 13.06.1928 (que aprovava o modelo de certificados de fiscalização de vinhos generosos do Douro) e 16.010, de 8 de Outubro do mesmo ano (que operava alterações nalgumas disposições dos Decretos n.ºs 12.007 e 13.167).

No ano seguinte surgiu o Decreto n.º 16.330, de 8 de Janeiro de 1929, que autorizou o comércio de vinhos de pasto dentro da área do Entrepasto, às firmas que ao tempo da publicação do Decreto n.º 12.007, «possuísem instalações inamovíveis adequadas ao comércio de vinhos de pasto com uma capacidade não inferior a 1.000 pipas e àqueles que provassem ter realizado, nos seis anos imediatamente anteriores ao do referido decreto, uma exportação média anual, para o estrangeiro e de reexportação para consumo nacional, de 400.000 litros desses vinhos, pelo menos»¹².

A legislação impunha ainda a separação nítida e identificada com letreiros, entre armazéns de vinhos comuns e os de vinhos generosos, ou através de paredes de separação quando ambos os tipos de vinhos coabitassem no mesmo edifício. Além disso, a entrada dos vinhos comuns na área do Entrepasto apenas podia processar-se pela estação do caminho-de-ferro das Devesas ou pelo cais do Rio Douro, fixando-se os limites para a força alcoólica dos vinhos de pasto entre

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



10 e 13 graus centesimais. Finalmente, pretendia-se ainda que fosse rigoroso o controlo das existências, bem como o das entradas e saídas de todos os vinhos na área do Entrepasto.

Ao mesmo tempo reforçavam-se os meios da CVRD através da concessão de percentagens sobre a aplicação de multas resultantes de transgressões.

2 – A (difícil) coexistência de vinhos de pasto e do Porto no Entrepasto

Apesar do Decreto n. 16.330, de 8 de Janeiro de 1929, autorizar o comércio de vinhos de pasto dentro da área do Entrepasto às empresas que ao tempo da publicação do Decreto n.º 12.007, «possuíssem instalações inamovíveis adequadas ao comércio de vinhos de pasto» com significativa dimensão das instalações e do volume de negócios, em 1936 concluíam-se que o «espírito» da legislação fora adulterado por frequentes transgressões e pela exagerada confiança posta na eficácia da fiscalização.

A proibição pura e simples da comercialização dos vinhos de pasto no interior do Entrepasto tornava-se impraticável. Logo, parecia não haver alternativa para além de um reforço especial à fiscalização dos armazéns de vinho de pasto. E assim, Costa Lima propôs que essas instalações ficassem condicionadas, nas suas operações, ao regime de chaves duplas, não podendo laborar sem a presença simultânea dos fiscais do I.V.P. detentores da segunda chave. Além disso, nenhuma outra empresa que quisesse dedicar-se ao comércio desse vinho poderia instalar-se na área do Entrepasto, reconhecendo apenas o direito a manterem-se em actividade quatro firmas, tomando em consideração o volume dos seus negócios (um mínimo de média anual de 400.000 litros de vinhos exportados ou para consumo nacional nos seis anos anteriores à promulgação do diploma) e a dimensão das suas instalações, nomeadamente por possuírem vasilhas inamovíveis de capacidade mínima correspondente a 1.000 pipas. Também os retalhistas que estivessem sediados no lado da linha de cintura integrado no Entrepasto, dispunham de um prazo fixo para se mudarem para fora dessa área.

Se a intenção manifesta era a de salvaguardar o vinho do Porto contra as mistelas sempre possíveis pela «convivência» no mesmo espaço de tipos de vinho diferentes, era também real a intenção de não inviabilizar a economia das maiores empresas, não parecendo haver o mesmo cuidado com retalhistas e taberneiros. Basta atentarmos que das sete empresas referidas na proposta do presidente do I.V.P., duas acabavam por ficar fora da área do Entrepasto. Das restantes cinco,

apenas quatro se manteriam em laboração, excluindo-se uma delas por possuir um volume médio de negócios (consumo nacional, cedências e exportação) de 214.534 litros, logo inferior ao previsto na lei.

Mas a dificuldade subsistia porquanto a implementação desta proposta de redução da área do Entreposto teria como consequência previsível uma diminuição de consumo do vinho do Douro estimada em 6.000 pipas, sugerindo-se então ao Governo que aumentasse de 30 para 40% a percentagem dos vinhos do Douro destinados ao consumo na cidade do Porto (o Decreto-Lei n.º 24.349, de 11 de Agosto de 1934, que fixava a percentagem máxima de 30% mantinha-se ainda em vigor em junho de 1936).

3 – Fiscalização e combate à fraude

Ao contrário do que seria de esperar, o Entreposto não veio pacificar as reclamações já então existentes e as fraudes haveriam de persistir. Mesmo depois da criação do IVP (1933), quando era já este Instituto o único responsável pelo controlo da fiscalização (responsabilidade que durante algum tempo foi ainda partilhada com a Casa do Douro), as querelas permaneciam dando mesmo origem a alguns processos. As queixas apontavam frequentemente o dedo acusador a empresas de Gaia, apanhadas em contravenção e em manobras ilícitas de lotação.

Apenas a título de exemplo, citamos o caso de um exportador de Gaia que, em Dezembro de 1933, foi processado pelo IVP pelo facto de «ter sido encontrado a lotar, no seu armazém do Entreposto de Gaia, mosto, vinho de pasto e aguardente». Aliás, este exportador era um dos acusados de vender vinho do Porto em França, a preços inferiores aos mínimos fixados para aquele país. Mas em Julho de 1935 a questão estava ainda por resolver, como se infere de uma carta dirigida pelo I.V.P. ao Ministro do Comércio e Indústria, pedindo a sua intervenção para aceleração do processo¹³.

A própria Guarda Fiscal não estaria isenta de culpas no contrabando da aguardente e algumas praças daquela instituição policial, adstritas ao Entreposto de Gaia, foram colocadas sob averiguação da Polícia de Investigação Criminal¹⁴. O director do I.V.P., Costa Lima, afirmava sem relutância a existência de agentes da Guarda Fiscal que seriam negligentes na sua missão, «negligência que mais parece conivência com os contrabandistas», defendendo a necessidade de evitar os subornos a que estariam sujeitos por partes dos falsificadores, resultado que

¹³ Arquivo do I.V.P., carta de 17 de Julho de 1935, in *Copiador*, nº 1, p. 58-59.

¹⁴ Arquivo do I.V.P., carta do IVP ao Director da Polícia de Investigação Criminal, de 14 de Fevereiro de 1936, in *Copiador*, nº 1, p. 78.



teria de depender em primeiro lugar da existência de uma vigilância paralela sobre a actuação dos próprios agentes, encurtando ainda a distância a que estavam colocadas as sentinelas¹⁵. Mas a verdade é que já então o comandante da Guarda Fiscal confessava a sua impotência, face à exiguidade de quadros e de meios de que dispunha: 47 homens espalhados por sete pequenos aquartelamentos sediados em toscos barracos de madeira sem quaisquer condições de segurança nem mesmo de higiene, quando o necessário, na sua óptica, seria um contingente de 75 homens. E em carta dirigida a Costa Lima, reconhecia mesmo que «a fiscalização tal como está estabelecida presentemente, deixa muito a desejar», insinuando que as condições em que os agentes trabalhavam facilitariam os delitos de suborno, estimulados ainda pelo baixo nível de vencimentos.

Esta preocupação verdadeiramente obsessiva com a vigilância, se é verdade que tinha razões de ser, só atingia a dimensão ridícula de pôr vigilantes a «controlarem» a própria autoridade, porque nunca se atacou verdadeiramente o problema, ou seja, queria-se um corpo de agentes eficazes, mas reconhecia-se ao mesmo tempo que a sua qualidade de vida e mesmo laboral não proporcionavam as necessárias condições para garantir a seriedade da fiscalização.

Da análise das medidas preconizadas e da constante preocupação em vedar a área, percebe-se que o problema da vigilância seria proporcional ao cuidado a ter com as passagens. E como não há fumo sem fogo, deduz-se das medidas sugeridas por Costa Lima que a dimensão do problema não deveria ser despicienda. Vejamos, a título de exemplo, algumas delas, que hoje talvez nos parecessem um tanto ridículas (felizmente, pelo menos, impraticáveis) mas que então pareciam tornar-se imprescindíveis.

A fim de poder controlar-se as entradas, preconizava-se a instalação de correntes ou cancelas nos acessos ao Entrepósito, fechadas durante a noite e que só seriam abertas para deixar passar viaturas devidamente identificadas. Nesses mesmos locais seriam colocados ainda letreiros bem visíveis, com os dizeres: «ENTREPOSTO DE GAIA _ PARAGEM OBRIGATÓRIA». Assim, quem pretendesse entrar de noite seria impedido pelas cancelas e de dia o letreiro teria o efeito imperativo de obrigar à paragem.

Entretanto, os fiscais do I.V.P. encarregar-se-iam da fiscalização diurna dos armazéns que ficassem situados fora da área do Entrepósito, mas sempre em número de dois, para se «evitar possíveis tentativas de suborno», fiscais que seriam substituídos por outros numa rotação diária e sempre observados de perto pelas suas chefias.

¹⁵ LIMA, José Joaquim da Costa – *Op. cit.*, p. 6.

Culminando esta «máquina de vigilância», propunha-se finalmente que «uma ou duas patrulhas volantes directamente dependentes do Instituto do Vinho do Porto», passassem, de dia ou de noite, com a necessária frequência pelos postos controlados pela Guarda. E, uma vez que o comandante da Guarda se lamentava de haver poucos meios financeiros, o I.V.P. prontificava-se, com o apoio do Fundo do Desemprego, a auxiliar na construção de aquartelamentos, cancelas, guaritas, etc.

É óbvio que estas medidas poderiam ser interpretadas como pressão exagerada, mas Costa Lima justificava-se com a necessidade de embaratecer o preço do vinho de consumo que ficasse fora do Entreposto, com reflexos positivos nas camadas mais desfavorecidas, nomeadamente as da Afurada (a área agora proposta já não contemplava este lugar), além de que também o trânsito na estrada Lisboa-Porto ficaria desimpedido de quaisquer controlos fiscais!

Contudo, não haveria só vantagens nesta proposta. Entre os inconvenientes apontava-se o facto de poder dar-se uma diminuição do consumo de vinho de pasto do Douro, o único que aqui podia vir para o consumo local, agora mais fortemente controlado na sua entrada. Isto porque também se constatava que, apesar deste exclusivo, vinhos de outras procedências entravam de forma clandestina. Também se reconhecia o inconveniente do aumento de despesas com a fiscalização, mas os fins justificariam os meios. E, quando se construísse o previsto cais privativo (que apenas viria a surgir na década de 60!), o contingente de agentes fiscalizadores do Instituto espalhados pelas pranchas de embarque acabaria por diminuir significativamente.

Prevía-se, obviamente, o aparecimento de alguns protestos pelo facto de se encerrarem algumas passagens durante a noite, mas seria algo de somenos atendendo às vantagens decorrentes de um maior controlo.

A reacção mais preocupante poderia advir dos taberneiros e retalhistas do vinho de pasto, às vezes situados na mesma rua da cintura do Entreposto, mas em lados diferentes, podendo dar-se o caso de na mesma rua haver taberneiros incluídos no perímetro, enquanto os seus vizinhos estariam livres das imposições decorrentes da legislação, podendo portanto comercializar vinhos de outra origens, normalmente mais baratos. Esta situação discriminatória (segundo um levantamento feito, dez comerciantes ficariam no interior da área da cintura prevista, enquanto apenas nove ficariam fora dela) justificar-se-ia quer pelo número pouco significativo desses comerciantes, quer pela importância atribuída à defesa do negócio do vinho do Porto. Por outro lado, «calculava-se» que, com o tempo, aqueles que estavam sediados no interior do perímetro, acabassem por transferir-se para fora, visando o usufruto das mesmas liberdades dos seus vizinhos. Enquanto isso, facilitava-se o

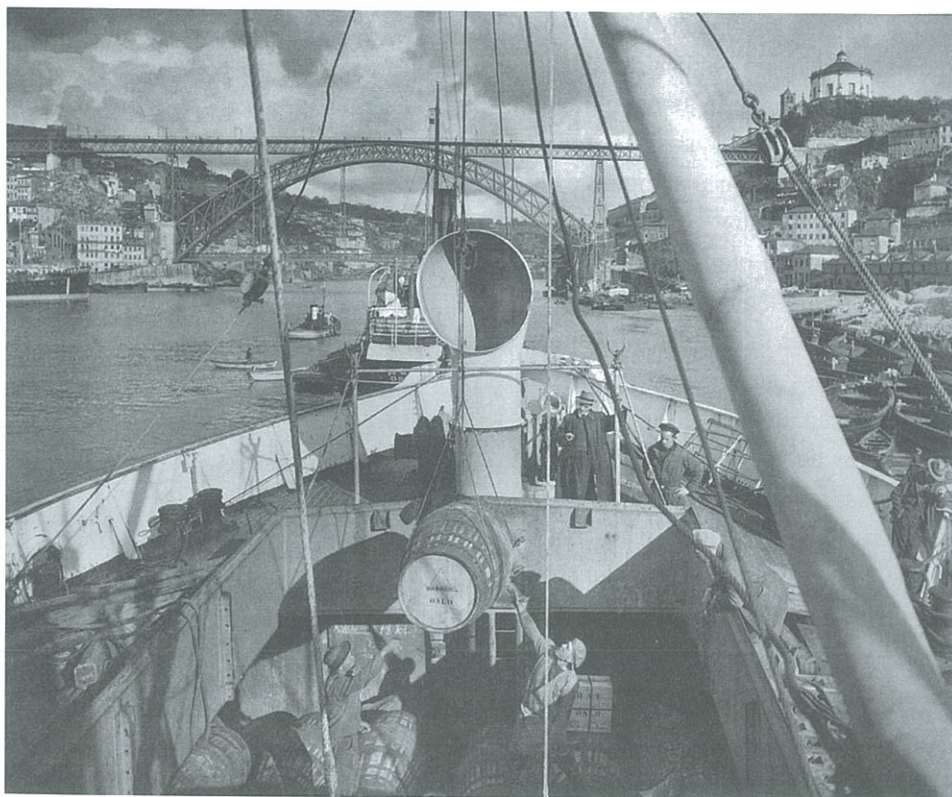


Imagem 3 | Entrepasto: embarque de pipas em navio

abastecimento das casas particulares com vinhos sem origem Douro, para consumo próprio, permitindo-se a tolerância nesse abastecimento, desde que os vinhos transitassem em garrafas ou garrafões.

Não se pense que os agentes da Guarda Fiscal eram os únicos alvos das críticas contra a eventual permissividade da fiscalização. De facto, também os fiscais do próprio Instituto do Vinho do Porto eram frequentemente motivos de queixa, e os durienses, pela voz dos seus representantes, disso fizeram eco em mais que uma ocasião. Apenas a título de exemplo, reproduz-se no fim uma carta (arquivada como confidencial) enviada pela Direcção do I.V.P. ao Ministro do Comércio e Indústria em 20 de Dezembro de 1933. Nela a Direcção verbera a intervenção do Dr. Armando Amaral¹⁶, representante da União dos Sindicatos de Sabrosa, que «se permitiu lançar a suspeição sobre os serviços de fiscalização em Gaia», no decurso de uma interven-

¹⁶ Armando do Amaral foi presidente da Comissão de Viticultura e presidente da Direcção da Casa do Douro e integrou a primeira Comissão de Superintendência do I.V.P.

ção que fizera na Régua na primeira reunião da Câmara Sindical, realizada em 17 desse mês. E, ainda segundo a mesma carta, tal posição merecera mesmo o «bom acolhimento do Sr. Major Vaz Osório»¹⁷, atitudes, pois, entendidas como ofensivas face a um organismo que ambos integravam.

Não apenas se contestavam aquelas afirmações como ainda se adiantava a razão que se entendia estar por detrás de tais denúncias. Para o I.V.P., «a sem razão dos ataques à fiscalização exercida por o Instituto, aliada à circunstância da consignação da verba de 250.000\$00 para que uma fiscalização em Gaia se exerça por conta da Casa do Douro, obedecem a um plano de antemão concer-

tado para criar no Douro um ambiente desfavorável ao Instituto, e pôr em cheque a sua actuação». E, dado que «amor com amor se paga» o Instituto aproveitava o ensejo para lembrar que o Dr. Amaral era exactamente a mesma pessoa que «exercia as funções de Presidente da Comissão de Viticultura, e portanto com intervenção directa na fiscalização em Gaia, em período durante o qual se mantinha a campanha de aviltamento de preços e qualidade do vinho do Porto expedido para França»¹⁸.

O I.V.P. na sua preocupação em defender o rigor da fiscalização, reiterava a sua disponibilidade para aceitar todas as queixas ou indicações de irregularidades, desde que «tais indicações sejam concretas, e bem intencionadas, e não representem um simples propósito de desprestigiar a actual organização dos serviços, que se estivesse nas mãos do Representante da Casa do Douro passaria logo a ser excelente». Por isso mesmo, solicitava ao Ministro orientações sobre a atitude a tomar com a Casa do Douro.

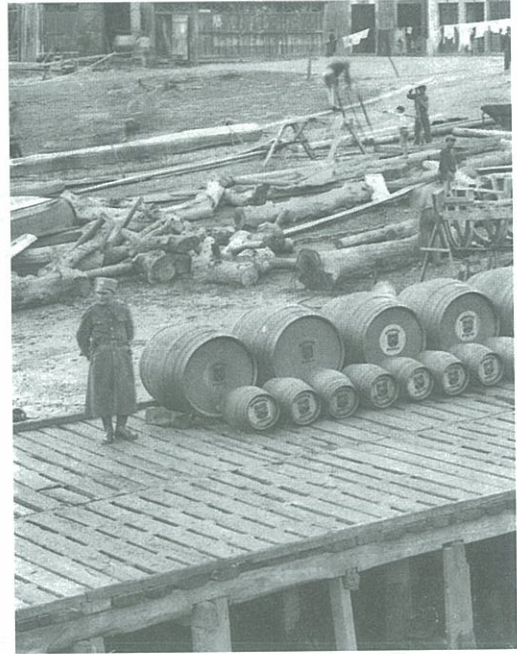


Imagem 4 | a Guarda Fiscal: uma presença permanente na área do Entrepasto

¹⁷ O Major José Xavier Vaz Osório integrava a 1ª Comissão de Superintendência como representante da lavoura.

¹⁸ Uma das queixas mais frequentes antes da criação do entreposto, tinha exactamente a ver com as fraudes nos vinhos exportados para França. Mas não é menos verdade que mesmo depois da criação do próprio I.V.P. (1933), persistiram as fraudes naquelas exportações, como pode ver-se na abundante documentação sobre esta matéria.



Teria ficado sanado o conflito?

Não sendo de momento oportuno aprofundarmos esta questão, recordaremos apenas que dois anos depois, em Junho de 1935, um documento com propostas da lavoura duriense (que se anexa também no fim) voltava a reincidir, no seu ponto 7º, na necessidade de remodelar a fiscalização do entreposto de Gaia, tornando-a mais eficiente e dando ao Douro sempre a garantia de ser presidida por uma individualidade da região, como actualmente sucede».

Ora, se era o Douro quem presidia e mesmo assim se via perante a necessidade de reivindicar uma «remodelação», é porque algo não funcionava, pelo menos em consonância com os interesses dos representantes da produção.

4 – A área do Entrepasto

O Decreto n.º 13.167, de 18 de Fevereiro de 1927 referia os pontos principais da linha de demarcação do Entrepasto e reportava-se a uma planta que não chegou a ser publicada. E só por insistência do Instituto do Vinho do Porto veio a ser oficialmente demarcada a área do Entrepasto, através da Portaria n.º 8142¹⁹, do Ministro Sebastião Ramires.

Tratava-se de uma vasta superfície de 1.098 hectares e de 17 quilómetros de perímetro, grosso modo correspondendo à área da Freguesia de Santa Marinha²⁰, bem maior, naturalmente, que a área a que hoje estão confinados os armazéns de vinho do Porto.

Era nítida a intenção de delimitar uma área que abarcasse a totalidade dos armazéns de vinho do Porto, não se impedindo que nela estivessem também contidos alguns armazéns de vinhos de pasto. A outra intenção, patente no desenho da linha limítrofe, assentava na procura de restringir o mais possível os pontos de entrada no Entrepasto, procurando-se reduzir ao mínimo as vias de acesso. Para isso, estabeleceram-se postos de fiscalização em determinados pontos por forma a melhor se poder controlar essas acessibilidades.

A fiscalização era feita 24 horas por dia pela Guarda Fiscal, encarregada de vigiar as entradas de vinhos. Já depois da criação do Instituto do Vinho do Porto, os seus fiscais intervinham apenas no período compreendido entre as 9 e as 17 horas e somente para verificação das litragens, das características legais dos líqui-

¹⁹ *Diário do Governo*, n.º 138, 1ª. Série, de 18 de Junho de 1935. Ver em anexos.

²⁰ A área do Entrepasto abarcava ainda algumas pequenas faixas das freguesias de Oliveira do Douro, Mafamude e Canidelo. Uma pequeníssima franja atingia a freguesia da Afurada, então ainda integrada na freguesia de Santa Marinha.

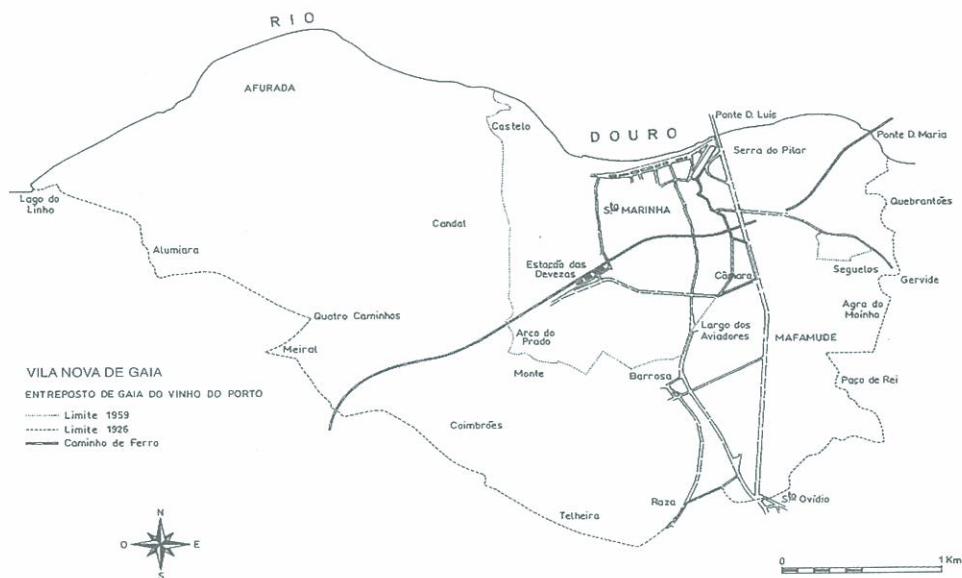


Imagem 3 | desenho da área do Entreposto²¹

dos que entravam no Entreposto, verificação dos armazéns, colheitas de amostras dos vinhos que saíam e passavam os necessários documentos, entre os quais as guias de trânsito.

Todavia, a solução não foi a ideal, como virá a reconhecer-se mais tarde, e, ao contrário do que seria de esperar, o Entreposto não veio pacificar as reclamações já então existentes.

Em 1936, Costa Lima, então director do I.V.P, propunha duas hipóteses para a delimitação do Entreposto: a primeira incluía as instalações da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal, situadas no lugar da Gervide, na freguesia de Oliveira do Douro, continuando depois pela «Travessa da Agra do Moinho, Rua D. Pedro V, Rua Raimundo de Carvalho, cortando a Avenida da República, contornaria pela parte sul o Jardim Soares dos Reis, e continuaria pela Rua da Raza, Rua Visconde das Devesas, Largo da Barrosa, Rua José Fontana, Travessa José Fontana, Caminho do Rio da Fonte, Rua Senhor de Matosinhos, Largo do Arco do Prado, Rua José Falcão, Rua do Agro, Rua de Entre-Quintas, Rua Viterbo de Campos, Posto de Santo

²¹ In GUIMARÃES, J. A. Gonçalves, GUIMARÃES, Susana – *Prontuário Histórico do Vinho do Porto*. V. N. Gaia: Gabinete de História e Arqueologia, 2001, p. 70. Pode ainda ver-se uma outra carta em *História de Gaia*. Fascículo 3 (23 fasc). Vila Nova de Gaia: Câmara Municipal de V. N. de Gaia, 1985, p. 45, [adaptado de um mapa do IVP, de 1936].



António do Vale da Piedade, e por toda a estrada marginal entre este Posto e o de Quebrantões».

Esta proposta abarcava uma área bem mais reduzida (cerca de 35%) do que aquela que a legislação contemplava. E se persistia no lugar da Gervide, em Oliveira do Douro, por causa da Real Companhia, se entrava ainda numa franja de Mafamude, a maioria confinava-se já à freguesia de Santa Marinha, onde haveria de manter-se até à sua extinção. Além disso, o objectivo desta redução visava responder com maior eficácia e mobilidade às tarefas de vigilância por parte das autoridades fiscais.

A segunda hipótese reduzia ainda mais a área, para cerca de 214 hectares, excluindo a Real Companhia, tocando apenas na fronteira de Mafamude e envolvendo a totalidade de Santa Marinha, num perímetro de 7.750 metros, portanto menos 2.000 que a proposta anterior. Esta última sugestão tinha a vantagem de reduzir a área por forma a poder ser facilmente percorrida de automóvel ou de motocicleta e era protegida por barreiras naturais de declives que dificultavam eventuais passagens à revelia das autoridades.

A preocupação de tornar mais eficaz a vigilância, ia mesmo ao ponto de se imaginar que a viabilidade da segunda hipótese (exclusão dos armazéns da Real Companhia) seria garantida pela possibilidade de fiscalização daquelas instalações durante o dia, de forma imprevisível, enquanto o período nocturno estaria salvaguardado pelo fechamento com duas chaves, estando uma delas na posse da fiscalização do Instituto do Vinho do Porto!

Não era apenas a Real Companhia que ficaria sujeita a este regime mas ainda outras empresas, dentro de Santa Marinha, com armazéns nas ruas Elias Garcia e Diogo Cassels, pela sua proximidade com a Avenida da República, via que à época constituía eixo de passagem da estrada Lisboa – Porto.

A fiscalização contra a entrada clandestina de vinhos, de mostos e seus derivados, era então competência da Guarda Fiscal, reservando-se aos agentes fiscalizadores do I.V.P. as restantes tarefas, nomea-

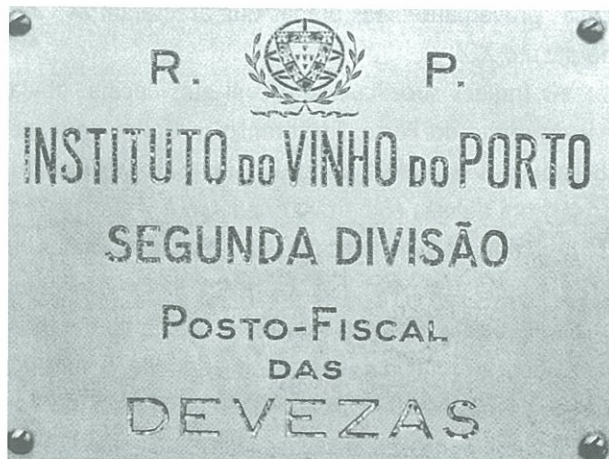


Imagem 6 | Posto de fiscalização do I.V.P. nas Devesas – Gaia

damente a verificação de litragens e das características legais dos produtos v\u00ednicos, emiss\u00e3o de documentos e guias de tr\u00e2nsito, inspec\u00e7\u00e3o aos armaz\u00e9ns, colheitas de amostras dos vinhos que sa\u00edam, entre outras. Mas o esquema nem sempre resultava plenamente. Enquanto a Guarda Fiscal se responsabilizava de dia e de noite pela vigil\u00e2ncia que lhe cabia, tendo sentinelas espalhadas pelo per\u00edmetro numa dist\u00e2ncia aproximada de 1.500 metros entre cada uma, os fiscais do I.V.P. estavam igualmente condicionados a um hor\u00e1rio de trabalho que se estendia apenas entre as 9 e as 17 horas.

Ora, a morfologia urbana e do pr\u00f3prio territ\u00f3rio, acabava por propiciar a hip\u00f3tese de incurs\u00e3o de eventuais fraudadores atrav\u00e9s das \u00e1reas ainda povoadas de atalhos, mato e pinhais, onde j\u00e1 se haviam detectado movimentos de contrabando.

5 – Conclus\u00e3o

A organiza\u00e7\u00e3o do sector, anterior \u00e0 cria\u00e7\u00e3o do Entreposto, pode dividir-se em duas fases diferenciadas.

A um primeiro per\u00edodo de absoluto liberalismo econ\u00f3mico, plenamente concretizado a partir de 1865 e no qual desaparece toda e qualquer restri\u00e7\u00e3o \u00e0 liberdade produtiva e comercial, seguir-se-ia um segundo, marcado pelo regresso a formas de protec\u00e7\u00e3o protagonizadas pela legisla\u00e7\u00e3o de Jo\u00e3o Franco.

At\u00e9 1907 era praticamente insignificante a interven\u00e7\u00e3o do Estado, satisfazendo assim as velhas reivindica\u00e7\u00f5es do com\u00e9rcio que justificava as suas dificuldades com os entraves provocados pela frouxa legisla\u00e7\u00e3o ainda existente, procurando extrair os melhores dividendos da liberalidade dos neg\u00f3cios, da especula\u00e7\u00e3o e das sucessivas crises provenientes das pragas que afectaram as vinhas durienses no \u00faltimo quartel do s\u00e9culo XIX.

As fraudes sucediam-se e com elas deca\u00eda, obviamente, o prest\u00edgio internacional do vinho do Porto. Entretanto, o Douro permanecia entregue a si mesmo, sem mecanismos de defesa perante a invas\u00e3o dos vinhos do sul, acumulando sucessivas crises, ora de m\u00e1s colheitas, ora de sobreprodu\u00e7\u00e3o, retida nas adegas, sem garantias de escoamento nem de coloca\u00e7\u00e3o dos seus vinhos, obrigando-se a vend\u00ea-los pelos pre\u00e7os impostos pelos negociantes e pelos especuladores, sofrendo as sequelas da aus\u00eancia de fiscaliza\u00e7\u00e3o e da inexist\u00eancia da garantia da qualidade. \u00c0 retrac\u00e7\u00e3o dos mercados internacionais, juntava-se ainda a mistifica\u00e7\u00e3o de pa\u00edses que utilizavam os seus pr\u00f3prios vinhos para fazerem «vinhos do Porto».

A quebra nas exporta\u00e7\u00f5es, verificada na \u00faltima d\u00e9cada do s\u00e9culo XIX e primeiros anos do s\u00e9culo XX (h\u00e1 um decr\u00e9scimo nas exporta\u00e7\u00f5es de 2% ao ano,



entre 1885 e 1909), foi acompanhada por uma quebra, embora menor, nas receitas (1,3% ao ano para o mesmo período)²².

Nos campos do Douro crescia o desemprego, a miséria e a revolta. Reclamava-se a intervenção do Estado, reivindicava-se o regresso ao protecçãoismo.

O período que se seguiu ensaiou um novo figurino de maior controlo estatal por parte do Governo de João Franco. Demarcou-se novamente a região, criou-se nova legislação e retomou-se o exclusivo da barra do Douro. Sucessivos diplomas foram surgindo, corrigindo ou mesmo alterando disposições dos anteriores, em tentativas de certo modo vãs de satisfazer as pretensões opostas dos parceiros. Mas a estabilidade do sector estava longe de ser alcançada. Eram de incerteza e de intensa luta os tempos que corriam: ao fim convulsivo da monarquia sucederam-se os anos instáveis da Primeira República. A legislação protecçãoista existia, de facto, mas a sua aplicação era frágil e em muitos casos improcedente.

É certo que as exportações conheceram um acentuado crescimento, sobretudo a partir de 1916, atingindo nos anos de 1924 e 1925 valores nunca antes alcançados, tal como os preços à exportação acompanharam também estas subidas. No entanto, os *stocks* excessivos do comércio eram pretexto para os baixos preços pagos à produção.

No Douro tinham já surgido homens dispostos a fazer valer os seus direitos: era o movimento dos «Paladinos do Douro». Surgiram as tensões, as disputas com os viticultores do Sul, os comícios, as manifestações. A voz do Douro chegou mesmo aos corredores do Governo através de homens como Antão de Carvalho, Júlio Vasques, Amílcar de Sousa ou Nuno Simões, entre outros²³.

O Entrepasto constituiu, apesar de tudo, o primeiro ensaio das correntes musculadas de um corporativismo que se aproximava, célere, no horizonte político português. A «opção» regulacionista instalou-se, e o Douro, que saudava os princípios (teóricos) da regulação, convicto que daí lhe adviriam melhores dias, em breve perceberia a frustração em que caíra, quando a crueza dos factos lhe demonstrou as consequências de uma credulidade precipitada. O liberalismo económico agonizava, mas daí não resultariam melhores dias para a Lavoura.

A intenção manifesta da criação do Entrepasto era a de salvaguardar os interesses dos agentes produtores do vinho do Porto, sobretudo preservando a qualidade de um produto que era, reconhecidamente, de valor na economia nacional

²² MARTINS, Conceição Andrade – *Memória do Vinho do Porto*. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, 1990, p. 112.

²³ Sobre as lutas desencadeadas pelos «Paladinos», vd. SEQUEIRA, Carla – *A questão duriense e o movimento dos Paladinos, 1907-1932. Da Comissão de Viticultura Duriense à Casa do Douro*. Porto: GEHVID, Cadernos da Revista Douro – Estudos & Documentos, 5, 2000.

de então. Mas, embora se afirmasse a intenção de privilegiar os direitos daqueles que a montante eram os directos responsáveis pela produção do néctar duriense, apesar de incluir os seus representantes na própria fiscalização do entreposto, há que reconhecer que a legislação e sobretudo a sua componente de aplicação prática servia essencialmente os interesses estatais, em primeiro lugar, cuidando simultaneamente de preservar os interesses das maiores empresas ligadas ao sector da comercialização e exportação do vinho do Porto.

Mesmo considerando os esforços empreendidos pelo Instituto do Vinho do Porto na defesa da qualidade e da genuinidade do produto, não deixamos de reconhecer que o Governo, pela via da legislação, e o I.V.P., pela via das propostas de acompanhamento no âmbito da fiscalização, estavam sobretudo atentos às entradas no Entreposto de outros tipos de vinho que pudessem, pelo seu preço, atentar contra o monopólio dos vinhos durienses. Ora, aquilo que verdadeiramente preocupava o Governo e os seus representantes era a manutenção desse monopólio, além de que o Entreposto vinha sancionar a exclusividade da exportação pela barra do Douro, mantendo a proibição de negócio directo por parte dos produtores.

Também a questão do contrabando e das fraudes não foi imediatamente contida. Se a legislação era clara e combatia deliberadamente a ousadia dos falsificadores, os meios logísticos e humanos da fiscalização eram tão frágeis que as reclamações persistiram ainda durante largo tempo. Por um lado, a área do Entreposto era demasiado ampla e, por outro, os agentes que tinham como função proceder à sua vigilância estavam fragilizados pelas próprias condições em que se desenvolvia o seu trabalho.

Outra das questões mais evidentes era a da «convivência» no mesmo espaço de tipos de vinho diferentes. De facto, apesar de transitarem para a área do Entreposto as empresas que antes estavam sediadas ou possuíam armazéns noutras áreas do Grande Porto, coexistindo agora nos novos espaços vinhos generosos e vinhos de pasto, nem sempre cuidavam em evitar as «manobras» que, a coberto dos agentes, se podiam fazer dentro dos armazéns, mesmo que – como foi o caso – a legislação previsse a construção de paredes que separassem os espaços de armazenamento dos diferentes vinhos.

Há ainda uma outra questão a considerar que é a de perceber a limitação do negócio, no interior da área do Entreposto, para aqueles que se dedicassem ao comércio de vinhos de pasto. Desde logo se estabeleceram diferenças que privilegiavam as grandes empresas em detrimento dos pequenos armazenistas, retalhistas e taberneiros, chegando mesmo ao extremo de lançar sobre estes um «ultimato» para que abandonassem as áreas ocupadas num prazo de poucos anos, sob



pena de verem os seus negócios ilegalizados. Em contrapartida, idênticas medidas não eram tomadas para aqueles cujo volume de *stocks* (1.000 pipas) e de negócio ultrapassassem determinados valores, ou seja, os já referidos 400.000 litros de exportação média anual para o estrangeiro e de reexportação para o consumo nacional.

Assim se compreende que em 1927, um ano após a criação do Entrepasto, o Governo se visse confrontado com uma verdadeira avalanche de queixas.

Um verdadeiro sistema policiesco no sentido mais retrógrado do termo foi, pois, aquele que se procurou instituir. Chaves duplas para as instalações nas mãos de agentes privados e públicos, fiscais de uma força de segurança, no caso a Guarda Fiscal, coexistindo no espaço e nas funções com fiscais de um Instituto Público, uns e outros em parselhas para se manterem preservados contra hipótese de suborno e vigiando-se entre si, cancelas e correntes vedando os acessos públicos, placas de interdição ao trânsito, tudo isto que hoje nos pareceria ridículo eram afinal medidas encaradas como normais para susterm manobras fraudulentas. E, curiosamente, justificava-se tudo isto com a necessidade de salvaguardar a necessidade de embaratecer o vinho de consumo fora do Entrepasto, ao mesmo tempo se invocava a necessidade de impedir a diminuição do consumo de vinho de pasto do Douro!

Lido assim, pode parecer-nos que se tentava ao mesmo tempo preservar direitos dos consumidores e dos produtores durienses! Todavia, a prática veio desmentir esta asserção. Uns e outros não pareceram lucrar com as medidas e o mais curioso da situação é que um dado morador de uma rua situada na fronteira do Entrepasto, podia perfeitamente comprar vinhos diferentes, a preços diferentes, num ou noutro retalhista situado num ou noutro passeio da mesma rua! Por outro lado, a produção continuava manietada nas suas capacidades de escoamento face ao poderio imenso do controlo estatal e da «pressão» dos grandes armazéns.

Haveria, pois, que esperar pela instauração da democracia no País e pela mudança de legislação que ela impulsionou para que, finalmente, sessenta anos depois, o Douro pudesse contar com o seu próprio Entrepasto da Régua e a sua liberdade de negociação pudesse começar a afirmar-se culminando um longo calvário de protestos legítimos e de lutas, onde se mediram, estoicamente, contra forças tão desiguais!

É certo que podemos vislumbrar, aqui e ali, a defesa de posições muitas vezes sérias e empenhadas por parte de agentes (com realce pra os homens do IVP) que se mostravam apostados na defesa dos valores maiores de um vinho que era, ainda, o grande embaixador de Portugal nos mercados externos; reconhecemos que havia

uma preocupação, em parte legítima, pelo combate à fraude e isso os impelia para a proposta de medidas que hoje, a décadas de distância, poderão parecer-nos algo desajustadas; percebemos também que o «carácter policial» da vigilância apertada que procurava implementar-se, decorria de uma prática mais ou menos generalizada que os tempos de instabilidade política, económica e até social haviam tornado frequente; concedemos que era necessário disciplinar um sector até então votado às «manobras» mais ou menos oportunistas de uns quantos que não hesitavam em violar princípios para satisfazerem os seus apetites de lucro fácil. Mas não deixamos, igualmente, de entender que as medidas essenciais de protecção aos sectores menos favorecidos da lavoura estavam ainda muito longe de serem assumidas. E, por isso, o «almejado» Entrepasto de Gaia não veio a mostrar-se a fórmula mágica que tantos haviam imaginado e em breve seria mesmo alvo de algumas contestações, ensaiando uma prática de exclusividade que iria manter-se até à década de oitenta, impedindo a produção duriense de poder comercializar livremente aquele que afinal era o seu produto de excelência: o Vinho do Porto.

Anexos

O Douro contra o IVP

Carta (Confidencial) do IVP ao Ministro do Comércio e Indústria²⁴

«20 de Dezembro de 1933

Exm^o. Senhor

Ministro do Comércio e Indústria

Lisboa

Excelência,

Delimitação de poderes

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



em 17 do corrente, e que se prende directamente com as funções que, em virtude da lei, competem ao Instituto do Vinho do Porto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A Bem da Nação»

As propostas da Lavoura em 1935

A fim de estudar e resolver os graves problemas do Douro, a lavoura duriense reuniu no Porto, no dia 11 de Junho de 1935, tendo sido então nomeada uma Comissão que apresentou a seguinte proposta²⁵:

- «1) Aquisição pela Casa do Douro dos vinhos beneficiados actualmente existentes no Douro, em poder de lavradores, e que estes desejam vender, remediando assim a falta de cumprimento das disposições legais, atribuídas no § 3º do artº. 40º do Decreto n.º 21.883, de 19 de Novembro de 1932, que dá aos sócios dos Sindicatos (hoje Grémios) o direito de 'vender os seus vinhos à Casa do Douro pelos preços fixados, quando não consigam compradores directamente'. Os preços mínimos serão fixados por acordo entre a Casa do Douro e o Instituto do Vinho do Porto, de harmonia com os preços correntes dos mercados externos.
- 2) Aquisição de todos os mostos dignos de benefício, e dentro do quantitativo estabelecido, que os produtores não possam ou não queiram tratar por sua conta, garantindo-se desta maneira os preços mínimos que a Casa do Douro é obrigada a fixar, nos termos da alínea b) do artº. 10º do mesmo decreto.

²⁵ Cópia de um documento dactilografado, encontrado no interior do *Livro de Actas da Direcção*, n.º 1, de 12 de Junho de 1933 a 25 de Julho de 1933.



- 3) Os produtores que queiram beneficiar os seus vinhos por sua conta, não receberão assistência financeira da Casa do Douro e terão de efectuar as suas transacções através deste organismo.
- 4) Todos os vinhos adquiridos ou beneficiados pela Casa do Douro, gozarão dos privilégios consignados no art.º 16º do decreto n.º 23 191, de 1 de Novembro de 1933.
- 5) Remodelação dos serviços de classificação dos mostos e provas dos vinhos, e criação de uma entidade de recurso, que dê ao produtor todas as garantias.
- 6) Garantia aos mostos excluídos do rateio, por deficiências de exportação, de preços compensadores, atendendo a que todos os vinhos da região são generosos e não ser justa, portanto, uma grande diferenciação de preços.
- 7) Remodelação da actual fiscalização do entreposto de Gaia, tornando-a mais eficiente e dando ao Douro sempre a garantia de ser presidida por uma individualidade da região, como actualmente sucede.
- 8) Impedir a entrada na região demarcada dos vinhos generosos do Douro de vinhos de pasto doutras regiões, a não ser engarrafados.».

(Legislação)

Decreto n.º 12.007, de 31 de Julho de 1926²⁶

Artigo 1.º. É criado o entreposto único e privativo dos vinhos do Douro, em Vila Nova de Gaia, destinado à armazenagem e exportação dos vinhos da região demarcada do Douro.

§ único. Neste entreposto é consentida livremente a entrada e saída de aguardentes vnicas, necessária ao beneficiamento dos mesmos vinhos.

Art. 2.º. O entreposto será restrito à área dos armazéns e estabelecimentos exportadores existentes em Gaia, sendo porém, a sua delimitação feita de acordo entre a Comissão de Viticultura da Região do Douro e a Associação Comercial do Porto.

Art. 3.º. Se na área delimitada do entreposto houver armazéns ou estabelecimentos destinados a vinhos de outras procedências, as referidas Comissão de Viticultura e Associação Comercial estabelecerão um prazo dentro do qual terão de passar a negociar unicamente em vinhos da região do Douro e aguardentes víni-

²⁶ Vide decreto n.º 16.330 de 8 de Janeiro de 1929 e decreto n.º 13.167 de 18 de Fevereiro de 1927 (regulamento)

cas, Findo este prazo, nenhum armazém ou estabelecimento existente fora da área do entreposto e da região demarcada do Douro poderá exportar vinhos da mesma região. E, enquanto uns e outros estabelecimentos e armazéns se mantiverem no seu comércio contrariamente ao que se estabelece neste artigo serão obrigados a manifestar todos os vinhos e aguardentes entrados e saídos, perante a Comissão de Viticultura da Região do Douro.

§ 1.º. No prazo de trinta dias, depois de delimitada a área do entreposto, os proprietários ou gerentes dos estabelecimentos ou armazéns de que trata este artigo que desejem negociar em vinhos não procedentes da região do Douro, deverão declará-lo por escrito perante a mencionada Comissão de Viticultura.

§ 2.º. A falta de observância do preceituado neste artigo e seu § 1.º, implicará quanto aos primeiros estabelecimentos e armazéns a proibição de receberem ou negociarem vinhos não procedentes da região do Douro e quanto aos segundos a recusa dos despachos de exportação.

Art. 4.º. Além dos documentos determinados pela legislação em vigor, será ainda exigido na alfândega o certificado da fiscalização do entreposto para se poder efectuar qualquer despacho de exportação.

§ único. Esta fiscalização será determinada pela Comissão de Viticultura da Região do Douro e exercida pela sua Inspecção de Fiscalização em Gaia.

Art. 5.º. Findo o prazo determinado no corpo do artigo 3.º, só é permitido o envasilhamento para exportação dos vinhos do Douro no entreposto criado por este diploma ou na região demarcada do Douro.

Art. 6.º. Para a boa execução do disposto neste diploma a Comissão de Viticultura da Região do Douro criará e fará registar legalmente uma chancela, carimbo, selo ou sinal que, como marca privativa do entreposto ou da região demarcada do Douro, fará apor em todas as unidades de venda e exportação (cascos, barris ou garrafas) saídas do entreposto ou da região referida.

Art. 7.º. Se no prazo de seis meses a contar da publicação do presente diploma não estiver delimitada a área do entreposto, não tiver sido marcado o prazo a que se refere o corpo do artigo 3.º, ou ainda o entreposto não tiver entrado em funcionamento por qualquer outra causa, o Ministério da Agricultura, ouvida a Comissão de Viticultura da Região do Douro e a Associação Comercial do Porto, providenciará de forma a boa e pronta execução deste decreto com força de lei.

Art. 8.º. Continuam em vigor todas as disposições legais sobre fiscalização da produção e comércio dos vinhos do Porto e fica revogada a legislação contrária ao disposto no presente diploma.



Decreto n.º 13.167, de 18 de Fevereiro de 1927

Artigo 1.º. O entreposto único e privativo dos vinhos generosos da região demarcada do Douro, em Vila Nova de Gaia, criado pelo decreto com força de lei n.º 12.007, será delimitado por uma linha que, partindo do Rio Douro, do lugar denominado Registo, e seguindo o leste dos prédios da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal, passe por Paço de Rei, Preiretas, Santo Ovídio, Coimbrões e Regadas, a oeste dos prédios da firma Graham & C.^a, e termine no rio Douro, no lugar da Afurada, conforme a planta anexa, que fica fazendo parte integrante deste artigo.

Art. 2.º. Na linha de delimitação fixada no artigo anterior, serão criados os postos da guarda fiscal que forem julgados necessários para a eficaz fiscalização do entreposto.

§ único. Incumbe à fiscalização do Douro, em Gaia, requisitar a guarda fiscal necessária para exercer a fiscalização do entreposto que lhe fica competindo.

Art. 3.º. Numa zona de 200 metros para dentro e para fora do entreposto é proibida a armazenagem e existência de quaisquer vinhos.

Art. 4.º²⁷. Nos termos e para os efeitos do artigo 3.º do decreto n.º 12.007, é concedido aos armazéns e estabelecimentos que fiquem dentro da área do entreposto e que até hoje tenham negociado em outros vinhos além dos da região dos vinhos generosos do Douro o prazo de um ano, a contar da data do presente diploma, para continuarem a negociar com os vinhos armazenados.

§ 1.º Os comerciantes referidos neste artigo que tenham efectuado compras de vinhos não generosos do Douro, e ainda não entrados nos seus armazéns, ficam com o direito de armazená-los no prazo de quatro meses se dentro de trinta dias apresentarem nota dessas compras à Fiscalização do Douro, em Gaia, que deverá averiguar da veracidade dessas declarações.

§ 2.º Expirando o prazo consignado neste artigo fica proibido na área do entreposto, referida no art. 1.º, a entrada de quaisquer vinhos lisos, comuns ou de pasto.

§ 3.º Exceptuam-se do disposto no parágrafo anterior o vinho de pasto necessário para a avinhação de vasilhame e para o consumo local. Este vinho só poderá ser procedente da região do Douro e a sua quantidade será anualmente fixada em contingente proposto pelo comércio local à Comissão Inspectorada da Exportação e Comércio dos Vinhos do Porto.

§ 4.º Exceptuam-se também da proibição consignada no § 2.º do presente artigo o vinho que devidamente engarrafado e rotulado, de marcas acreditadas e

²⁷ Vide decreto n.º 15.297 de 30 de Março de 1928

protegidas por lei, for destinado ao consumo local na área delimitada do entreposto em quantidade fixada nos termos estabelecidos no § 3.º.

Art. 5.º Findo o prazo estabelecido no artigo anterior fica proibida pelo entreposto a exportação de quaisquer vinhos lisos, comuns ou de pasto, qualquer que seja a sua procedência.

Art. 6.º Todos os vinhos armazenados na área do entreposto, quer sejam generosos, quer os de pasto referidos no § 3.º do artigo 4.º, entrarão no regime de contas correntes com a fiscalização do Douro, em Gaia, enquanto não estiver integralmente constituída a Comissão Inspector de Exportação de Vinhos do Porto, aplicando-se a legislação em vigor para os vinhos generosos do Douro e ficando obrigados todos os que possuam vinhos de pasto, a enviar no prazo de trinta dias àquela fiscalização nota da sua existência.

§ único. A alfândega fornecerá à fiscalização do Douro, em Gaia, uma nota diária das exportações efectuadas pelos postos alfandegários do entreposto.

Art. 7.º À Comissão de Viticultura da Região do Douro compete fiscalizar a execução da legislação que criou o grémio dos exportadores, mormente, para o efeito do cumprimento do artigo 8.º do regulamento de 16 de Maio de 1907 e do artigo 50º e seguintes do regulamento de 10 de Dezembro de 1921.

Art. 8.º Findo o prazo de um ano a contar da data deste diploma, nenhum armazém ou estabelecimento situado fora da área do entreposto e da região demarcada do Douro poderá exportar vinhos generosos procedentes desta região.

§ único. Todo o vinho que for encontrado em contravenção do que fica disposto neste artigo será considerado como descaminho.

Art. 9.º Não poderão ser exportados pela barra do Douro vinhos lisos, comuns ou de pasto, com a designação de vinhos do Douro ou dele procedentes, sem serem acompanhados do respectivo certificado de origem.

§ único. Será considerado como vinho de pasto para o efeito da sua exportação pela barra do Douro todo o vinho com graduação alcoólica inferior a 13º centesimais e de graduação sacarina inferior a 1º Baumé.

Art. 10.º Fica proibido pôr à venda ou vender dentro do País vinhos generosos com a designação de «Porto» sem que nas respectivas vasilhas seja aposta em caracteres bem visíveis a designação da firma ou indivíduos vendedores²⁸.

§ único. Só as firmas ou indivíduos registados no Grémio dos Exportadores poderão, quer directamente, quer por intermédio de qualquer entidade revendedora, vender vinhos com a designação de «Porto».



Art. 11.º Tanto as firmas como os indivíduos que do Douro directamente exportem para o estrangeiro vinhos desta região ficam, como os exportadores do entreposto, sujeitos aos mesmos direitos e obrigações.

Art. 12.º Para o cumprimento do disposto no artigo 7.º deste regulamento e no artigo 46.º e seguintes e 50.º e 51.º do regulamento de 10 de Dezembro de 1921 é aberto um período improrrogável de trinta dias.

Art. 13.º Findo o prazo estabelecido no artigo anterior, será constituída a Comissão Inspectorada da Exportação dos Vinhos do Porto, em conformidade com o disposto no artigo 52.º do regulamento de 10 de Dezembro de 1921, a qual passará a denominar-se Comissão Inspectorada do Comércio e Exportação dos Vinhos do Porto.

Art. 14.º Nenhum vinho generoso ou de pasto, a que se refere o § 3.º do artigo 4.º, procedente da região demarcada do Douro poderá entrar no entreposto sem o respectivo certificado de origem.

Art. 15.º Para os efeitos deste diploma todos os produtores de vinho de pasto da região demarcada do Douro ficam obrigados às disposições do capítulo 2.º do regulamento de 10 de Dezembro de 1921.

Art. 16.º Para os efeitos do cumprimento do disposto no artigo 6.º do decreto n.º 12.007, requisitarão os exportadores à fiscalização do Douro, em Gaia, um modelo do selo a aplicar em todas as unidades de venda e exportação.

§ único. A Comissão de Viticultura da Região do Douro criará, quando o julgue oportuno, o modelo do selo para o fornecer aos exportadores.

Art. 17.º Fica revogada a legislação em contrário.

Portaria n.º 8.142 de 18 de Junho de 1935

Publicada no *Diário do Governo*, n.º 138, 1ª. Série, de 18 de Junho de 1935

MINISTÉRIO DO COMÉRCIO E INDÚSTRIA
Direcção Geral do Comércio e Indústria
Repartição do Fomento Comercial

Considerando que, antes de levada a efeito a publicação da planta a integrar na disposição legal que se lhe refere, se torna necessário dar a público uma descrição minuciosa da linha de delimitação da área do entreposto único e privativo dos vinhos generosos da região demarcada do Douro, em Vila Nova de Gaia;

Com fundamento no disposto no artigo 1º do decreto-lei n.º 13.167, de 18 de Fevereiro de 1927:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministério do Comércio e Indústria, que, para todos os efeitos, se considere o referido entreposto delimitado por uma linha que, partindo de Quebrantões, lugar do Registo, junto à ponte de D. Maria Pia, no local onde se encontra um posto da Guarda Fiscal, siga pela Travessa de Quebrantões, Gervide, lugar de Agra do Moinho, a leste dos prédios da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal, Travessa da Agra do Moinho, estrada de Oliveira do Douro, a Mafamude, Rua de José Rocha, lugar da Regueira, Rua de Cravelos, Santo Ovídio, Rua de Trás-os-Vales, Rua de Pinto de Aguiar, Rua da Rasa, Monte de Ruaz, Travessa da Telheira, lugar da Telheira, lugar dos Olivais, Rua da Gandra ao posto de Coimbrões, Travessa de Domingos de Matos, Rua de Domingos de Matos, Rua de Entre Muros, também conhecida por Rua de Entre Quintas, lugar do Meiral ao posto dos Quatro Caminhos, Rua da Bélgica, lugar da Lumiara, Rua de Manuel Marques Gomes, caminho do Lago do Linho (posto do Linho) e toda a estrada marginal abrangida entre este posto e o posto de Quebrantões.

Ministério do Comércio e Indústria, 18 de Junho de 1935. – O Ministro do Comércio e Indústria, Sebastião Garcia Ramires.

Principal legislação relacionada com este tema²⁹

Decreto de 7 de Maio de 1907 (Decreto n.º de João Franco)

Estabelece novo regime para a produção, venda, exportação e fiscalização dos vinhos portugueses e demarca a Região do Douro (por concelhos). A nova legislação vai retomar os conceitos de demarcação ligados à Denominação de Origem, mas deve reconhecer-se que o seu alargamento foi de tal maneira exagerado, que, logo no ano seguinte (Decreto de 27/XI/1908), se impôs a necessidade de revisão.

Decreto de 16 de Maio de 1907

Regulamenta o comércio do Vinho do Porto, nos termos do Decreto anterior, e cria a Comissão de Viticultura da Região do Douro.



Decreto de 27 de Junho de 1907

Regulamenta o comércio das aguardentes e dos álcoois e a concessão de prémios de exportação de vinhos.

Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908

Isenta o governo da responsabilidade em que incorreu pela promulgação de decretos relativos à suspensão, por três anos, da faculdade de plantio da vinha e estabelece várias providências com relação a vinhos generosos e outros.

Decreto de 1 de Outubro de 1908

Regula as disposições da Carta de Lei de 18 de Setembro sobre venda, comércio e exportação de vinhos generosos.

Decreto de 27 de Novembro de 1908

Regulamento para o Comércio do Vinho do Porto. Reforma a Região do Douro demarcado pelo Decreto de 10 de Maio de 1907. Os exageros cometidos com a demarcação de 1907 tiveram de ser urgentemente corrigidos, passando a fazer-se por freguesias e não por concelhos e reduzindo-a, de forma drástica, a uma área próxima da actual.

Decreto n.º 4 655, de 10 de Julho de 1918

Regulamento da produção e comércio do Vinho do Porto, indicando, mais uma vez, as freguesias e propriedades isoladas que constituirão a Região Demarcada do Douro.

Decreto n.º 7 934, de 10 de Dezembro de 1921

Regulamento da produção e do comércio do Vinho do Porto, confirmando a zona demarcado pelo decreto n.º 4 655, de 10 de julho de 1918.

Portaria n.º 3 702, de 24 de Julho de 1923

Autoriza os Sindicatos agrícolas da Região dos Vinhos Generosos do Douro a constituírem uma Federação.

Decreto n.º 11 881, de 12 de Julho de 1926

Cria, em Gaia, um laboratório privativo, que ficará sob a superintendência da Inspeção da Fiscalização da Comissão de Viticultura da Região do Douro, para proceder às análises de vinhos e aguardentes que aquela Inspeção entender necessárias.

Decreto n.º 12 007, de 31 de Julho de 1926

Institui, legaliza e impõe disciplina, numa área perfeitamente definida em Vila Nova de Gaia e que constituirá o Entrepasto, zona de armazenamento que funciona como verdadeira extensão da região produtora e dentro da qual, e só nela, terão de se localizar os armazéns de firmas dedicados ao comércio do Vinho do Porto. O Entrepasto criado por este diploma foi regulamentado pelo Decreto n.º 13.167, de 1 de Fevereiro de 1927, com modificações introduzidos pelo Decreto n.º 16.330, de 8 de Janeiro de 1929. A sua área veio a ser posteriormente delimitada por uma linha definida no artigo 1.º do Decreto n.º 42 605, de 21 de Outubro de 1959, diploma que introduziu outras alterações ao regime do Entrepasto.

Decreto n.º 13.167, de 18 de Fevereiro de 1927

Regulamento do Entrepasto que altera algumas disposições constantes do Decreto n.º 12.007.

Decreto n.º 15.574, de 13 de Junho de 1928

Define os termos e o modelo a que deverá obedecer o certificado de fiscalização e exportação do Entrepasto, mencionado no artigo 4.º do Decreto n.º 12.007.

Decreto n.º 16.330, de 8 de Janeiro de 1929

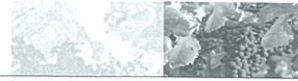
Introduz modificações ao Decreto n.º 13.167

Decreto n.º 16.775, de 24 de Abril de 1929

Estabelece as punições aplicáveis aos proprietários ou gerentes de estabelecimentos a que se refere o artigo 15.º do decreto n.º 16.330, que não cumpram o preceituado naquele artigo e seus parágrafos.

Decreto n.º 20 956, de 14 de Abril de 1932

Inclui referências à Região produtora, ao Entrepasto e às características químicas e organolépticas, tipos e cores do Vinho do Porto.



Portaria n.º 8.142 de 18 de Junho de 1935

Portaria que define a linha de demarcação da área do Entrepasto

Decreto n.º 42 605, de 21 de Outubro de 1959

Além de definir a linha de demarcação do entreposto, este decreto introduziu outras alterações ao regime do seu funcionamento.

Decreto – Lei n.º 436/78, de 28 de Dezembro

Dada a «exiguidade territorial do entreposto privativo dos vinhos generosos do Douro, em Gaia, e a impossibilidade material de o alargar, por falta de espaços disponíveis para o efeito» decide-se «desde já, aplicar o regime de entreposto a alguns armazéns existentes na zona da Régua, cujas características técnicas e operacionais sejam julgadas aceitáveis pelo Instituto do Vinho do Porto para a finalidade pretendida. Alerta ainda o diploma para o carácter experimental e transitório desta decisão, circunscrevendo-a «apenas a algumas instalações actualmente pertencentes à Federação dos Vinicultores da Região do Douro (Casa do Douro), visando sobretudo a «armazenagem e comercialização de vinhos generosos produzidos na região».

Decreto-Lei n.º 86/86, de 7 de Maio de 1986

Autoriza a exportação de Vinho do Porto engarrafado pelos Produtores do Douro que satisfaçam as regras em vigor.

Decreto-Lei n.º 89/89, de 25 de Março de 1989

Altera o Decreto n.º 42 605 de 21 de Outubro de 1959 relativo ao Entrepasto de Comércio de Vinho do Porto em Vila Nova de Gaia.

Bibliografia

- Câmara Municipal do Peso da Régua – *O Entrepasto do Douro: possibilidades e razões para a sua implantação no concelho do Peso da Régua* (estudo preliminar). Peso da Régua: Câmara Municipal do Peso da Régua, 1980.
- Guimarães, J. A. Gonçalves; Guimarães, Susana – *Prontuário Histórico do Vinho do Porto*. V. N. Gaia: Gabinete de História e Arqueologia, 2001, p. 70.
- Lima, José Joaquim da Costa – *O Entrepasto de Gaia. Alterações à sua orgânica* (texto dactilografado). Porto: Instituto do Vinho do Porto, Junho de 1936.
- *O Entrepasto de Gaia: alterações à sua orgânica*. Porto: Instituto do Vinho do Porto, 1941.

- *O Entreposto de Gaia: relatório e projecto do decreto para a revisão da respectiva área e da sua lei orgânica*. Porto: Instituto do Vinho do Porto, 1947[?].
- Martins, Conceição Andrade – *Memória do Vinho do Porto*. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, 1990.
- Moreira, Vital – *O Governo de Baco. A organização institucional do Vinho do Porto*. Porto: Edições Afrontamento, 1998.
- Roseira, Luís – *Uma Vida pelo Douro*. Porto: Edições ASA, 1992.
- Salgado, Arménio – *Panorama económico do Vinho do Porto na actualidade*. In *Anais do I.V.P. 1942*, Porto. I.V.P., 1942, 2.º vol.
- Saunier, Dominique – *L'Entrepôt du Vin de Porto et l'activité vinicole dans la région portuense*. Bordéus: Instituto de Geografia da Universidade de Bordéus III, 1985. T.E.R. de Maitrise, policop.
- Sequeira, Carla – *A questão duriense e o movimento dos Paladinos, 1907-1932. Da Comissão de Viticultura Duriense à Casa do Douro*. Porto: GEHVID, 5/Cadernos da Revista *Douro – Estudos & Documentos*, 2000.



F r a n c i s c o P a s s o s

Por muitos considerada das regiões mais ricas do país, o Douro possui na realidade três grandes riquezas: as suas gentes, a viticultura e as suas paisagens. No entanto, a sua economia está débil. São vários os factores que levam uma Região tão grandiosa a estar nesta situação.

As mais-valias geradas pelo vinho do Porto não ficam na Região; o comércio está sedado em V. N. Gaia: assim este entreposto, o mais importante, que se situa fora da Região Demarcada do Douro (!!!), possivelmente caso único no mundo, é que gere essas mais-valias, tributadas pelo município de V.N. Gaia e não pelos municípios do Douro. Como Douriense, desafio todos os agentes económicos actuando no Douro, a fazerem a domiciliação fiscal nos vários municípios da Região, pois possuindo propriedades na Região, não se compreende tal situação.

As infra-estruturas rodoviárias de acesso são incongruentes com as necessidades da Região: hoje em dia ainda são necessárias mais ou menos três horas para chegar ao litoral e o mesmo para chegar à fronteira (cento e vinte quilómetros para cada lado). É incompreensível que os governantes a nível local não consigam pressionar o centralismo de Lisboa.

Assiste-se a uma desertificação preocupante: cada vez mais os jovens fogem da Região, por não haver da parte das autoridades locais a criação de programas de incentivos à fixação das populações.

Por último, é urgente que se faça uma planificação, no mínimo a cinco anos, dos quantitativos de produção. Pois para poder continuar a investir na modernização dos vinhedos, maquinarias e infra-estruturas, o pequeno e médio agricultor precisa de garantias fixas desses mesmos quantitativos.

Este último ponto leva-nos à Casa do Douro, instituição que estatutariamente representa a Lavoura Douriense mas com a qual poucos produtores se identificam.

Completamente alheada das necessidades da produção, a Casa do Douro tem sido o maior factor de destabilização na Região, não havendo da sua parte, como maior instituição, uma evolução nas regras de gestão do cadastro bem como na atribuição de quantitativos de benefício, perdendo assim a qualidade em detrimento da quantidade.

É incompreensível que continue a obrigar a produção a repor as falhas nas vinhas velhas sem que os lavradores possam fazer uma reestruturação dessas mesmas falhas.

É economicamente inviável nos nossos dias plantar americanos nas falhas das vinhas velhas, sabendo que mesmo fazendo isso, mais de sessenta por cento dessas reformas morrem ou então quando resistem, ficam atrofiadas nunca mais dando para enxertar.

Como se justifica tal situação? Seria mais fácil e economicamente mais viável autorizar os lavradores a reverter essas percentagens de falhas numa plantação nova mecanizada e bem estruturada, subtraindo na área das vinhas velhas essa percentagem reestruturada e criando uma nova parcela com a mesma área subtraída às vinhas velhas.

Assim os Lavradores do Douro pouco a pouco podiam reverter as suas vinhas sem perda de rendimentos significativos e mais importante, sem desbaratar dinheiro e energias a fazer reposturas que têm gastos inoportáveis nos dias de hoje, gastos esses que se reflectem nos custos de produção, o nosso maior handicap na competitividade com vinhos de outras origens.

De uma vez por todas, é preciso corrigir as discrepâncias existentes nas áreas de vinhas entre o cadastro da Casa do Douro e os P1, que, não raramente, são iguais ou superiores a cinquenta por cento. No caso do Cima Corgo e Douro Superior é para menos e no Baixo Corgo é para mais. As vistorias são anacrónicas, pois embora já se atribua o benefício por área, as brigadas continuam a contar o número de pés e não a confirmar as áreas plantadas e arrancadas nas reconversões ou transferências efectuadas.

Em relação aos cartões de benefício, é indispensável que o IVDP e a Casa do Douro tenham a coragem de criar a BOLSA DE CARTÕES para acabar com o triste espectáculo em frente às suas portas. É um negócio que é do conhecimento de todos e que é necessário por não existir uma evolução nas regras da Região, mas que ninguém quer resolver. Essa bolsa albergaria todos os cartões com pequenos quantitativos (existem dezenas e dezenas, para não falar talvez centenas com vinte trinta e cinquenta litros de benefício!!!), desde que o lavrador assim o entendesse, pois burocraticamente perde-se muito tempo e gastam-se resmas de papel. Por cada cartão o processo é igual independentemente de serem vinte ou vinte mil litros. Juntando todos esses pequenos cartões, representaria alguns milhares de pipas que



poderiam ser vendidas ao sector do comércio conforme as necessidades de cada um. Teria um peso negocial muito maior que cartões de cinquenta litros e seria por cada agente económico um só dossier para manifestar o quantitativo comprado. Claro que o valor apurado seria distribuído pelos lavradores que entregassem o cartão para venda, proporcionalmente aos seus quantitativos de benefício.

Finalmente seria muito útil criar uma instituição o mais independente possível que funcionasse como fiel de balança entre a Produção e o Comércio.

Em relação às necessidades dos produtores da Região, estas são sempre ultrapassadas pelos interesses do comércio. Nos últimos anos, assistiu-se no Douro à concentração das empresas de comércio, existindo hoje dois ou três grandes grupos económicos que controlam a seu belo prazer os preços na produção actuando como cartel. Até alguns anos atrás, todo o comércio pagava à produção também a qualidade das uvas produzidas. No mercado competitivo de hoje, só a defesa da qualidade pelos produtores poderá trazer no futuro mais-valias, que a produção a meu ver deverá voltar a pagar.

É indispensável que se realizem mondas, quando existem excessos de produção e que se diminua o número de cachos por videira, apostando no aumento da qualidade que advém dessa operação. Deverá a produção sacrificar a quantidade, ter a coragem de transferir parcelas de qualidade muito duvidosa para outras parcelas com qualidade, quando possível, ou vender os seus direitos de plantação e reconverter as suas parcelas para outras actividades agrícolas (há casos de vinhas em terrenos impróprios para a produção de vinho). A produção tem que partir para o emparcelamento rural a fim de se poder reconverter os seus vinhedos e através dessa reconversão, tentar aumentar a qualidade.

Temos que criar nós mesmos, já que nem Casa do Douro nem IVDP têm, registos anuais qualitativos das nossas parcelas, que funcionarão como histórico das parcelas: isso é importante para que numa futura transacção comercial da parcela, tanto para quem compra como para quem vende, se saiba o potencial da mesma, e se reflecta no preço final.

Finalmente falemos da componente turística, que no caso do Douro, está a começar a desenvolver-se. O enoturismo será a grande componente que as quintas do Douro poderão desenvolver, apostando na qualidade dos vinhos associados à nossa maneira muito particular de estar na vida, e receber as pessoas, mostrando o quanto de belo e encanto tem a região nos seus vales, rios, montes e gentes.

Espero que estas minhas palavras contribuam para um olhar diferente sobre os problemas da Região Demarcada do Douro e que sejam aceites como críticas construtivas.

Os ingleses e as circunstâncias políticas do negócio dos vinhos do Porto e Douro (1756-1800)



Francisco Ribeiro da Silva

1) A fundação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro e a difícil conciliação dos projectos portugueses com os interesses ingleses

O ponto de partida (tanto cronológico como lógico) desta comunicação é a fundação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro em 10 de Setembro de 1756¹ mas como a sua criação assenta em pressupostos que não são apenas económicos mas também políticos, para compreendermos o seu alcance temos que recuar séculos atrás aos acordos bilaterais luso-britânicos.

Se a sua criação visava no imediato a superação do indesejável protagonismo inglês no negócio dos vinhos do Douro, negócio que era promissor não obstante as crises de que os historiadores falam, teremos que compreender antes de mais como é que esse domínio se foi impondo e depois tentar perceber as razões complexas da radical e persistente oposição dos ingleses não só à criação mas também ao funcionamento da dita Companhia.

A exportação de vinho do Douro para a Inglaterra feita por mercadores ingleses começou mais cedo do que por vezes ainda se pensa e afirma. Escrevemo-lo em 1986 mas é preciso lembrá-lo.

De facto, pode-se comprovar documentalmente que a partir de 1651 há mercadores britânicos do Porto envolvidos no negócio de exportação para Inglaterra

¹ *Instituição da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro*, Lisboa na Officina de Miguel Rodrigues, impressor do Eminentíssimo Senhor Cardeal Patriarca, 1756.

(e não antes ainda que haja firmas inglesas que reclamam fundação anterior a essa data, mas não certamente neste negócio). Embora a primeira notícia de um inglês a comprar vinhos do Douro remonte a 1641, 80 pipas, referente a um tal Robert Pampeam, mas não temos informação de que as tenha exportado para o seu país. O primeiro a fazê-lo na época moderna foi um tal Richart Pevis (Peres?) que para lá expediu 56 pipas². No ano seguinte, mais três mercadores ingleses se envolvem, expedindo no conjunto 153 pipas³. Embora as quantidades sejam irrisórias, a importância da notícia sobreleva claramente o volume da exportação.

Parece-nos, no entanto, que estas tentativas não tiveram continuidade imediata, ainda que um processo do Tribunal da Relação do Porto datado de 1659 nos leve a suspeitar que o negócio dos vinhos começava a ser um dos ramos da preferência do trato dos ingleses⁴.

As estatísticas de exportação elaboradas pelo Barão de Forrester partem apenas do ano de 1678 e até ao final do século XVII a média anual de saídas foi de 4.545 pipas. Entre 1678 e 1689 há progressos e retrocessos nas quantidades exportadas, cifrando-se o mínimo em 1681 com 141 pipas. Mas na última década do século o aumento de exportações é substancial e começando em 1692, pelo menos em cada um de quatro anos interpolados, o total de exportação excedeu as 10.000 pipas, atingindo o volume máximo de 13.011 em 1693.

Isto é, as quantidades de exportação foram crescendo ao longo do século XVII. Qual a alavanca que explica o novo dinamismo do negócio?

Vejamos: para que os acordos comerciais bilaterais tivessem sustentabilidade e a balança não pendesse apenas para um lado, era preciso que Portugal pudesse oferecer algum produto de troca. Ora o açúcar brasileiro que vinha desempenhando essa função deixou de interessar aos ingleses porque o adquiriam em contrabando e, por isso mais barato, ou porque o passaram a produzir nas suas colónias.

Os vinhos portugueses, sobretudo o do Douro dadas as suas características, podiam constituir uma alternativa interessante.

Mas não esqueçamos nesta inventariação de circunstâncias a guerra entre a França e a Inglaterra dos finais do século XVII (Guerra da Liga de Augsburg) – que

² Esse mercador aparece nos documentos designado como Richard Peres e comerciava em bacalhau, panos, azeite e finalmente vinho. Ver SILVA, Francisco Ribeiro da, *Porto et Ribadouro au XVII.e siècle: la complemetarité imposée par la Nature in L'identité régionale. l'idée de région dans l'Europe du Sud-ouest*, Paris, CNRS, 1991.

³ Foram eles Rolant Hill, Miguel Tonsend e Anrique Manime que exportam respectivamente 70, 63 e 20 pipas. Redigimos os nomes tal como aparecem na fonte.

⁴ Arquivo Histórico Municipal do Porto, *Livro 3º de Sentenças*.



favorecera a entrada dos vinhos portugueses no mercado inglês em substituição dos franceses. É neste contexto e na sequência do aparecimento do ouro no Brasil que se deve enquadrar, a nosso ver, a assinatura do célebre e brevíssimo Tratado de Methuen (27 de Dezembro de 1703).

Embora, que eu saiba, ninguém se tenha lembrado de comemorar os 300 anos deste tratado que ocorreu o ano passado, a verdade é que ele tem sido muito discutido, continua a suscitar interpretações contraditórias mas está fora dos nossos propósitos retomar aqui a polémica. Lembremos apenas que alguns entenderam que ele foi inútil visto que a concorrência final dos vinhos no mercado inglês se travaria fatalmente entre os portugueses e os espanhóis. Outros, pelo contrário, viram nele a causa última da irreversibilidade da dependência económica e política de Portugal face à Inglaterra, dando como certo que este país foi o único a beneficiar das potencialidades do ouro brasileiro e que foi por exigência do seu articulado que fracassaram no nosso país os sucessivos projectos de industrialização. Alguns entendem que o acordo se limitou a consagrar uma situação de facto que era de conveniência mútua: os ingleses tinham interesse em colocar os seus panos em Portugal e Portugal preferia-os por serem mais baratos; Portugal tinha interesse em vender à Inglaterra a sua produção vinícola – Inglaterra que, por sua vez, via com bons olhos a hipótese de receber em troca das suas exportações um produto português de qualidade como era o vinho. Deve lembrar-se, entretanto, que nos finais do século XVII a Inglaterra consumia ainda algum vinho francês e importava quantidades importantes de vinho espanhol. Outros fornecedores eram Chipre, Veneza, Florença, a Alemanha (vinho do Reno).⁵

Se o Tratado eliminou o concorrente francês e incrementou o cultivo da vinha em Portugal, logicamente também o incentivou na região do Douro. As curvas das quantidades manifestadas no Porto e a das exportações para Inglaterra nos primeiros vinte e cinco anos do século XVIII sugerem ao menos uma relação cronológica com o tratado.

Mas não terá razão Borges de Macedo quando entende que se o Tratado de Methuen eliminou o concorrente francês, acabou também por suscitar o aparecimento de outros concorrentes nacionais no mercado inglês? E que a eliminação desses concorrentes, não podendo ser feita por um acordo internacional, foi obtida internamente pela criação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro?⁶

⁵ Public Record Office, *The Insp. General. Account of Importations*, cust 2, L. 3.

⁶ MACEDO, Jorge Borges, *o.c.* p. 48-49.

Como quer que seja, desde muito cedo, isto é, desde início os ingleses dominaram o comércio do vinho duriense com a Inglaterra. Até o transporte da bebida passou a ser efectuado geralmente em barcos ingleses. O Tratado de Methuen confirmou a excelência do negócio e abriu perspectivas de largo futuro aos mercadores ingleses que em Portugal negociavam em vinhos. Não apenas aos estabelecidos no Porto, embora as estatísticas pareçam confirmar que durante todo o século XVIII até à fundação da Companhia o «Porto» significou 70% das exportações de vinho português para Inglaterra.⁷ Paulatinamente, os ingleses que, com uma ou duas excepções, antes da fundação da Companhia não possuíam quintas no Douro, lograram dominar não só as exportações para Inglaterra mas todo o processo de feitura e comercialização dos vinhos.

Quando, em 1756, surgiu a Companhia pombalina os britânicos pressentiram a ruptura próxima da teia com que tinham envolvido todo o negócio. Será que recebiam perder o domínio das exportações para o seu país? Não cremos, apesar de muitos portugueses o desejarem e até de o declararem e de esse receio da parte dos ingleses aparecer manifesto num ou noutro documento⁸. Sabemos até que na Inglaterra circulou uma carta de Sebastião José de Carvalho e Melo (provavelmente apócrifa) em que se afirmava a vontade de reservar para as Companhias portuguesas todo o comércio de Portugal e de suas conquistas.⁹ Mas Portugal e o Douro dependiam demasiado do mercado inglês para que os governantes portugueses tentassem qualquer medida que pusesse em perigo a manutenção desse mercado. Ao contrário, era preciso recuperar o prestígio perdido junto dos consumidores ingleses, para cuja perda, afirmava-se mais ou menos claramente, os Comissários ingleses haviam contribuído. O que os mercadores britânicos verdadeiramente recearam foi perder o controlo que exerciam sobre o processo, com os lucros que daí auferiam.

E, de facto, a letra e o espírito do longo alvará de fundação da Companhia retirava-lhes esse controlo em favor do Provedor e Deputados da nova Instituição.

⁷ Cálculo feito com base nos números fornecidos por J.B. MACEDO, *o.c.*, p. 49 e SCHNEIDER, Susan, *O Marquês de Pombal e o vinho do Porto. Dependência e subdesenvolvimento em Portugal no século XVIII*, Lisboa, A Regra do Jogo, 1980, p. 41.

⁸ Por exemplo, tal receio parece estar subjacente na carta de 13.9.1756 de Ed. Hay para H.Fox (PRO, SP (*State Papers Foreign Portugal*) 89/50, fl.312)

⁹ O PRO guarda a tradução de uma carta pretensamente escrita por Sebastião José de Carvalho e Melo a um director da Companhia que reza assim: «So that y find it is absolutely necessary to bring all the Commerce of this Kingdom & its conquists into Companys and then it will oblige all the merchants to enter into it or desist from Trading...» PRO, SP 89/50, fls. 357-358 (3.12.1756) Tal como Susan Schneider (*o.c.* p. 190) julgamos que esta carta não foi realmente escrita por Sebastião José de Carvalho e Melo.



Provavelmente a única forma que os ingleses teriam de contornar as dificuldades seria a aquisição de acções da Companhia. Mas isso não quiseram eles fazer, tanto mais que nunca poderiam chegar aos lugares de chefia visto que os Estatutos da Companhia reservavam os lugares de direcção da mesma para os súbditos do Rei de Portugal, nele nascidos ou naturalizados.

Restava-lhes lutar por todos os meios para que a Companhia dos Vinhos fracassasse. E fizeram-no de vários modos. Ter-se-ão envolvido no motim que sacudiu as ruas do Porto na manhã de 23 de Fevereiro de 1757 com o objectivo de abolir a Companhia? Não foi possível acusar formalmente nenhum súbdito de Sua Majestade britânica de envolvimento ou colaboração activa. E numa carta dirigida por Ed. Hay a W. Pitt garante-se que nenhum súbdito inglês participara.¹⁰ Activamente e de modo visível, certamente que não. Seria uma aventura pouco sagaz e demasiado perigosa. Mas a correspondência de Carvalho e Melo alusiva a esta ocorrência, que tivemos oportunidade de ler com atenção, permite supor que não houve grande interesse em indagar até ao fim os sinais de compromisso e muito menos de os acusar. Que sinais? Por exemplo, um criado português do mercador Diogo Wood foi acusado e condenado. E Diogo Archibold, provavelmente não inglês mas irlandês, abrigou na sua Quinta no Douro um casal de acusados, tendo-os até ajudado a fugir para Espanha. Mas não se foi além disto.¹¹

Se não se envolveram no motim, brandiram argumentos contra a Companhia. Que argumentos?

A primeira ordem de argumentos contra a Companhia vai ser colhida na história das relações bilaterais, expressa em tratados a partir da Restauração de Portugal em 1640.

Os tratados em causa celebraram-se em 1642, 1654 e 1661. O de 1642 garantia aos súbditos britânicos residentes em Portugal amplas liberdades comerciais e religiosas e a abertura dos portos portugueses da Europa, da África e da Ásia à marinha mercante britânica.

É verdade que os problemas internos da vida política inglesa adiaram a sua execução, mas em 1654, um novo tratado não só confirmava as cláusulas do anterior mas também acrescentava novos artigos que acentuaram o desequilíbrio a favor do nosso parceiro: abria-se à Inglaterra o comércio com as colónias, facultou-se-lhes o trato negreiro; contudo, reservava-se para Portugal o monopólio da exportação

¹⁰ PRO, SP 89/51, fl. 17 (E. Hay para W. Pitt – 14.3. 1757)

¹¹ SILVA, Francisco Ribeiro da, *Absolutismo esclarecido e intervenção popular. Os motins do Porto de 1757*, Lisboa, INCM, 1990, p. 70.

para o Brasil de algumas mercadorias, a saber, vinho, farinhas, azeite e bacalhau e a importação de pau-brasil. É importante sublinhar esta restrição, porque na prática, pelo menos quanto ao vinho, ela acabou por ser ultrapassada. Em 1661, as negociações que prepararam o casamento de Catarina de Bragança com Carlos II Stuart, para além da promessa de um pesado dote em coroas portuguesas e da cedência de Tânger e Bombaim, confirmaram o articulado dos anteriores Tratados. Em troca, Portugal obteve a promessa de apoio contra as previsíveis arremetidas de Espanha.¹²

A contestação inglesa

Ora, tendo em conta esses tratados a contestação inglesa fez-se pela via diplomática, exercendo pressão, via Londres, sobre o governo de Portugal, tentando demonstrar que os estatutos da Companhia contrariavam os acordos celebrados na centúria anterior entre os dois países.

Mas não era apenas a letra dos acordos cujo respeito os ingleses reivindicavam. Eram também as práticas abusivas que apesar deles e contra eles se haviam introduzido. Por exemplo, em Agosto de 1756 (um mês antes da fundação da Companhia dos Vinhos), poucos dias após a nomeação de John Whitehead para cônsul no Porto, o embaixador inglês em Lisboa declarava a intenção de preparar um protesto contra o novo projecto de monopolizar a exportação de vinho para o Brasil¹³, protesto esse reforçado pela Feitoria inglesa do Porto¹⁴. Ora, como acima deixamos claro, os acordos previam que a exportação de vinho para o Brasil seria reservada a portugueses.

Carvalho e Melo ia respondendo às pressões britânicas procurando convencer o embaixador inglês de que a nova Companhia visava tão somente impedir a adulteração dos vinhos e recuperar o seu crédito e de modo nenhum prejudicar os ingleses.¹⁵ Ideia que irá ser recuperada no prólogo do Alvará e repetida mil vezes. Os ingleses não confiavam muito em tais declarações e mantêm Londres informada de todos os passos. Em fins de Setembro foi remetido para o Foreign Office um exemplar impresso do Alvará, que logo foi traduzido para inglês, em edição manus-

¹² Sobre a dependência económica de Portugal face à Inglaterra a partir destes diversos Tratados ver sobretudo SIDERI, Sandro, *Comércio e Poder. Colonialismo informal nas relações anglo-portuguesas*, Lisboa, 1978.

¹³ PRO, SP 89/50, fl. 304 (E. Hay para H. Fox 14.8.1756).

¹⁴ PRO, SP 89/50, fl. 312.

¹⁵ PRO, SP 89/50, fl. 320 (11.10.1756)



crita, como se pode ver na documentação conservada no Public Rekord Office.¹⁶ Os artigos do Alvará que então parece terem merecido mais reservas foram o 1º, 7º, 10º, 11º, 12º, 13º, 14º, 19º, 26º, 28º, 29º, 30º, 31º, 35º e o 38º.¹⁷

Foi muito dura e prolongada a guerra diplomática e repleta de manifestos, de exposições escritas, de cartas assinadas pelo próprio Rei e de visitas de embaixadores especiais a Lisboa. Alguns destes tentaram forçar até ao descaramento e com inaceitável sobrançeria a protecção e os interesses unilaterais dos súbditos britânicos. E não deixaram de subtilmente recorrer à chantagem, lembrando que a Inglaterra era praticamente o único mercado externo para o vinho do Douro e que esse mercado se poderia fechar. O mais duro documento deve ter sido a exposição de Lord Kinnoul que tivemos ensejo de estudar em pormenor noutra oportunidade¹⁸. Mas não foi a única. O Public Rekord Office, de Londres, conserva vários manifestos do mesmo teor, que não contestam somente a Companhia das Vinhas do Alto Douro mas as restantes Companhias pombalinas. Mas as objecções contra a primeira são mais duras, mais abundantes e mais persistentes no tempo, mantendo-se pelo menos até ao final do século. Daí a largueza do âmbito cronológico inicialmente indicado para esta comunicação – 1756-1800.

Qual foi a resposta de Portugal?

Foi utilizar o mesmo registo e produzir exposições a desmontar toda a teia argumentativa dos britânicos. O documento mais importante foi escrito provavelmente por D. Luís da Cunha Manuel, à volta de 1760, que já tivemos ensejo anterior de estudar em pormenor. Em resumo, pela sua pena Portugal responde com inteligência e com a altivez de quem se sente com a razão, sem reacear apontar o dedo acusador quando tal se impunha.

Atente-se apenas neste excerto:

Se os mercadores portugueses não se metiam na economia das manufacturas da Inglaterra nem reivindicavam o seu comércio, por que razão haviam os ingleses de se meter na agricultura portuguesa e perturbar o comércio dos vinhos? Ou será que apenas tinham olhos para ver nos Tratados bilaterais o que lhes era útil? Se na Alfândega de Londres se destruíam com sal os vinhos durienses que lá chegavam pervertidos, por que os ingleses persistiam em criar obstáculos à aplicação dos remédios eficazes que Portugal pretendia impor?

¹⁶ PRO, SP 89/50, fl. 316. Ver ainda fls. 326-354.

¹⁷ PRO, SP 89/50, fl. Fl. 316.

¹⁸ SILVA, Francisco Ribeiro da, *A Companhia do Alto Douro e os negociantes (1756-1761) ou o difícil combate contra a tutela britânica* in *Os ciclos licorosos e a História*, Funchal, 1998, p. 239-265.

Os maus entendidos agravam-se e ameaçam as relações bilaterais

Estas exposições e contra-exposições não impediram que se difundisse tanto em Portugal como na Inglaterra um clima de maus entendidos e equívocos que bem se pode afirmar que emolduraram um cenário de verdadeira crise nas relações bilaterais, cremos que, apesar de tudo, mais ao nível das opiniões públicas das cidades de Londres, Lisboa e Porto do que dos gabinetes ministeriais, ainda que estes tenham desempenhado um papel não despreciando.

Prova esta nossa asserção um outro panfleto manuscrito¹⁹ que encontramos na British Library de Londres que deve ter sido multiplicado e provavelmente até circulou encadernado e impresso. Pelo menos era essa a intenção do seu ignorado Autor o qual declara tê-lo entregado ao prelo. O panfleto intitulou-se *Discurso Anglo-Lusitano* e foi escrito em 1770²⁰ por alguém que, embora não sendo político, entendeu que a aliança secular deveria ser salva e prosseguir pois dela resultavam benefícios recíprocos.

O texto é constituído por duas partes, uma muito breve rotulada de «Juízo Geral» que o autor aproveitou e recolheu de outro panfleto escrito por um «ministro português». A segunda é a mais importante e a mais desenvolvida e guarda dentro de si maior potencial de novidade para os historiadores.

3- A expressão e materialização da crise

Vejamos os sinais e canais da crise, ponto por ponto:

- i) Em Londres nasciam «ruidosas queixas» contra Portugal que ganhavam corpo em papéis públicos, alguns dimanados do próprio Gabinete do governo.
- ii) Em Lisboa, logo após o terramoto de 1755, apareceu e foi divulgado em múltiplos exemplares um texto intitulado *Discurso Político das utilidades que Portugal podia tirar das suas desgraças* cuja tese fundamental era a de que os portugueses se achavam escravos dos ingleses, que lhes iam usurpando a honra e a fazenda. O texto foi imediatamente confiscado por ordem régia não sem que antes se guardassem alguns exemplares para se enviarem à Corte de Londres na intenção de fazer ver aos britânicos que quem propalava tais boatos eram inimigos comuns dos dois reinos.

¹⁹ The British Library (BL), *Add.* n.º 20847.

²⁰ BL, *Add* 20847, fl. 218v.



- iii) No entendimento do Autor do «Juízo Geral» esses inimigos comuns estavam identificados: os Jesuítas. Retoma-se aqui, aliás sem grande originalidade, o preconceito que guiará toda a trama da *Dedução Chronologica e Analytica* (1768) de José Seabra da Silva: os inicianos eram os incentivadores de todas as rebeldias e calúnias contra o Rei Fidelissimo, a saber:
- a) Incremento à contestação à Companhia do Grão Pará e Maranhão encabeçada pela Mesa do Bem Comum do Espírito Santo da Pedreira, Mesa que, por castigo, viria a ser dissolvida em 1755.
 - b) Oposição à Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro de que resultou o célebre tumulto de 1757 na cidade do Porto que foi punido com a execrável condenação à morte de 26 pessoas.
 - c) O atentado contra o Rei de 3 de Setembro de 1758.
 - d) Concitação dos portugueses contra a Inglaterra através de escritos sediciosos como o acima citado.
 - e) Voltar contra Portugal as potências inimigas de Inglaterra, isto é, a Espanha e a França, de que resultou ao Reino o ter que entrar na Guerra dos Sete Anos, em 1762 que a Praça de Almeida bem sentiu.
 - f) Reeditar em Portugal, desta vez em língua castelhana e sob novo título, o citado Discurso Político: *Profecia Política verificada em lo que esta sucediendo a los Portuguezes por su ciega aficion a los Ingleses*.
 - g) Finalmente espalhar o boato de que afinal eram os portugueses que ofendiam e vexavam os britânicos, do qual os Comissários Ingleses logo se aproveitaram como pretexto para, perante os seus representados em Londres, se desculparem de seus insucessos e má gestão devidos a negligências e a gastos de ostentação. Em consequência, os papéis públicos da capital inglesa colecionavam invectivas e deprecações contra Portugal. E assim o mais antigo aliado de Sua Majestade Britânica ia-se convertendo em povo odiado.

O resultado de tudo isto é que a boa harmonia das duas Cortes, sustentada durante séculos pelos interesses mútuos, conheceu graves dificuldades, alimentadas por gentes de ambos os países, dificuldades que não se tornaram ainda mais graves e irreversíveis, graças, no entender do Autor do panfleto, ao espírito iluminado e lúcido de ambas as Cortes.

Por conseguinte, o panfleto «Juízo Geral» configura um quadro de verdadeira crise nas relações bilaterais, de tal modo que em Portugal se sentiu necessidade de defender essa aliança, sobretudo devido a duas circunstâncias:

- a) Portugal precisava da Inglaterra para continuar a vender o seu grande produto de exportação que era o vinho, o vinho do Douro.
- b) Portugal, não desejando alinhar politicamente por Madrid e Paris (ainda que essa hipótese se tivesse posto vagamente), necessitava do auxílio militar que a Inglaterra nos poderia proporcionar, como ficara demonstrado pelas incidências da participação lusitana na Guerra dos Sete Anos.

4 - A defesa da Aliança no «Discurso Anglo-Lusitano»

Cumpre declarar antes de mais que este texto não se nos afigura tão duro quanto o da «*Dedução sobre o estado da agricultura e comercio dos vinhos do Alto Douro até ao tempo do estabelecimento da Companhia*»²¹ de Dom Luís da Cunha mas coloca-se na mesma linha, estando longe de se poder considerar subserviente ou curvado perante o aliado mais forte.

O autor parte do pressuposto que a aliança trouxe e continuaria a trazer para os dois Reinos recíprocas vantagens e trata de desmentir «os ruidosos clamores e os numerosos escriptos – tantos e tão altos»²² que, na cidade de Londres davam como certa a existência em Portugal de «brechas» contra o comércio britânico. Um desses escritos era o *Memorial of the British Consul and Factory at Lisbon to his Majesty's Abassador at that Court, and the Secretaries of State of this Kingdom* impresso em Londres em 1766.

Antes de provar que os factos aduzidos eram falsos, o Autor quis indagar se Portugal concedera a outro qualquer país facilidades comerciais que contradissem as que haviam sido concedidas aos ingleses. Ora o que verificou foi que não só não se havia alterado nada nas relações externas de Portugal como se mantinham em vigor as Pragmáticas Gerais de 1677, 1686 e 1688 favoráveis aos britânicos. Mais os privilégios dos ingleses haviam-se reforçado pelo Tratado de Methuen de 27 de Dezembro de 1703, que conservava seu pleno vigor, apenas com a limitação das vantagens concedidas no mesmo ano de 1703 à Holanda que na altura era aliada recíproca.

Como se constata, passados quase setenta anos após a sua assinatura, o tratado de Metuen que face à Inglaterra definira Portugal como país produtor de vinhos, parece não suscitar a mínima objecção, sobretudo no período em que Pombal se preparava para decretar medidas de apoio à industrialização²³.

²¹ O texto da «Dedução» foi por nós publicado em *Os vinhos licorosos e a História*, pp.251-260.

²² BL, Add 20847, fl. 215.

²³ MACEDO, Jorge Borges de, *Marquês de Pombal* in *Dicionário de História de Portugal*, vol. III, Lisboa, 1968, p. 419.



Pelo contrário, como é lógico, parece estar subentendido na defesa da antiga aliança algum receio que o Tratado fosse denunciado por parte da Inglaterra. Vejamos.

4.1 - Mas que acusações corriam além-Mancha contra Portugal?

A primeira era precisamente a de que em Portugal se iam construindo muitas fábricas que, em breve, tornariam o país independente das outras nações e até poderiam arruinar as de Inglaterra²⁴!

O Autor não nega que em Portugal se estavam criando «estabelecimentos económicos»²⁵ mas sustenta que tal como um pai de família, se o achar por bem, tem o direito de empregar os seus filhos no cultivo das suas terras, também o Rei deve cuidar de dar ocupação aos vassallos ociosos. É um direito que a Inglaterra defende para si e, por conseguinte, não pode deixar de o defender para os outros.

Contudo, acrescenta o Autor, a produção portuguesa estava muito longe de poder prescindir do fornecimento do estrangeiro, não só por ser um país pobre e incapaz de produzir lãs e outras matérias-primas (com exceção do barro para louça) para alimentar fábricas. O mais que as fábricas portuguesas poderiam produzir era 1/12 avos das suas necessidades. Por isso, afirmar a independência de Portugal neste domínio era, segundo o nosso Autor, uma calúnia.

De resto, a análise documental dos livros das Alfândegas de Lisboa e dos registos londrinos mostravam:

- 1º – Que a diminuição de importações por parte de Portugal após 1755 se devera por um lado às consequências do terramoto e à consequente diminuição de recursos acrescida da necessidade de dar prioridade à reconstrução das casas destruídas. Por outro, à Guerra dos Sete Anos que em 1762 interrompera o comércio com o sul do Brasil.
- 2º – Que desde 1766 até agora o comércio da Inglaterra para Portugal não só não havia diminuído, antes havia aumentado em proporção com o aumento da população que se vinha verificando não só no continente de Portugal mas também nos seus domínios do Ultramar. Isto não obstante a proibição de 1766 da exportação de trigo inglês para Portugal, ramo esse que levava ao Banco de Londres 300.000 libras esterlinas por ano.
- 3º – Que no mesmo período havia aumentado a exportação de Lisboa para os vários portos do Brasil e das demais possessões.

²⁴ BL, Add 20847, fl. 221.

²⁵ Sendo datado de 1770 o *discurso anglo-lusitano*, parece que se pode antecipar a cronologia proposta por Borges de Macedo no artigo supra citado.

4º – Que depois de 1766 os «paquetbootes ordinários» ingleses que partiram de Lisboa e sobretudo do Porto levaram para o Banco de Londres enormes quantias de dinheiro, a saber:

de 9 de Janeiro de 1766 a 24 de Dezembro do mesmo ano entraram 906.286 libras esterlinas

de 14 de Janeiro de 1767 até ao fim do ano entraram 813.370

de 6 de Janeiro de 1768 até ao fim do ano entraram 930.461

de 6 de Janeiro de 1769 até 24 de Dezembro entraram 902.455

Para além deste dinheiro que transportaram os ditos «paqueboots» haveria que contar com o que levaram os navios de guerra e mercantes, principalmente os que saíam da cidade do Porto.

A referência repetida à cidade do Porto deve ser realçada não apenas para sublinhar a importância económica do burgo relativamente ao comércio externo de Portugal com a Inglaterra mas sobretudo pelo peso que, nessa relação, desempenhava o vinho do Porto. É sabido que a maior parte dos navios ingleses que descarregavam as mercadorias que descreve o P.e Rebelo da Costa²⁶ e que nós próprios confirmámos em fonte diversa²⁷, retornavam carregados de pipas atestadas.

Por conseguinte, conclui o Autor, eram mentirosos os papéis de Londres e mal intencionados os seus propagandistas. E se os ingleses pensassem bem, podiam correr o mundo que não encontrariam outro aliado tão útil e tão sólido e que tanto concorresse para o robustecimento da Bolsa de Londres.

A segunda acusação era a de que as Companhias de Comércio criadas pelo governo de D. José prejudicavam os interesses ingleses. As Companhias em causa eram as dirigidas para o Brasil, ou seja, a Companhia do Grão Pará e Maranhão (criada em 1755) e a Companhia Geral de Pernambuco e Baía (aprovada em 1759).

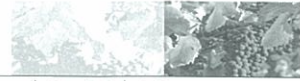
Sabemos (já o afirmámos acima) que não foi apenas na Inglaterra que se levantaram objecções às ditas Companhias, sobretudo à primeira. Também em Portugal em Lisboa e no Porto as críticas se fizeram ouvir²⁸.

A acusação londrina de que as ditas Companhias trariam consequências destrutivas para o comércio britânico denuncia duas coisas para admirar: primeiro que

²⁶ COSTA, Agostinho Rebelo da, *Descrição Topográfica e Histórica da Cidade do Porto*, 3ª edição, Lisboa, Frenesi, 2001, pp. 165-169

²⁷ SILVA, F. Ribeiro da, *Geografia do Comércio Portuense nos Finais do século XVIII . I – Movimento de navios e rumos da «marinha mercante»* in «O Tripeiro», 7ª série, ano XIV, nº 3, Porto, Março, 1995.

²⁸ CARREIRA, António, *As Companhias Pombalinas de Grão Pará e Maranhão e Pernambuco e Paraíba*, Lisboa, Presença, 1983, pp. 36 e ss.



os interesses comerciais da Inglaterra no Brasil eram muito importantes antes de 1810 e da fixação da Corte portuguesa no Rio de Janeiro, não obstante as cláusulas restritivas dos tratados seiscentistas quanto ao ultramar. Segundo, que um certo olhar inglês sobre Portugal parecia dar razão aos que afirmavam que Portugal se achava inteiramente subjugado pelos interesses ingleses.

Um dos objectivos deste *Discurso* era tentar contradizer ou até tentar desmontar essa teia. Será que o conseguiu?

De qualquer forma, os argumentos do Autor do *Discurso* merecem atenção não apenas porque sustenta a tese que nem no tempo de Oliver Cromwell a Inglaterra fora tão cobiçosa mas também porque fornece alguns dados interessantes sobre a actividade daquelas Companhias desde a sua criação até ao ano de 1770 que acrescentam algo ao que se tem escrito sobre as mesmas.

A terceira acusação sustentava que a extinção dos Comissários Particulares ou Volantes era prejudicial ao comércio britânico. A questão dos Comissários volantes tem merecido alguma atenção dos historiadores. O Autor do *Discurso* desenvolve-a com alguma amplitude mas basta-nos recordar aqui que não receia compará-los a ladrões e falsários.

A ausência ou o desconhecimento (nosso) de documentos do género dos anteriores fazia-nos pensar que a tempestade amainou e que o último quartel do século XVIII decorreu em boa harmonia entre a Companhia e os ingleses.

Pura ilusão.

A correspondência de John Whitehead

A primeira impressão de quem lê esse manuscrito é que as queixas dos britânicos contra a Companhia não só não haviam cessado como provavelmente estavam a aumentar de tom.

De facto, no documento não só se repetem as queixas iniciais dos ingleses contra a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro mas mais: os ingleses desejavam ardentemente a sua extinção. Acreditava-se, de novo, que, em última análise, o que se pretendia com a continuidade da Companhia era «arrancar das suas mãos o comércio do vinho do Douro». E não se coíbiavam de profetizar que isso viria a acontecer inevitavelmente se eles, os interessados, não opusessem toda a resistência. Nem compreendiam como é que o governo mantinha «até hoje um sistema tão opressivo e de tão notória parcialidade»²⁹.

²⁹ FERREIRA, J.A. Pinto, *O Comércio do vinho...*, p. 128.

2 – As razões da desconfiança

Por que razão as notas de Whitehead são tão derrotistas quanto à concorrência e ao papel nefasto da Companhia?

Provavelmente por três ou quatro razões.

A primeira é uma razão hipotética e é a seguinte: será que aquela percentagem de exportação que cabia aos ingleses, verificada repetidamente em vários anos dos finais do século XVIII e inícios do seguinte, significa **perda e retrocesso** em relação a décadas anteriores? Parece que sim. Mas, na opinião de Schneider, a concorrência vinha não da Companhia mas de outras firmas portuguesas que se haviam intrometido no negócio³⁰. Sobre esta afirmação diremos que ela se deve ter em conta, embora a percentagem de 30% atribuída pela historiadora ao peso da exportação por firmas portuguesas no conjunto destes anos, me pareça claramente excessiva, não pela cifra em si mas por excluir dela a Companhia. Mas é verdade que por volta de 1800, dado o elevado preço que os vinhos alcançavam, havia indícios de que os comerciantes portugueses que dispunham de dinheiro e de crédito se sentiam atraídos para o negócio, não necessariamente para a exportação.³¹

É preciso esclarecer, no entanto, que as perdas em termos de percentagem não significam que, em valores absolutos, a exportação por firmas inglesas tenha diminuído. Bem pelo contrário.

Quantas firmas se dedicavam à exportação de vinhos para Inglaterra?

Susan Schneider aponta 32 famílias inglesas em 1756 e atribui pouca importância ao papel dos portugueses nesse comércio³². No entanto, segundo um estudo recente, nesse ano os mercadores portugueses exportaram 7.536,5 pipas contra 12.779,5 dos ingleses³³. No entanto, por volta de 1718, as exportações inglesas eram cinco vezes mais elevadas que as portuguesas.³⁴

Entre 1763 e 1769 a média de firmas inscritas na Feitoria Inglesa foi de 28 oscilando entre 31 (em 1766) e 23 (em 1769)³⁵. O nosso manuscrito, reportando-se a 1800, pelo menos em duas passagens diferentes fala de 20 famílias britânicas envolvidas no negócio³⁶. A ser assim, como cremos, a diminuição em quase meio

³⁰ SCHNEIDER, Susan, *O Marquês de Pombal e o vinho do Porto...* p. 180.

³¹ FERREIRA, J.A. Pinto, *O Comércio do vinho...*, p. 138.

³² SCHNEIDER, Susan, *O Marquês de Pombal e o vinho do Porto...* p. 133.

³³ CARDOSO, António Barros, *Baco & Hermes. O Porto e o Comércio Externo e Interno dos vinhos do Douro (1700-1756)*, II vol, Porto, GEHVID, 2003, p. 913.

³⁴ CARDOSO, António Barros, *Baco & Hermes...*, I vol, p. 235.

³⁵ CARDOSO, António Barros, *Baco & Hermes...*, I vol, p. 274.

³⁶ FERREIRA, J.A. Pinto, *O Comércio do vinho...*, p. 138 e 139.



século, coincidente com a vida da Companhia, teria sido substancial. Resta saber se a diminuição de famílias não resultou de formação de sociedades. Repetimos, entretanto, que a diminuição de firmas envolvidas, não significa diminuição do volume das exportações.

Todavia, em documento acima referido, que publicámos em 2001, pode deduzir-se que as firmas estrangeiras do Porto que exportaram vinhos em 1802 e 1803 foram respectivamente 29 e 33.³⁷ Destas, 22 parecem-me inglesas, sem prejuízo da lista o ser de uma outra também. As casas portuguesas que nos mesmos anos exportaram foram respectivamente 30 e 32, incluindo a Companhia. Mas enquanto na soma dos dois anos as estrangeiras exportaram 63.719 pipas, as portuguesas expediram 27.248, das quais 10.829 pertenciam à Companhia.

A segunda, ligada à anterior, é que os britânicos na prática nem sempre tinham **liberdade** total para adquirir no Douro as quantidades de vinho que quisessem e no tempo que melhor entendessem.

O período de compra era fixado pela Companhia, normalmente à volta dos meados de Fevereiro. Quanto a quantidades, anos havia (não sei se em todos) em que a Companhia fixava o contingente máximo de pipas a adquirir pelo conjunto dos interessados, um pouco como hoje acontece com a fixação prévia da quantidade de vinho a beneficiar. Em 1793 deliberou-se que o volume total a arrematar no Douro teria como tecto e valor de referência as exportações do ano anterior. Essa regra parece ter sido respeitada, mas não sem uma ou outra reclamação e sem esquecer os receios sentidos em 1794 de que, dado o aumento da procura, não houvesse vinho bastante para todos³⁸. Mas em Janeiro de 1799 os ingleses reivindicam não só a liberdade de comprar pipas até ao volume da exportação do ano anterior que fora, aliás, excepcionalmente alto, mas também que as pudessem comprar aos seus habituais viticultores com quem tinham contas.³⁹

Em 1800, no entanto, a Companhia terá colocado dificuldades à actividade dos compradores ingleses, cuja natureza não parece difícil de descortinar. Pelas entrelinhas, as dificuldades sentidas tiveram a ver com critérios parciais de rateio, em favor da Companhia, sendo tanto mais sentidas quanto é certo que as quantidades disponíveis foram rapidamente adquiridas e pagas em dinheiro aos lavradores que parece terem beneficiado com a concorrência.

³⁷ SILVA, Francisco Ribeiro da, *O Porto das Luzes ao Liberalismo*, Lisboa, Inapa, 2001, p. 168. Excluímos João Allen porque só exportou ½ pipa.

³⁸ FERREIRA, J.A. Pinto, *O Comércio do vinho...*, p. 111.

³⁹ FERREIRA, J.A. Pinto, *O Comércio do vinho...*, p. 127.

A divisão equitativa e proporcional dos vinhos produzidos pelos autênticos exportadores seria, na opinião dos ingleses, remédio contra os açambarcadores e especuladores que, sendo incapazes de os exportar, os vendiam depois a eles, ingleses, e adquiriam direitos de compra para os anos seguintes.

Não dispomos neste momento de elementos para avaliar o real peso dos açambarcadores e especuladores neste negócio, mas o governo estava alerta e com vontade de afastar não só os ditos como também os que se intitulavam intendentess britânicos mas sem possuírem capital seu⁴⁰. O problema ganhava contornos preocupantes se, como parece insinuado⁴¹, a Companhia fosse a primeira a proteger os ditos especuladores.

A terceira tem a ver com o problema do **transporte** fluvial dos vinhos adquiridos no Douro pelos súbditos de Sua Majestade. É que estes tinham que requerer anualmente à Companhia o fornecimento de barcos para o efeito. Embora constituísse um incómodo o ter que redigir e entregar a dita requisição, tanto quanto a correspondência permite vislumbrar, nunca lhes faltaram barcos nem barqueiros suficientes. Por exemplo, em 1796 foi-lhes entregue uma lista de 53 arrais para seu serviço que eles consideraram suficientes não só para o transporte do vinho como também do azeite para o Porto⁴². Mas evidentemente que se houvesse má vontade dos agentes da Companhia que tratavam dos transportes, poderia este constituir um ponto de tensão.

A quarta, a mais importante, diz respeito ao problema da **aguardente**.

Como é sabido, um dos privilégios outorgados à Companhia por alvará de 16 de Dezembro de 1760 era o do exclusivo da fabricação e comercialização da aguardente nas três Províncias do Norte (Minho, Trás-os-Montes e Beira). Tratava-se de um produto essencial para os exportadores que dele careciam para beneficiar o vinho antes de o mandar para fora. Embora o monopólio fosse odiado pelos britânicos e provavelmente por muitos portugueses, não tenho conhecimento de reclamações graves anteriores a 1794. Em Março daquele ano surge a primeira queixa documentada, não contra a falta do produto, mas contra o excessivo preço pedido pela Companhia: 110\$000 réis a pipa. À reclamação, a Companhia limitou-se a retorquir que não poderia vendê-la mais barata. Desculpa pouco credível, porque era fama corrente que comprava a aguardente a cerca de metade daquele preço.

⁴⁰ FERREIRA, J.A. Pinto, *O Comércio do vinho...*, p. 108.

⁴¹ FERREIRA, J.A. Pinto, *O Comércio do vinho...*, p. 138.

⁴² FERREIRA, J.A. Pinto, *O Comércio do vinho...*, p. 114.



Em 1798 o ambiente ameaça sobrecarregar-se porque a aguardente disponível no mercado se achava insuficiente.

Perante as dificuldades da Companhia em satisfazer a procura, os ingleses mexem-se nos meandros diplomáticos e conseguem obter uma autorização para adquirirem o produto onde ele existisse, sem qualquer limite de prazos.

Esta concessão foi olhada como uma verdadeira conquista e como uma derrota infligida à Companhia. «O maior desaire que a Companhia porventura recebeu desde a sua fundação»⁴³ – escreveu Mr. Whitehead.

Para se entender a alegria dos ingleses devemos perceber o mecanismo da fabricação da aguardente que nos é explicado pelo documento.

Antes do dia 1 de Maio de cada ano nenhum lavrador podia destilar o seu vinho nem a Companhia o autorizaria se tal lhe fosse solicitado. E como não dispunha de aguardente para beneficiar o vinho e não tinha a certeza de, sem ela, poder conservar até Maio o seu vinho em bom estado, o lavrador menos abonado via-se obrigado a vendê-lo antes do tempo por preços menos favoráveis.

Depois daquela data, a destilação era permitida mas apenas mediante autorização da Companhia que só a dava se o vinho estivesse registado e no caso de ela o não desejar comprar. Se a Companhia recusasse o vinho, o lavrador poderia vendê-lo para fora da zona do exclusivo privilégio da Companhia.

Mas ninguém, fosse ou não viticultor, poderia comprar vinho para destilar.

Só os agentes da Companhia tinham liberdade para destilar vinho, onde e quando quisessem.

Daí as dificuldades que os ingleses tinham em perceber como é que o Estado mantinha um monopólio nocivo ao progresso do país, tanto mais que a aguardente portuguesa poderia competir com vantagem no mercado inglês e no dos países nórdicos com a aguardente da Catalunha ou de França. Compreende-se, pois, a alegria quando lhes foi dada liberdade de compra da aguardente.

Mas a alegria depressa se converteu em desilusão, porque na prática nada mudou verdadeiramente, ou seja, continuou a faltar a aguardente.

Porquê?

Uns pensavam que a falta da mercadoria se devia à ausência de visão estratégica dos homens da Companhia que não souberam aprovisioná-la nos anos mais favoráveis.

Na verdade, já em 1784 o receio da falta de aguardente é testemunhado no Relatório de Luís Pinto de Sousa Coutinho que curiosamente sugere à Companhia

⁴³ FERREIRA, J.A. Pinto, *O Comércio do vinho...*, p. 119.

que cuide de aumentar a produção, não só através da introdução de melhorias técnicas nos alambiques, já conhecidas e correntes na França e na Alemanha, mas também pelo aproveitamento preferencial de jovens peritos na Química, a indicar pelo Professor Régio de História Natural da Universidade de Coimbra.⁴⁴ É importante reter este dado pelo que significa de desejo expresso de colaboração da ciência com a arte de produzir boas aguardentes e, por extensão, de melhorar a qualidade dos vinhos. Aliás, era convicção dos ingleses que a qualidade da aguardente vínica dependia mais das técnicas de destilação do que da qualidade dos vinhos a destilar⁴⁵.

Outros pensavam que as regras do monopólio dado à Companhia não deixavam hipótese de melhoria da situação.

Outros entendiam que a escassez não era real mas provocada artificialmente de propósito pela Companhia para os desmoralizar. E apontavam indícios que funcionavam a favor dessa tese, tais como a inactividade das destilarias montadas em Trás-os-Montes e Alto Douro, a recusa de emprego aos destiladores do Minho que se ofereceram para trabalhar em destilação ou ainda remessas excessivas de aguardente para Lisboa.

Que fazer então?

A pressão de agentes diplomáticos ingleses junto do governo acalentou alguma esperança e deu algum resultado, muito embora a Companhia tivesse feito crer que a falta do produto era mais uma invenção do que uma realidade.

A solução de importar aguardente foi o remédio que muitos reclamavam mas que se foi adiando por pressão dos que entendiam que tal iria prejudicar as manufacturas nacionais. Mas não foi possível evitá-lo. Assim, em 4 de Fevereiro de 1799 chega a notícia de que vinham 500 pipas de aguardente de Jerez para Portugal⁴⁶ e em 16 de Março do mesmo ano falava-se na importação de 3.000 pipas.⁴⁷ Em Agosto desse ano as coisas começaram a compor-se.

Mas em 1800, último ano das notas de Whitehead as queixas dos ingleses contra a falta de aguardente continuavam extremadas, ao ponto de alguns, talvez mais para criar impacto do que com intenção de o fazer, declararem que pensavam seriamente em fechar os armazéns e mudar de ramo.

Mas isso não aconteceu.

⁴⁴ PEREIRA, Gaspar Martins, *A Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro* in «Douro. Estudos & Documentos», nº 8, Porto, 1999, p. 177/178

⁴⁵ FERREIRA, J.A. Pinto, *O Comércio do vinho...*, p.120.

⁴⁶ FERREIRA, J.A. Pinto, *O Comércio do vinho...*, p. 128

⁴⁷ FERREIRA, J.A. Pinto, *O Comércio do vinho...*, p. 130.



Conclusão

Colocando-nos como observadores a cerca de dois séculos de distância sabemos que os mercadores ingleses continuaram por muito tempo, para além, do século XVIII como senhores do comércio do vinho do Porto. Mas a vida para eles nem sempre foi fácil. As dificuldades que tiveram de superar não foram pequenas, como aconteceu com a questão da aguardente. Nós que temos sido críticos com a soberania britânica patente nas negociações diplomáticas que se seguiram à criação da Companhia, julgamos que, a partir deste documento, faz sentido tentar perceber os contributos (pelo menos de opinião) dos ingleses para que Portugal, produtor de vinhos excelentes e dispondo de abundantes recursos que anualmente chegavam do Brasil, se convertesse «num país deveras importante»⁴⁸, como parece suspirar Mr. Whitehead. Parece haver ingleses que se interessavam verdadeiramente pelo futuro de Portugal. E esse é um filão a explorar não só em favor dos britânicos mas em prol da verdade histórica.

⁴⁸ FERREIRA, J.A. Pinto, *O Comércio do vinho...*,p.125.

A capela sepulcral da família Ferreira

relações socio-artísticas entre o
Porto e a Régua na década de 1840¹

Francisco Queiroz *

Introdução

António Bernardo Ferreira nasceu em S. Faustino do Peso da Régua a 13 de Março de 1812. Era filho do Fidalgo Cavaleiro da Casa Real e Cavaleiro da Ordem de Cristo António Bernardo Ferreira (Godim, 1787-1835) e de Josefa Gertrudes da Silva Pereira (1782-1851). António Bernardo Ferreira casou com a sua prima Antónia Adelaide Ferreira (4 de Julho de 1811 – 26 de Março de 1896), filha do abastado José Bernardo Ferreira e de Margarida Rosa de Carvalho Gil².

António Bernardo Ferreira cedo manifestou uma tendência à vida boémia de *bon-vivant*. O pai mandou-o estudar num colégio em Inglaterra, na esperança de moldar a sua personalidade de forma mais pragmática. De qualquer modo, António Bernardo Ferreira tinha uma personalidade bem diferente da sua mulher e prima, Antónia Adelaide Ferreira, mais tarde celebrizada como D. Antónia, ou *Ferreirinha da Régua*³. Porém, havia algo em comum: a vocação para o negócio e a capaci-

* francisqueiroz@clix.pt <http://franciscoeanamargarida.planetaclix.pt>

¹ Este trabalho tem como base partes do capítulo 6.1 da nossa tese de Doutoramento em História da Arte: *Os Cemitérios do Porto e a arte funerária oitocentista em Portugal. Consolidação da vivência romântica na perpetuação da memória*, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto em 2003, vol. I, tomo 1, p. 610-667. Uma vez que esta tese não se encontra publicada, optamos por manter em rodapé várias das referências às fontes originais.

² Esta última faleceu em 1859 e era filha de Pedro Gil, negociante galego estabelecido na Régua.

³ Sobre Antónia Adelaide Ferreira veja-se PEREIRA, Gaspar Martins / OLAZABAL, Maria Luísa Nicolau de Almeida – *Dona Antónia*. Porto, Edições Asa, 1996.

dade de empreendimento, aliados a um contexto familiar já desafogado e com tradições comerciais.

Antônio Bernardo Ferreira foi um abastado negociante de vinhos e proprietário, quer no Porto, quer na região do Douro. Porém, foi negociante em muitas outras áreas, podendo mesmo afirmar-se que tudo o que desse rendimento lhe interessava, mesmo em empresas mais arriscadas. Em termos de negócios, Antônio Bernardo Ferreira possuía um perfil de investidor muito semelhante ao do seu contemporâneo e bem conhecido Barão de Massarelos. Antônio Bernardo Ferreira foi accionista da efêmera Companhia de Artefactos da Seda e também da importante Companhia de Artefactos de Metais. Antônio Bernardo Ferreira foi igualmente accionista da Companhia de Transportes União e da Empresa Portuense de Navegação a Vapor, em 1841⁴. Aliás, Antônio Bernardo Ferreira teve papel preponderante na aquisição para a empresa do famoso vapor “Vesúvio”, que deve o nome à não menos célebre Quinta do Vesúvio, em Freixo de Numão, da qual Antônio Bernardo Ferreira foi também proprietário.

Antônio Bernardo Ferreira investiu igualmente na imprensa, tendo pertencido à empresa do jornal “A Coallisão”⁵. Dedicava-se também a empréstimos de capital para outros negociantes do Porto, o que lhe causou alguns dissabores, nomeadamente pelos vários negócios de grandes quantias mantidos com o industrial Luciano Simões de Carvalho, que ficou a dever muito dinheiro aos herdeiros de Antônio Bernardo Ferreira.

A morte de Antônio Bernardo Ferreira

Os indícios de uma doença grave terão talvez surgido em Antônio Bernardo Ferreira a 7 de Setembro de 1843, após uma estadia em Lisboa. Aliás, em 28 de Setembro de 1843, Antônio Bernardo Ferreira mandou suspender as obras do seu palacete da Trindade⁶. Entretanto, Antônio Bernardo Ferreira desmultiplicou-se em viagens prolongadas. Em 17 de Junho de 1844 tinha vindo de Londres e, poucos dias depois, já partia para Paris⁷. Um mês depois, embarcava novamente para Londres⁸.

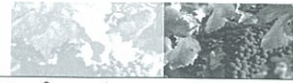
⁴ Cf. ARQUIVO HISTÓRICO DE D. ANTÓNIA ADELAIDE FERREIRA (A.H.A.A.F.), *Livro de Lembranças II*, 1841-1845, s.f.

⁵ Cf. IDEM, *Livro de Lembranças III*, 1845-1850, 6 de Agosto de 1846.

⁶ Cf. IDEM, *Livro de Lembranças II*, 1841-1845, 7 e 28 de Setembro de 1843.

⁷ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1841-1845, 17 de Junho de 1844.

⁸ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1841-1845, 26 de Julho de 1844.



No Outono de 1844, António Bernardo Ferreira encontrava-se em Paris, cidade onde faleceu, a 5 de Novembro de 1844⁹. As testemunhas do óbito foram Manuel José Mendes Leite (proprietário, de 34 anos) e José Maria de Sousa (secretário, de 28 anos), ambos moradores na Rue Lafitte, 40, onde António Bernardo Ferreira se tinha hospedado em Paris¹⁰.

Quando António Bernardo Ferreira morreu, a importante *Compagnie Générale des Sépultures* foi contratada por José Maria de Sousa para todo o serviço fúnebre¹¹. Houve pompa, mas não tanta como seria de supor, face ao que era então comum em Paris. O formulário da conta relativa a António Bernardo Ferreira elucida-nos que, na casa mortuária, poderia ter sido fornecido estrado, cruz, candelabros, círios, etc., mas António Bernardo Ferreira teve apenas “*drap mortuaires en velours galonné en argent*”, ao preço de 30 francos¹². Na igreja, o cadáver de António Bernardo Ferreira teve “*un double bandeau avec son encadrement (24 FF), représentation sur le dais, couverte en velours noir, galonné à franges d’argent à Torsades (40 FF)*”, bem como um estrado e 20 candeeiros dourados. Mas o formulário da conta previa muito mais: pateras e drapeados à antiga, decoração na igreja, etc.¹³. No exterior da igreja – a paroquial de Saint Roch – foi colocada decoração fúnebre com franjas e galões (24 francos) e pares de “*rideaux avec patères et embrasses (frangés) en argent (24 FF)*”¹⁴.

Quanto ao cortejo fúnebre, António Bernardo Ferreira teve um «*corbillard attelé de deux chevaux avec la petite garniture à franges d’argent y compris la housse du siège, les housses et les plumets (120 FF), 4 hommes de deuil et le loyer de leur habillement (32 FF), 1 livrée (15 FF) (...) deux caparaçons avec larmes, étoiles, franges et galons d’argent (40FF), guides argentées au corbillard (6FF), aiguillettes en velours brodées en argent pour un cocher (5 FF)*», quatro carros drapeados a 15 francos cada e dois carros envernizados. Note-se que o formulário da conta previa um mínimo de quatro destes carros e, pelo menos, oito homens de luto. Também previa muitos outros objectos que não foram utilizados no cortejo, como as tochas,

⁹ Cf. “Periódico dos Pobres no Porto”, n.º 218, 14 de Setembro de 1849, p. 873.

¹⁰ Cf. A.H.A.A.F., Pasta com documentos avulsos sobre a morte de António Bernardo Ferreira.

¹¹ Cf. IDEM, *Ibidem*.

¹² Cf. IDEM, *Ibidem*.

¹³ Cf. IDEM, *Ibidem*.

¹⁴ Refira-se que, aos ofícios na igreja, assistiram José Luciano Travassos Valdez (Conde do Bonfim e Ministro Secretário de Estado Honorário) e Bernardo Daupias (Barão de Alcochete e Cônsul Português em Paris). Cf. IDEM, *Ibidem*.

o mestre de cerimónias, figuras alegóricas, catafalco, carpideiras, mantos para se vestirem os pobres que viessem ao cortejo, etc.¹⁵.

A condução ao Cemitério de Montmartre custou 8 francos e foi necessário pagar mais 49 francos "*pour le chant dit contrepoin, offrande, chaises ou stalles*" e mais 5 francos pelos crepes para os oficiais da igreja, para além de outros suplementos não discriminados na conta¹⁶. Não podemos também esquecer a aquisição de terreno no cemitério, um caixão em madeira de pinho com pegas em ferro polido (60 francos) e respectivo caixão de chumbo (200 francos). Adicione-se 40 francos pela placa de cobre colocada sobre o caixão, 18 francos pelo transporte do caixão no cemitério e mais 18 francos para "*ouverture et fermeture du caveau*"¹⁷. Finalmente, assinalemos os cem bilhetes/convite em papel de luto, previamente dobrados, que custaram 9 francos.

Toda a despesa resultou na grossa quantia de 1.296,75 francos, pagos em 9 de Novembro de 1844¹⁸. Contudo, a conta relativa a António Bernardo Ferreira enquadrou-se num mero funeral de 3ª classe e, mesmo assim, não foram utilizados muitos dos serviços que essa categoria de funeral pressupunha.

António Bernardo Ferreira foi embalsamado em Paris e várias outras despesas foram feitas nesta cidade, sendo as contas das mesmas enviadas para o Porto por José Maria de Sousa, que tratou de todo o processo. Esta questão encontra-se excepcionalmente bem documentada, incluindo-se mesmo os medicamentos que António Bernardo Ferreira tomou em Paris, relatórios médicos e toda a burocracia que impediu uma chegada mais célere do cadáver ao Porto¹⁹.

A chegada do cadáver de António Bernardo Ferreira ao Porto

Após intermináveis diligências e contratempos, foi finalmente trazido o cadáver de António Bernardo Ferreira, no brigue "D. Pedro", do Havre de Grace para o Porto, onde chegou a 26 de Janeiro de 1845. Custou 9\$820 o frete do barco, mas foi necessário pagar novamente um concerto no caixão, antes de ter sido este transportado do barco para o Cemitério Catacumbal da Ordem Terceira de S. Francisco, em 27 de Janeiro de 1845, o que importou em 39\$600. O préstito incluiu um "*carrinho armado com fazenda toda nova e guarnecida com galoins entre finos o*

¹⁵ Cf. IDEM, *Ibidem*.

¹⁶ Cf. IDEM, *Ibidem*.

¹⁷ Cf. IDEM, *Ibidem*.

¹⁸ Cf. IDEM, *Ibidem*.

¹⁹ Cf. IDEM, *Ibidem*.



mais rico possível e os moxos cobertos com baetas tudo muito assiado", puxado por uma parelha de cavalos, cujo aluguer custou 30\$000. A esta despesa adicionem-se os quatro homens vestidos de preto que conduziram o caixão ao Cemitério de S. Francisco (1\$920) e a retribuição ao boleeiro (\$480)²⁰. Tudo foi arranjado pelo armador José da Silva, que recebeu o importe da conta apenas em 14 de Julho de 1846. Foram também impressas cartas fúnebres pela tipografia de João Nogueira Gandra & filhos, pagas em 10 de Janeiro de 1845²¹.

Esta cerimónia fúnebre foi noticiada na imprensa:

*"Consta-nos que enquanto se não arranja o local no cemitério público do Pezo da Régua, que a expensas da sua família se está arranjando, fica o cadáver depositado (particularmente) nas catacumbas de S. Francisco (...) até ser conduzido para o jazigo de família que no dicto cemitério se prepara"*²².

Idêntico propósito é relatado em 27 de Janeiro de 1845 no Livro de Lembranças da família Ferreira: o cadáver iria ficar em S. Francisco *"até que no Pezo se compo-nha o cemitério e se arranje a capella que lhe hade servir de jazigo"*²³.

Esta intenção é confirmada em duas cartas não datadas e, provavelmente, nunca enviadas, as quais foram escritas após a morte de António Bernardo Ferreira e antes da chegada do seu cadáver ao Porto, ou seja entre Dezembro de 1844 e o início de Janeiro de 1845. Numa destas cartas, Antónia Adelaide Ferreira pede (ao Governador Civil do Porto?) autorização para realizar as exéquias na Régua. Na segunda carta, que nem sequer está assinada, Antónia Adelaide Ferreira pede (ao General da Divisão?) quatro soldados da Guarda Municipal para acompanhar o cadáver de António Bernardo Ferreira a S. Faustino do Peso da Régua, de onde ele era natural e *"onde se lhe está preparando o competente jazigo"*²⁴.

Existe também um parecer, feito a pedido da família do finado, não datado (talvez de meados de Janeiro de 1845), recomendando um pedido de autorização ao Bispo do Porto de modo a efectuar-se a trasladação para a Régua, mesmo que o cadáver ficasse no Cemitério de S. Francisco temporariamente (facto que isentava

²⁰ Cf. IDEM, *Ibidem*.

²¹ Cf. IDEM, *Ibidem*.

²² Cf. "Periódico dos Pobres no Porto", n.º 23, 27 de Janeiro de 1845, p. 94. Para mais detalhes sobre a inspecção ao cadáver veja-se *Ibidem*, n.º 25, 29 de Janeiro de 1845, p. 101.

²³ Cf. A.H.A.A.F., *Livro de Lembranças II*, 1841-1845, s.f.

²⁴ Cf. IDEM, Pasta com documentos avulsos sobre a morte de António Bernardo Ferreira.

a obtenção de qualquer permissão do bispado)²⁵. Era também recomendável que se fizessem honras fúnebres junto ao jazigo na Régua, com a pompa que a família pretendia, mas que na ida para o local de enterramento bastaria levar luzes acesas junto ao cadáver²⁶.

Refira-se que uma das despesas feitas por Antónia Adelaide Ferreira com o armador José da Silva, na altura da condução às catacumbas de S. Francisco, foi a das *"andas que estiverão armadas passou de dois mezes para a condução para o Douro"*, no valor de 7\$200²⁷. Assim, podemos concluir que o jazigo-capela da família Ferreira fora pensado para a Régua, pelo menos, já em finais de 1844. Indicia-se que o Cemitério do Peso da Régua já existisse, embora não de forma moderna, pois não se coloca a hipótese de construir o jazigo-capela sem antes se fazer obras profundas no cemitério. Indicia-se também que a ideia inicial era conduzir o cadáver para a Régua pouco tempo depois de ter chegado ao Porto.

É interessante que a família Ferreira não tenha escolhido erigir o monumento sepulcral no Cemitério da Lapa, onde seria mais um junto a outros já ali existentes. Antes preferiu arranjar propositadamente o cemitério da terra natal do finado, onde o novo jazigo-capela pudesse ser destacado e nunca igualado em magnificência. Mas, se em 1844 já haveria a ideia do jazigo-capela e se estavam a ser feitas diligências para arranjar o terreno de modo a preceder posteriormente à sua construção (e construção do próprio cemitério), o que é certo é que só em 1849 foi feita a trasladação dos restos mortais de António Bernardo Ferreira.

Em suma, a construção do Cemitério da Régua tal como hoje existe deveu-se essencialmente ao falecimento de António Bernardo Ferreira. A viúva mandou construir o cemitério a suas expensas, facto que não veio a ser único no século XIX. Felizmente, este processo encontra-se relativamente bem documentado no arquivo familiar, o que o torna paradigmático a vários níveis²⁸. Pelo seu interesse, iremos abordá-lo detalhadamente.

²⁵ Note-se que António Bernardo Ferreira era Vice-ministro honorário da Ordem Terceira de S. Francisco, percebendo-se porque ficou depositado no seu cemitério catacumbal. Cf. IDEM, *Ibidem*.

²⁶ Cf. IDEM, *Ibidem*.

²⁷ Cf. IDEM, *Ibidem*.

²⁸ O nosso agradecimento ao Arquivo Histórico da empresa A. A. Ferreira, SA., pela permissão de acesso ao seu acervo documental.



A alienação de património dos herdeiros de António Bernardo Ferreira

António Bernardo Ferreira residiu no Porto, em Vilar, embora fosse proprietário no Douro. Na sua casa de Vilar, António Bernardo Ferreira possuía vários cavalos e carruagens e mesmo um teatro particular, dotado de “*excelentes*” figurinos²⁹. O seu bilhar era também excelente, bem como a sua vasta biblioteca³⁰. Detivera igualmente uma casa com mirante na Foz (Rua de Cima, 30-31). Todos estes bens foram colocados à venda a partir de 1845.

Refira-se que, em 22 de Abril de 1845, foi enviada para a Régua a lista dos louvados para as peças do finado António Bernardo Ferreira que, supomos, iam ser vendidas. Entre vários nomes, encontramos o de José Luís Nogueira, morador na Rua do Sério, como louvado escolhido para as obras de pedreiro. Para as obras de escultura foi escolhido como louvado Emídio Amatucci e para as obras de retrato designou-se o pintor João António Correia (morador no Largo do Corpo da Guarda).

Em 26 Junho de 1845, estava já à venda a livraria com dois mil volumes e o museu particular de António Bernardo Ferreira, que estavam na casa de Vilar³¹. Em Julho de 1845, procediam-se ainda a louvações da prataria existente na casa de Vilar³². No mesmo mês também se procederam a avaliações de bens existentes em Lisboa, tendo Antónia Adelaide Ferreira recebido a lista dos avaliadores dos móveis em 29 de Julho de 1845, a qual remeteu para a Régua. Encontramos na lista vários nomes com interesse, como os dos artistas escolhidos: José Inácio de Sampaio (Rua Couceiro, 26); o arquitecto da Câmara Municipal de Lisboa Malaquias Ferreira Leal (Calçada do Duque, 68) e o pintor Joaquim Rafael (Rua da Bica, 40, em Belém)³³.

Em 20 de Agosto de 1845, foram postos à venda carruagens, cavalos, um cosmorama, grandes candeeiros e muitos outros objectos de luxo que pertenceram a António Bernardo Ferreira. Os arrematantes foram, entre outros, Carlos José Marinho, António Bernardo de Brito e Cunha, Custódio Teixeira Pinto Basto e João Vieira Pinto³⁴. Por curiosidade, refira-se que António Bernardo Ferreira pos-

²⁹ Cf. “*Periódico dos Pobres no Porto*”, n.º 52, 1 de Março de 1848, pp. 219.

³⁰ Cf. *Ibidem*, ano de 1845, p. 654.

³¹ Cf. A.H.A.A.F., *Livro de Lembranças II*, 1841-1845, s.f.

³² Cf. IDEM, *Ibidem*, 1841-1845, s.f.

³³ Cf. IDEM, *Livro de Lembranças III*, 1845-1850, fl. 1.

³⁴ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1845-1850, fl. 2.

suíra camarote cativo no Teatro de S. João, o qual foi arrematado pelo *brasileiro* Francisco Gonçalves de Aguiar em 28 de Agosto de 1846³⁵.

Pudemos constatar pela imprensa e pela documentação de arquivo que ficou da família Ferreira, que estas vendas continuaram com maior regularidade nos dois anos seguintes à morte de Antônio Bernardo Ferreira, mas prolongando-se até 1848. Como estas vendas foram feitas por fases, somos levados a pensar que talvez servisse parte do seu produto para financiar a própria despesa das obras do cemitério e do jazigo-capela na Régua.

Através de todo este processo de alienação de património, ficamos com a clara impressão de Antônio Bernardo Ferreira ter sido um homem de esmerado gosto e ilustração, viajado, para além de muito rico. Antônio Bernardo Ferreira era certamente um verdadeiro amante das artes, tendo sido até arrematante de peças de ourivesaria provenientes do extinto Convento de S. Bento da Avé Maria.

Porém, apesar de toda a alienação, a herança do casal manteve grande parte dos imóveis. Em 1847, os prédios do Porto que pertenciam à herança do casal Antônio Bernardo Ferreira e Antónia Adelaide Ferreira foram assim enumerados: Rua de S. Francisco, 14 (escritório da empresa familiar) e do “*lado da ourivesaria*” n.ºs 1, 2, e 3; Rua do Bonjardim, 134-138; Praça da Trindade “*palácio por acabar (litígio)*”; Rua do Estevão, 42; Travessa da Trindade, 32-35; Rua Bela da Princesa, 330-334³⁶.

Início das obras no Cemitério do Peso da Régua

Na “*Conta da Administração do Casal do falecido Antônio Bernardo Ferreira no Logar da Regoa em 1845*”, entre várias despesas, constam 53\$760 em esmolas estabelecidas por Antônio Bernardo Ferreira aquando do seu enterro e 219\$800 de despesas para o funeral, o qual “*não pode ter logar neste anno por attendíveis razões*”³⁷. Também constam 94\$115 referentes a “*diversos p^{os} custo e mais despesas do terreno comprado para alargar o cemitério do Pezo da Regoa*”³⁸. Para este ano, não surgem mais despesas relativas ao cemitério.

Os documentos de caixa do ano de 1845 aludem à referida verba de 94\$115, paga em 30 de Novembro de 1845, pelo custo e mais despesas do terreno para cemitério. Mas surge também a já referida verba de 219\$800, relacionada com o

³⁵ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1845-1850.

³⁶ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1845-1850, 5 de Maio de 1847.

³⁷ Cf. IDEM, Pasta com documentos avulsos sobre o Cemitério do Peso da Régua.

³⁸ Cf. IDEM, *Ibidem*.



funeral do António Bernardo Ferreira em Janeiro de 1845, subentendendo-se que foi o funeral no Porto, mas que a despesa estava prevista para um funeral na Régua³⁹.

Assim, supomos que as obras no Cemitério da Régua não terão começado logo após o encerramento de António Bernardo Ferreira nas catacumbas de S. Francisco. De facto, só em 16 de Agosto de 1845 Antónia Adelaide Ferreira escreve ao seu procurador na Régua, Joaquim Monteiro Maia⁴⁰, referindo estarem quase resolvidas as dúvidas e embaraços quanto ao terreno onde, no cemitério, se devia fazer a obra. Infelizmente, não foi possível apurar em tempo útil que embaraços eram estes. Sabemos apenas que Antónia Adelaide Ferreira pediu a Joaquim Monteiro Maia para este mandar fazer o jazigo de acordo com a planta aprovada e toda a restante obra do cemitério, tirando o dinheiro para a despesa da conta de Antónia Adelaide Ferreira, mas consultando-a sempre a par e passo⁴¹.

Em 18 de Agosto de 1845, Joaquim Monteiro Maia escreve da Régua mostrando-se ciente das duas cartas que Antónia Adelaide Ferreira enviara para a Régua em 15⁴² e 16 de Agosto. Nesse mesmo dia, Joaquim Monteiro Maia ia ver o que tinha “*embaraçado a execução daquelas obras*”, para que se pudessem começar os trabalhos rapidamente⁴³.

Contudo, pela correspondência trocada entre a Régua e o Porto, depreendemos que Joaquim Monteiro Maia não mais interveio neste processo. De facto, quem viria a tratar da obra do cemitério foi José Luís de Sousa Neves, administrador da casa Ferreira no Douro. Deve-se em grande parte a este homem o zelo empregado na obra do Cemitério da Régua e na própria obra do jazigo que Antónia Adelaide Ferreira queria ali erigir.

Em relação à planta referida na carta de Antónia Adelaide Ferreira de 16 de Agosto de 1845, desconhecemos a sua autoria e datação. Provavelmente, teria sido aprovada vários meses antes da carta que a refere, senão mesmo antes da própria vinda do cadáver de António Bernardo Ferreira para o Porto. Apesar de tudo, por indícios que serão apresentados adiante, podemos lançar algumas hipóteses sobre a autoria do risco desta importante obra cemiterial.

Infelizmente, não pudemos obter dados concretos sobre o início da obra de pedreiro e sua primeira fase de construção, pois os documentos respectivos não

³⁹ Cf. IDEM, *Documentos de caixa*, 1845.

⁴⁰ Joaquim Monteiro Maia pertenceu à Direcção da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, em 1849.

⁴¹ Cf. A.H.A.A.F., *Copiador de correspondência expedida*, 1844-1850.

⁴² Esta carta não foi registada no copiador de correspondência expedida.

⁴³ Cf. IDEM, *Correspondência recebida*, 1845.

existem hoje no arquivo histórico da família Ferreira. Apenas existem os documentos de despesa emitidos no Porto e os resumos das verbas pagas na Régua. Porém, mesmo estes resumos são algo omissos quanto à obra do cemitério, talvez por esta ser de carácter particular e não um assunto de negócios. Assim, a obra do cemitério paga na Régua não poderá ser aqui totalmente desvendada, sobretudo ao nível da pedraria e carpintaria. Aliás, desconhecemos ainda o nome do mestre carpinteiro. Também não foi possível apurar quanto custou, no total, a obra do cemitério e do jazigo-capela.

No resumo das contas da Régua, em 1846, surgem apenas duas despesas relacionadas com o cemitério, mas não estão especificadas. Uma foi registada em Fevereiro de 1846 e importava em 3\$425. Não aventamos sequer uma hipótese quanto à natureza desta despesa. Contudo, a despesa de 1.375\$600, registada em Julho de 1846, pela avultada quantia, poderá ser referente à obra de mestre pedreiro⁴⁴.

A ser assim, a obra de pedreiro poderá ter sido iniciada no segundo semestre de 1845 e ficado parcialmente concluída em meados de 1846. Aliás, em 21 de Abril de 1846, Antónia Adelaide Ferreira escreve da Régua dizendo: *“tenho precisão de huma porção de taboado de pinho para obras do cemitério desta freguesia, por conta do qual muito desejava que na volta deste barco me remetteste ao menos 6 duzias de taboas, de solho e outras 6 duzias de forro, limpo e de 12 palmos de comprido – em outra ocasião direi o todo da encomenda, cuja importância lançará na caixa como despesa da minha conta”*⁴⁵.

O homem que tratou de todo o processo na Régua, José Luís de Sousa Neves, escreveu da Régua em 15 de Novembro de 1846, informando José João da Silva Azevedo (administrador do escritório do Porto) que Antónia Adelaide Ferreira dera ordem de envio de dinheiro para a Régua, de modo a suprir várias despesas e também para a obra do cemitério, sugerindo José Luís de Sousa Neves o envio de duzentas ou trezentas moedas⁴⁶.

A dificuldade das obras no Cemitério do Peso da Régua

Contudo, temos indícios de que a obra do Cemitério da Régua terá ficado muito incompleta em 1846 e chegou mesmo a parar quase totalmente. A demora neste processo originou alguma correspondência para o Porto, o que nos dá pistas para podermos perceber o que se passou.

⁴⁴ Cf. IDEM, *Documentos de caixa*, 1846.

⁴⁵ Cf. IDEM, *Correspondência recebida*, 1846.

⁴⁶ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1846.



Em 14 Fevereiro de 1847, José Luís de Sousa Neves escreve para o Porto informando necessitar de cinco dúzias de solho de pinho para solhar a capela do cemitério, o que significa que esta já estava levantada. José Luís de Sousa Neves especificava que o solho devia ser bem seco e com as seguintes medidas: quatro dúzias de doze palmos de comprido e um palmo e uma polegada de largo e uma dúzia com o mesmo comprimento mas com dois palmos de largo⁴⁷. Porém, para o ano de 1847, a única despesa com o cemitério registada no resumo de caixa da Régua é de 9\$120 referente a “*diversos objectos remetidos para o cemitério do Pezo*”, nomeadamente tabuado escolhido⁴⁸. Deduzimos que esta despesa se reporte ao pedido feito em 14 de Fevereiro de 1847, até porque a despesa foi registada em Fevereiro. Contudo, só em 7 de Abril de 1847 temos notícia do envio para a Régua de cinco dúzias de tábuas de pinho para as obras do cemitério⁴⁹.

Assim, julgamos que a obra terá parado em meados de 1847, talvez não por vontade de Antónia Adelaide Ferreira. De facto, em 17 de Outubro de 1847 foi enviada uma carta ao “*mestre das obras do cemitério do Pezo da Regoa, Manuel Domingos, para Villa Nova de Cerveira, a fim de se saber se elle ainda tem demora alli, ou se vem breve para no caso de não vir breve se procurar outro para concluir aquellas obras*”⁵⁰. Ficamos assim a saber o nome do mestre pedreiro – Manuel Domingos da Costa Barreira - e a razão do atraso da obra.

Mesmo assim, os Ferreira tinham esperanças que a obra fosse retomada ainda nesse ano de 1847: em 11 de Novembro de 1847, um orçamento aproximado de despesas a fazer entre Novembro e Dezembro de 1847 na administração da casa dos herdeiros de António Bernardo Ferreira no Alto Douro, prevê 200\$000 em que “*poderão importar as férias de pedreiro na obra do cemitério*”⁵¹.

Todavia, o mestre pedreiro Manuel Domingos da Costa Barreira continuava fora da Régua pois, em 27 de Dezembro de 1847, José Luís de Sousa Neves escreveu a José João da Silva Azevedo o seguinte: “*hum destes passados dias veio aqui de propósito hum official do mestre das obras do cemitério, assegurar por parte d’aquelle que a sua vinda se verificava por estes 15 dias, por isso que os affazeres que até agora o embargavam estão terminados*”⁵².

⁴⁷ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1847.

⁴⁸ Cf. IDEM, *Documentos de caixa*, 1847.

⁴⁹ Cf. IDEM, *Livro de Lembranças III*, 1845-1850.

⁵⁰ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1845-1850, fl. 36.

⁵¹ Cf. IDEM, *Correspondência recebida*, 1847.

⁵² Cf. IDEM, *Ibidem*, 1847.

Mas o mestre pedreiro não cumpriu com a promessa pois, em 26 de Janeiro de 1848, José Luís de Sousa Neves informava o escritório do Porto: *“accabo de receber huma carta do Mestre das obras do cemitério do Pezo – Manoel Domingos da Costa Barreira, em que promette estar aqui no dia 6 de Fevereiro, para continuar a acabar a mesma obra, desejando eu muito e muito que assim se verifique”*⁵³.

No resumo de caixa da Régua para 1848 não se referem despesas com a obra do cemitério. Contudo, sabemos que a obra de pedreiro terá sido retomada e o jazigo-capela estava já bastante adiantado em meados desse ano. Em 31 de Maio de 1848, José Luís de Sousa Neves escreve a José João da Silva Azevedo:

“(…) Aqui junto encontrará V. S^a huma nota feita pelo Mestre Pedreiro do cemitério do Pezo, que contém as dimensões do camarim da capella do jazigo que no mesmo se está construindo afim de que à vista dellas se possa ahi mandar fazer o emblema próprio para ser collocado no referido camarim. Este emblema, segundo gosto seguido em algumas capellas do Cemitério da Lapa nessa cidade, pode consistir, segundo me dizem os que têm visto, em huma figura da Saudade ou de Religião, ou simplesmente huma cruz de mármore preto, e V. S^a fazendo huma digressão à Lapa melhor pode observar as obras que ali há neste género, e segundo a vontade ou escolha da Exma. Snra. D. Antónia mandar proceder à feitura do tal emblema, tendo em vista que a capella do jazigo do Pezo he magnifica, sendo por isso conveniente que tudo corresponda.

*A mesma notta contém a declaração do comprimento e largura de 12 louzas que hão-de servir de tampas às 12 catacumbas que se contém na maneira da capella, as quaes devem ser feitas com toda a certeza da medição e com os competentes furos nos quatro cantos para receber os parafusos que as sustentão, e bom será cuidar-se destas obras para vermos se chega o dia em que vejamos ultrapassados estes trabalhos”*⁵⁴.

Esta carta é de suma importância. Por um lado, manifesta um certo gosto cosmopolita na opção por rematar o interior do jazigo-capela com peças decorativas feitas no Porto (altar e lápides para fecho dos gavetões), quando certamente o mestre Manuel Domingos da Costa Barreira poderia realizar toda a obra em granito, se assim fosse necessário. Por outro lado, evidencia-se a importância do Cemitério da Lapa como o modelo de toda a arquitectura funerária oitocentista do noroeste de Portugal, sobretudo na sua fase mais recuada, mesmo no caso de um jazigo-capela considerado na época como *magnífico*, e que – de facto – nada deve em

⁵³ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1848.

⁵⁴ Os sublinhados são nossos.



monumentalidade aos jazigos-capela do Cemitério da Lapa. Aliás, a opção pelas lousas para fecho dos gavetões foi certamente também inspirada nos jazigos-capela já então existentes na secção lateral do Cemitério da Lapa. É interessante notar a hipótese das figuras da Saudade ou da Religião, quando as capelas do Cemitério da Lapa que então ali existiam, como se viu, não possuíam no interior estas alegorias, mas sim altares encimados por cruces, algumas das quais em calvário (apoiadas sobre monte de pedras estilizado). Talvez esta hipótese se baseasse na existência de figuras da Religião e da Saudade no exterior de jazigos erigidos no Cemitério da Lapa, como são os casos da capela dos Castro Pereira e do desaparecido mausoléu de José Gomes Ribeiro Galvão (figura 1). Também é notório que as opções arquitectónicas da capela seriam decididas com base no gosto de Antónia Adelaide Ferreira, mas contando com a opinião dos administradores da casa, após consulta avisada aos mestres, como se irá repetir mais adiante.

A influência dos Costa Lima na obra da Régua

José Luís de Sousa Neves tinha alguma urgência nesta questão dos acabamentos do jazigo-capela pois, em 4 de Junho de 1848, escreve novamente para o Porto pedindo a resolução de Antónia Adelaide Ferreira sobre o emblema que prefere para ser colocado no camarim da capela *“porque assim he conveniente para se ultimar hum rematte de cantaria na mesma capella”*⁵⁵.

Nesta época, a obra do jazigo-capela ia avançada e a capela do cemitério também estaria já parcialmente construída, como vimos. Quanto ao portal de entrada do cemitério, também já devia estar quase pronto de pedreiro. De facto, em 12 de Julho de 1848, José Luís de Sousa Neves escreve para o Porto remetendo num canudo de lata *“o risco do pórtico do cemitério com a grade de ferro que o hade de fechar, afim de que V. S^a [José João da Silva Azevedo], depois de consultar a Ex.ma Snra. D. Antónia Adelaide Ferreira, se sirva mandar fazer na fábrica do Bicalho, ou onde for mais conveniente a chapa de ferro para a inscripção, a clepsidra e o craneo, peggas que aqui não sabem executar. No mesmo risco, que foi feito pelo fallecido Costa Lima, architecto dessa cidade, declara-se, em nota de lápis, que a chapa de inscripção he huma lâmina de ferro e a clepsidra e craneo são de chumbo: quanto às proporções destas peggas devem ser reguladas exactamente pelo petipé que o mesmo risco contém, para serem encaixadas no seu lugar competente, e segurar com parafusos, ou o que for costume. Parece-me que a inscripção mais apropiada para*

⁵⁵ Cf. A.H.A.A.F., *Correspondência recebida*, 1848.

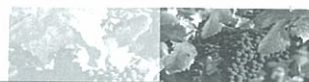
se escrever na lâmina de ferro será «memento homo, qui pulvis es, et in pulverem reverteris» mas V. S^a lá consultará, advertindo que esta inscrição deve vir d'ahi feita na mencionada lâmina. Quanto à grade de ferro, tenho combinado com o serralheiro de Lobrigos, freguez do Illmo. Snr. José Bernardo Ferreira, que tem de hir a essa cidade por estes 15 dias, para escolher o ferro e combinar com V. S^a em presença d'outro mestre serralheiro d'ahi sobre o preço do feitio da referida grade, convindo muito que este preço seja regulado em presença” de José Bernardo Ferreira⁵⁶.

Por esta carta, percebe-se novamente que a obra estava a ser feita ao gosto de Antónia Adelaide Ferreira, mas com intervenção (sobretudo monetária) do seu pai, José Bernardo Ferreira. Também é interessante a proposta de escolha da Fundição do Bicalho para a realização da iconografia fúnebre a colocar no portão do cemitério, mostrando que seria, então, a fábrica mais conhecida do Porto. Note-se que, em 1848, a Companhia de Artefactos de Metais, que fora parcialmente detida por António Bernardo Ferreira anos antes, estava a concluir o processo de liquidação⁵⁷. A respectiva fábrica de fundição decaíra bastante, já não conseguindo competir com a do Bicalho, embora esta última não estivesse também a passar por um bom momento. Note-se como José Luís de Sousa Neves assinala que, na Régua, ninguém sabia fazer essas peças em ferro fundido. Através deste exemplo, torna-se bem claro como as fábricas de fundição foram importantíssimas para uma nova estética funerária no século XIX.

Mas mais importante e intrigante é a atribuição do risco do “pórtico” do cemitério ao falecido arquitecto Costa Lima, que só poderia ser Joaquim da Costa Lima Sampaio, pois Joaquim da Costa Lima Júnior era bem vivo em 1848. Ora, Joaquim da Costa Lima Sampaio falecera em 1837. Mesmo que este risco fosse datável do último ano de vida do arquitecto Joaquim da Costa Lima Sampaio, como explicar que um projecto antigo estivesse a ser levado a cabo, se a intenção de se fazer a obra do cemitério parece ser muito posterior à morte do referido arquitecto? Teria Antónia Adelaide Ferreira adoptado um projecto de Joaquim da Costa Lima Sampaio que não se destinava originalmente ao Cemitério da Régua? Não podemos descartar a hipótese de Joaquim da Costa Lima Sampaio ter feito um projecto de “pórtico” especificamente para o Cemitério da Régua, antes de falecer, o qual foi depois seguido com o mecenato dos Ferreira. Quem sabe se os Ferreira não tinham já em

⁵⁶ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1848. Os sublinhados são nossos.

⁵⁷ Sobre a Companhia de Artefactos de Metais, veja-se o nosso estudo *A Companhia de Artefactos de Metais, estabelecida no Porto (1837-1852). Para o estudo monográfico de uma fundição pioneira (a publicar brevemente)*.



mente esse mecenato ainda na década de 1830, tendo sido despoletado o processo apenas após a morte de António Bernardo Ferreira.

Grandes dúvidas permanecem ainda sobre esta questão. Porém, levanta-se aqui uma outra questão ainda mais importante: este projecto do “*fallecido Costa Lima*” limitava-se ao “*pórtico*” de entrada do cemitério ou também incluía a capela do cemitério? O próprio jazigo-capela estaria a ser edificado com riscos antigos do mesmo arquitecto? Não reunimos ainda os elementos documentais suficientes para poder responder a esta enorme dúvida, nem mesmo podemos asseverar o cumprimento fiel do risco de Joaquim da Costa Lima Sampaio na obra da entrada do cemitério, de modo a fazer uma análise comparativa segura. Contudo, uma coisa nos parece certa: os Costa Lima estiveram envolvidos nesta obra. Assim, quer o risco para o “*pórtico*” tivesse sido feito por Joaquim da Costa Lima Sampaio já a pensar no Cemitério da Régua (por encomenda dos Ferreira, ou não), quer tivesse sido adoptado a esse fim posteriormente, os Costa Lima foram peça importante na estética da obra deste cemitério. Aliás, se vier a ser provada a segunda hipótese, o projecto só poderia ter sido obtido através do sobrinho de Joaquim da Costa Lima Sampaio – Joaquim da Costa Lima Júnior – que foi um seguidor das estéticas propostas pelo seu tio, pelo que não teria grande dificuldade em propor um risco do tio para a obra.

Contudo, levanta-se outra questão: porquê o recurso a um projecto antigo, correndo-se o risco de desactualização estética? É certo que o estilo consolidado por Joaquim da Costa Lima Sampaio no início do século XIX vigorava ainda nesta época no Porto. Ora, se Joaquim da Costa Lima Júnior foi um seguidor do seu tio, talvez o risco para portal de entrada cemiterial que foi adoptado na Régua não estivesse muito longe do que Joaquim da Costa Lima Júnior teria feito nas mesmas circunstâncias, após a morte do seu tio. Assim, o risco de Joaquim da Costa Lima Sampaio não foi certamente considerado antiquado, o que é notável, tendo em conta que se tratava de um arquitecto do neopaladiano, estilisticamente ainda ligado aos finais do século XVIII.

Estas são apenas hipóteses, apesar de nos parecer estarem muito perto da verdade histórica. Aliás, temos mesmo indícios de que Joaquim da Costa Lima Júnior possa ter riscado alguma parte desta obra no Cemitério da Régua. De facto, sabemos que este arquitecto prestou serviços regulares à família Ferreira na primeira metade da década de 1840. Alguns deles foram pagos pelo procurador Luís de Moraes Castro, em 1846. Estes serviços não são especificados na documentação compulsada, podendo estar relacionados com o palacete da Praça da Trindade. Porém, não nos admiraria que alguns dos serviços tivessem relação com a obra do Cemitério da Régua.

Em 31 de Agosto de 1846, Luís de Moraes Castro escreveu a Antónia Adelaide Ferreira: *“Fico entregue dos trinta e nove mil trezentos e dez reis, e incluso hade achar na conta o recibo, que a não estar a sua vontade, passarei outro em nova conta que farei; e não repare na especificação das duas notas do Banco, pois como é quanto que tenho a dar ao architecto, careço de que conste que nas mencionadas duas notas a recebi para que elle architecto não ajuize o contrário, e visto que propôs a alternativa de ficar pago com sete, ou oito moedas (...)”*⁵⁸.

Porém, Joaquim da Costa Lima Júnior ficou pouco satisfeito por o pagamento não ter sido feito em metal sonante. De facto, quando o architecto foi levantar as notas de banco, estas estavam desvalorizadas. Ora, não sendo Joaquim da Costa Lima Júnior um capitalista, não podia esperar que os títulos subissem novamente, até porque a tendência geral era ainda de maior descida dos títulos. Por outro lado, o architecto também não podia endossar as mesmas notas, pois não tinha de pagar nenhuma despesa nesse valor. Assim, em 14 de Setembro de 1846, Joaquim da Costa Lima Júnior escreve a José Bernardo Ferreira:

*“Cumpre-me por esta ocasião ponderar a V^a S^a que os papéis que tive a honra de fazer não têm rebates, nem descontos, no meo entender valem quanto representão, e de certo trabalhos de tal ordem feitos com desvello, promptidão, e delicadeza, e que me comportarão alguma applicação de espírito, parece que não deverão como em transacções vulgares serem pagos com notas de banco, no seu actual e progressivo estado de descrédito! É uma desconsideração muito marcada, e muito saliente pelos meos serviços! Digne-se V^a S^a aceitar de novo as notas que ahi devolvo, que eu apeteço a honra de juntar gratuitamente esse meo trabalho a outros que até hoje tenho feito para a caza do defunto o Snr. António Bernardo Ferreira, os quaes nunca elle me pagou, accrescendo a isto 4 moedas que à minha custa gastei em uma jornada que fiz a Coimbra em serviço do mesmo Snr. – Espero que V^a S^a se não recusará a reembolsar-se das inclusas notas, e que em outras occasioens iguaes a estas se digne bater a outra porta, ou recorrer a outra pessoa”*⁵⁹.

Perante esta carta de mágoa e de orgulho ferido, José Bernardo Ferreira respondeu no próprio dia, explicando que não se lhe pagou em moeda a quantia pedida porque não se podia dispor facilmente de metal sonante sem reunir-se o conselho de família, pois tratava-se de serviços prestados aos herdeiros de António Bernardo Ferreira e o processo de herança não estava concluído.

⁵⁸ Cf. A.H.A.A.F., *Correspondência recebida*, 1846.

⁵⁹ Os sublinhados são nossos.



Por aquilo que estudámos das contas dos Ferreira, parece-nos esta desculpa algo forçada. Porém, é verdade ter sido um procedimento comum da família Ferreira o pagamento de serviços com títulos, o que poderia ser bastante inconveniente para os prestadores desses serviços.

Refira-se que José Bernardo Ferreira aceitou a devolução das notas e pagou os 34\$400 pedidos pelo arquitecto Joaquim da Costa Lima Júnior, mas o pedido de desculpa que a carta de resposta regista é algo contido. Perante este incidente, ficam-nos bastantes dúvidas sobre se Joaquim da Costa Lima Júnior terá prestado mais serviços para os Ferreira após esta data. De qualquer modo, se Joaquim da Costa Lima Júnior terá realizado tantos serviços regulares para os Ferreira em anos anteriores e se o risco do pórtico do cemitério é do seu tio Joaquim da Costa Lima Sampaio, provavelmente o risco das restantes construções do Cemitério da Régua será de um ou de outro. Esta suposição, que cremos ser bastante fiável, é muito importante para reforçar a nossa tese de ter existido uma grande influência do *estilo* Costa Lima na primeira fase da arquitectura cemiterial da região noroeste de Portugal (décadas de 1830, 1840 e 1850).

A relação entre Manuel José do Couto Guimarães e a família Ferreira

Uma outra hipótese de intervenção na concepção da obra do Cemitério da Régua, apesar de remota, é a de Manuel José do Couto Guimarães, engenheiro que, em 1836, riscou o mausoléu provisório aos Mártires da Pátria, na Santa Casa da Misericórdia do Porto (cujo risco definitivo foi de Joaquim da Costa Lima Sampaio). Manuel José do Couto Guimarães era devedor de quantias à família Ferreira, o que comprova uma relação de conhecimento existente entre as partes e pode levantar hipóteses sobre eventuais serviços de arquitectura prestados para abater as dívidas, embora nada tenhamos encontrado em concreto na documentação de arquivo.

Em 19 de Outubro de 1842, Manuel José do Couto Guimarães obteve de António Bernardo Ferreira um empréstimo de 25\$204. Não apurámos a razão do pedido, mas sabemos que Manuel José do Couto Guimarães teria de saldar a dívida em Março de 1843⁶⁰. Porém, já antes, Manuel José do Couto Guimarães recorrera a António Bernardo Ferreira. Encontrámos um bilhete de 19 de Abril de 1842, em que Couto Guimarães refere não poder estar à hora marcada para tratar do assunto da letra que ele pretendia renovar por três meses, no valor de 500\$000, devido a encontrar-se adoentado⁶¹.

⁶⁰ Cf. A.H.A.A.F., *Documentos de caixa*, 1843.

⁶¹ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1843.

Estes empréstimos colocaram Manuel José do Couto Guimarães em situação delicada para com os Ferreira. De facto, encontrámos um documento de 19 de Julho de 1845 que prova não ter sido paga no devido prazo por Manuel José do Couto Guimarães uma letra de 579\$037 a António Bernardo Ferreira. Tendo este último protestado junto do Tribunal do Comércio, apurou-se no dito Tribunal que Manuel José do Couto Guimarães se encontrava na época em Guimarães e que não tinha *“aqui fundos promptos para este pagamento”*⁶². Efectivamente, em Guimarães e arredores Manuel José do Couto Guimarães terá deixado obra relevante de arquitectura e engenharia, que está ainda por estudar devidamente.

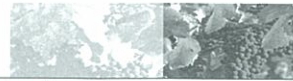
A obra de serralharia do Cemitério da Régua e a intervenção de Emídio Amatucci

Outro aspecto muito interessante na obra do Cemitério da Régua é a atribuição da empreitada da iconografia em ferro para o portão de entrada. De facto, a sugestão de entregar a obra à Fundação do Bicalho foi rejeitada: em 17 de Julho de 1848 *“entregou-se a Emídio Amatucci a planta do pòrtico do cemitério do Pezo da Regoa, para elle ficar com as medidas das partes que no mesmo portico devem entrar de ferro fundido”*⁶³. Ora, esta atribuição de uma obra em ferro a um canteiro de mármore não deixa de levantar inúmeras questões, que não poderão ser respondidas senão com mais documentação referente a obras fúnebres particulares da mesma época e com uma dimensão semelhante a esta, documentação essa que – a existir – será muito rara.

Adiante enumeraremos as razões prováveis de atribuição desta obra em ferro a Emídio Amatucci. Por agora, fixemo-nos na execução propriamente dita do portão de entrada no cemitério. Assim, a 2 de Agosto de 1848, José Luís de Sousa Neves escreveu para o Porto, sendo a carta trazida pelo já referido mestre serralheiro de Lobrigos, Manuel António Joaquim de Sousa, o qual foi escolhido para a obra do portão certamente por ser *“freguez da casa do Illmo. Snr. José Bernardo Ferreira”*. É interessante que este mestre serralheiro tivesse vindo ao Porto de modo a escolher o ferro para a porta do cemitério e também para tratar do ajuste da empreitada, em vista do risco que já tinha sido enviado para o Porto. *“Este ajuste, como V. S^a muito bem sabe, costuma fazer-se por hum tanto o arratel sendo maior ou menor o preço segundo he mais labirintada ou singela a peça de que se trata,*

⁶² Cf. IDEM, *Ibidem*, 1844.

⁶³ Cf. IDEM, *Livro de Lembranças III*, 1845-1850, fl. 52.



parecendo-me que estamos no último caso, por isso que o risco da porta do cemitério he na maior parte lizo"⁶⁴.

Por aqui se percebe claramente como o custo de um portão em ferro forjado derivava do peso do mesmo, mas este factor dependia directamente do feitio, sendo que um portão com uma malha mais densa de varões ficaria mais pesado e, também por isso, mais caro. Mas note-se também como o Porto é a cidade de referência para o fornecimento do ferro para serralheiros de localidades distantes do norte do país.

Quanto ao ajuste do portão, José Luís de Sousa Neves aconselhava a intervenção de José Bernardo Ferreira, para além de Antónia Adelaide Ferreira, e logo que o ferro fosse escolhido devia esperar-se por um barco da casa, de modo a evitar o pagamento de frete para a Régua⁶⁵. Efectivamente, em 9 de Agosto de 1848 foi feito o ajuste do portão de ferro para a entrada do cemitério, ao preço de 47 réis e meio por arrátel, excepto o que ia ser fundido (que ficara a cargo de Emídio Amatucci). Nesse mesmo dia, o mestre serralheiro de Lobrigos, Manuel António Joaquim de Sousa, recebeu de Antónia Adelaide Ferreira o adiantamento de 40\$000⁶⁶. O restante, pesada toda a obra, seria pago contra o assentamento do portão⁶⁷.

Emídio Amatucci era então já bem conhecido de Antónia Adelaide Ferreira, devido à intervenção num litígio relacionado com fogões de mármore feitos para o palacete da Trindade. Contudo, foi após a entrada de Emídio Amatucci na obra do Cemitério da Régua, pela via algo inesperada do ferro fundido, que o mesmo canteiro ficou incumbido de outra empreitada na mesma obra. De facto, em 14 de Agosto de 1848, Antónia Adelaide Ferreira entregou a Emídio Amatucci o epitáfio de António Bernardo Ferreira a gravar na sua lápide de fecho de gavetão. Ou seja, Emídio Amatucci também ficava encarregue da pintura dos epitáfios nas lousas e da feitura das próprias lousas, ele que era um homem dos mármore. Adiante ficaremos a perceber melhor a razão desta escolha.

Ainda no mês de Agosto de 1848, mais precisamente a 20 desse mês, José Luís de Sousa Neves escreve a José João da Silva Azevedo uma outra interessante carta, da qual se pode depreender que já havia há algum tempo a resolução de Antónia Adelaide Ferreira sobre o emblema a ser colocado no camarim do jazigo-capela e que a execução desse emblema também já tinha sido atribuída:

⁶⁴ Cf. IDEM, *Correspondência recebida*, 1848. O sublinhado é nosso.

⁶⁵ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1848.

⁶⁶ Cf. IDEM, *Livro de Lembranças III*, 1845-1850, fl. 53.

⁶⁷ Cf. IDEM, Pasta com documentos avulsos sobre o Cemitério do Peso da Régua.

“Incluso encontrará V. S^a. huma nova planta baixa do oratorio ou nicho da capella do jazigo do cemitério, pedida pelo snr. Amatucci; e por esta ocasião, que aproveito, remetto também hum molde das duas peanhas que hão-de collocar-se no camarim da capella pública, e onde S. Exc^a. tem tenção de mandar collocar duas imagens.

Ora este molde representa a largura que tem as ditas peanhas para em vista della se regular a grandeza das imagens. Também por esta ocasião remetto huma nota das datas em que tem fallecido as pessoas de família, cujos restos mortaes tem de occupar 5 catacumbas formadas na capella do jazigo, para em vista della se mandar ahi escrever o disticho em que se assenta em cada huma das 5 louzas respectivas. Vou assim com tempo lembrando estas cousas para ver se chega a ocasião de se terminar esta lúgubre tarefa, e apesar desta carta já hir tão recheada de impertinências para V. S^a. ainda vou acrescentar a lembrança de que convinha arranjarem-se 16 cyprestes pequeninos para plantar em tempo apropriado: eu não sei se ahi por alguma quinta haverá viveiro desta qualidade de árvores, e se o houver, bom seria arranjá-los (...)⁶⁸.

Como se pode verificar, também a obra do nicho do altar do jazigo-capela foi atribuída a Emídio Carlos Amatucci. É igualmente interessante verificar o cuidado demonstrado pela colocação de árvores e o desconhecimento sobre onde as arranjar, o que pode também explicar parcialmente a ausência desta espécie arbórea em muitos cemitérios oitocentistas, sobretudo no norte do país.

Em 18 de Outubro de 1848, estava no Porto o serralheiro Manuel António Joaquim de Sousa, de modo a receber os 12\$000 referentes à “grade para o Cemitério de Pezo”, quantia efectivamente paga nesse dia, através de ordem de pagamento assinada na Foz por Antónia Adelaide Ferreira. Tratava-se do portão de ferro da entrada do Cemitério do Peso da Régua⁶⁹. Depreendemos que o portão estaria, pois, assente no seu local em Outubro de 1848.

A finalização da obra do jazigo-capela

Em 15 de Novembro de 1848, José Luís de Sousa Neves escreve a José João da Silva Azevedo: “O mestre das obras do cemitério requisitou-me há dias três arrâteis de terra ingleza para bitumar a abóbada da capella do jazigo. Diz elle que a melhor he a que tiver chegado mais recentemente, e convém que seja retirada do barril

⁶⁸ Os sublinhados são nossos.

⁶⁹ Cf. A.H.A.A.F., Pasta com documentos avulsos sobre o Cemitério do Peso da Régua.



que ainda não fosse aberto. Sobre esta terra e suas boas qualidades, talvez possa informar algum Mestre Pedreiro dos que tem feito obras desta natureza na Lapa, e então bom seria que V. S^a mandasse neste sentido fazer alguma diligência para ver se acaba esta (que eu chamo) obra de Santa Engrácia⁷⁰.

Mais uma vez se percebe a grande ligação desta obra na Régua ao Cemitério da Lapa, o fulcro de toda a actividade cemiterial no noroeste de Portugal durante a década de 1840 e o modelo, mesmo em termos de técnicas de vedação das abóbadas dos jazigos-capela. Assim, conclui-se que em Novembro de 1848 estava certamente coberto o jazigo-capela da Régua, faltando-lhe apenas a guarnição do nicho do altar, as lousas, o portão e a urna de remate do exterior, bem como as inscrições.

Em 19 de Novembro de 1848, José Luís de Sousa Neves informava José João da Silva Azevedo da ida ao Porto do mestre pedreiro das obras do cemitério *“a negócios particulares (...) tendo fallado com o Snr. Amatucce e vendo(?) as delicadas obras que elle está fazendo para o mesmo cemitério”*. José Luís de Sousa Neves enfatizava a urgência da terra inglesa para a abóbada e, quanto às árvores, sugeria agora que fossem oito ciprestes e oito cedros. Mas, se não houvesse cedros, que fossem então os dezasseis ciprestes inicialmente propostos⁷¹.

Refira-se que o cipreste não foi uma espécie arbórea preferida para os cemitérios românticos por ser mero símbolo da morte. Por um lado, acreditava-se que era uma espécie de árvore que permitia a decomposição dos corpos de uma forma rápida e sem vapores. Por outro lado, as suas raízes não se estendiam muito em superfície, não danificando o terreno e os carneiros subterrâneos. Além disso, o simbolismo do cipreste era muito forte. Ramos de cipreste eram usados na Grécia como purificadores das pessoas que iam visitar o defunto ao seu leito. Os romanos colocavam um ramo de cipreste à porta da casa onde existisse um cadáver para avisar os que passavam, uma vez que era mau presságio entrar numa casa onde se velasse um defunto. Também se colocava cipreste à porta de casa do defunto porque era uma árvore lúgrube, já que não renascia após ser cortada⁷². Ribeiro Cristino dá-nos conta que o cipreste era *“a arvore simbolica, que já na Persia antiga, no culto de Zoroástro, representava a alma ascendendo para a luz e que a cristandade*

⁷⁰ Cf. IDEM, *Ibidem*. O sublinhado é nosso.

⁷¹ Cf. IDEM, *Correspondência recebida*, 1848.

⁷² Cf. LEAL (JÚNIOR), J. Mendes – *Os túmulos, por uma sociedade de artistas. Collecção dos túmulos mais notáveis por seu gosto em architectura, seus epitaphios, ou cinzas que em si encerram, erigidos no Alto dos Prazeres*. Lisboa, Typ. de M. Luiz da Costa, 1845, p. 33.

adoptou para *companheira dos Mortos*⁷³. A cor escura do cipreste e a sua verticalidade apelavam também a sentimentos românticos, verdadeiramente românticos porque substituíam o cheiro da morte por um perfume agradável.

Em 23 de Novembro de 1848, José Luís de Sousa Neves insiste novamente na necessidade do envio da terra inglesa e das árvores⁷⁴. Porém, em carta de 26 de Novembro de 1848, José Luís de Sousa Neves volta atrás, referindo que a remessa de cedros e ciprestes teria de esperar, até porque havia que se ver antes a questão do portão para o jazigo-capela:

“vai (...) o incluso risco da grade para a capella do jazigo do cemitério do Pezo. Elle foi feito aqui por hum curioso, e por isso não sei se será exequível, sobretudo o que eu lhe acho he muita labirintada que daria em resultado hum grande peso, e avultado feitio. Eu julgo que hoje o gosto dominante he a simplicidade e por isso rogo a V. S^a de o appresentar a hum dos Mestres d’arte para formalizar hum no gosto moderno e que seja adequado”⁷⁵.

Mais uma vez, são pedidos conselhos para o Porto. Nesta época, as capelas construídas no Cemitério da Lapa levavam normalmente portão de varões verticais paralelos, muito simples, permitindo grande visibilidade para o interior⁷⁶. Estão aqui explicadas algumas das razões deste gosto que, além do mais, era favorável à economia dos encomendadores. Porém, este factor não justificaria, na mesma ordem de razão, a opção por jazigos-capela monumentais.

Em 30 de Novembro de 1848, José Luís de Sousa Neves acusa a recepção no dia anterior das três latas com três arrobas de terra inglesa para a abóbada do jazigo-capela⁷⁷. Em carta de 3 de Dezembro de 1848, o mesmo Sousa Neves diz enviar mais tarde as dimensões das tabelas para inscrições na capela e opina *“que o risco da grade remettido não presta para o effeito he certo, e por isso espero que*

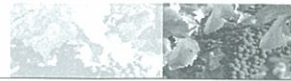
⁷³ Cf. SILVA, João Ribeiro Cristino da – *Estética cidadina. Anotações sobre aspectos artísticos e pitorescos de Lisboa*. Edição actualizada e ilustrada da série publicada no “Diário de Notícias”, de 1911 a 1914. Lisboa, Livraria Portugalíia, 1923, p. 203.

⁷⁴ Cf. A.H.A.A.F., *Correspondência recebida*, 1848.

⁷⁵ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1848. Os sublinhados são nossos.

⁷⁶ Sobre este assunto veja-se o nosso trabalho *O ferro na arte funerária do Porto oitocentista. O Cemitério da Irmandade de Nossa Senhora da Lapa, 1833-1900*. Tese de Mestrado em História da Arte orientada pelo Prof. Doutor Agostinho Araújo e apresentada à Faculdade de Letras do Porto em 1997 (3 volumes policopiados, 174+178+135 págs.).

⁷⁷ Cf. A.H.A.A.F., *Correspondência recebida*, 1848.



o *Snr. Amatucci enviará obra de Mestre*⁷⁸. O sentido desta frase é, quanto a nós, a confirmação de que o risco feito pelo tal curioso da Régua não era aconselhável, como o próprio José Luís de Sousa Neves achava e que, por isso, novo risco tinha de ser feito, subentendendo-se que por Emídio Amatucci, que era um artista e que poderia desenhar um portão mais adequado. A confirmar-se esta interpretação, temos Emídio Amatucci, canteiro, a desenhar portões em ferro para jazigos-capela, algo que já tínhamos timidamente sugerido na nossa Tese de Mestrado, em relação ao portão do jazigo-capela n.º 42 lateral do Cemitério da Lapa.

Em carta de 6 de Dezembro de 1848, José Luís de Sousa Neves refere as dimensões das pedras que tinham de receber as inscrições na capela e sugere o Pe. Luís de Sousa para elaborar as inscrições⁷⁹. Existe ainda uma carta de 10 de Dezembro de 1848, em que Sousa Neves refere as lousas, mas a carta está rasgada⁸⁰. Outra carta de Sousa Neves a José João da Silva Azevedo, em 13 de Dezembro de 1848, apresenta rasgos e consequentes lacunas:

“(...) serralheiros, pertendentes à obra que agora se segue, huma declaração do último preço por que cada hum se propõe fazê-lo (...).

*P.S. Devolvo a carta do Procurador Motta declarando que por ora nenhuma resolução se tomou quanto a preferência do Mestre Serralheiro (...)*⁸¹.

Nesta última carta, vinha anexa uma relação das pessoas de família já falecidas e também uma nota onde se lia que a pedra *“por cima do nicho onde deve arvorar-se a cruz, e na qual tem de gravar-se huma inscrição – tem de comprimento 3 palmos e 3 polegadas, em direcção horizontal, e de largura 2 palmos em direcção vertical”*. Também se refere a pedra que estava *“por cima da porta de entrada, e na qual tem de escrever-se a inscrição”*. Esta tinha 8 palmos de comprimento e 2 de largo. Refere-se ainda a pedra do exterior da *“capella do povo”*, por cima da porta, que também levaria inscrição e que tinha nove palmos e três polegadas de comprimento e dois palmos de largo⁸².

Noutra carta a José João da Silva Azevedo, em 17 de Dezembro de 1848, José Luís de Sousa Neves acusa a recepção da carta do Porto de 16 de Dezembro, que acompanhava as inscrições para o cemitério, bem como a medição de uma varanda

⁷⁸ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1848.

⁷⁹ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1848.

⁸⁰ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1848.

⁸¹ Cf. IDEM, Pasta com documentos avulsos sobre o Cemitério do Peso da Régua.

⁸² Cf. IDEM, *Ibidem*.

– que supomos fosse no palacete da Trindade – e uma declaração anexa do mestre serralheiro Francisco da Costa Almeida, que foi o executante do portão do Cemitério da Lapa e então trabalhava na obra do palacete da Trindade. Estando Antónia Adelaide Ferreira na Régua, já tinha analisado todos esses documentos, mas ainda nada tinha sido decidido por não ter sido ouvida a opinião do seu pai. Mais uma vez indicia-se que José Bernardo Ferreira tinha uma palavra a dizer na questão das obras do Cemitério da Régua. Na mesma carta de 17 de Dezembro de 1848, José Luís de Sousa Neves pedia também o envio das lousas, caso já estivessem prontas⁸³.

Em 25 de Dezembro de 1848, José Luís de Sousa Neves enviou uma outra carta para José João da Silva Azevedo, informando que tinha recebido do Porto as inscrições delineadas e compostas pelo Pe. Luís de Sousa Couto, as quais tinham sido já apresentadas a Antónia Adelaide Ferreira e a seu pai, tendo merecido *“o maior elogio e aprovação d’hum e d’outro, nem o contrário se podia esperar”*⁸⁴. Ao que parece, o dito sacerdote era já conhecido nessa arte. Eis as propostas de epitáfios:

*“Sobre a cruz na capella do jazigo: Viajante, quem quer que sejas, pára. Esta cruz adora, para ti signal sagrado. Ossos áridos teu final termo simbolizão. Não o percas da memória. Pelos que neste jazigo repouzão, a Deus ora”*⁸⁵.

Sobre a porta de entrada no jazigo-capela propunha-se a seguinte inscrição:

*“Em memória de seu idolatrado primo, e caro esposo, o Illmo. Snr. António Bernardo Ferreira, mandou a Exma. Snra. Antónia Adelaide Ferreira erigir este monumento de saudosa recordação. Dentro em seu recinto repousão as cinzas delle as da innocente vergõntea de um amor conjugal; e os restos mortais de alguns seus maiores”*⁸⁶.

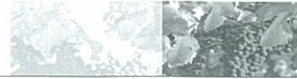
Após a aprovação por parte dos encomendadores, José Luís de Sousa Neves deslocou-se ao cemitério para certificar-se com o mestre pedreiro de que as inscrições caberiam nos respectivos locais. Chegaram à conclusão que a que estava prevista para o interior do jazigo-capela só caberia cortando-se-lhe o último período. Ao invés, a da capela pública assentaria *“tal e qual”*. Em relação à que estava prevista para a entrada do jazigo-capela, *“tinha S. Excia. [Antónia Adelaide Ferreira?] ima-*

⁸³ Cf. IDEM, *Correspondência recebida*, 1848.

⁸⁴ Cf. IDEM, Pasta com documentos avulsos sobre o Cemitério do Peso da Régua.

⁸⁵ Cf. IDEM, *Ibidem*.

⁸⁶ Cf. IDEM, *Ibidem*.



ginado a inscrição de que também remetto cópia para V. S^a [José João da Silva Azevedo] ter a bondade de submeter tudo novamente à aprovação do Ill.mo Pe. Luiz⁸⁷. Esta carta está parcialmente rasgada, mas percebe-se que Antónia Adelaide Ferreira preferia que as inscrições fossem em português e não em latim.

Por carta de 27 de Dezembro de 1848, José Luís de Sousa Neves dá conta de não estar ainda decidido quem iria executar a grade de ferro para o palacete da Trindade, se seria o mestre de Lobrigos ou outro. Mas José Bernardo Ferreira tinha decidido que fosse alguém do Porto, “*inclinando-se a dar preferência a Francisco da Costa Almeida*”, porque este serralheiro levava 1\$200 por arroba. Mas, no contrato, devia ficar claro que a obra da grade da varanda do palacete seria bem feita e não deveria pesar mais de quatro arrobas e meia por braça, isto com base na grade da varanda do mirante da mesma casa, que tinha 146 palmos e tinha pesado 62 arrobas e 28 arráteis.

Não é o facto de ter sido escolhido Francisco da Costa Almeida para esta obra no palacete que é relevante, pois o serralheiro de Lobrigos nem sequer era do Porto e Francisco da Costa Almeida era já conhecido na cidade pelas suas obras. O interessante nesta questão é o facto do mestre de Lobrigos ter sido colocado como hipótese para execução de uma obra no Porto, onde a capacidade e quantidade dos mestres serralheiros locais era certamente bem maior, o que denota uma certa confiança depositada no mesmo mestre de Lobrigos. Tal indício torna mais significativo o facto deste mestre ter sido posteriormente preterido na própria obra do Cemitério da Régua, como se verá.

Na supramencionada carta de 27 de Dezembro de 1848, José Luís de Sousa Neves pede o envio, num determinado barco, dos ciprestes, dos cedros e das peças de ferro para a porta de entrada do cemitério (que estariam, pois, concluídas). Pede também para serem remetidas as inscrições que foram para o Porto de modo a serem reformuladas pelo Padre Couto, pois o mestre pedreiro tinha “*desejos de adiantar a obra*”. Este pedido foi reforçado em 5 de Janeiro de 1849, já que era necessário “*aproveitar a boa vontade que o Mestre do cemitério agóra mostra de a obra acabar*”⁸⁸.

Ainda na já referida carta de 27 de Dezembro de 1848, José Luís de Sousa Neves informava: “*hontem me foi entregue o risco para a grade da porta do jazigo, que acho simples e elegante*”⁸⁹. Supondo que o risco é de Emídio Amatucci (pela interpretação que fizemos de um excerto documental anteriormente referido), não

⁸⁷ Cf. IDEM, *Ibidem*.

⁸⁸ Cf. IDEM, *Correspondência recebida*, 1848.

⁸⁹ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1848.

deixa de ser relevante esta apreciação ao risco, até porque coincide com o portão que foi efectivamente executado.

Havendo já o risco para o portão do jazigo-capela, em 7 de Janeiro de 1849 José Luís de Sousa Neves informava o escritório do Porto: “*tem de ahi apparecer o serralheiro de Lobrigos Manuel António que vai a essa cidade com o fim de comprar o ferro necessário para a porta da capella do jazigo*”⁹⁰. Assim, a obra do portão do jazigo foi atribuída ao mesmo mestre que tinha já executado o portão do Cemitério do Peso da Régua, o que era natural.

Também em 7 de Janeiro de 1849, José Luís de Sousa Neves alude já às novas versões das inscrições, que iam ser mostradas a Antónia Adelaide Ferreira, sendo novamente elogiado o Padre Luís de Sousa Couto pelo serviço⁹¹. Em 10 de Janeiro de 1849, José Luís de Sousa Neves informava terem sido as inscrições aprovadas “*na generalidade*”. Contudo, julgava-se imprópria a localização na capela pública da inscrição que informava ter sido a obra feita à custa da Antónia Adelaide Ferreira. Era realmente melhor ficar à entrada do cemitério “*mas eu [José Luís de Sousa Neves] não acho ali lugar ou espaço onde ella possa caber*”. Partia Sousa Neves do princípio que já tinha sido executada no Porto a lâmina em ferro com a inscrição para o portão do cemitério. José Luís de Sousa Neves sugeria então que se inutilizasse essa lâmina e se fizesse outra maior com a inscrição que indicava ter sido a obra feita a expensas de Antónia Adelaide Ferreira. Porém, Sousa Neves pedia conselho, pois já lhe custava falar de obras no cemitério que acarretassem novas despesas⁹². Entretanto, em 14 de Janeiro de 1849, José Luís de Sousa Neves tinha já decidido, por sugestão do mestre pedreiro, que essa inscrição ficasse nas ombreiras do portal, em duplicado (latim e português), para haver simetria⁹³.

Depreende-se que esta inscrição aludindo ao mecenato da família Ferreira na construção do cemitério possa ter partido da sugestão do Padre Couto. Contudo, os indícios recolhidos não são conclusivos. De qualquer modo, a mesma inscrição incluía uma alusão à Junta de Paróquia do Peso da Régua (detentora do cemitério). Assim, em Janeiro de 1849, José Luís de Sousa Neves informou a referida Junta de Paróquia que se ia “*mandar lavrar*” essa inscrição, onde se lia que Antónia Adelaide Ferreira tinha mandado fazer a obra. A Junta de Paróquia aplaudiu e concordou em subscrever o que dizia a inscrição e até propôs pequenas alterações, que José Luís de Sousa Neves enviara para o Porto, de modo a serem novamente

⁹⁰ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

⁹¹ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

⁹² Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

⁹³ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.



vistas pelo Padre Couto⁹⁴. Este envio, em 14 de Janeiro de 1849, incluía também as outras inscrições, com três versões em três caracteres diferentes, para que o Padre Luís de Sousa Couto verificasse a pontuação, as maiúsculas, etc., de modo a poderem depois ser dadas ao mestre pedreiro. Segundo José Luís de Sousa Neves, era preciso muito cuidado com as inscrições que se colocassem em público⁹⁵.

Sabemos que, em 5 de Janeiro de 1849, foram carregados para a Régua quatro caixões com ciprestes e cedros⁹⁶. Porém, esta carga terá ficado à espera no Porto bastante tempo. De facto, só em 19 de Janeiro de 1849 receberam-se as árvores para o cemitério⁹⁷. Em 21 de Janeiro de 1849, informava-se o escritório no Porto que as árvores haviam chegado em boas condições⁹⁸.

A obra de Emídio Amatucci no jazigo-capela da Régua

Em 18 de Fevereiro de 1849, José Luís de Sousa Neves remeteu para o Porto uma tábua que mostrava com exactidão a forma e o tamanho do pavimento do nicho do jazigo-capela, de forma a que toda a obra de guarnição em cantaria viesse do Porto já pronta a encaixar. José Luís de Sousa Neves pedia brevidade na execução de Emídio Amatucci, pois a obra de pedreiro deveria estar pronta em 15 de Março desse ano. Também por isso, Sousa Neves pedia urgência no envio das lousas, de modo a aproveitar ainda a permanência do mestre pedreiro na obra, pois este era homem de “*muito engenho*”⁹⁹. Efectivamente, Emídio Amatucci terá correspondido à urgência demonstrada: em 4 de Março de 1849, Antónia Adelaide Ferreira tinha já feito contactos na Régua com um arrais, de modo a trazer do Porto os ornatos que faltavam para o jazigo-capela¹⁰⁰.

Em 7 de Março de 1849 foram efectivamente carregadas estas peças¹⁰¹. Foram acondicionadas em nove caixões (sete grandes e dois pequenos). Tratava-se das lousas e das peças de mármore para o jazigo-capela, incluindo “*uma peanha de pedra em forma de cascata*”¹⁰². Mas, em 14 de Março de 1849, José Luís de Sousa Neves ainda não tinha recebido as peças, o que o levou a questionar o escritório

⁹⁴ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

⁹⁵ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

⁹⁶ Cf. IDEM, *Livro de Lembranças III*, 1845-1850, fl. 59.

⁹⁷ Cf. IDEM, *Correspondência recebida*, 1849.

⁹⁸ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

⁹⁹ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

¹⁰⁰ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

¹⁰¹ Cf. IDEM, *Livro de Lembranças III*, 1845-1850, fl. 60.

¹⁰² Cf. IDEM, Pasta com documentos avulsos sobre o Cemitério do Peso da Régua.

do Porto se, com as lousas, vinha também a lâmina de ferro, os ossos, o crânio e a ampulheta do portão do cemitério, de modo a aproveitar-se o transporte¹⁰³.

Só a 18 de Março de 1849 estavam na Régua os ornatos¹⁰⁴. O serviço de transporte foi feito por António da Costa, que recebeu 6\$400 em 27 de Março de 1849, por dezasseis dias em que acompanhou os caixões com as lousas para a Régua. Também foi necessário pagar 5\$600 ao carretão Gregório de Pazos pelos carros dos nove caixões com lousas e mármores e “*uma peanha em forma de cascata, desde a casa do Snr. Amatucci na Rua de Sta. Catharina ate ao caes novo*”¹⁰⁵. A feitura dos sete caixões maiores, de solho, também teve de ser paga ao mestre carpinteiro Manuel Ferreira Neves, a 1\$000 cada um, mais os carros para a casa de Emídio Amatucci (\$350)¹⁰⁶.

A conta com Emídio Amatucci foi liquidada em 13 de Março de 1849¹⁰⁷. Os pagamentos foram sendo feitos desde Julho de 1848 até Março de 1849, no total de 282\$655¹⁰⁸. Eis a discriminação do “*importe de todas as obras feitas debaixo da administração de Emídio Carlos Amatucci para o cemitério do Pezo da Regoa*”¹⁰⁹:

CRUZ	Mármore de Itália azul verde	14\$690
	Francisco serrador, por serrar o mesmo	1\$800
	Folha de serra	\$440
	Canteiro Inácio Francisco, 22 dias a 550 réis	12\$100
	Canteiro Joaquim Catavira, 2½ dias a 550 réis	1\$375
	Aprendiz José Alexandre, 1 dia a 150 réis	\$150
	Trabalhador Joaquim José, 1½ dias a 160 réis	\$240
	Betume para o braço	\$070
CAVEIRA E DOIS OSSOS	Pedra lioz	1\$040
	Canteiro Inácio Francisco, 8½ dias a 550 réis	4\$675
	Canteiro Joaquim Catavira, 2 dias a 550 réis	1\$100
	Trabalhador Manuel Pinto, para polir os mesmos, 7 dias a 160 réis	1\$120
	Poteia	\$050
MONTE	Pedra lioz	1\$980
	Escuma de cal	\$540
	Gesso	\$400
	Betume de breu	\$130

¹⁰³ Cf. IDEM, *Correspondência recebida*, 1849.

¹⁰⁴ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

¹⁰⁵ Cf. IDEM, *Documentos de caixa*, 1849.

¹⁰⁶ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

¹⁰⁷ Cf. IDEM, Pasta com documentos avulsos sobre o Cemitério do Peso da Régua.

¹⁰⁸ Cf. IDEM, *Livro de Lembranças III*, 1845-1850, fl. 61.

¹⁰⁹ Cf. IDEM, Pasta com documentos avulsos sobre o Cemitério do Peso da Régua.



TAMPAS DAS CATACUMBAS	12 lousas a 6\$200	74\$400
	Aos entalhadores por fazerem o ornato e 48 cantos e frisos, 53 dias a 440 réis	23\$320
	Carretos "para minha caza"	1\$920
	Pedras para brunir, 2 a 110 réis	\$220
	Canteiro Joaquim Catavira, 1 dia a 550 réis	\$550
LETREIRO	3 penas de lápis branco, a 80 réis	\$240
	Por gravar 689 letras, a 25 réis	17\$225
FERRAGENS	24 argolas com duas mãos cada uma, a 500 réis	12\$000
	48 cravelhas com fechos, a 320 réis	15\$360
	Tabuleta com o letreiro para a porta	4\$440
	Molde para a mesma	1\$800
	Ampulheta	3\$800
	Molde para a mesma	1\$440
	Círculo de ferro com caveira, ossos e laço	7\$800
	Molde para o mesmo	1\$920
PINTURA	Por pintar, bronzear e dourar, Landolt, 17 dias a 400 réis	6\$800
	Aires Pinto, 13 ½ dias a 600 réis	8\$160
	José Pinto, 8 dias a 360 réis	2\$880
	4 broxas	\$340
	Óleo, 7 quartilhos a 110 réis	\$770
	Bexiga para o mesmo	\$010
	Verde escuro para bronzado, 1 arratel	\$360
	Alvaiado, 2 arráteis a 80 réis	\$160
	Fezes, 1 arratel	\$070
	Sombra de Colónia, dois oitavos	\$040
	Preto marfim	\$110
	Caçoilas, 4	\$100
	Carvão	\$060
	Mordente	\$280
	Potassa	\$080
	Ouro	6\$260
	Pó de bronze, 3 onças e cinco oitavos	2\$900
	Renda do escritório ao Martins por lá ter as lousas 4 meses, a 1200 réis	4\$800
	Aguarrás	\$020
	Esteiras para encaixotar as lousas	\$120
<i>"Por riscar os letreiros, agência, direcção, e tempo que os meus officiaes andarão com a arrumação das lousas, mudanças, encaixotamento, etc., etc., etc."</i>		40\$000
TOTAL		282\$655

Curiosamente, nesta conta não se refere a feitura do risco para o portão do jazigo, que já adiantámos ter sido talvez de Emídio Amatucci. De qualquer modo, fica evidente que Emídio Amatucci tratou das ferragens e da pintura das lousas. No caso das ferragens, não se referem os nomes dos operários, apenas apresentando-se o custo final. Terão então estas peças em ferro executadas como sub-empregada em alguma fundição ou serralharia do Porto, que não é designada? A confirmar-se, porque não foi feito o ajuste directo com essa fábrica ou oficina? A única resposta que julgamos poder justificar, de algum modo, o agenciamento de Emídio Amatucci prende-se com os moldes que, na conta, estão claramente discriminados. Terá sido Emídio Amatucci o autor dos moldes, que depois os levou a uma fábrica de fundição para passarao ferro? Trata-se apenas de uma hipótese, que julgamos com algum fundamento.

Quanto à pintura das lousas, note-se que um dos trabalhadores, Aires Pinto, ganhava por dia mais do que os oficiais de canteiro de Emídio Amatucci, facto que indicia ter-se tratado também de uma sub-empregada a alguma oficina de pintura/douramento, até porque os nomes dos trabalhadores que executaram a pintura não são conhecidos como canteiros, nem se incluem na conta referente aos objectos em cantaria.

Quanto à obra de cantaria, a notar o uso de mármore italiano azul esverdeado em conjunto com o lioz e a presença de uma estrutura oficial com funções e jornais diferenciados. Temos um operário apelidado de Francisco *Serrador*, um aprendiz José Alexandre e dois oficiais de canteiro: Inácio Francisco e Joaquim Catavira. Temos também operários indiferenciados, um deles para polir as peças. Claro que Emídio Amatucci poderia ter vários outros homens ao seu serviço: era grande na época a mobilidade dos canteiros e sobretudo dos operários não especializados ao serviço destas oficinas. Através desta conta, ficamos a saber que Emídio Carlos Amatucci tinha, em 1848, o canteiro Joaquim Catavira como um dos seus oficiais, canteiro esse que se vai tornar depois o principal oficial. Porém, tal como Inácio Francisco, o canteiro Joaquim Catavira não teve a oportunidade de ser reconhecido na sua arte, pois não terá tido oficina própria.

Quanto à apreciação do trabalho da oficina de Emídio Amatucci, em 20 de Março de 1849 José Luís de Sousa Neves informava que só dois dos caixões tinham ido para o cemitério, os outros iriam depois, à medida que fossem sendo assentadas as peças. Porém, o mestre pedreiro viu o conteúdo de um dos caixões e elogiou as lousas: "*um primor da arte*". José Luís de Sousa Neves, afiançando a qualidade de Emídio Amatucci, refere na mesma carta: "*esta tarde também vou admirar o engenho do Snr. Amatucci*"¹¹⁰. Assim o fez, concluindo pela boa qualidade das



peças. Contudo, em 25 de Março de 1849, Sousa Neves informa o escritório do Porto de que um dos ossos chegou partido, apesar do mestre pedreiro afirmar poder “soldá-lo”¹¹¹. Deduzimos tratar-se de um dos ossos em ferro fundido para o portão do cemitério.

Uma obra interminável

Em 25 de Junho de 1849, José Luís de Sousa Neves lamentava-se pela obra do cemitério nunca mais acabar. O mestre pedreiro tinha estado em Abril e Maio na sua terra e a obra de pedreiro estava “*dependente de huma só pedra que he huma urna que rematta a capella do jazigo*”. A obra de carpinteiro e de trolha tinha terminado, estando na altura a decorrer a pintura. Faltava também a parte de serralheiro, o que aborrecia igualmente José Luís de Sousa Neves pois “*o Mestre não faz obra em termos. Elle desculpa-se com o ajustado, que diz foi muito barato e que por tal preço não pode fazer obra boa, mas eu parece-me que a falta de sciencia he o motivo da grande imperfeição*”.

Por essa razão, calculava-se que a trasladação do cadáver de António Bernardo Ferreira não poderia ser feita antes do fim de Julho de 1849. Na mesma carta de 25 de Junho de 1849, José Luís de Sousa Neves mandava também perguntar a Emídio Amatucci se a cruz do nicho devia ser pintada ou não. Muita gente que tinha visto a obra achava que não se devia pintar¹¹². Sabemos que Emídio Amatucci respondeu, que o seu parecer foi seguido e transmitido ao pintor que andava a trabalhar na obra do cemitério, em 28 de Junho de 1849. Todavia, não sabemos o conteúdo exacto da resposta. Calculamos que Emídio Amatucci tivesse dado a (óbvia) resposta de que não se devia pintar – tal como hoje se apresenta essa peça.

Entretanto, o mestre serralheiro de Lobrigos deu por terminado o portão do jazigo. Mas, por volta de 11 ou 12 de Julho de 1849, antes de regressar ao Porto de uma das longas temporadas que passava no Douro, Antónia Adelaide Ferreira foi ver as obras do cemitério, tendo ficado agradada com o que viu, “*reconhecendo com tudo a necessidade de mandar fazer outra porta de ferro para a capella do jazigo, visto que he indigna a que ali se acha feita pelo mestre serralheiro*”¹¹³. Assim, Antónia Adelaide Ferreira determinou que se “*mandasse tirar uma medida exacta da porta da capella do jazigo, a fim de nessa cidade [Porto] se mandar fazer huma grade*

¹¹¹ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

¹¹² Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

¹¹³ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

*de ferro digna do lugar, e correspondente à magnificência daquela capella, visto que o serralheiro de Lobrigos não desempenhou como convinha e se desejava*¹¹⁴. Por essa razão, José Luís de Sousa Neves consultara o mestre pedreiro e o mestre carpinteiro da obra do cemitério, tendo estes opinado que a medida mais exacta que se poderia tirar era *“mandar fazer de taboas de ferro as duas empenas e bandeira de que se compoem a mencionada porta”*.

Assim foi efectivamente feito e esses moldes de madeira seguiram para o Porto pelo barco da carreira, em 15 de Julho de 1849, juntamente com uma nota explicativa do mestre carpinteiro, com as dimensões. Mas José Luís de Sousa Neves pedia para não se mandar executar a obra se, mesmo assim, houvesse dúvidas quanto às dimensões exactas, para se evitar *“nova despeza inútil. Isto depois do prejuízo que já causou o tal serralheiro de Lobrigos”*¹¹⁵. Curiosamente, foi pedido a José João da Silva Azevedo para não comentar o incidente com José Bernardo Ferreira senão passado algum tempo mais, para que este não ficasse enfadado¹¹⁶. Trata-se de outro indício de que José Bernardo Ferreira estava também a custear a obra, embora privilegiando o gosto e a iniciativa da filha, Antónia Adelaide Ferreira.

Em 22 de Julho de 1849, José Luís de Sousa Neves refere com algum desânimo:

*“vai continuando a obra do cemitério e conto que no fim desta semana se ultima a de pedreiro. O peor he o maldito serralheiro que me tem feito suar o topete”*¹¹⁷.

Preparativos para a trasladação de António Bernardo Ferreira para a Régua

Os preparativos para a trasladação terão começado em Julho de 1849, tendo nesse assunto sido envolvido um primo de Antónia Adelaide Ferreira – Manuel Francisco Cerdeira. Já em 22 de Julho de 1849, José Luís de Sousa Neves informava o escritório do Porto de que tinha falado com Manuel Francisco Cerdeira sobre a armação fúnebre, se esta haveria de ser feita por locais ou mandada vir do Porto, de um bom armador¹¹⁸. Em 26 de Julho de 1849, José Luís de Sousa Neves enviara mesmo a Manuel Francisco Cerdeira um orçamento da armação *“feito aqui por hum curioso da terra”*¹¹⁹. Talvez se tratasse do mesmo *“curioso”* que propôs o desenho de um portão

¹¹⁴ Cf. IDEM, Pasta com documentos avulsos sobre o Cemitério do Peso da Régua.

¹¹⁵ Cf. IDEM, *Correspondência recebida*, 1849.

¹¹⁶ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

¹¹⁷ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

¹¹⁸ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

¹¹⁹ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.



para o jazigo-capela. Porém, a opinião de José Luís de Sousa Neves não era muito favorável a este projecto de armação: *“A mim parece-me muito alto e insisto de que seríamos muito melhor servidos se tal armação viesse dessa cidade [Porto]”*¹²⁰. Efectivamente, a família Ferreira optou pela contratação de um armador do Porto, facto que satisfez José Luís de Sousa Neves e Manuel Francisco Cerdeira¹²¹.

Entretanto, a obra do cemitério demorava a concluir-se e Manuel Francisco Cerdeira foi para as Caldas das Taipas, dali só voltando em 25 de Agosto de 1849. Por carta de 29 de Julho de 1849, José Luís de Sousa Neves informou dessa contingência o administrador do escritório no Porto (José João da Silva Azevedo) e pediu-lhe para avisar o armador, que assim poderia calcular o tempo necessário para fazer a armação. Conclui-se então que o armador já estava contratado e seria o mesmo que fez o funeral de António Bernardo Ferreira em 1845: José da Silva.

O mesmo Manuel Francisco Cerdeira, por intermédio de José Luís de Sousa Neves, pediu para serem combinados por carta os detalhes da trasladação, enquanto ele estivesse nas Taipas, nomeadamente se ia haver ou não oração fúnebre. Se a houvesse, teria de ser avisado o Reitor de Jogueiros, já falado para esse serviço e que se mostrara interessado em fazê-lo¹²². Manuel Francisco Cerdeira também lembrava que era preciso pedir licença ao Bispo, para que *“o todo da armação e principalmente o lugar em que na eça hão-de depositar-se os Illustres finados, tenham a elevação e majestade que se requer e deseja, tanto em escadaria como em ambito para alli poderem estar os necessários sacerdotes e mesmo sentinellas”*¹²³. Na inauguração do jazigo-capela não iam ser ali encerrados apenas os restos de António Bernardo Ferreira, mas também os de outros parentes já falecidos (a menor Virgínia – filha de António Bernardo Ferreira, António Bernardo Ferreira pai, Pedro Gil e Teresa de Jesus), que estavam em caixões na Régua, em local que não é explicitado.

Na referida carta de 29 de Julho de 1849, Sousa Neves faz uma descrição exaustiva da Igreja do Peso da Régua, para que o armador pudesse planear a armação e informa que *“hontem remattou completamente a obra de pedreiro no cemitério, ficando agora o calibre sarralheiro a trabalhar na porta da entrada e grades para as frestas da capella pública”*¹²⁴.

Por carta de 5 de Agosto de 1849, José Luís de Sousa Neves dá conta de que, apesar de cumprir tudo o que Antónia Adelaide Ferreira mandava, *“instado pelo*

¹²⁰ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

¹²¹ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849, carta de 29 de Julho de 1849.

¹²² Cf. IDEM, Pasta com documentos avulsos sobre o Cemitério do Peso da Régua.

¹²³ Cf. IDEM, *Ibidem*.

¹²⁴ Cf. IDEM, *Ibidem*.

*tempo e obrigado pelos vagares e imperfeições do mestre serralheiro de Lobrigos, não terei remédio senão recorrer ao Luiz Guedes a fim de se encarregar da feitura das duas grades de ferro para as frestas da capella publica do cemitério, visto não haver aqui outro a quem eu recorra*¹²⁵. Caso contrário, José Luís de Sousa Neves duvidava que pudesse estar tudo pronto no fim do mês de Agosto, para efectuar-se a trasladação. Em 8 de Agosto de 1849, José Luís de Sousa Neves informa ter andado a fazer tudo para que a obra de serralheiro ficasse pronta e lembra certas legendas a colocar na essa¹²⁶.

Entretanto, depois de ponderar as despesas com o transporte e hospedagem dos armadores, Antónia Adelaide Ferreira resolveu ajustar com o armador José da Silva a obra de armação (caixão de pau com veludilho, armação do barco, tarimba e altar, armação da igreja e do jazigo-capela), tudo à custa do armador *“com a maior riqueza”* e pronto em 31 de Agosto de 1849, por 440\$000¹²⁷. Antónia Adelaide Ferreira pagaria por fora os emolumentos paroquiais, o frete do barco, a cera e outras miudezas. O contrato foi assinado em 6 de Agosto de 1849¹²⁸.

Em 7 de Agosto de 1849, combinou-se com o arrais António da Fonseca Torres (da Régua), o *“ajuste de duas borlas da carreira”* para no fim do mês se levar o cadáver de António Bernardo Ferreira e acompanhantes para a Régua¹²⁹.

Entretanto, depois de consultar o seu pai, Antónia Adelaide Ferreira decidiu informar o primo Manuel Francisco Cerdeira que o cadáver embalsamado de António Bernardo Ferreira iria vestido com a roupa que trouxe de França, e que o armador teria tudo pronto de forma a que se pudesse fazer a cerimónia a 2 ou a 3 de Setembro de 1849, até porque a armação que ia para a Régua teria de estar no Porto a tempo para as exéquias de D. Pedro IV. Tal facto prova que a armação contratada era mesmo do mais rico que poderia ser feito no Porto.

Numa carta remetida para o Porto em 12 de Agosto de 1849 refere-se a necessidade de benzer o cemitério e as capelas (jazigo-capela e capela mortuária do cemitério), já se tendo pedido ao pároco para este obter a licença do Bispo¹³⁰. Vários preparativos para o funeral e arranjos no cemitério foram sendo executados¹³¹. Porém, havia ainda o problema do portão de ferro do jazigo-capela.

¹²⁵ Cf. IDEM, *Ibidem*.

¹²⁶ Cf. IDEM, *Correspondência recebida*, 1849.

¹²⁷ Cf. IDEM, Pasta com documentos avulsos sobre o Cemitério do Peso da Régua.

¹²⁸ Cf. IDEM, *Ibidem*.

¹²⁹ Cf. IDEM, *Livro de Lembranças III*, 1845-1850, fl. 69.

¹³⁰ Cf. IDEM, Pasta com documentos avulsos sobre o Cemitério do Peso da Régua.

¹³¹ Cf. IDEM, *Ibidem*. Carta vinda da Régua em 16 de Agosto de 1849,



Intervenção de Francisco da Costa Almeida na obra do jazigo-capela dos Ferreira

Em 19 de Agosto de 1849, José Luís de Sousa Neves afirma que as obras do cemitério deviam ficar prontas na semana seguinte, embora no dia anterior ainda não tivesse chegado a porta de ferro¹³². Efectivamente, perante a inabilidade do mestre de Lobrigos, optou-se por encomendar no Porto o portão. O executante foi Francisco da Costa Almeida, já referido, um dos melhores serralheiros do Porto da sua época.

Já vimos como Francisco da Costa Almeida fora contratado anos antes para obras de serralharia no palacete da Trindade, obras essas que foram continuando a ser por ele executadas até ao fim da década de 1840. Vejamos alguns exemplos destas obras. Em 1848, terá feito a grade do mirante do palacete da Trindade pois, em 30 de Dezembro desse ano, José João da Silva Azevedo pediu-lhe para executar a grade da varanda do palacete com o mesmo risco da do mirante¹³³. De 15 de Setembro de 1849 é uma conta de 3\$490 por ferragens¹³⁴. De 1 de Setembro de 1849 é outra conta referente a duas grades para as janelas do palacete que davam para a Rua do Estevão (e mais algumas miudezas), no total de 14\$600¹³⁵. Em Fevereiro de 1849, foi paga uma grade executada por Francisco da Costa Almeida para a Rua do Estevão (pesando 46 arrobas e 28 arráteis, a 1\$200, totalizando 56\$250) e uma outra grade, para as traseiras do mesmo palacete (pesando 21 arrobas e 7 arráteis, a 1\$200, totalizando 25\$460)¹³⁶. Francisco da Costa Almeida executou mais grades para as traseiras do palacete da Trindade (Março de 1849) e fez também uma grade para a galeria, a qual pesou 24 arrobas (Maio de 1849)¹³⁷.

Podemos concluir que Francisco da Costa Almeida fez praticamente toda a obra de serralharia no desaparecido palacete da Trindade, desde grades a ferragens, corrimões, etc. Foi, assim, natural a escolha deste serralheiro como o executante de uma porta condigna para o jazigo-capela dos Ferreira. Esta porta do jazigo chegou apenas a 26 de Agosto de 1849 (figura 2)¹³⁸. Contudo, já estava concluída em 18 de Agosto desse ano, data do recibo da "*Conta do pezo das portas e da bandeira*

¹³² Cf. IDEM, *Correspondência recebida*, 1849.

¹³³ Cf. IDEM, Copiador de correspondência expedida para a Régua, 1844-1849, 30 de Dezembro de 1848.

¹³⁴ Cf. IDEM, *Documentos de caixa*, 1849.

¹³⁵ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

¹³⁶ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

¹³⁷ Cf. IDEM, *Ibidem*, 1849.

¹³⁸ Cf. IDEM, *Correspondência recebida*, 1849.

que fiz para a capella do jazigo para a Regoa por hordem dos erdeiros do Illmo. Snr. António Bernardo Ferreira: pezou as portas e bandeira e chumbadouros 21@ e 18 arráteis a 80 rs. – 55\$200”. A conta incluía também uma fechadura de duas brocas e testa (1\$920) e o carreto aos galegos (\$200)¹³⁹.

A vida de um serralheiro no século XIX não é fácil de traçar. Contudo, após atuada pesquisa na imprensa descobrimos mais alguns dados sobre Francisco da Costa Almeida, que complementam a sua biografia. Assim, Francisco da Costa Almeida pertenceu à Associação dos Serralheiros do Porto, tendo-se demitido da mesma em 1858, por questões internas da associação¹⁴⁰. Sabemos também que Francisco da Costa Almeida casou com uma jovem no final de Janeiro de 1863, estando então com 52 anos e sendo morador na Rua de Camões¹⁴¹. Porém, Francisco da Costa Almeida morreu logo em 2 de Fevereiro de 1863, tendo sido sepultado no Cemitério da Lapa. Ainda no ano anterior, Francisco da Costa Almeida tinha prestado serviços para a Irmandade da Lapa (nomeadamente o fornecimento de gatos para a obra das torres da igreja, chumbadouros, etc.). Pouco tempo após a morte de Francisco da Costa Almeida, noticiou-se um leilão de objectos de ferro na Rua de Camões, n.º 35. O seu sucessor foi Joaquim Neto Rosa, de 23 anos, que se estabeleceu então na oficina da Rua de Camões, n.º 35, anunciando fazer – sobretudo – camas, grades, fogões e engenhos de moer café¹⁴².

A trasladação

Após o assentamento do portão do jazigo-capela, poderia finalmente ser realizada a trasladação dos restos de António Bernardo Ferreira. Foram logo tratados os convites¹⁴³. Mesmo assim, levantaram-se dúvidas sobre se era conveniente fazer num só dia a função fúnebre para António Bernardo Ferreira e depois uma outra para os quatro caixões restantes¹⁴⁴.

Entretanto, Antónia Adelaide Ferreira ofereceu trinta moedas de ouro à Ordem Terceira de S. Francisco, por ter disponibilizado o seu cemitério catacumbal, onde

¹³⁹ Cf. IDEM, *Documentos de caixa*, 1849.

¹⁴⁰ Cf. “O Ecco Popular”, n.º 286, 18 de Dezembro de 1858.

¹⁴¹ Cf. “O Commercio do Porto”, Fevereiro de 1863.

¹⁴² Cf. “O Commercio do Porto”, n.º 88, 20 de Abril de 1863, p. 4.

¹⁴³ Cf. A.H.A.A.F., Pasta com documentos avulsos sobre o Cemitério do Peso da Régua. Carta de 20 de Agosto de 1849.

¹⁴⁴ Cf. IDEM, *Ibidem*. Carta de 21 de Agosto de 1849.



esteve depositado António Bernardo Ferreira por alguns anos¹⁴⁵. Em 23 de Agosto de 1849 havia já ordem para tirar o corpo de António Bernardo Ferreira das ditas catacumbas¹⁴⁶. O cadáver foi transportado para a Régua a 29 de Agosto de 1849, num barco da família Ferreira¹⁴⁷. Porém, segundo o Livro de Lembranças, foram dois barcos para a Régua: um ia de luto, com o cadáver; o outro ia com o Padre Mestre Inocêncio, José João Silva Azevedo, o armador, os criados, etc.¹⁴⁸.

Foi também levada para a Régua a quantia de 400\$000, destinada a esmolas, quantia que não foi toda distribuída¹⁴⁹. No cemitério, só se distribuíram 120\$880 aos pobres, despendendo-se mais 14\$400 para esmolas particulares e 14\$400 de gratificação a José Luís de Sousa Neves. Sobraram 250\$320, que ficaram na Régua e que foram - um ano depois - distribuídos aos parentes mais pobres de Antónia Adelaide Ferreira na Régua, por sua iniciativa¹⁵⁰.

A trasladação e a própria inauguração do novo Cemitério do Peso da Régua foi feita a 1 de Setembro de 1849. Em carta de 4 de Setembro de 1849 dirigida a um jornal portuense, F. G. Carneiro refere que o Cemitério da Régua tinha sido *"mandado construir de proposito pela Ex.ma viuva [de António Bernardo Ferreira], que concorreu generosamente com toda a despeza daquella obra magnífica - a única acabada com perfeição e elegancia na nossa província"*¹⁵¹. O acto solene de inauguração tinha sido *"tão pomposo e solemne, como nunca outro se viu nesta villa"*¹⁵².

Sabemos das despesas deste acto. Por exemplo, a cera que ardeu no barco que transportou António Bernardo Ferreira para a Régua importou em 3\$600¹⁵³. A 21 de Setembro de 1849 foram também entregues dez moedas (48\$000) à criada Joana do Carmo, para esta fazer chegar a quantia ao Pe. Mestre Inocêncio, pelo incómodo de acompanhar o cadáver até à Régua¹⁵⁴. A 22 de Setembro de 1849 foi também paga ao armador José da Silva a conta da despesa feita com a condução de António Bernardo Ferreira do Cemitério de S. Francisco para o barco, num total

¹⁴⁵ Cf. "Periódico dos Pobres no Porto", n.º 197, 21 de Agosto de 1849, p. 789. As trinta moedas de ouro correspondiam a 144\$000 e o recibo foi passado em 21 de Agosto de 1849.

¹⁴⁶ Cf. A.H.A.A.F., Pasta com documentos avulsos sobre o Cemitério do Peso da Régua.

¹⁴⁷ Cf. "Periódico dos Pobres no Porto", n.º 204, 29 de Agosto de 1849, p. 818.

¹⁴⁸ Cf. A.H.A.A.F., *Livro de Lembranças III*, 1845-1850, fl. 72.

¹⁴⁹ Cf. IDEM, Pasta com documentos avulsos sobre o Cemitério do Peso da Régua.

¹⁵⁰ Cf. IDEM, *Livro de Lembranças III*, 1845-1850, fls. 73 e 91 (25 de Junho de 1850).

¹⁵¹ Cf. "Periódico dos Pobres no Porto", n.º 218, 14 de Setembro de 1849, p. 873.

¹⁵² Cf. *Ibidem*, n.º 218, 14 de Setembro de 1849, p. 873.

¹⁵³ Recebeu a quantia Bártolo Barros Freire. Cf. A.H.A.A.F., Pasta com documentos avulsos sobre o Cemitério do Peso da Régua.

¹⁵⁴ Cf. IDEM, *Ibidem*.

de 19\$375, sendo: 4\$800 de direitos paroquiais para o Abade de S. Nicolau; \$600 da encomendação ao Cura; \$480 ao sacristão de S. Francisco; 7\$735 da cera; e 1\$440 de pintar as armas para a armação¹⁵⁵. O armador José da Silva recebeu em 25 de Setembro de 1849 a quantia acordada (440\$000) e ainda uma gratificação de 24\$000 dada por iniciativa de Antónia Adelaide Ferreira.

Antes de fazermos uma descrição do Cemitério do Peso da Régua e do jazigo-capela dos Ferreira, lembramos que Antónia Adelaide Ferreira sobreviveu muitos anos a António Bernardo Ferreira, tendo casado em segundas núpcias. Transformou-se quase numa mulher lendária, uma verdadeira Senhora do Douro. Quanto ao Comendador José Bernardo Ferreira, que foi casado com Margarida Rosa Ferreira, este riquíssimo e prestigiado comerciante da Régua faleceu em 1853. Uma notícia necrológica referiu-se-lhe deste modo:

“o ferreo portão da catacumba abriu-se de par em par – a lousa do sepulchro rangeu (...) e o snr. José Bernardo Ferreira foi escondido para sempre (...) O cemitério era obra delle; ali tinha gasto muito dinheiro, e só para a sua família reservara uma catacumba, cedendo tudo ao uso do público; não entrava pois [o seu cadáver] na morada dos mortos – mudava de residência para uma propriedade sua (...)”¹⁵⁶.

Esta descrição faz crer que a iniciativa da construção do cemitério e do jazigo-capela não foi de Antónia Adelaide Ferreira. Porém, como não nos cansámos de realçar, é Antónia Adelaide Ferreira que nos surge sempre referenciada como a ideóloga do cemitério e do jazigo-capela que efectivamente se construiu, participando José Bernardo Ferreira apenas nas decisões mais importantes, como patriarca da família. De qualquer modo, de tal forma a família Ferreira teve influência na construção do Cemitério da Régua que pode afirmar-se ter sido este um cemitério particular cedido ao uso do público. Trata-se, provavelmente, do exemplo mais eloquente que conhecemos em Portugal. Mas outros existiram nas décadas seguintes, sobretudo no norte do país.

Análise do jazigo-capela da família de António Bernardo Ferreira

O Cemitério da Régua ainda hoje ostenta as benfeitorias mandadas construir por Antónia Adelaide Ferreira, embora com ligeiras modificações, nomeadamente no modesto interior da capela do cemitério, que terá sido reformado.

¹⁵⁵ Cf. IDEM, *Ibidem*.

¹⁵⁶ Cf. “Periódico dos Pobres no Porto”, n.º 210, 6 de Setembro de 1853, pp. 1620-1621.



O Cemitério da Régua foi colocado num local bem elevado, a pouca distância da Igreja Matriz do Peso da Régua. Foi seguida a lei cemiterial de 1835, até no facto de ter levado uma boa capela mortuária e um portal. Como se viu, são obras contemporâneas do jazigo-capela da família Ferreira e existem mesmo algumas semelhanças.

Começamos pelo jazigo-capela, edificação em granito, de grande dimensão, que foi erigida logo ao lado da capela do cemitério. Esta última, embora seja de maior dimensão, não se compara em qualidade artística, quer interior quer exteriormente, ao jazigo-capela.

O jazigo-capela, construído pelo mestre Manuel Domingos da Costa Barreira e com risco provável de algum dos Costa Lima, é de uma linguagem clássica, com cornija de moldura pronunciada e friso de óvulos (figura 3). A fachada sugere dois cunhais apilastrados de suporte a um entablamento clássico liso, apenas com uma tabela simples e dois tríglifos, na linha dos capitéis das pilastras, os quais são ornados por duas cartelas com gotas. Como remate da fachada, existe um grande pedestal em arco inflectido, à maneira de frontão, onde pende um festão em grinalda suportado por duas cartelas. Todo o conjunto é encimado por uma urna clássica, a qual possui algumas semelhanças com a que foi desenhada pelos Costa Lima para o mausoléu que encerra o coração de D. Pedro IV, na Igreja da Lapa, nomeadamente as caneluras em todo o diâmetro central e a solução do panejamento suspenso pelas duas asas da urna.

Trata-se de uma capela abobadada, sem telhado, assemelhando-se a uma capela catacumbal, no estilo das mais antigas existentes na secção lateral do Cemitério da Lapa. Porém, neste caso da Régua temos um raríssimo exemplo deste tipo de capela que não definiu uma secção lateral. Trata-se de uma construção isenta colocada imediatamente ao lado da capela mortuária. Por essa razão, teve de ser decorada em todas as faces. Tal facto confere ainda mais importância a esta capela, pela maneira como foram solucionados os paramentos laterais e posterior, que repetem a decoração da fachada, sendo de notar duas gárgulas para escoamento de águas nas traseiras do jazigo-capela.

Apesar de filiada na estética das capelas laterais do Cemitério da Lapa que lhe são anteriores, a decoração do jazigo-capela dos Ferreira é diferente destas. É notável a decoração que enquadra o portal, este ligeiramente recuado e com umbrais e arco lisos de molduras, à excepção da pedra de chave do arco, ostentando uma cartela decorada com feixe clássico de escudetes discóides sobrepostos. Esta solução decorativa para o enquadramento do portal não a observámos em nenhuma outra capela sepulcral desta época em Portugal.

Quanto ao portão da capela, é claramente influenciado pela estética dos portões de jazigo-capela que então existiam no Cemitério da Lapa. Notamos mesmo semelhanças com o portão da capela lateral n.º 4, até no estilo de execução (as fechaduras por exemplo) e, na base, notamos também semelhanças com o portão da capela lateral n.º 19, dos Castro Pereira (figura 4).

O portão do jazigo-capela dos Ferreira, com um desenho simples de varões paralelos que se prolongam pela bandeira, permite completa visibilidade para o interior. Apenas no centro irradiador da bandeira existe um pequeno motivo de ornato (meio florão). Na base, cada batente possui dois módulos com cruz de Santo André, sem mordente, havendo apenas um motivo simples quadrangular definindo o cruzamento dos varões. Mais abaixo, existe uma faixa muito simples de duas arcadas e duas grinaldas entrelaçadas.

Este portão, como se viu, foi executado por Francisco da Costa Almeida, substituindo o que o mestre de Lobrigos tinha feito e que se encontrava mal executado. Supomos que este portão tenha seguido o mesmo risco a que teve também de se sujeitar o mestre de Lobrigos, risco esse que veio do Porto através de Emídio Amatucci, que já adiantámos poder ser autor do dito risco, embora não encontremos elementos estéticos no portão que nos permitam afiançar essa hipótese.

O interior do jazigo-capela dos Ferreira também denota influência das estéticas do Cemitério da Lapa que, como vimos, foram claramente pretendidas na solução adoptada para guarnecer o nicho do altar (figura 5). Quanto ao altar propriamente dito, é um dos mais interessantes de toda a arquitectura tumular portuguesa do Romantismo. O nicho côncavo e liso de molduras, à maneira neopaladiana, é enquadrado por ressaltos de pilastras lisas que se desenvolvem para uma espécie de entablamento, onde os tríglifos propostos para a fachada se transformam quase em pequenos colonelos, flanqueando uma tabela que simula estar suspensa de um florão no topo da cornija, através de uma argola. Esta tabela possui uma inscrição em latim com letras pintadas de dourado (figura 6). Note-se que esta inscrição não alude à família, o mesmo se passando no exterior da capela¹⁵⁷. Tal como no Cemitério da Lapa, as referências à família têm de ser encontradas nas lápides de ardósia que fecham os gavetões, as quais são efectivamente trabalhadas e com puxadores em metal aplicados, simulando duas mãos.

No nicho existe um pequeno calvário em lioz (a “*cascata*” referida nos documentos analisados) com crânio e duas tíbias, tudo encimado por uma cruz ao

¹⁵⁷ No exterior da capela foi adicionada, há alguns anos, uma placa de homenagem a D. Antónia Adelaide Ferreira.



rústico em mármore azulado. Trata-se dos únicos elementos da construção sepulcral nestes materiais pétreos considerados mais nobres. Contudo, a decoração da abóbada – ligando de forma ilusionista as duas paredes de gavetões (figura 7) – e a própria forma do altar superam em refinamento as capelas que então existiam no Cemitério da Lapa.

É muito interessante e original todo o interior do jazigo-capela, notando-se algumas pequenas semelhanças na base do altar com o mesmo elemento arquitectónico no interior da capela n.º 19 lateral do Cemitério da Lapa, sobretudo pelas caneluras e pelo talhe da pedra, oblíquo ao paramento. Quanto à solução da tabela colocada sobre o nicho, lembra-nos a capela n.º 7 lateral do Cemitério da Lapa e outras do mesmo género, como as capelas geminadas n.º 9 e n.º 10 do Cemitério, da Lapa. Estas últimas possuem uma empena em forma de arco inflectido, um pouco como na capela dos Ferreira. Podemos também encontrar na capela n.º 19 lateral do Cemitério da Lapa a mesma configuração do coroamento, bem como o mesmo formato simples da tabela no exterior e as mesmas cartelas como elemento simulado de sustentação de festões. Todas estas capelas do Cemitério da Lapa que possuem alguns elementos arquitectónicos semelhantes à capela dos Ferreira foram por nós atribuídas ao risco dos Costa Lima, mais provavelmente, Joaquim da Costa Lima Júnior.

Infelizmente, não apurámos em tempo útil se havia algum elemento iconográfico em relevo na base do altar da capela dos Ferreira, visto que estava esta parcialmente oculta por flores, quando ali fotografámos o jazigo. De qualquer modo, podemos concluir que esta capela é uma obra austera e monumental – vejam-se os dois degraus semicirculares de acesso ao portal – ao gosto do que era proposto no Cemitério da Lapa. Porém, em alguns aspectos, esta capela é mesmo de maior qualidade que as capelas até então existentes no Cemitério da Lapa – menos fria, mais original no risco, de excelente execução e, sobretudo, mais nobilitada pelo facto de ter à vista os paramentos laterais e posterior.

O jazigo-capela da família Ferreira é claramente único no seu género e um dos melhores exemplos de arquitectura tumular oitocentista em Portugal. Teve certamente risco de um arquitecto muito capaz, pelo que a hipótese de algum dos Costa Lima é inteiramente plausível, através dos dados que já adiantámos, mesmo que esta não seja uma edificação em que estejam presentes todos os elementos típicos do *estilo* Costa Lima, estilo esse normalmente mais austero nas molduras, com tabelas bem mais enfatizadas. Porém, como não conhecemos o risco original para a capela sepulcral, não podemos excluir a hipótese de ter sido o mestre pedreiro executante a modificar o risco e a torná-lo um pouco mais decorado.

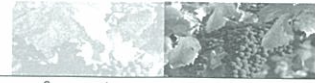
Curiosamente, não terão existido tentativas evidentes de posterior imitação desta capela dos Ferreira, pelo menos nos cemitérios da região que visitámos. Contudo, notamos algumas semelhanças de pormenor, sobretudo no interior, entre a capela dos Ferreira e as duas mais antigas capelas sepulcrais do Cemitério de Lamego (uma das quais, a da Casa dos Loureiros).

Análise do portal e da capela mortuária do Cemitério do Peso da Régua

Como se viu, o portal de entrada no Cemitério do Peso da Régua (figura 8) foi executado segundo um risco de Joaquim da Costa Lima Sampaio, que certamente incluía o desenho do portão em ferro, como deixa subentender José Luís de Sousa Neves em documento que já analisámos. O formato da bandeira lembra até um portão no cemitério catacumbal da Ordem Terceira de S. Francisco do Porto, cemitério onde Joaquim da Costa Lima Sampaio terá tido intervenção. De qualquer modo, o portão de ferro do Cemitério da Régua é relativamente semelhante ao portão do jazigo-capela dos Ferreira, pelo carácter austero do risco, pelo recurso aos varões de secção circular dispostos de forma paralela no corpo dos batentes e, sobretudo, pelo desenho da base, embora a base do portão do cemitério tenha levado chapa de ferro pelo interior.

Este portão de entrada no cemitério foi executado por Manuel António Joaquim de Sousa (de Lobrigos), o executante do portão do jazigo-capela que foi recusado pelos Ferreira. Se as semelhanças entre os dois portões são notórias, tendo em conta que foram executados por mestres diferentes e de acordo com riscos de desenhadores diferentes, estas semelhanças poderão derivar de uma tentativa comum de filiação num certo estilo então em voga nesta arte. Também podemos considerar a hipótese do desenho para o portão do jazigo-capela ter deliberadamente seguido as linhas já propostas no risco mais antigo para o portão do cemitério – que foi até executado primeiramente - de forma a não tornar as duas obras dissonantes, quer isso tivesse sido opção do desenhador do portão do jazigo-capela ou opção da família.

Na cantaria do portal do cemitério foram efectivamente colocadas duas cartelas, uma em cada lado, com a inscrição de agradecimento da Junta de Paróquia a Antónia Adelaide Ferreira (figura 9). Esta solução é semelhante à que fora adoptada pouco tempo antes no Cemitério de S. Dinis (Vila Real), de agradecimento ao Governador Civil. As semelhanças existem até no facto de as duas cartelas se repetirem no texto, estando num lado em latim e, no outro lado, em português.



A capela mortuária do Cemitério do Peso da Régua (figura 10) possui grandes semelhanças com o portal do cemitério (nomeadamente, no tipo de urnas de remate) e, sobretudo, com o recorte do respectivo portão de ferro: a bandeira do portão do cemitério possui um formato em arco inflectido semelhante à empena da capela do cemitério. Estas semelhanças poderão derivar de um risco comum para as duas edificações - portal do cemitério e capela mortuária - que quase estão em correspondência estética, sobretudo no que diz respeito ao portão de ferro. Por estas razões, a capela mortuária poderá ser igualmente obra baseada num risco antigo de Joaquim da Costa Lima Sampaio. Contudo, poderá ser também uma imitação do estilo proposto para o portal de entrada, já que esta capela mortuária apresenta elementos que nos parecem mais regionais, como as frestas circulares que flanqueiam o portal, fazendo lembrar uma normal capela seiscentista ou setecentista de culto no noroeste português; isto, apesar do tipo de tabela colocada para inscrição (também em latim) nos parecer bastante próximo do estilo neoclássico austero que timbrou os Costa Lima. Este carácter menos austero e mais regional da capela mortuária poderá ser reflexo de alterações introduzidas no risco da obra pelo mestre pedreiro Manuel Domingos da Costa Barreira.

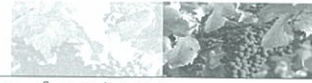
É curioso notar que está praticamente ausente a iconografia fúnebre da cantaria destas duas edificações - portal e capela mortuária. Nesta última, existe uma cartela ostentando a coroa de espinhos, a lança e os cravos da paixão. Apenas o portão do cemitério possui iconografia de significado fúnebre mais óbvio: caveira e tíbias envolvidas por um círculo, ao centro da bandeira, e uma ampulheta alada no topo do portão. São elementos claramente adicionados, trazidos do Porto, como se viu. Como tiveram de ser feitos moldes propositados (talvez modelados pelo próprio Emídio Amatucci), poderão ser peças de modelo único. Quanto à lâmina de ferro ou letreiro do portão, seguiu as indicações dadas quanto à inscrição, que acabou por ser colocada em latim: *"memento homo, quia pulvis es, et in pulverem reverteris"*.

O portal de cantaria do Cemitério do Peso da Régua é modesto, se comparado com os portais do Cemitério da Lapa e do Cemitério do Bonfim (este último, posterior), bem como com os portais projectados para o Prado do Repouso, tudo riscos dos Costa Lima. Se o documento que já citámos não fosse tão peremptório na atribuição a Joaquim da Costa Lima Sampaio do risco do portal de entrada que foi executado para o Cemitério da Régua, não teríamos arriscado uma atribuição nesse sentido, tantas são as diferenças entre este portal de cantaria e o estilo mais comum nos Costa Lima. Todavia, em relação ao risco do portão de entrada no Cemitério da Régua, já teríamos menor dificuldade em nele assinalar soluções típicas dos Costa Lima, muito embora tenhamos poucos termos de comparação relativamente

a serralharia para portões de cemitérios. De facto, o portão do Cemitério da Lapa não tem risco dos Costa Lima (sendo, aliás, bastante decorativo e contrastando com a austeridade do pórtico de cantaria). Por outro lado, os portais previstos pelos Costa Lima para o Prado do Repouso não incluem desenho dos portões de ferro. Temos, no entanto, dois termos de comparação: o tipo de portão projectado para as catacumbas previstas para o Prado do Repouso e o portão projectado (mas não executado desse modo) para o Cemitério do Bonfim, ambos projectos dos Costa Lima. Comparando-se estes dois exemplos com o portão do Cemitério da Régua, encontramos várias semelhanças, salvas as devidas diferenças contextuais (não existe um arco de cantaria no caso da Régua, assumindo a bandeira necessariamente um formato diferente). Podemos enumerar elementos comuns nos três casos: o geometrismo e o despojamento das linhas (sem volutas), a utilização de uma malha simples de varões paralelos no corpo dos batentes e o recurso a uma faixa de formas semi-ovóides com apêndice ondulante, como elemento de remate no espaço entre os varões.

Até que surjam provas em contrário, teremos de nos fiar no suporte documental. No entanto, não é de excluir que o projecto de Joaquim da Costa Lima Sampaio tenha sido adoptado no portal do Cemitério da Régua apenas parcialmente, tal como já assinalámos em relação à capela mortuária, que possui semelhanças com o portal de entrada, mas também ostenta elementos que nos parecem mais regionais. Talvez o mestre pedreiro Manuel Domingos da Costa Barreira tenha imprimido alterações a este risco de Joaquim da Costa Lima Sampaio, quer ele incluísse já uma capela mortuária ou não. Lembremos que Manuel Domingos da Costa Barreira era do Alto Minho e que Joaquim da Costa Lima Sampaio já não era vivo para fiscalizar a obra e o cumprimento do risco. Supomos que nem sequer Joaquim da Costa Lima Júnior tenha tido qualquer papel fiscalizador, não só porque a Régua ficava algo distante para um arquitecto que tinha tanto serviço a fazer no Porto, mas também porque não encontrámos quaisquer indícios documentais que apontem para a intervenção directa de Joaquim da Costa Lima Júnior na obra do Cemitério da Régua. Mais provável é ter havido uma encomenda de risco e/ou recurso a um risco mais antigo do seu tio para a obra do cemitério, incluindo talvez o jazigo-capela, mas este risco ter sido seguido livremente pelo mestre pedreiro.

De qualquer modo, a obra do Cemitério do Peso da Régua é um exemplo interessantíssimo de mecenato cemiterial, resultando num cemitério moderno que apelou mais precocemente a outras construções, graças também ao exemplo do magnífico jazigo-capela dos Ferreira.



Conclusão

Embora seja sobejamente conhecida a figura de D. Antónia, a sua intervenção na construção do Cemitério da Régua tinha sido até hoje injustamente negligenciada. Graças a vários anos de pesquisa e de comparação, é hoje possível ter uma ideia clara da real importância desta obra, precisamente a primeira em que D. Antónia se destacou como mecenas, para além de empreendedora e gestora de negócios.

Na obra do Cemitério da Régua e, mais concretamente, na capela sepulcral da família Ferreira, atingiu-se uma rara e invulgar síntese entre vários estilos regionais, graças à mobilidade de artistas incentivada por D. Antónia, com destaque para o binómio Porto – Régua: Manuel Domingos da Costa Barreira, um hábil mestre pedreiro minhoto que viria a deixar também uma marca estética muito forte em toda a região da Régua e Lamego (o Santuário dos Remédios, por exemplo), de Mangualde (o Santuário do Castelo) e de Castro Daire (onde interveio na Igreja Matriz); Emídio Amatucci, o melhor ornatasta de mármore do seu tempo no Porto, embora tenha vindo de Lisboa (onde nasceu); os marcantes arquitectos portuenses Costa Lima; Francisco da Costa Almeida, um dos melhores serralheiros do Porto de então; o serralheiro de Lobrigos – fosse ele hábil ou nem tanto; vários outros artistas que intervieram neste processo.

Em suma, a obra do Cemitério do Peso da Régua é, pois, um exemplo interessantíssimo de mecenato cemiterial, tendo resultado numa necrópole moderna. Esta modernidade apelou mais precocemente a outras construções, graças também ao exemplo do magnífico jazigo-capela dos Ferreira, o qual é único no seu género e um dos melhores exemplos de arquitectura tumular oitocentista em Portugal.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

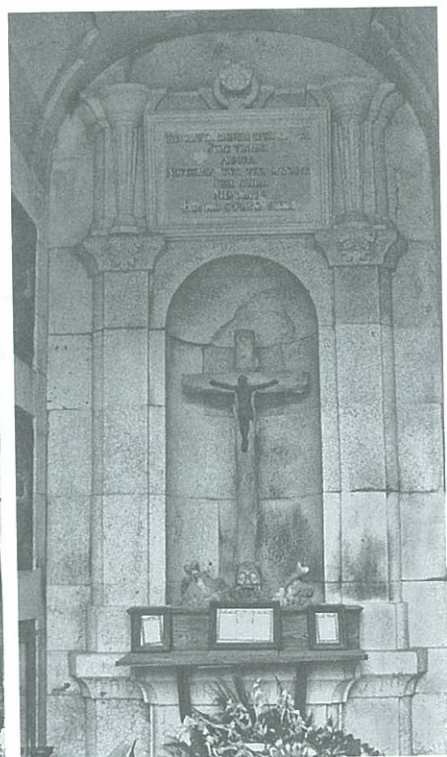


Fig. 5



Dez anos depois: o GEHVID e a investigação histórica sobre a vinha e o vinho no vale do Douro

Gaspar Martins Pereira *

Resumo: Partindo dos objectivos que presidiram à fundação do GEHVID, em 1994, a comunicação traça um breve balanço da actividade desenvolvida e do papel desempenhado pelo Grupo no desenvolvimento da investigação histórica em torno da vinha e do vinho no vale do Douro.

Destaca-se a estruturação do Grupo em torno de um projecto de história regional, agregando investigadores de vários domínios e épocas, com diferentes níveis de experiência, procurando romper com as tradicionais barreiras académicas da especialização temática e temporal na pesquisa histórica e assumindo, como instrumentos estratégicos de acção, o diálogo interdisciplinar, o diálogo interuniversitário e o diálogo com a região.

Considerando os pontos fortes do trabalho realizado, bem como as fragilidades evidenciadas nestes dez anos de vida do Grupo (dificuldades organizativas e financeiras; dificuldades de aprofundamento do debate científico disciplinar e transdisciplinar; dificuldades de desenvolvimento de estudos comparativos), reflecte-se sobre a necessidade de abrir novos caminhos que possam reforçar o GEHVID enquanto estrutura de investigação de história da vinha e do vinho.

Dez anos depois da criação do GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto, ao qual, durante esta década, dedicámos boa parte da nossa investigação, a realização deste Encontro suscitou-me uma reflexão pessoal sobre a actividade desenvolvida e o papel desempenhado pelo Grupo, não só no desenvolvimento da pesquisa histórica em torno da vinha e do vinho no vale do Douro, mas, sobretudo, na aplicação de novas práticas de pesquisa e de

* Professor do Departamento de História da FLUP. Investigador do GEHVID. Coordenador do projecto de investigação «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).

novas formas de relacionamento dos investigadores entre si e com instituições e entidades exteriores ao mundo académico.

Nesta reflexão, circunscrevo-me, essencialmente, aos princípios orientadores do GEHVID e às grandes linhas de investigação e de acção, já que seria impossível elencar aqui as centenas de actividades de pesquisa, debate e divulgação, que foram sendo desenvolvidas ao longo desta primeira década de vida do nosso Grupo

Em dez anos muitas coisas podem acontecer e alterar-se na vida das pessoas e dos grupos. No nosso caso, os ganhos foram e são visíveis, com o nascimento e desenvolvimento de inúmeros projectos em que se integraram dezenas de investigadores, em especial jovens, alguns dos quais iniciaram aqui a sua actividade de pesquisa. Infelizmente, houve, no mesmo período, perdas irreparáveis. Ao longo deste percurso, perdemos dois colegas que nos acompanharam desde a primeira hora: o Henrique David, em 1997, e o François Guichard, em 2002. Se a sua ausência nos entristece a todos e se o nosso Grupo ficou mais pobre sem o seu contributo, o seu saber, a sua alegria, a sua disponibilidade generosa, compete-nos preencher o vazio enorme que eles deixaram e prosseguir os projectos que com eles partilhámos.

1. Os objectivos fundadores

Creio que, nesta reflexão, vale a pena começar por recordar os objectivos fundadores do GEHVID:

- i) congregar esforços de historiadores e arqueólogos, no sentido de desenvolver uma investigação aprofundada sobre a história da vinha e do vinho na região produtora do Alto Douro, desde as origens desse vinhedo, prestando particular atenção aos períodos mais antigos;
- ii) fomentar e apoiar a investigação universitária neste domínio de estudos, nomeadamente através do apoio a estudantes de mestrado ou doutoramento que se encontrem a elaborar provas académicas;
- iii) promover contactos e acções de cooperação com investigadores e grupos de investigação nacionais e estrangeiros ligados ao estudo da vinha e do vinho;
- iv) articular acções com instituições e empresas da região e do sector vitivinícola, no sentido de preservar, estudar e divulgar o património histórico-cultural, nomeadamente museológico e arquivístico, associado ao vinho do Porto.

Assim, em 1994, ao criarmos o GEHVID, como Unidade de Investigação e Desenvolvimento, financiada pela Junta Nacional de Investigação Científica e Tecnológica



(depois, pela Fundação Ciência e Tecnologia), pretendemos constituir um espaço aberto de trabalho colectivo em torno de um projecto, capaz de articular estudos desenvolvidos por investigadores experientes com a formação e trabalhos de jovens investigadores. Foi isso que fez, a meu ver, a diferença do GEHVID em relação a outras unidades de investigação. O GEHVID nasceu a partir de um projecto e de uma equipa.

Além disso, agregando num grande projecto de história regional investigadores de vários domínios e épocas, o GEHVID procurou romper com as tradicionais barreiras académicas da especialização temática e temporal na pesquisa histórica.

E, sobretudo, recusou ser um projecto universitário fechado sobre si mesmo, assumindo, como instrumentos estratégicos de acção, o diálogo interdisciplinar, o diálogo interuniversitário e o diálogo com a região, através das suas instituições mais representativas.

2. Breve balanço da actividade desenvolvida

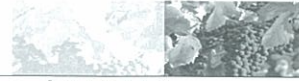
A traço grosso, pode dizer-se que o trabalho realizado pelo GEHVID nestes dez anos correspondeu bem aos objectivos fundadores, fazendo surgir, de forma inovadora, projectos de investigação histórica aplicada, com reconhecida eficácia social.

- i) Assim, foi possível realizar um volume considerável de estudos sobre a história da região do Alto Douro e dos seus vinhos. Os investigadores do GEHVID, a título individual ou colectivo, publicaram centenas de livros e artigos, proferiram numerosas conferências e comunicações em encontros científicos, no país e no estrangeiro, animaram colóquios e mesas-redondas, participaram em diversos cursos, como formadores. Bastaria folhear as mais de quatro mil páginas dos 15 números da revista *Douro – Estudos & Documentos*, editados desde 1996, para avaliar o que tem sido a produção científica do Grupo.

A par das obras que vários investigadores têm vindo a publicar individualmente, merecem aqui destaque duas obras colectivas da responsabilidade do Grupo: *Cister no Vale do Douro*, editado em 1998, e os 5 volumes da *História do Douro*, cujos textos estão, na sua maior parte, concluídos e que se espera comecem a ser publicados ainda em 2004 pelas Edições Afrontamento.

No domínio da arqueologia, diversas equipas do GEHVID desenvolveram, durante vários anos, campanhas de sondagens e escavações em vários locais da região, nomeadamente, no castelo de Ansiães (concelho de Carrazeda de Ansiães), no castelo de Numão (concelho de Vila Nova de Foz Côa), em Olival de Telhões (Almendra, concelho de Vila Nova de Foz Côa), e na Abadia Velha de Salzedas (Ucanha, concelho de Tarouca), além de trabalhos de prospecção em diversos concelhos da região e muitos estudos monográficos.

- ii) Ao longo destes anos, o GEHVID constituiu, também, um importante espaço de apoio a muitos estudantes de mestrado ou doutoramento que prepararam, ou se encontram a preparar, as suas provas académicas neste domínio de estudos.
- iii) Não menos importante foi o papel desempenhado pelo Grupo na promoção de contactos e acções de cooperação com investigadores e grupos de investigação nacionais e estrangeiros ligados ao estudo da vinha e do vinho. Essa rede de contactos, não só com historiadores mas também com estudiosos de outras áreas do saber, desde a geografia à economia, ao direito, à sociologia, à antropologia, à agronomia ou à enologia, permitiu já:
 - i) a organização de três encontros internacionais, realizados no Porto e no Douro (o «I Encontro de História da Vinha e do Vinho no Vale do Douro», em 1996; o «II Encontro de História e Civilização da Vinha e do Vinho», sob o tema «A Vinha e o Vinho na Cultura da Europa», em 2001; e este «II Encontro de História da Vinha e do Vinho no Vale do Douro», que aqui nos reúne);
 - ii) a participação de investigadores no GEHVID em diversos encontros científicos, em cursos e outras acções, no país e no estrangeiro;
 - iii) a publicação de numerosos estudos de investigadores de outras Universidades nacionais e estrangeiras quer nas páginas da revista *Douro — Estudos & Documentos*, quer em monografias publicadas nos Cadernos da Revista *Douro — Estudos & Documentos* (9 números publicados);
 - iv) a participação na criação, em 1999, da Associação Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho, com sede em Puerto de Santa María, em Espanha.
- iv) Desde o início, a acção do GEHVID voltou-se para fora dos muros da Universidade, num diálogo activo com autarquias, instituições e empresas da região e do sector do vinho do Porto. Não se tratava apenas de buscar apoios para o desenvolvimento de projectos do Grupo, mas, sobretudo, de articular acções que conferissem eficácia social à investigação, não só enquanto produção de conhecimento, mas também como instrumento



de preservação e divulgação do património histórico-cultural associado ao vinho do Porto e à sua região de origem. Depressa o GEHVID se tornou reconhecido pelas instituições regionais como parceiro activo, sendo chamado a participar num vasto conjunto de iniciativas, muitas delas de grande significado para a região. Destacaria, entre outras acções: a organização, tratamento, inventariação e publicação de instrumentos de pesquisa de arquivos particulares, nomeadamente o da Quinta de Santa Júlia de Loureiro e o da Quinta da Pacheca (a parte dos pergaminhos); a colaboração na definição, estudo e apresentação de itinerários culturais, como as «Rotas Medievais do Douro Sul» ou o «Roteiro de Cister no Norte de Portugal»; a participação activa na preparação da candidatura do Alto Douro Vinhateiro a Património Mundial; a participação na organização de debates, como os «Encontros da Casa da Calçada/O Douro em Debate», em Provesende, em colaboração com o Círculo Miguel Torga; a realização de diversos estudos preparatórios e a colaboração na instalação do Museu do Douro.

3. Os pontos fracos

O balanço da actividade do GEHVID, nestes dez anos, parece-me ser, inquestionavelmente, positivo, ultrapassando, mesmo, as nossas expectativas iniciais. O que não quer dizer que tudo tenha corrido bem ou que não devam ser introduzidas alterações no percurso da nossa unidade de investigação.

Os investigadores do GEHVID e todos os que acompanharam mais de perto o nosso trabalho têm consciência das dificuldades e limitações que enfrentámos, algumas delas comuns a quase todos os grupos de investigação. Sem pretender ser exaustivo, destacaria aqui os pontos fracos que considero mais significativos:

- i) A fragilidade organizativa: a estrutura leve que, intencionalmente, adoptámos, assumindo que as tarefas de gestão administrativa e financeira poderiam ser desenvolvidas pela unidade de acolhimento e nos permitiriam uma maior concentração nas actividades científicas, teve custos elevados. A gestão administrativa e financeira da unidade pelos serviços da Faculdade de Letras da Universidade do Porto (tendo, depois, tais funções transitado para o Centro Leonardo Coimbra, recentemente extinto) não deixou de fazer pesar uma forte carga burocrática sobre as tarefas de coordenação. Por outro lado, a estrutura organizativa leve que adoptámos, baseada em equipas-projecto abertas, não conseguiu comprometer, de forma continuada, todos os investigadores;

- ii) A excessiva dependência financeira da FCT: apesar dos inúmeros apoios pontuais recebidos de diversas instituições, autarquias, empresas e outras entidades, que permitiram a realização de vários projectos de investigação, a organização de encontros científicos e a publicação regular da revista «Douro – Estudos e Documentos», bem como dos Cadernos da revista, a actividade do GEHVID ficou excessivamente dependente dos financiamentos, tantas vezes incertos e tardios, da FCT, com óbvias consequências no desenvolvimento de alguns projectos;
- iii) As dificuldades de aprofundamento do debate científico: apesar do muito que se alcançou neste domínio, ao longo destes dez anos, nem sempre se conseguiu ultrapassar as barreiras dos projectos individuais e assumir um continuado debate científico em torno do projecto colectivo, por vezes subalternizado, por força das circunstâncias individuais (as provas académicas e o serviço docente; compromissos pessoais ou institucionais; mudanças profissionais; etc.) ou de grupo (falta de espaços ou de financiamentos, ruptura nos equilíbrios das equipas de investigação, etc.), o que, em parte, justifica, por exemplo, o atraso na conclusão da edição da «História do Douro», o abandono de diversos projectos de arqueologia na região do Douro e a notória redução da pesquisa nas linhas de história antiga e de história medieval, precisamente aquelas em que, inicialmente, se considerou necessário um maior investimento;
- iv) As dificuldades de manutenção da abertura transdisciplinar: também a abertura transdisciplinar que, desde o início, preconizámos e promovemos, se é verdade que alcançou ganhos significativos, não conseguiu ainda estabelecer, de forma sustentada, o desejável espaço de diálogo entre a investigação histórica produzida no GEHVID e em outras áreas de saber;
- v) As dificuldades de desenvolvimento de estudos comparativos: finalmente, apesar dos esforços realizados no sentido de uma crescente inserção internacional do GEHVID, tem-se verificado alguma dificuldade em alargar o âmbito espacial da pesquisa e apostar nos estudos comparativos, quer a nível nacional quer a nível internacional.

4. Caminhos para o futuro

O valioso património científico criado pelo GEHVID, nestes dez anos, e o compromisso tácito que assumimos perante a região do Douro e o sector do vinho do Porto impõem-nos um esforço continuado de definição e redefinição dos caminhos



que melhor sirvam a qualidade da investigação que vamos fazendo e a sua maior eficácia social.

Em breve, com a publicação da «História do Douro», encerraremos um ciclo, que corresponde ao projecto fundador. Cabe ao coordenador científico do GEHVID, Professor Doutor Francisco Ribeiro da Silva, a responsabilidade de propor e promover, através do debate alargado a todos os investigadores, as vias futuras de desenvolvimento do GEHVID. Mas, independentemente desse debate, e apenas como corolário lógico da reflexão pessoal aqui partilhada convosco, deixaria duas breves notas finais.

A primeira, da ordem dos princípios. Creio que deveríamos preservar, no essencial, os objectivos que nos uniram, nomeadamente, a abertura ao diálogo interdisciplinar e interuniversitário, o espírito de projecto na investigação, com a promoção da solidariedade e do debate científico entre investigadores experientes e investigadores recém-licenciados, a ruptura com as tradicionais barreiras académicas de especialização temática e temporal na pesquisa histórica, a eficácia social da investigação, o incentivo à cooperação interinstitucional e científica, a nível nacional e internacional, em torno da história e da cultura da vinha e do vinho.

A segunda, da ordem da estratégia. Creio que o desenvolvimento da actividade do GEHVID não poderá desperdiçar a experiência de investigação já desenvolvida pelos elementos que integram a Unidade, bem como as relações estabelecidas com investigadores de outras regiões vitícolas e outros vinhos, do país e do estrangeiro. Nesse sentido, creio que tal estratégia deveria passar por: i) alargar o âmbito espacial da pesquisa e apostar nos estudos comparativos, quer a nível nacional quer a nível internacional; ii) desenvolver a investigação aplicada em áreas com forte incidência sócio-cultural, nomeadamente no domínio do Património. Creio, mesmo, que deveríamos assumir, no domínio da história da vinha e do vinho uma abrangência nacional, como tem vindo a ser defendido por alguns investigadores de outras Universidades. Esta solução teria de traduzir-se em alterações quer na designação do Grupo (que poderia passar a GEHVID – Grupo de Estudos de História da Vinha e do Vinho) quer a nível organizativo, através da adopção de um modelo associativo, garantindo não só uma maior autonomia como a possibilidade de integração de investigadores de outras regiões vitícolas e de outros vinhos.

O 1º marco histórico na defesa das marcas regionais dos vinhos do Porto e da Madeira

o Tratado, o Banquete e o Discurso *

Henrique Gomes de Araújo **

Resumo: este texto procede a uma análise e a uma síntese do contexto do discurso proferido pelo Conselheiro Wenceslau de Lima no banquete que lhe foi oferecido na sua qualidade de Ministro dos Negócios Estrangeiros, pela assinatura do Tratado de Comércio e Navegação com a Alemanha na cidade do Porto a 30 de Novembro de 1908. Este Tratado constituiu um **marco histórico na defesa das marcas regionais dos vinhos do Porto e da Madeira** e viu posteriormente consagrada a sua doutrina no artigo 275º do Tratado de Versalhes.

Abstract: *The aim of this text is to proceed to an analysis and a syntesys of the speech made by Conselheiro Wenceslau de Lima at the banquet which was given in his honour as Foreign Minister, at the time of the signing of the Trade and Navigation Treaty with Germany, in the city of Porto on 30th November, 1908. This treaty was a **landmark in the defence of regional brands of Port and Madeira wine** and was later included in the 275th article of the Treaty of Versailles.*

Introdução

O objectivo deste texto é o de proceder a uma análise e a uma síntese do contexto do discurso que foi proferido pelo Conselheiro Wenceslau de Lima no banquete oferecido em sua honra no Teatro Gil Vicente do Porto na noite de 20 de Dezembro de 1908, pelo sucesso das negociações e pela assinatura do Tratado de Comércio e Navegação com a Alemanha na mesma cidade e no dia 30 de Novembro desse ano.

O que de mais impressionante chama a atenção neste contexto é, em primeiro lugar, a inexistência formal, na altura, de um governo em pleno exercício de funções

* Este texto insere-se no projecto Conselheiro Wenceslau de Lima (área disciplinar: antropologia), de que o autor é responsável e que conta com a colaboração do Doutor Rui Ramos.

** Investigador, na situação de integrado, do Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto (GEHVID), unidade da Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT); gomesdearaujo@tvteel.pt

no país. O governo de Ferreira do Amaral tinha caído a 7 de Dezembro e o governo que se lhe seguiu, de Campos Henriques, só inicia as suas funções no dia de Natal. As semanas de permeio, que são as semanas em que o Tratado é assinado e em que se realiza o referido banquete, são semanas de confusão (1994:348). Wenceslau é o Ministro dos Negócios Estrangeiros que no Porto, (“na minha terra”, como se lhe referirá logo na abertura do seu discurso), recebe o aplauso, o calor humano e o apoio político que em Lisboa não recolhe, quer pela força das circunstâncias políticas da capital e do momento, quer pela acção de José Luciano que, com todo o seu peso político, a Wenceslau de Lima prefere Campos Henriques como primeiro ministro. Seria assim plausível que em todo aquele *stimmung*¹ que envolvia a vasta sala do Teatro Gil Vicente, se expressasse, *a contrario*, embora de modo entredito, a vontade geral de ver o Conselheiro nomeado para a Presidência do Conselho (1994: 348). Aliás, a encenação desta festa de homenagem parece estar na continuação da recepção entusiástica com que o Porto acolhera a visita do Rei D. Manuel II, ladeado pelo Conselheiro Wenceslau de Lima, semanas antes, a 15 de Novembro (2001: 58).

Mas por detrás deste clima que impregna o contexto deste banquete, há uma outra atmosfera emocional mais funda que envolve política e afectivamente todo o país, e que carrega com o luto derramado pelo regicídio de 1 de Fevereiro desse ano e com a crescente agitação social e política, induzida pela acção e pela propaganda republicanas. Com a divisão dos partidos nacionais, regenerador e progressista, com a perda da sua representatividade no Parlamento, os governos fazem-se e desfazem-se no Paço, ao sabor da influência das figuras dominantes da cena política portuguesa junto do Rei D. Manuel. Este torna-se, deste modo, o “único árbitro legal da situação”², acolitado por Wenceslau de Lima, o seu favorito, que lhe censura as cartas e lhe escreve os borrões³. A corte torna-se “o núcleo de dominação através do qual o rei reina sobre todo o país.”⁴. Poder este mais aparente do que real, dado que – como já escrevi noutra local⁵ –, o Rei estava perante a situação paradoxal de ter de reinar através do Paço e, no entanto, não o poder realmente fazer, dada a mesquinhez da política palaciana. Assim, com a fractura dos pilares da arquitectura democrática, o estado fragiliza-se, ou seja, as formas jurídicas, económicas, educacionais e militares estatuídas pelo regime monárquico constitucional tornam-se

¹ Termo alemão aqui de propósito usado no seu significado impressionista de “ambiente”

² vid. Valente, Vasco Pulido, 1974, *As Duas Tácticas da Monarquia perante a Revolução*, Lisboa, Publicações Dom Quixote, p.40

³ vid. Brandão, Raul, 1925, *Memórias*, Paris-Lisboa; Livraria Aillant e Bertrand, p. 58

⁴ vid. Elias, Norbert, 1987, *A Sociedade de Corte*, Lisboa, Editora Estampa, p. 93

⁵ Gomes de Araújo, Henrique, 2004, “O Rei e o seu Sucessor, O Regicídio de 1908”, *História Social das Elites*, Lisboa, Edição CDRom, ICS



cada vez mais incapazes de conter o clima emocional que se vive nas instituições e nas ruas, o futuro dos seus projectos nacionais esfuma-se e o presente torna-se cada vez mais precário com o fervilhar das ideias republicanas que irrompem um pouco por toda a parte A crise é medular e, ao mesmo tempo, fenoménica, ao ponto de impregnar com uma lucidez, não raras vezes vivíssima, a consciência de muitos dos seus protagonistas. Muitas respostas sacrificiais a essa crise houve no último período do regime monárquico constitucional, em múltiplos contextos: o regicídio foi seguramente uma das mais cruas e de mais graves consequências, mas o banquete que ora nos ocupa, não deixou também de ser, pela positiva, uma delas.

Mas o contexto deste discurso, deste banquete e deste tratado não é só, nem talvez predominantemente, político, mas é também, seguramente, estruturalmente económico. Senão vejamos. Após a derrota de Napoleão III em 1870, frente a Bismark em Sedan, firmara-se a hegemonia política e económica da Alemanha na Europa. Mas o que importa aqui sublinhar é a emergência coalescente de um novo relacionamento económico internacional, configurado agora, não pela teoria e pela prática das formas do livre câmbio (monopólios comerciais) – como toda a história económica do Tratado de Methuen (1703) entre a Inglaterra e Portugal bem tinha exemplificado -, mas antes pela teoria e pela prática das formas do protecçãoismo económico (tratados comerciais) – como toda a história económica a partir da Convenção de Frankfurt (1871) entre a Alemanha e a França bem iria igualmente evidenciar. Com o crescendo de hostilidades e de protecções que se faz sentir em toda a Europa no dobrar do século e que funestamente já prenuncia o desencadear da 1ª Grande Guerra, quase todos os Estados lançam uma política económica de protecção às forças produtivas: a Rússia a partir de 1877, a Áustria a partir de 1878, a França depois de 1882, mas foi, sobretudo a Alemanha que, mais no sentido da recíproca vantagem mútua entre nações, mais tratados comerciais celebrou com a Itália, a Áustria-Hungria, a Suíça, a Bélgica, a Rússia, a Sérvia, etc.. A política dos Estados torna-se essencialmente económica, através de dois instrumentos: a **pauta máxima, geral ou hostil** e a **pauta mínima, benéfica ou comercial**: é na manipulação destas variáveis que a diplomacia económica triunfa. O que é que isto quer dizer? Na cena internacional, a manipulação político-económica dos interesses faz-se especificamente através da **clausula da nação mais favorecida** do tratado comercial que consiste em aplicar aos produtos por ela exportados a referida **pauta mínima**, o que os torna mais competitivos no mercado da nação com a qual foi realizado o tratado. E o recíproco é também verdadeiro, para os produtos desta no mercado daquela. A indústria parece ter deixado de ser um obstáculo ao comércio: no entanto, na sessão de 20 de Agosto de 1909 da Câmara dos Senhores Deputados,

Brito Camacho, da oposição, lembra à sua maneira: *não se deve esquecer que a melhor arma que um país pode ter para se aguentar vantajosamente na luta de interesses com os outros países é esta – produzir muito, produzir bom e produzir barato.*

Com Portugal, a Alemanha tivera o tratado de 2 de Março de 1872 que findara em 31 de Janeiro de 1892. Assim, após esta data, só quase os produtos portugueses estavam submetidos na Alemanha aos encargos da **pauta máxima**, num regime de excepção que nos era muito prejudicial. Acrescia a isto o facto clamoroso de não termos nenhum tratado comercial celebrado com qualquer outro país, a Inglaterra ou mesmo o Brasil, inclusive. O isolamento comercial de Portugal era real.

1- O Tratado de Comércio e Navegação

Após dezasseis anos de negociações é assinado no Porto, a 30 de Novembro de 1908, o Tratado do Comércio e Navegação entre Portugal e a Alemanha, tendo tido como negociador português o Conselheiro Wenceslau de Lima, Ministro dos Negócios Estrangeiros do Governo Português e como negociador alemão o Conde de Tattenbach, Enviado Extraordinário e Ministro Plenipotenciário, a saber:

Sua Majestade o Rei de Portugal e dos Algarves, de uma parte, e Sua Majestade o Imperador da Alemanha, rei da Prússia, em nome do Império Alemão, de outra parte, animados do desejo de desenvolver as relações económicas entre a Alemanha e Portugal, resolveram concluir, para este efeito, um tratado de comércio e de navegação entre os dois países e nomearam por seus Plenipotenciários, a saber:

Sua Majestade o Rei de Portugal e dos Algarves: o Conselheiro Wenceslau de Sousa Pereira Lima, Ministro e Secretário de Estado dos Negócios Estrangeiros, Par do Reino, etc., etc.

e

Sua Magestade o Imperador da Alemanha, Rei da Prússia: O Conde Christiano de Tattenbach, Enviado Extraordinário e Ministro Plenipotenciário da Alemanha em Lisboa, etc., etc.

Os quais, depois de se haveram comunicado os seus plenos poderes, achados em boa e devida forma, convieram nos artigos seguintes:

ARTIGO I

Haverá inteira liberdade de comércio e de navegação entre os súbditos das duas Partes Contratantes. Não serão sujeitos, por motivo de seu comércio e da sua indústria, nos portos, cidades ou quaisquer lugares dos respectivos Estados, quer aí se estabeleçam, quer aí residam temporariamente, a taxas, impostos ou licenças, sob qualquer dominação que seja, diferentes ou mais elevados do que aqueles que os que forem percebidos dos nacionais, os súbditos de uma das Partes Contratantes serão comuns aos da outra.



ARTIGO II

Os súbditos de cada uma das Partes Contratantes serão isentos, no território da outra Parte, de todo o serviço pessoal no exército, na marinha e na milícia nacional, de todos os encargos de guerra, empréstimos forçados, requisições e contribuições militares, sejam de que espécie forem. As suas propriedades não poderão ser sequestradas, nem os seus navios, carregamentos, mercadorias ou efeitos retidos para qualquer uso público, sem que lhes seja previamente concebida uma indemnização a combinar entre as partes interessadas sobre bases justas e equitativas.

Exceptuam-se, todavia, os encargos inerentes à posse, por qualquer título, de bens de raiz, assim como a obrigação do alojamento militar e de outras requisições ou prestações especiais para a força militar, a que os nacionais e os súbditos da nações mais favorecida estiverem sujeitos a proprietários, rendeiros ou locatários de imóveis.

ARTIGO III

Os súbditos de cada uma das Partes Contratantes que têm ou tiverem de receber heranças nos territórios da outra, ou que fizerem de aí sair os seus bens ou efeitos quaisquer, não pagarão outros direitos, encargos ou impostos além dos que forem pagos pelos nacionais em iguais circunstâncias.

ARTIGO IV

Portugal e a Alemanha garantem-se reciprocamente que nenhum outro país gozará no futuro de um tratamento mais vantajoso no que diz respeito à importação, aos direitos de importação, à exportação, aos direitos de reexportação, ao despacho aduaneiro, ao depósito, ao transbordo da mercadorias, aos *drawbacks*, ao exercício do comércio e à navegação em geral.

Na aplicação do tratamento da nação mais favorecida, em relação à navegação, a Alemanha não invocará o tratado concluído entre Portugal e a República da África do Sul, de 11 de Dezembro de 1875, em tanto quanto esse tratado foi mantido pelo *modus vivendi* combinado entre o *High Commissioner for South Africa* e o governador da província de Moçambique, aos 18 de Dezembro de 1901, ou qualquer outro acto que o possa substituir.

ARTIGO V

Os produtos do solo e da indústria da Alemanha pagarão em Portugal, quando forem importados directamente, os direitos da pauta aduaneira portuguesa actualmente em vigor, cuja nomenclatura e direitos ficarão consolidados durante a vigência do presente tratado, com excepção dos artigos enumerados na tabela A, anexa a este tratado.

ARTIGO VI

A importação directa a que se refere o artigo precedente consiste, pelo que diz respeito ao comércio marítimo, no embarque das mercadorias num porto de uma das Partes Contratantes, e no seu desembarque, durante a mesma viagem, num porto da outra Parte Contratante, seja qual for a nacionalidade do navio, e embora este entre por escala ou arribada em porto ou portos de uma

terceira potência. É demonstrada pelo manifesto e pelos conhecimentos. Em relação ao comércio terrestre, será considerada directa a importação que se efectuar em transito pelas vias férreas.

ARTIGO VII

É equiparada à importação directa a importação sob conhecimento directo (*through bill of landing*), ainda quando as mercadorias especificadas no dito conhecimento tenham sido baleadas ou depositadas nos entrepostos de terceira potência. Contudo, as mercadorias alemãs procedentes de portos da Bélgica e dos Países-Baixos e as mercadorias exportadas pelos portos alemães, mas procedentes de países aos quais seja concedido em Portugal, à data da exportação, o tratamento da nação mais favorecida, gozarão em Portugal das vantagens da importação directa, independente do dito conhecimento.

O mesmo tratamento será aplicado às mercadorias portuguesas importadas na Alemanha pelos portos da Bélgica e dos Países-Baixos.

Nos casos previstos neste artigo será exigido o certificado de origem.

As encomendas postais procedentes de um dos países gozarão no outro das vantagens da importação directa.

ARTIGO VIII

Salvo as disposições do artigo VII, não poderão ser exigidos certificados de origem senão relativamente a mercadorias para as quais existirem no país de importação direitos diferenciais segunda a sua origem.

Estes documentos devem ser passados pela autoridade consular ou local estabelecida no país em que a mercadoria tiver sido produzida ou fabricada.

Os certificados deverão ser expedidos em Portugal nas línguas portuguesa e francesa e na Alemanha nas línguas alemã e francesa.

ARTIGO IX

As mercadorias de qualquer natureza originárias do território de uma das duas Partes e importadas no território da outra parte não poderão ser sujeitas a direitos *d'accise*, de barreira ou de consumo, cobrados por conta do estado ou dos municípios, superiores aos que oneram ou oneraram as mercadorias similares de produção nacional.

ARTIGO X

As mercadorias de qualquer natureza vindas de um dos dois territórios, ou que para aí forem, serão reciprocamente isentas no outro de todo e qualquer direito de transito.

ARTIGO XI

É garantido na Alemanha aos produtos das colónias portuguesas, reexportados pela metropole, o mesmo tratamento que lhes seria aplicado no caso de serem originados de Portugal ou das ilhas adjacentes.



Esses produtos não ficarão sujeitos a qualquer sobretaxa de entreposto ou tratamento desvantajoso em relação a produtos similares importados directamente ou de quaisquer outras colónias ou países extra-europeus.

ARTIGO XII

As Partes Contratantes obrigam-se a não estorvar por nenhuma forma o comércio recíproco dos dois países com proibições à importação, à exportação ou ao transitio.

As excepções a esta regra, contando que sejam aplicáveis a todos os países ou aos países que se acharem nas mesmas condições, só poderão dar-se nos casos seguintes:

- 1º Em relação às provisões e munições de guerra em circunstâncias extra-ordinários;
- 2º Por motivos de segurança pública;
- 3º Pelo que se refere à policia sanitária ou para protecção dos animais ou das plantas úteis contra enfermidades ou insectos e parasitas nocivos;
- 4º Para o efeito da aplicação, às mercadorias estrangeiras ou restrições estabelecidas por leis internas a respeito da produção interior de mercadorias similares, ou da venda ou transporte no interior de mercadorias similares de produção nacional.

ARTIGO XIII

Aos objectos sujeitos a direitos de entrada, que servirem de amostras e que forem importados em Portugal por caixeiros viajantes alemães, ou na Alemanha por caixeiros viajantes portugueses, será concedida, de parte a parte, mediante as formalidades aduaneiras necessárias para garantir a sua reexportação ou volta ao entreposto, seja qual for, de resto, o posto aduaneiro pelo qual passarem à saída, a restituição dos direitos que deverem ser depositados à entrada. Essas formalidades serão reguladas de comum acordo entre as Partes Contratantes.

ARTIGO XV

As sociedades por acções (anónimas) e outras associações comerciais, industriais ou financeiras, inclusive as sociedades de seguros de qualquer natureza, legalmente estabelecidas no território de uma das Partes Contratantes, serão reconhecidas no território da outra, como tendo existência legal e serão admitidas a estar em juízo e a exercer a sua indústria, contanto que se sujeitem às leis e regulamentos aí em vigor.

ARTIGO XVI

Os navios alemães e os seus carregamentos serão tratados em Portugal e os navios portugueses e os seus carregamentos serão tratados na Alemanha absolutamente sobre a base do tratamento da nação mais favorecida, qualquer que seja o ponto de partida dos navios e o seu destino e seja qual for a origem dos carregamentos e o seu destino.

Nenhum direito de tonelagem, de porto, de pilotagem, de farol, de quarentena ou análogo que, qualquer que seja a sua denominação, ano for igualmente e sob as mesmas condições, aplicável aos navios da nação mais favorecida e aos seus carregamentos, será imposto

nos portos de cada um dos países, os navios do outro e os seus carregamentos desfrutarão as mesmas vantagens que os navios pertencentes à nação mais favorecida e os seus carregamentos.

ARTIGO XVII

A navegação costeira ou de cabotagem não fica compreendida nas estipulações do presente tratado.

Continua a ser reservada à bandeira nacional a navegação costeira ou de cabotagem, ficando compreendida nesta, em relação a Portugal, além do tráfico entre os portos do mesmo litoral, quer no continente europeu, quer nas ilhas adjacentes ou nas províncias ultramarinas, o tráfico marítimo:

- a) Entre o continente do Reino e as ilhas dos Açores e da Madeira;
- b) Entre o continente do Reino ou as ilhas acima mencionadas e as possessões ultramarinas portuguesas a oeste do Cabo da Boa Esperança;
- c) Entre os portos das sobreditas ilhas e possessões.

Todavia os navios portugueses na Alemanha e os navios alemães em Portugal poderão descarregar uma parte do seu carregamento no porto a que primeiro chegarem e em seguida dirigirem-se com o resto desse carregamento para os outros portos do mesmo país que estiveram abertos ao comércio externo, seja para aí acabarem de desembarcar a sua carga, seja para completarem o seu carregamento de retorno.

ARTIGO XVIII

As mercadorias importadas nos portos das duas Partes Contratantes por navios de uma ou da outra poderão ser aí entregues ao consumo, ao trânsito ou da reexportação, ou enfim ser arrecadas nos entrepostos, da vontade do proprietário ou dos seus representantes, tudo sem ficarem sujeitas a direitos de importação ou a taxas de armazenagem, de fiscalização ou de outros serviços aduaneiros mais elevados do que aquelas a que estão ou estiverem submetidas as mercadorias importadas por navios da nação mais favorecida.

ARTIGO XIX

As disposições dos artigos IV e V não se aplicam:

- 1º Aos favores que Portugal tenha concedido ou venha a conceder, a título exclusivo, ao Brasil;
- 2º Aos favores actualmente concebidos ou que possam vir a ser concebidos no futuro a outros estados limítrofes para facilitar o tráfico local dentro de uma zona fronteiriça, correspondente ao distrito-fronteiriço de cada um dos países, mas que não passará de quinze quilómetros de extensão de cada lado da fronteira;
- 3º As obrigações impostas a uma da Duas Partes Contratantes por compromissos de uma união aduaneira já contratada ou que possa vir a sê-lo no futuro.



ARTIGO XX

Cada uma das Partes Contratantes concede à outra a faculdade de ter nos seus portos e praças de comércio cônsules gerais, vice-cônsules ou agente de comércio, reservando-se, contudo, o direito de exceptuar desta concessão qualquer localidade que julgue conveniente. Todavia, esta reserva não poderá ser aplicada a uma das Partes Contratantes, sem que o seja igualmente a todas as outras Potências.

Os ditos agentes consulares, de qualquer classe que sejam, e devidamente nomeados pelos seus respectivos Governos, desde que tenham obtido o *exequatour* do Governo em cujo território deviam residir, gozarão aí, tanto para as suas pessoas como para o exército das suas funções, dos privilégios que aí gozem os agentes consulares de mesma categoria da nação mais favorecida.

ARTIGO XXI

Os ditos cônsules gerais, cônsules, vice-cônsules ou agentes de comércio serão autorizados a requisitar o auxílio das autoridades locais para a captura, detenção e prisão de desertores dos navios de guerra e dos navios mercantes do seu país. Para esse fim, dirigir-se-ão aos tribunais, juizes ou funcionários competentes e reclamarão por escrito esses desertores, provando pela comunicação dos registos dos navios, ou dos róis de equipagem, e, uma vez assim justificada a respectiva reclamação, será concedida a extradição.

Esses desertores, quando tiveram sido detidos, serão postos à disposição dos ditos cônsules gerais, cônsules, vice-cônsules ou agentes de comércio, e poderão ser encarcerados nas cadeias públicas, sob requisição e a expensas dos que os reclamam, para serem enviados aos navios a que pertenciam, ou a outros da mesma nação. Mas se não forem reenviados no espaço de dois meses a contar do dia da sua captura, serão postos em liberdade e não tornarão a ser detidos pela mesma causa.

Fica todavia entendido que, no caso do desertor ter cometido algum crime ou delito, a sua extradição poderá ser demorada até que o tribunal por onde correr o processo tenha proferido a sua sentença e esta tenha sido executada.

Fica igualmente entendido que os desertores, súbditos do país onde a deserção ocorreu, estão executados das estipulações do presente artigo.

ARTIGO XXII

Em caso de encalho ou naufrágio de um navio de uma das Partes Contratantes nas costas da outra, esse navio gozará aí, tanto em relação ao barco como ao carregamento, dos favores e imunidades que a legislação de cada um dos respectivos Estados concede, em iguais circunstâncias, aos seus próprios navios. Será prestado todo o socorro e auxílio ao capitão e à equipagem, tanto às suas pessoas como ao navio e seu carregamento. As operações relativas ao salvamento serão realizadas em conformidade com as leis do país. Todavia, os respectivos cônsules ou agentes consulares serão admitidos a vigiar as operações relativas à reparação, ao abastecimento ou à venda, caso tenha lugar, dos navios encalhados ou naufragados na costa. Tudo o que tiver sido salvo do navio e do carregamento, ou o produto desses objectos, se forem vendidos, será restituído aos

proprietários ou aos seus representantes, e não serão pagas despesas de salvamento mais elevadas do que aquelas a que estariam sujeitos os nacionais em idênticos casos.

Além disso, fica estipulado que as mercadorias salvas não serão sujeitas a qualquer direito aduaneiro, excepto no caso de serem admitidas a consumo interno.

ARTIGO XXIII

O presente tratado será executório, pelo que respeita a Portugal, na metrópole e nas ilhas adjacentes: Madeira, Porto Santo e Açores. Será igualmente aplicado aos países ou territórios unidos, actualmente ou no futuro, por uma união aduaneira a uma das Partes Contratantes.

ARTIGO XXIV

No caso de surgir alguma divergência entre as Partes Contratantes sobre a interpretação ou aplicação das pautas convencionais ou sobre a aplicação, de facto, pelo que diz respeito às pautas convencionais, da cláusula que assegura às Partes Contratantes o tratamento da nação mais favorecida, o litígio, se uma das Partes assim o pedir, será resolvido por meio da arbitragem.

Para cada litígio, o tribunal arbitral será constituído da maneira seguinte: cada uma das Partes nomeará como árbitro, de entre os seus nacionais, uma pessoa competente, e as duas Partes entender-se-ão sobre a escolha de um terceiro árbitro, pertencente a um terceiro Estado amigo.

As Partes Contratantes reservam-se designar antecipadamente e por um período a determinar, qual a pessoa que, em caso de litígio, desempenhará as funções de terceiro árbitro.

Quando cumprir, e sob a reserva de um acordo especial para esse fim, as Partes Contratantes submeterão também à arbitragem as divergências que possam suscitar-se entre elas sobre a interpretação ou aplicação de outras cláusulas do presente tratado além das previstas na alínea 1^a.

Pelo que se refere às formalidades do processo da arbitragem nos casos previstos na alínea 1^a, as Partes Contratantes concordaram no que se segue:

No primeiro caso de arbitragem, o tribunal arbitral reunir-se-á no país da Parte Contratante demandada; no segundo caso, no país da outra Parte, e assim por diante, alternadamente em cada um dos dois países. A Parte, no território da qual se reunir o tribunal, designará o lugar da sede, terá o encargo de proporcionar casa, empregados da repartição e mais pessoal de serviço, necessários para o funcionamento do tribunal. O tribunal será presidido pelo terceiro árbitro. As decisões serão tomadas por maioria de votos.

As Partes Contratantes entender-se-ão, quer em cada caso de arbitragem, quer para todos os casos, sobre a forma de processo a seguir pelo tribunal. Na falta deste acordo, a forma do processo será regulada pelo próprio tribunal. O processo poderá fazer-se por escrito, se nenhuma das Partes se opuser. Neste caso, poderão ser modificadas as disposições da alínea precedente.

Quanto à transmissão das citações para comparecer perante o tribunal arbitral e quanto às cartas rogatórias emanadas deste último, as autoridades de cada uma das Partes Contratantes prestarão, a requisição do tribunal arbitral dirigida ao Governo competente, o seu auxílio da mesma forma por que o prestam quando se trata de requisições dos tribunais civis do país.



As partes Contratantes entender-se-ão acerca da repartição das despesas, quer por ocasião de cada arbitragem, quer por uma disposição aplicável a todos os casos. Na falta de acordo, será aplicado no artigo 57º da Convenção de Haia de 29 de Julho de 1899.

ARTIGO XXV

O presente tratado será ratificado e as suas ratificações serão trocadas em Berlim.

Entrará em vigor no termo de um prazo de duas semanas depois da troca das ratificações e permanecerá executório durante os oito anos seguintes. As Partes Contratantes reservam-se todavia o direito de denunciar este tratado doze meses antes da expiração do quinto ano, de modo que este deixe de vigorar depois de findo o quinto ano. No caso de nenhuma das Partes Contratantes ter notificado à outra, doze meses antes da expiração do oitavo ano, a intenção de fazer cessar os efeitos deste tratado, continuará o mesmo em vigor até a expiração de um ano a partir do dia em que uma ou outra das Partes Contratantes o tiver denunciado.

Em firmeza do que, os Plenipotenciários assinaram este tratado e lhe appuzeram os seus sinetes.

Feito em duplicado no Porto, aos trinta de Novembro de mil novecentos e oito.

(L. S.) Wenceslau de Lima.

(L. S.) Tattenbach

Protocolo final

No acto de proceder à assinatura do tratado de comércio, aduaneiro e de navegação, concluído em data de hoje entre a Alemanha e Portugal os abaixo assinados acordaram no que se segue:

Quanto aos Artigos IV e V

1º Fica entendido que a prescrição da última alínea do artigo 5º do regulamento do comércio marítimo para a execução do tratado de 27 de Março de 1893 entre Portugal e Espanha, não está compreendida no tratamento da nação mais favorecida, estipulado no artigo IV do presente tratado de comércio e de navegação.

Fica entendido que Portugal tornará extensiva à importação alemã qualquer redução de direitos de entrada que tenha concedido ou que venha a conceder a uma terceira Potência.

2º Caso uma das Partes Contratantes venha a modificar o sistema de percepção dos impostos aduaneiros, em relação à espécie da moeda, a outra Parte Contratante terá o direito de denunciar, independentemente das disposições do artigo XXV, o presente tratado, de uma maneira que este deixará de vigorar seis meses depois da denúncia ter sido notificada à primeira Parte Contratante.

3º Fica entendido que os vinhos do Porto e da Madeira serão sujeitos na Alemanha ao mesmo tratamento aduaneiro que é concedido nesse país aos vinhos denominados Marsala, com a condição desses vinhos serem originários das respectivas regiões portuguesas do Douro e da Ilha da Madeira e embarcados nos portos do Porto e do Funchal com certificados de origem e de pureza passados pelas autoridades competentes portuguesas. Sob a mesma condição, fica convencionado

que os vinhos do Porto e da Madeira obterão na Alemanha todos e quaisquer favores que possam vir a ser concedidos aos vinhos chamados Xerez e Malaga.

4º Para impedir no comércio interno do Império Alemão a exposição à venda, sob a designação de Porto ou de Madeira, de vinhos que não sejam originários das respectivas regiões portuguesas do Douro e da Ilha da Madeira e embarcados nos portos do Porto e do Funchal, com certificados de origem e de pureza passados pelas autoridades competentes portuguesas, os nomes de Porto (Oporto, Portwein ou combinações similares) e de Madeira (Madeira, Madeirawein, ou combinações similares) são reconhecidos, no que diz respeito ao comércio interno da Alemanha, como designações de origem, no sentido estrito, quanto aos vinhos acima indicados e produzidos nas respectivas regiões portuguesas do Douro e da Ilha da Madeira. Por conseguinte, no comércio interno do Império a exposição à venda, sob as designações de Porto (Oporto, Portwein ou combinações similares) ou de Madeira (Madeira, Madeirawein ou combinações similares), de vinhos que não sejam originários das respectivas regiões portuguesas é considerada como contração e será perseguida na conformidade da legislação alemã.

5º Fica convencionado que o Governo Alemão concederá à entrada dos vinhos e dos azeites de oliveira portugueses pelas alfândegas alemãs, o mesmo tratamento e as mesmas facilidades garantidos aos vinhos e aos azeites de oliveira italianos pelo Tratado Adicional entre o Império da Alemanha e o Reino de Itália, de 3 de Dezembro de 1904, e aos vinhos de Austria-Hungria pelo Tratado Adicional entre este país e a Alemanha, de 25 de Janeiro de 1905.

6º O Governo Português obriga-se a não sujeitar o açúcar de beterraba a um tratamento diverso do concedido ao açúcar de cana.

Quanto ao Artigo V

O Governo Português reserva-se o direito de modificar a redacção e os direitos relativos aos artigos da pauta portuguesa enumerados na tabela A, anexa e este tratado, nos limites nesta indicados.

Outro sim, o Governo Português obriga-se a pôr em vigor as reduções indicadas na tabela B, anexa e este tratado, ao mesmo tempo em que começaram a vigorar os aumentos dos direitos relativos a um ou a todos os artigos mencionados na tabela A. Uma vez postas em vigor, estas reduções permanecerão obrigatórias enquanto durar o presente tratado.

Quanto ao Artigo XI

A disposição do artigo XI, relativa à reexportação dos produtos da colónias portuguesas, não obrigará o Governo Alemão senão enquanto o comércio alemão não for sujeito na colónias portuguesas a um regime menos favorável que o de qualquer outra nação.

Quanto ao Artigo XV

Fica entendido que as disposições do artigo XV em nada restringem o direito das duas Partes Contratantes de exigir por meio da legislação interna a autorização previa do Governo local para o estabelecimento de sucursais ou agencias de companhias ou sociedades estrangeiras que tenham por fim exclusivo ou simultâneo e exercício de operações bancárias ou de seguros.



Quanto ao Artigo XIX

O Governo Alemão não invocará a cláusula da nação mais favorecida para reclamar os favores actualmente concedidos ou que possam ser concedidos ulteriormente por Portugal à Espanha e ao Brasil para facilitar o seu comércio com estes dois países.

O presente Protocolo final será considerado como aprovado e sancionado pelas Altas Partes Contratantes só pelo facto da troca das ratificações do tratado a que se refere e do qual fará parte integrante.

Em firmeza do que os Plenipotenciários lhe opuseram as suas assinaturas.

Feito em duplicado no Porto, aos trinta de Novembro de mil novecentos e oito.

(L. S.) Wenceslau de Lima

(L. S.) Tattenbach.

1. Após dezasseis anos de preparação, é assinado a 30 de Novembro de 1908, o Tratado de Comércio e Navegação entre Portugal e a Alemanha. A partir de 31 de Janeiro de 1892 (data em que findou o tratado com a Alemanha de 2 de Março de 1872), Portugal tinha ficado sujeito, em regime de quase exclusividade, às tarifas máximas nas suas exportações para a Alemanha, pois esta tinha acordos comerciais com quase todos os países.

2. À data da assinatura do tratado, a política dominante não era a do livre-câmbio, mas a do protecçãoismo em quase todas as nações europeias. Ora, a política dos tratados de comércio era agora uma defesa e um correctivo dessa política de hostilidades e protecções, dentro do princípio da recíproca vantagem mútua. Iniciava-se assim uma política económica internacional de vastos e acentuados benefícios. A negociação do Tratado decorreu assim no espírito da **nação mais favorecida** que era desde 1871, data da convenção de Frankfurt entre a Alemanha e a França, a fórmula preferida para os **tratados de comércio**, em substituição dos **monopólios comerciais** de que era considerado tipo o Tratado de Methwen de 1703, entre a Inglaterra e Portugal.

3. As negociações entre Portugal e a Alemanha estavam a atingir o seu termo quando Wenceslau de Lima foi nomeado Ministro dos Negócios Estrangeiros, nos primeiros dias de 1908. Ora Wenceslau de Lima, partindo do princípio que era prejudicial para o país, a vinculação absoluta da pauta, assumiu a responsabilidade de não aceitar o tratado nos termos em que ele estava sendo negociado e transferiu as respectivas negociações para Lisboa, propondo à Alemanha, em vez da vinculação incondicional, a vinculação temporária.

4. Pelo senso de 1900, a população total do reino era de 5 016 267 e a população activa era de 2 287 128, vivendo dos rendimentos dos trabalhos agrícolas

3 092 730 para 1 406 054 trabalhadores agrícolas de ambos os sexos. Assim sendo, a população que vivia da agricultura representava 61,47% de toda a população activa. A exportação total do reino era de 30 000 contos de reis, sendo 60% de produtos agrícolas. Pelas estatísticas publicadas dois anos antes, em 1906, o valor total das importações e exportações era de 124 000 contos de reis, ou seja, 77 000 contos de reis de importação e 47 000 contos de reis de exportação.

5. Na discussão e, depois, aprovação do Tratado de Comércio e Navegação com a Alemanha pela Câmara dos Senhores Deputados em Agosto de 1909, o deputado Zeferino Cândido põe-no em causa, dizendo: *Há uma disparidade enorme entre o que compramos ao estrangeiro e o que lhe enviamos. O que assombra principalmente é a precipitação extraordinária com que nós caminhamos para a bancarrota (...) Tratado de reciprocidade em cima de uma balança desequilibrada não é nada racional. É um absurdo.* Ao que D. Luiz de Castro lhe responde que a questão que está em aberto é saber se se deve *equilibrar a balança comercial para negociar tratados ou fechar acordos comerciais como forma de tentar conseguir esse equilíbrio por um aumento da exportação.*

6. No que todos estão de acordo, incluindo os próprios deputados da oposição republicana, é nas vantagens que o tratado traz para a produção e comércio dos vinhos do Porto e da Madeira: *para os produtores e comerciantes de vinhos do Porto, o tratado é excelente e não podem queixar-se dele os produtores e comerciantes do vinho da Madeira* (Brito Camacho); o próprio Afonso Costa enfatiza que *da balança entre Portugal e a Alemanha o que nos fica é apenas o vinho: os vinhos do Porto e da Madeira pagam actualmente 30 marcos por 100kg.s e passam a pagar 20 marcos. E por este tratado a Alemanha compromete-se a proibir o comércio de vinhos que não tenham a marca autêntica de Porto e de Madeira. Este Tratado constituiu um marco histórico na defesa das marcas regionais dos vinhos do Porto e da Madeira e viu consagrada posteriormente a sua doutrina no artigo 275º do Tratado de Versalhes (28 de Junho de 1919).*

2 - O Banquete

Como vimos na introdução, o contexto em que não só este tratado é celebrado, mas em que também se realiza o banquete em homenagem ao Conselheiro Wenceslau de Lima e em que este profere o discurso, em análise neste texto, é um contexto de profunda crise de todas as estruturas do país, das económicas às culturais - agora mais fugidias e menos consistentes -, ou seja, é um contexto de crise da temporalidade estatuída pelas elites que, assim, perde em futuridade o que acaba por ganhar em presentificação, o que faz irromper, no palco do teatro



social, actores deveras implicados na discussão dramática e *intempestiva do sentido da identidade da sua comunidade*.

Disse algures que “as crises são prefigurações metafóricas da falência, da morte, da extinção do grupo, do fim da reprodução social”⁶. O que pretendo assinalar agora é que constituindo elas situações em que se joga o presente e, sobretudo, o futuro do grupo, pressionam ao desencadeamento de respostas quer da estrutura, quer da comunidade da sociedade, de respostas em suma, sacrificiais⁷ que servem de garantia dessa reprodução social.

O regicídio é certamente uma dessas respostas sacrificiais à crise que se tinha enraizado no país. Sem dúvida que o processo social inerente à morte do Rei D. Carlos é a expressão da tentativa de destruturação de uma ordem iníqua que permitisse fazer renascer, à maneira republicana, o sentido da identidade da comunidade nacional e, ao mesmo tempo, purificar a estrutura da sociedade e da cultura portuguesas. Mas não é menos verdade que o banquete que ora nos ocupa, não deixa de ser uma outra resposta sacrificial, sensivelmente à mesma crise e no mesmo período histórico, dotada igualmente de objectivos comunitários e estruturais algo semelhantes, se bem que com outra orientação e aqui circunscrita aos limites do regime que aquela precisamente punha em causa – o regime monárquico constitucional.

Se este banquete como processo sacrificial que é, transporta em si a ideia de (re)nascimento, como atrás dissemos -

lembrando Victor Turner (1969:193) –, a sua localização no calendário cristão – o período do Natal –, mais reforça aquela ideia.. É essa, aliás, a impressão geral com que fica o leitor de uma extensa e vibrante notícia do acontecimento, saída dois dias depois, a 22 de Dezembro, n’ *O Commercio do Porto*, sob o título **Homenagem ao ministro dos estrangeiros**. Significativa logo de início, é a decoração do salão do teatro Gil Vicente constituída por utensílios agrícolas e de exportação e de cordões de folhagem enroscando-se nas colunas, bem como a referência, ao fundo, em frente do palco, de uma faixa com a seguinte legenda: “Tratado de commercio entre a Alemanha e Portugal”. O visconde de S. João da Pesqueira aparece como responsável por esta decoração, assim como pela organização do *menu* (*Consommé au Champagne; Feuilleté à la Gastronomer; Spare à l’Amiral; Filet de boef à la Melsi; Jambon de Hambourg à la Lusullus; Punch aux mandarines; Perdreaux rôtis sur canapé; Salade; Aspargues sauce mousseline; Glace à la Portugaise; Patisseries; Fromage et fruits divers. Vins – Branco Ermida, Alvaralhão Santa Martha, Grande Espumante*

⁶ Gomes de Araújo, Henrique, 2003, “O Tempo das Crises” in *Douro - Estudos e Documentos*, 58

⁷ Gomes de Araújo, Henrique, 2004, “Sacrifício, Comunidade e Utopia” in *Brotéria*, 158, 228

extra-reserva; Porto, 1863; e Porto 1860, todos do Douro) e do programa do concerto (*Samsão e Dalila*, selecção, Saint-Saens; *Sapho*, selecção, Massenet; *Gavotte Impériale*, Artur Napoleão; *Cavallaria Rusticana*, selecção, Mascagni; *Bohême*, selecção, Puccini) executado por um sexteto de câmara no palco do teatro. É também dele a “riquíssima baixela” que figurava na mesa de honra quando às “sete horas e meia” começou a ser servido o banquete, presidido pelo Conde de Samodães, tendo à sua direita, entre outros, o Conselheiro Wenceslau de Lima, Cabel Roope, presidente da Associação Britânica; Macario de Castro, par do Reino; Affonso Cabral, presidente da Real Liga Agrária do Norte; Francisco de Lima, engenheiro; deputado visconde da Torre, Antônio da Silva Marinho, presidente da Associação Industrial Portuense; representante da câmara municipal de Fozcôa e visconde de Vilarinho de S. Romão, da comissão promotora; e à esquerda, entre outros, o dr. Adolpho Pimentel, presidente do conselho distrital de agricultura; Eduardo Barreto, representante da Associação Comercial do Porto; conselheiro Sousa Avides, presidente da Associação dos Proprietários e Agricultores do Norte; representantes das câmaras municipais de Lamego, Regoa, e de S. João da Pesqueira e visconde de S. João da Pesqueira, da comissão promotora.

“O serviço foi delicioso, reinando entre os convivas o maior entusiasmo e vendo-se as galerias bellamente guarnecidas de cavalheiros e senhoras, entre as quaes a esposa, filha e nora do snr. Conselheiro Wenceslau de Lima”. Ao *Champagne* o conde de Samodães, iniciando os brindes, “princiou por levantar vivas a S. M. el-rei, às rainhas senhoras D. Maria Amélia e D. Maria Pia, ao senhor Infante D. Affonso e à família real, vivas que foram delirantemente correspondidos, executando o sexteto o hymno nacional.”. De seguida o conde fez o elogio do homenageado, entrecortado por aplausos entusiasticos. O conselheiro Wenceslau de Lima agradece e, por fim, levantando-se, profere o seu discurso.

3 – O Discurso

Se na vida de um homem publico ha momento emocionante é seguramente aquelle em que me encontro na minha terra, n’este Porto, tam generoso e querido, alvo do carinho dos meus conteraneos.

Revivo suavemente o passado, evoco as figuras idas dos que tam amorosamente me crearam no culto da honra, do dever e do trabalho, e me condusiram a este posto onde hoje me cerca a estima dos meus compatriotas.

Vejo-me entre antigos companheiros entre leais amigos, com os meus patricios n’este Porto trabalhador, franco e leal, que através de seculos marcou sempre o seu logar na historia do país pelo arrojo das suas iniciativas e dedicação dos seus propositos.



Vejo a casa onde me criei, a escola onde aprendi, os lugares onde decorreu quasi toda a minha vida, a cada um dos quaes se prende uma recordação, um affecto, uma saudade, todos os bons sentimentos que em um só se enfeixam, de todos os mais altruista e puro – o amor da nossa terra.

Vejo a V.Exa, prescindindo a este solene banquete, a V.Exa que desde creança me habituei a considerar como um dos homens eminentes da minha terra e do meu país e perante a grandeza d'esta festa sinto-me apoucado e mesquinho

Mas quando attento no que é e no que vale esta manifestação reaccendem-se no meu espirito todas as energias, levanta-se me o animo, abatido, na comparação do que valho, com a generosidade do que me dão.

Este banquete não é a consagração de um homem: é uma affirmação de principio é o inicio de mais uma campanha em que vae empenhar-se a minha terra, e que pode ser uma campanha redemptora para a economia da nossa pátria.

É a affirmação de que o país não falta nunca a quem honradamente o serve.

É a demonstração de que para a defesa dos altos e legitimos interesses nacionaes todos se unem e conragam.

É a consagração da lei dos tratados de 25 de Setembro d'este anno, dos principios em que ella se baseia, e dentro dos quaes, sem sacrificio da industria e do trabalho nacionaes, se procura abrir mercados á nossa agricultura e favorecer o inter-cambio mercantil. Passava por doutrina assente que sem prejuizo da industria não seria possivel negociar tratados. A lei de 28 de Setembro veio, depois de um cuidadoso exame da nossa situação no mercado mundial, demonstrar quanto essa doutrina era erronea, e quanta possibilidade tinhamos de fazer pactos mercantis sobre a plataforma do nosso enorme desnivel commercial, orientando as correntes commerciaes conforme as utilidades da nossa economia.

O encerramento das negociações do Tratado com a Alemanha veiu provar que semelhante doutrina não era apenas uma concepção theorica mais ou menos engenhosa mas a base de uma boa pratica.

O governo alemão concedeu-nos a troco do tratamento da nação mais favorecida, a sua parte minima e a garantia das marcas regionaes para os nossos vinhos do Porto e da Madeira, justa compensação da situação de segurança que lhe garantiamos no nosso mercado. Abrindo-nos os seus mercados nas mesmas condições em que o faz a outras nações patricou um acto de boa política commercial.

A Alemanha não precisava de diminuições pautaes. Demonstra-o a expansão do seu commercio que desde 1892 até hoje decuplicou o seu valor; carecia apenas do tratamento da nação mais favorecida e da vinculação da pauta actual ou de outra que a equivalesse, de maneira a ter uma base segura e fixa para o desenvolvimento das suas operações commerciaes.

Assim o pensaram certamente os negociadores, garantido reciprocamente tudo quanto, sem prejuizo do país que representavam, se podiam conceder.

N'este meio de duvida e de pessimismo systematico em que vivemos já se aventou que o Tratado com a Alemanha tinha escaminhos politicos onde se escondiam concessões no Cuméne, em Lourenço Marques e não sei onde mais, com graves modificações na orientação da nossa politica internacional. Para honra da Alemanha e para honra nossa solennemente oppo-nho a semelhantes asserções, o mais solene desmentido. Nem a Alemanha nos pedia, nem nós offerecemos ou dêmos mais do que no Tratado se ve. É um pacto commercial. Mais nada.

E porque havíamos nós de dar mais? Esta duvida levantada é perigosa e importa extirpal-a á nascença. Para os que me ouvem appélllo.

A pauta portuguesa actual, no seu conjunto onera o commercio allemão em 25% ad valorem. A pauta hespanhola a pauta russa, a pauta norte-americana, para não citar mais oneram o commercio allemão nas importações respectivas, sendo os desenvolvimentos de contas menos importantes do que aquelle que a nós nos fêre. Pois apesar d'isso gósam na Alemanha de beneficios da pauta minima. E então nós, e só nós, havíamos de fazer concessões em detrimento das nossas industrias para nos assegurar o tratamento que a essas nações ella assegura? Por que principio?

Pois o nosso espirito de critica parece a esse invento recorrer!

Dando-nos a garantia das marcas para os nossos vinhos generosos procedeu a Alemanha intelligente e honradamente, pondo de accordo o commercio honesto com a sua legislação interna e dando-nos assim a unica compensação que podia offerecer-nos para o nosso desnivel commercial, fomentando, pela garantia da carga de retorno para os seus navios, uma melhor e mais economia circulação mercantil (...)

Eis claramente explicado a economia do Tratado para que nêlle se não veja o que nêlla não ha, e para que senão procure crear, já em Portugal, já na Alemanha, já perante outras nações, desconfianças, más vontades, prejuisos, e falsas interpretações prejudiciaes e por ventura nocivas para negociações analogas.

É preciso tambem que se saiba o que de tantos parece desconhecido: que nós não tributamos excessivamente as mercadorias estrangeiras, e que compramos trinta mil contos – que tal é o desnivel da nossa balança commercial – nos mercados estrangeiros, sem a menor compensação, e que temos o direito a ser tratados como as demais nações e sahir da situação vaxatória em que nos encontramos.

Em todos estará radicada a idéia de que a Inglaterra é livre-cambista e nós ferozmente proteccionistas. Pois todo aquelle que como eu se dêr ao incommodo de estudar a permuta commercial entre estes dois paizes encontrará que a Inglaterra tributa o commercio português effectivo em 18,8% ad valorem, ao passo que nós tributamos o commercio inglês á entrada em Portugal, 19,1%, quer dizer, com três décimos apenas a mais (...). E se fômos ver os próprios livros da especialidade e as estatísticas inglesas encontraremos que as proprias manufacturas inglesas são mais pesadamente tributadas na visinha Espanha, que em accordo commercial com a Inglaterra, do que em Portugal, nação amiga e alliada. Não será justo esperarmos, como esperamos, que a Nação inglesa a que nos prendem tantos affectos, interesses e alianças, nunca de nós esquecidos e sempre apreciados, nos conceda um tratamento justo e equitativo, e comnosco celebre pacto que ainda mais desenvolva as nossas relações commerciaes? É, por certo. Não esqueçamos que os bons negocios fazem os bons amigos.

Com a França por igual devemos celebrar sem necessidade de favores pautaes. Se exceptuarmos o assucar, sobre o qual incide imposto fiscal e não proteccionista, a tributação da nossa pauta para o conflito do commercio francês é de 20%, ao passo que a da França é de 15% para o pouquissimo que para lá exportamos – a sexta parte das suas importações em Portugal (...)

A França de facto só nos applica a sua parte máxima, e só a nós, mas ainda os applica a sua pauta da guerra de 1906, feita como retaliação contra a Espanha, a qual não chegou a ser applicada, vindo a ferir-nos só a nós, que temos uma pauta mais moderada do que a Espanha para as mercadorias francesas, mas que não tinhamos como a Espanha uma pauta maxima que nos defendesse. Por isso em boas condições estamos para tratar com a França, sem necessidade



de sacrificarmos a industria nacional, e da parte da França, devo dizê-lo e agradecê-lo, encontro a melhor vontade de que se ultime um equitativo accordo.

Mas que não sejam portugueses que (...) qualquer pacto, venham suggerir que precisamos de fazer concessões pautaes para que se resolvam a tratar comnosco. Não. Não as fazem a Russia, nem os Estados-Unidos, nem a Espanha, nem tantas outras Nações que ajustam as suas pautas ás necessidades do seu trabalho nacional conforme melhor entendem, sem que por isso se lhes cerrem os mercados mundiaes como para nós têm estado fechados desde 1892.

Sei que não devo factigar a attenção d'esta assembléa, nem o logar é proprio para largas considerações d'esta natureza, mas sei tambem que, embora ligeiramente, eu precisava de esclarecer a opinião sobre o que é a nossa situação no commercio mundial e affirmar o direito que nos assiste de n'elle entrarmos pela negociação de tratados.

O plano que exponho não é um plano de partido; é um plano que bem desejaria fôsse um plano nacional. Queremos entrar no convivio commercial da Nações, como temos direito, para protecção do nosso commercio e desenvolvimento da nossa agricultura e do nosso Douro que com o seu vinho é a nossa melhor casa da moeda, sem inuteis embates entre o Norte e o Sul cujos interesses são tam conciliaveis e, da agricultura contra o commercio, ou d'este contra a industria. O nosso campo é ainda assaz desafogado para que todas essas forças vivas pôssam ter a sua equilibrada expansão sem que nenhuma seja sacrificada. Mas para isso é necessaria a união de todos, a serenidade nas negociações e a confiança no negociador seja elle qual fôr, e que não venha o desanimar e a maledicencia demolir energias e abater os espiritos ao romper de qualquer difficuldade.

Quais vezes me ocorre, meu illustre e illustrado presidente, ao assistir ás lutas que tantas vezes se fêrem no meio político, aquella passagem do César nas Gallias que em desprezo e opprobrio dos rhetoricos gauleses os acorrentou ao seu carro triumphal porque peroravam, discutiam e tudo malsi-navavam sem nada fazerem, emquanto a sua patria era invadida das hostes romanas. Quando haja de cuidar da defesa da patria, quer no campo de batalha quer nas lutas economicas ou commerciais, que a nossa bôcca seja muda, effizaz e firme a acção commum na defêsa legitima dos interesses nacionaes. Assim o entendo. Assim o pratico.

Tenho a consciencia de não haver nunca feito da pasta dos Negocios Estrangeiros uma pasta politica de procurar firmemente manter a tradicional alliança do nosso país, e de estreitar e alargar as amizades de que elle tanto precisa.

Nenhuma ambição me cêga, outro preposito não tive que não fosse o de bem servir o meu paiz.

Ha muito que transpuz o cimo da montanha até ao qual a mocidade nos leva alegre e impetuosamente; desço já a vertente a cujo sopé se estende esse mar ignoto onde todas as vidas se afogam e dónde jamais se volta.

*Quando nêlle haja de entrar não me pesará na consciência a recordação de uma acção má ou qualquer estulta novidade; terei talvez que pedir a meus filhos me perdoem ter-lhes cuidado menos os interesses immediatos e diminuindo a fazenda, mas elles me perdoarão, por certo, porque não lhe diminui o nome honrado que herdei, e porque hão-de comprehender que a todos que têm uma independencia corre o devêr de consagrar uma parte dos seu haveres, da sua actividade e do seu trabalho ao bem commum; e então n'esta minha terra onde nasci, onde trabalhei e onde me fiz, que hoje me dá esta suprema honra e onde para sempre descanso, eu poderei dizer de consciencia tranquilla: **Patriam dilexi!** Amei a minha patria, amei a minha terra!*

A todos aquelle que n'este recinto hoje se encontram, representantes das mais poderosas forças vivas da Nação, da Agricultura, da Industria, do Commercio e do Douro, outrora rico e alegre, hoje pobre e infeliz, e ao qual me prendem tam intimos affectos, eu peço união e decisão na defesa dos interesses supremos da Pátria, e a V.Exas, illustre presidente d'esta extraordinaria assembléa, eu rogo lhes não falte nunca com o seu nobre exemplo e superior conselho.

Por V.Exas, pela Agricultura, Commercio e Industria, pelo Douro e pelo Porto, eu reconhecidamente brindo, e a todos saúdo!

1. Como acabamos de ver, o discurso começa por uma introdução nostálgica em 1ª pessoa, para de seguida apresentar os objectivos do Tratado, a que se segue a exposição da sua economia. O comércio com a Inglaterra e o comércio com a França, são temas que vão ocupar a atenção do Conselheiro, para concluir que é nosso direito entrarmos no mercado mundial pela via da negociação dos tratados. O *climax* político do discurso encontra aqui a sua resolução: é ele que dá sentido a todo o esforço negocial em que esteve envolvido o ministério, em que esteve implicado o próprio Wenceslau de Lima, ao próprio Tratado e, simbolicamente, acima de tudo, ao período que a sua assinatura inaugura que é o do fim do isolamento comercial internacional em que o país estivera até então e o começo da nova era marcada pela entrada de Portugal no mercado mundial pela via dos tratados de comércio. Na verdade, o grande pano de fundo deste discurso, deste banquete e deste tratado desfralda-se todo aqui nesta bandeira: o (re)nascimento de Portugal. O discurso termina com uma conclusão novamente em primeira pessoa, plena de ressonâncias poéticas.

2. Depois deste discurso, seguem-se os brindes finais. Em resposta a um deles, acto contínuo, o Conselheiro Wenceslau de Lima "levanta-se e profere um brilhante e elucidativo discurso, o qual foi ouvido debaixo do mais absoluto silêncio. Disse o seguinte: *Em uma d'essas calorosas e extraordinárias manifestações com que a cidade do Porto ainda há pouco recebeu o seu monarcha, n'esse inolvidável banquete da Associação Commercial, deixou-nos el-rei o seguinte incitamento: "Na região serena e util da economia nacional todos os cidadãos se podem unir e em commum trabalhar. Unam-se todos os portugueses n'esse campo, que grande é elle bastante para a todos conter e trabalhemos devotada e firmemente pelo desenvolvimento e prosperidade da agricultura, commercio e industria nacionaes, elementos primordiais da nossa força e da nossa independencia". Taes são as palavras do rei. Esta festa é a resposta do Porto. Aqui estão unidos agricultura, commercio e industria, o Douro, as provincias do norte, na defesa da economia nacional!*"⁸



4 – Conclusão

Procurei ao longo deste texto evidenciar a coerência da articulação de três níveis do controlo social: o do discurso, o do ritual e o jurídico. Controlo social este cuja entropia permite que o sentido dos discursos e das práticas pareça querer emergir e afirmar-se umas vezes, para ameaçar naufragar no caos social, outras. Foi esta vibração, ora heróica, ora melancólica que pretendi captar e interpretar, analítica e sinteticamente, no que se passou depois das sete horas e meia da tarde do dia 20 de Dezembro de 1908, no salão do Teatro Gil Vicente do Palácio de Cristal do Porto.

Bibliografia

- GOMES de Araújo, Henrique, 2001, *A Casa Ferreira*, Lisboa: Quetzal Editores
MATTOSO, José, 1994, *História de Portugal*, vol. VIº (autor: Rui Ramos), Lisboa: Circulo de Leitores
TURNER, Victor, 1969, *The Ritual Process*, Harmondsworth, Penguin Books



Enoturismo nas regiões vitivinícolas Serra Gaúcha e Vale dos Vinhedos (Brasil)

Ivanira Falcade *

Resumo: O turismo associado à vitivinicultura ocorre na região *Serra Gaúcha* (RS/Brasil) há mais de 100 anos. A identidade cultural, a diversificação dos produtos oferecidos e a melhoria da qualidade dos mesmos são os maiores atrativos para o enoturismo, constituindo-se em fonte de crescimento econômico regional. O enoturismo desta região pode ser dividido em três fases denominadas de fase de implementação, de expansão e de consolidação. Como exemplo da importância socioeconômica do enoturismo na região da *Serra Gaúcha*, cita-se o caso da Região Vitivinícola do Vale dos Vinhedos, cujas cantinas implementaram ações em enoturismo visando o reconhecimento e consolidação do topônimo *Vale dos Vinhedos*, oficializado como a primeira Indicação de Procedência de vinhos do Brasil, um roteiro já consolidado de enoturismo.

Palavras Chaves: Enoturismo, *Serra Gaúcha*, Vale dos Vinhedos.

1. Introdução

A viticultura implementada pelos imigrantes italianos em fins do século XIX, na Encosta Superior do Planalto do Nordeste do Rio Grande do Sul, denominada popularmente *Serra Gaúcha*, ganhou importância no século XX, tendo se tornado, inclusive, uma das fontes do crescimento econômico regional.

Algumas áreas da *Serra Gaúcha* ganharam maior relevância ao dedicarem-se predominantemente a vitivinicultura, como o Vale dos Vinhedos onde, nos últimos anos, surgiram mais de duas dezenas de cantinas. Esta vitivinicultura não só tem gerado renda direta, mas também tem possibilitado o surgimento de outras atividades, que geram emprego e ampliam a renda e, no conjunto, constroem um novo território. Entre essas atividades está o turismo.

* Universidade de Caxias do Sul (DHIG)

Há muitas dificuldades para se fazer uma análise da relação espaço geográfico, vinho e turismo no Brasil. Entre elas, pode ser citada a falta de dados sistematizados sobre o assunto, quer sejam de fontes públicas, quer sejam de fontes privadas. Assim, este trabalho, aborda o tema do enoturismo na *Serra Gaúcha* e no Vale dos Vinhedos através de informações qualitativas.

2. Enoturismo nas Regiões *Serra Gaúcha* e Vale dos Vinhedos

Para Barretto (1995) o turismo é um fenômeno de deslocamento de pessoas (os turistas), podendo ser classificado segundo vários critérios, entre eles a motivação pela qual as pessoas decidem fazer turismo.

Neste sentido, Hall et al. (2000, p.3) definem detalhadamente o enoturismo como a atividade de

[...] visitar vinhedos, vinícolas, festivais do vinho e exposição de uva para vinho com degustação e/ou experimentação de atributos da uva para vinho de uma região, estes são os primeiros fatores de motivação dos visitantes¹.

Em síntese, enoturismo pode ser definido como o deslocamento de pessoas, cuja motivação esteja relacionada ao mundo da uva e do vinho (FALCADE, 2001), independente de sua localização, se em área urbana ou rural.

O enoturismo na região vitivinícola *Serra Gaúcha* existe a mais de 100 anos, acompanhando a evolução da própria vitivinicultura. A identidade cultural, a diversificação dos produtos oferecidos e a melhoria da qualidade dos mesmos são alguns dos atrativos mais significativos.

A colheita de alimentos tem sido motivo de festejos desde tempos imemoriais e a vitivinicultura na *Serra Gaúcha* tem sido festejada há bastante tempo, atraindo turistas da região e do estado, bem como, do país e do exterior. O enoturismo ocorrido nesta região pode ser dividido em três períodos, com um crescente aumento e diversificação das atividades.

Na primeira fase o enoturismo foi constituído por dois grupos distintos. O primeiro formado por aqueles que, tendo migrado para a capital ou outras regiões do estado ou sendo descendente de migrantes, viajavam, na época da vindima, para “comer a uva no pé”, beber o vinho doce e visitar parentes. Não há como dizer qual era a primeira motivação: se para visitar os parentes ou para matar as saudades de um item importante da sua identidade cultural – a uva e o vinho (Jornal IL CORRIERE D'ITÁLIA, 1913/1926).

¹ Tradução da autora.



O segundo grupo era constituído por aquelas pessoas que viajavam, exclusivamente, para visitar as feiras e exposições de uva e vinho e outros produtos agropecuários e industriais. Isto não quer dizer que o primeiro grupo não visitasse as feiras e exposições, significa apenas que a motivação inicial era diferente, porém, ao final, a viagem de ambos estava relacionada ao mundo da vitivinicultura (CINQUENTENARIO DELLA COLONIZZAZIONE ITALIANA, 1925).

Estas feiras iniciaram em Caxias do Sul em 1881, apenas seis anos após a chegada dos primeiros imigrantes. Até o início do século XX foram realizadas outras cinco feiras e, em 1913, a iniciativa foi estendida para a região, incluindo os municípios de Bento Gonçalves e Garibaldi (ADAMI, 1965; RODRIGUES, 1972).

Em 1931, a festa de Caxias do Sul tornou-se exclusivamente de uva e vinho e, por isso, passa a ser denominada de Festa da Uva. Em 1932, são erigidos os primeiros pavilhões especiais para a festa e, em 1933 iniciaram os desfiles de carros alegóricos. A segunda Guerra Mundial interrompe as festas, que foram retomadas em 1950. Na década de 1960, retornaram à exposição os produtos agrícolas e, a partir de 1964, foi constituída como exposição agroindustrial.

A segunda fase caracteriza o período dos últimos anos de 1960 até final da década de 1980, embora alguns eventos tenham sido mantidos até os dias atuais. Nesse período, realizaram-se ações para qualificar o enoturismo, tanto pelo poder público, como por empresas e associações privadas. Além da Festa da Uva em Caxias do Sul, são realizadas enofestas em diversos municípios da região como, por exemplo, a Festa Nacional do Vinho (FENAVINHO), em Bento Gonçalves; a Festa Nacional do Champagne (FENACHAMP), em Garibaldi; e a Festa da Vindima, em Flores da Cunha (ÁLBUM COMEMORATIVO DO 100º ANIVERSÁRIO..., 1975).

São feiras, exposições e desfiles baseados na identidade do imigrante italiano e no mundo da uva e do vinho que servem de atração, de modo que o número de visitantes aumenta constantemente. Os ingressos nas exposições mostram centenas de milhares de visitantes. Isso não indica se o visitante é ou não turista, não há informações sobre o perfil desses visitantes, pois os dados referem-se apenas ao número daqueles que visitam os pavilhões de exposições². Neste tipo de enoturismo, o turista é um espectador, talvez um consumidor de vinho. No entanto, todas as atividades desenvolvidas na implementação do que está relacionado ao enoturismo, assim como ele próprio, promove um novo espaço.

² Na última Festa da Uva de Caxias do Sul passaram pelos pavilhões de exposição mais de 300 mil visitantes.

Ao mesmo tempo, este turismo contribuiu para construir uma identidade para a região e seus produtos, tornando-os conhecidos nacionalmente. É possível inferir que essas enofestas contribuíram para o aumento do consumo do vinho, na medida em que se torna mais conhecido. Este aumento, contudo, não é aquele que o setor deseja, visto que o consumo médio *per capita* brasileiro continua sendo de aproximadamente 2 litros anuais, muito inferiores ao consumo em outros países.

Nos anos 1980, algumas das grandes vinícolas localizadas nas cidades investiram na recepção de visitantes. Organizaram um percurso interno, conduzido por pessoa minimamente qualificada, incluindo a degustação de vinhos e finalizando no setor de vendas, onde parte da produção era comercializada.

Diversas vinícolas começaram a implementar outra forma de atrair turistas e formar mercado consumidor: passaram a oferecer cursos de degustação, de um ou dois dias, realizados na empresa por enólogo qualificado. Entretanto, não há dados sobre o número de turistas que visitaram essas vinícolas, sua origem, tempo que permaneceram no município, quantidade e valor da produção comercializada³.

As transformações no enoturismo da Região Vitivinícola Serra Gaúcha e do Vale dos Vinhedos, na década de 1990, começam com as mudanças da vitivinicultura regional, com a expansão do cultivo de *Vitis vinifera*, com o surgimento de dezenas de vinícolas no meio rural e a qualificação dos vinhos.

Essa é a terceira fase do enoturismo. As grandes estruturas anteriores foram mantidas, mas com modificações: algumas das grandes enofestas tornaram-se empresas, como a Festa da Uva, ou enfrentam dificuldades de regularidade, como a FENAVINHO; assim como algumas das grandes vinícolas, localizadas nas cidades, foram desativadas e/ou diminuíram ou cancelaram a recepção a turistas.

Há, no entanto, modificações no enoturismo que acompanharam as transformações do setor produtivo, afinal, aquele depende deste. Esta terceira fase do enoturismo caracteriza-se pelo surgimento de associações e roteiros integrando diversas vinícolas, a maioria localizadas no meio rural, como a Rota do Vale dos Vinhedos, a Rota Caminhos da Colônia, a Rota dos Espumantes e a Rota Caminhos de "Montanha". Há vinícolas que criam infra-estrutura, inclusive, de alimentação e de hospedagem, e/ou fizeram parcerias com operadoras de turismo.

É nessa fase que se instalaram diversas novas vinícolas na Região Vitivinícola Vale dos Vinhedos ou as vinícolas familiares transformaram-se em vinícolas comerciais e passaram a usar o enoturismo como meio e estratégia (FALCADE, 2004),

³ Informações prestadas diretamente por vinícolas de Bento Gonçalves, Garibaldi e Caxias do Sul e pela Associação de Turismo da Serra Nordeste (Atuaserra) .



tornando-se, assim, importantes agentes de mudanças do setor, da paisagem e do espaço regional, isto é, do território⁴. No início dos anos 1990, no Vale dos Vinhedos, havia poucas vinícolas que recebiam turistas e o comércio direto com o visitante era pequeno - nem sempre o visitante é um turista e nem sempre o turista é um grande consumidor.

Atualmente, há no Vale dos Vinhedos 18 vinícolas que produzem vinhos finos. Dessas, 14 recebem turistas. A Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (APROVALE) e muitas empresas, individualmente, implementaram ações de modo a atrair turistas.

A ação é semelhante àquela das grandes vinícolas urbanas, porém com a diferença que, geralmente, é alguém da família e formado em enologia que faz a recepção, explica a produção da uva e do vinho, conduz para conhecer a vinícola e, ao final da visita, oferece uma degustação e o comércio dos seus produtos. Outra ação semelhante são os cursos de degustação que, aos poucos, algumas vinícolas do Vale passaram a ministrar, geralmente nos finais de semana.

A importância do enoturismo para a Região do Vale dos Vinhedos pode ser avaliada pelo comércio de vinhos e derivados realizado diretamente no varejo das vinícolas: de 1% até 70% da produção, segundo informaram verbalmente seus proprietários.

O crescimento do fluxo desses turistas levou as empresas a criarem espaços internos específicos à recepção, além dos externos, como estacionamentos, e à contratação de recursos humanos para atendimento. É voz corrente no Vale *“Um turista feliz transforma-se em muitos outros turistas e em vinhos que serão comercializados”*.

Na Região do Vale dos Vinhedos, esta fase permitiu a expansão e o surgimento de diversas atividades relacionadas ao enoturismo. Há uma vinícola que construiu uma pousada para hospedagem; outras estruturaram espaços para almoços e jantares⁵; um consórcio de uma vinícola iniciou a construção do Spa do Vinho; foi construído um grande hotel, inclusive com museu e infra-estrutura e capacidade para sediar eventos. Outras atividades também se desenvolveram como duas queijarias, uma agroindústria de geléias e uma pequena indústria de massas e biscoitos.

⁴ Entendido como um espaço socialmente construído e historicamente contextualizado.

⁵ Há na região nove (9) vinícolas que tem condições de oferecer refeições por encomenda para grupos em qualquer dia da semana. Outras três (3) funcionam todos os dias, inclusive fins de semana. Podem ser mencionados, ainda, quatro (4) outros restaurantes, sendo um deles no hotel.

Há na região um revigoreamento geral na produção de conservas, compotas, geleias, biscoitos e massas artesanais, entre outros produtos, como o artesanato em crochê, as cestas em vime e em palha de trigo (*l'sporte*), mesmo que a palha seja de outras regiões do estado. O que antes era para consumo familiar, feito geralmente pelas mulheres em sua terceira ou quarta jornada de trabalho, cresce e se torna uma atividade rentável. A comercialização da produção ocorre nos varejos das vinícolas, em quitandas ou em lojas especializadas em comércio de artesanato, no Vale e nas cidades da região.

No Vale dos Vinhedos o enoturismo tem incorporado outra característica comum a regiões vinícolas: a criação de condições para que o enoturista consuma não só o vinho, mas também a paisagem, a cultura e a identidade da região.

Para isso a APROVALE iniciou em 2002 e expandiu em 2003, a organização de um calendário de atrações e eventos. O objetivo não é mais apenas atrair o turista, mas aumentar a permanência do mesmo na região e o consumo de bens que depende, entre outros fatores, diretamente dos atrativos e mercadorias oferecidas, da diversidade de produtos, da infra-estrutura.

Entre as ações de algumas vinícolas para atrair e manter o turista está a organização de visitas de dia inteiro, onde o enoturista desenvolve atividades do vinhedo à cantina, convivendo com o viticultor e sua família, suas tradições e cultura, enfim, usufrui de um "produto" com identidade.

3. Considerações finais

O enoturismo nas Regiões Vitivinícolas Serra Gaúcha e Vale dos Vinhedos apresentou, em síntese, nestes 130 anos, três fases: a primeira foi de implementação, a segunda de expansão e a terceira e atual é a fase de consolidação (Fotos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8), diretamente relacionadas ao desenvolvimento da atividade que lhe dá sustentação, isto é, a vitivinicultura (Tabela 1).

Tabela 1. Periodização da vitivinicultura e do enoturismo na região da Serra Gaúcha, 1875-2004.

<i>Período</i>	<i>Fases da Vitivinicultura</i>	Fases do Enoturismo	Características do Enoturismo
1875 até 1930	Implantação	Primeira:	Visitas aos familiares Exposições agroindustriais Festa da uva (em particular Caxias do Sul)
1930 até anos 1960	Expansão	<u>implantação</u>	



1970 à 1990	Especialização	Segunda: <u>expansão</u>	Exposições agroindustriais Festas da uva e do vinho em toda a região Visita a vinícolas nas cidades
1990 à 2004	Qualificação	Terceira: <u>consolidação</u>	Exposições agroindustriais Festas da uva e do vinho em toda a região Visita a vinícolas nas cidades Roteiros de vinícolas no meio rural Hospedagem e gastronomia no meio rural

Observando-se o território regional com atenção, pode-se perceber em diversas áreas vitivinícolas evidências de transformações relacionadas ao enoturismo, como o aumento da circulação de mercadorias e de pessoas; o aumento de renda, verificado no aumento do consumo de bens e na modernização das residências e vinícolas, assim como, a expansão da vitivinicultura e do comércio, que gerou aumento da arrecadação de impostos. Como diz Milton Santos (1988) as ações da sociedade geram necessidades e criam impactos de importância social, econômica, cultural e ambiental, as quais promovem mudanças na paisagem e no território.

O enoturismo, junto com outras atividades, foi usado como meio e estratégia na construção da identidade do topônimo *Vale dos Vinhedos* e do reconhecimento nacional dos produtos e da região de Indicação de Procedência *Vale dos Vinhedos*. Os mais de 65.000 visitantes no Vale dos Vinhedos, no ano de 2003, atestam que o resultado foi alcançado. Estratégia semelhante está sendo implementada por outras regiões com igual finalidade.

Entre os atrativos que mais encantam a todos que passam pelo Vale dos Vinhedos encontra-se, seguramente, a paisagem e a gente que a constrói com seu trabalho. É possível ver na paisagem o vinho e a gente que o faz. E cada um pode sentir no vinho seu território e trabalho. Saúde!!!

4. Bibliografia

- ADAMI, J.S. *Festas da Uva: 1881-1965*. Caxias do Sul: São Miguel, 1965.
 ADAMI, J.S. *História de Caxias do Sul*. Caxias do Sul: Paulinas, 1971.
 ÁLBUM COMEMORATIVO DO 100º ANIVERSÁRIO DA COLONIZAÇÃO ITALIANA NO RIO GRANDE DO SUL. Porto Alegre: Governo do Estado, 1975.

- AZEVEDO, T. de. *Italianos e gaúchos: os anos pioneiros da colonização italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: A Nação/IEL, 1975.
- BARRETO, Margarita. *Manual de iniciação ao estudo do turismo*. Campinas: Papirus, 1995.
- BORDIEU, P. A identidade e a representação. Elementos para uma reflexão crítica sobre a idéia de região. In: *O poder simbólico*. Lisboa: DIFEL, 1989: 107-32.
- BOULLÓN, R.C. *Planificación del espacio turístico*. 3ª. ed. México: Trillas, 1999.
- BRANDÃO, C. R. *Identidade e etnia: construção da pessoa e resistência cultural*. São Paulo: Brasiliense, 1986.
- CASTRO, I. E. et al. *Geografia: conceitos e temas*. 2ª. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000.
- CINQUENTENARIO DELLA COLONIZZAZIONE ITALIANA NELLO STATO DEL RIO GRANDE DEL SUD: 1875-1925. Roma: Ministero degli Affari Esteri, 1925.
- FALCADE, I. *Indicações geográficas, o caso da região com indicação de procedência Vale dos Vinhedos*. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2004. (Dissertação de Mestrado)
- FALCADE, I. O espaço geográfico e o turismo na região da uva e do vinho no nordeste do Rio Grande do Sul. In: ENCONTRO ESTADUAL DE GEOGRAFIA, 21, 2001. Caxias do Sul, *Anais... Caxias do Sul: EDUCS*, 2001. p. 39-53.
- FALCADE, I.; MANDELLI, F. (Org.). *Vale dos Vinhedos: caracterização geográfica da região*. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.
- FALCADE, I.; TONETTO, J. *A viticultura para vinhos finos e espumantes da Região da Serra Gaúcha: topônimos e distribuição geográfica*. Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPV, 1995.
- FALCADE, I.; TONETTO, J. *Serra Gaúcha - vinhos finos e espumantes: zona de produção e topônimos*. Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPV, 1995b. Escala 1 : 100.000.
- HALL, C. Michael et al. Wine tourism: an introduction. In: HALL, C. Michael et al. *Wine tourism around the world: development, management and market*. Oxford: Hardcover, 2000, p. 1-23.
- ITV FRANCE. *Le vignoble dans le paysage*. Paris: Centre Technique Interprofessionnel de la Vigne et du Vin, Nº. 5, 2002.
- JORNAL IL CORRIERE D'ITALIA. Bento Gonçalves. Período: 1913-1926.
- LORENZONI, J. *Memórias de um imigrante italiano*. Porto Alegre: Sulina, 1975.
- PELLANDA, E. *Álbum Comemorativo do 75º Aniversário da Colonização italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1950.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE BENTO GONÇALVES/FERVI/CIC. *Bento Gonçalves: turismo anos 90*. Bento Gonçalves: Tipograf Ind. Gráfica Ltda, 1988.
- RODRIGUES, Jimmy. *Subsídios para a história da uva e do vinho*. Caxias do Sul: São Miguel, 1972.
- ROSENDAHL, Z. e CORRÊA, R.L. (Org.) *Manifestações da cultura no espaço*. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999.
- SANTOS, J.V.T. dos. *Colonos do vinho*. São Paulo: HUCITEC, 1978.
- SANTOS, M. *Metamorfozes do espaço habitado*. São Paulo: HUCITEC, 1988.
- TONETTO, J. e MELLO, L.M.R. de. La quatrième période évolutive de la vitiviniculture brésilienne: changements dans le marché consommateur du pays. In: 26TH WORLD CONGRESS & 81ST GENERAL ASSEMBLY OF THE OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN, 2001, Adelaide. *Congress Proceedings*. Adelaide: OIV, 2001, v.3, p.272-280.
- VALVERDE, O. Excursão à região colonial antiga do Rio Grande do Sul. *Revista Brasileira de Geografia*. Rio de Janeiro: IBGE, 10 (4): 3-54, 1948.
- YÁZIGI, E. *A alma do lugar: turismo, planejamento e cotidiano em litorais e montanhas*. Campinas: Contexto, 2001.



Fig. 1 | Colheita da uva (Caxias do Sul), 1925



Fig. 2 | Desfile alegórico (Caxias do Sul), 1950

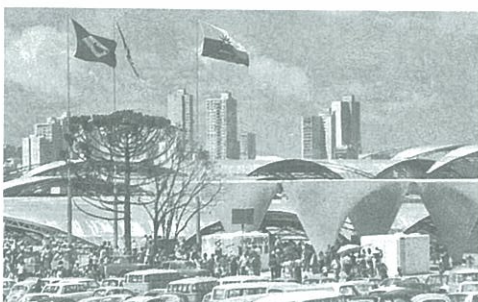


Fig. 3 | Pavilhões da Festa da Uva (Caxias do Sul), 1975

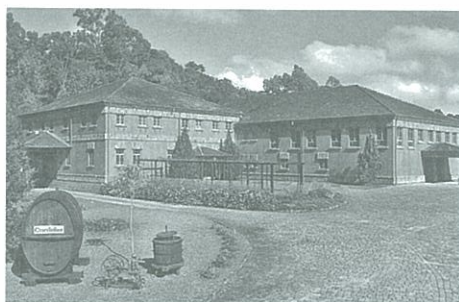


Fig. 4 | Vinícola no Vale dos Vinhedos, 2003



Fig. 5 | Memorial do Vinho (Vale dos Vinhedos), 2003



Fig. 6 | Vinhos com Indicação de Procedência, 2003



Fig. 7 | Paisagem outonal no Vale dos Vinhedos, 2003



Fig. 8 | Paisagem de primavera no Vale dos Vinhedos, 2003



O espaço rural e a vitivinicultura nas regiões Serra Gaúcha e Vale dos Vinhedos (Brasil)

I v a n i r a F a l c a d e *

1. Introdução

Para a análise da organização do espaço rural relacionado à vitivinicultura nas regiões **Serra Gaúcha** e Vale dos Vinhedos utiliza-se como referencial o recorte regional, como um espaço socialmente construído e historicamente localizado (SOJA, 1993; HARVEY, 1993; SANTOS, 1988). Isto é, o espaço como resultado, mas também condição, a priori, da própria existência da sociedade, pois *“Quanto mais os lugares se mundializam, mais se tornam singulares e específicos, isto é, ‘únicos’ [...] o lugar é um ponto do mundo onde se realizam algumas das possibilidades deste último”* (SANTOS, 1988, p.34-35).

As diferenciações espaciais não se dão na mesma velocidade e intensidade em todos os lugares. Assim, uma forma espacial passada permanece no espaço presente, constituindo uma paisagem heterogênea. Para Milton Santos as formas espaciais de um tempo anterior que permanecem num tempo posterior são rugosidades *“restos de uma divisão de trabalho internacional, manifestada localmente por combinações particulares do capital, das técnicas e do trabalho utilizados”* (1986, p.138).

A sociedade age seletivamente ao decidir o que fazer em determinado espaço segundo as possibilidades que este tenha, relacionadas a suas necessidades e interesses. Na dimensão política, age de modo a exercer o controle sobre o espaço, dividindo-o *“em unidades territoriais controladas [...] que se identificam por dada especificidade e numa dada porção do espaço”* (CORRÊA, 2000, p.37).

* Universidade de Caxias do Sul/Dep. História e Geografia (Brasil)

O espaço regional é resultado de uma forma particular de produção de uma parte da sociedade. É o setor hegemônico que amplia e estende a idéia de região para a sociedade usando aspectos da identidade cultural e das especificidades daquele determinado espaço. Trata-se do espaço vivido, em que a região existe como um quadro de referência, que tem uma base territorial, onde “... *há sempre uma proposição política* [... para o ...] *controle e gestão de um território*” (GOMES, 2000, p.72-73). Desse modo, é uma relação em constante mutação, numa inter-influência dialética, pois “*para isso concorrerão a história do lugar, as condições existentes no momento da internalização [...] e o jogo e as relações que se estabelecem entre o que chega e o que preexiste*” (SANTOS, 1988: 47).

Alterações estruturais na sociedade ou a adoção de uma política específica na viticultura tem promovido mudanças significativas na paisagem e na organização do espaço das regiões *Serra* Gaúcha e Vale dos Vinhedos.

2. A construção do espaço regional e a vitivinicultura na *Serra* Gaúcha e no Vale dos Vinhedos

A vitivinicultura brasileira tem seus primórdios relacionados ao processo de colonização portuguesa e espanhola, iniciados no século XVI. Durante o período colonial, a atividade foi desenvolvida em diversos estados, mas teve importância apenas em algumas áreas pontuais (SOUSA, 1996). A evolução da vitivinicultura no estado do Rio Grande do Sul está diretamente ligada ao contexto da colonização italiana, iniciada em 1875, baseada na pequena propriedade e no trabalho familiar. Embora, no princípio, as videiras não tenham vingado, o imigrante manteve a cultura por tratar-se de importante elemento identitário.

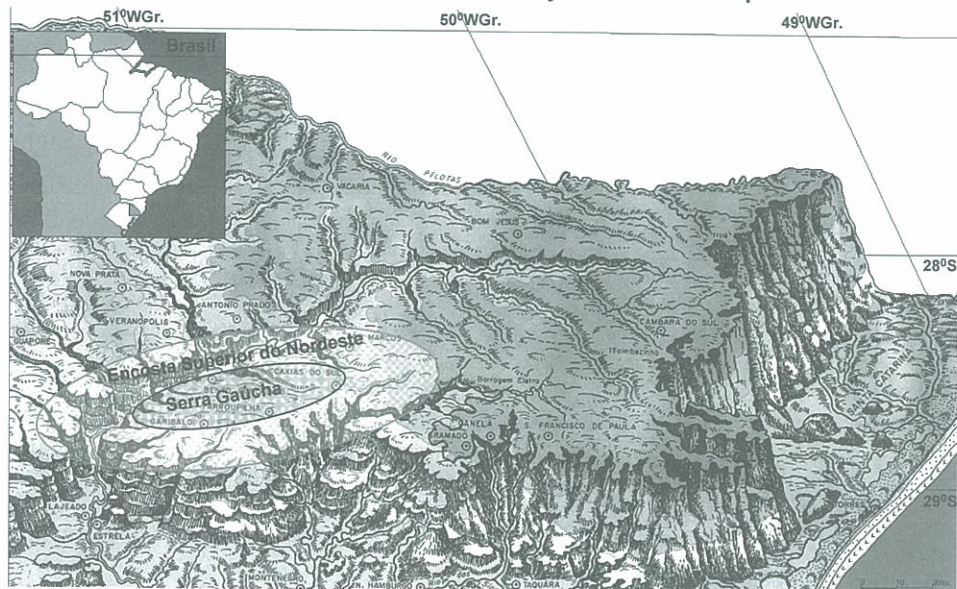
Os imigrantes, a maioria procedente do Norte da Itália, compraram e ocuparam as terras devolutas localizadas na Encosta Superior do Planalto do Nordeste do Rio Grande do Sul (região conhecida popularmente por *Serra* Gaúcha¹, onde insere-se o Vale dos Vinhedos), situadas entre os Campos de Cima da Serra, ao norte, e as colônias alemãs da Depressão Central, ao sul (Mapa 1). Na região da *Serra* Gaúcha a colonização foi estabelecida, inicialmente, em 3 núcleos (Mapa 2): Colônia nos Fundos de Nova Palmira (mais tarde Colônia Caxias), Colônias Dona Isabel e Conde D’Eu, que são os atuais municípios de Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Garibaldi (FROSI e MIORANZA, 1975)².

¹ Conceitualmente a região não é uma serra, mas a encosta do planalto, por isso a palavra está em itálico.

² Sobre a colonização italiana no RS existem dezenas de obras a exemplo de Azevedo (1975), Frosi e Mioranza (1975), Manfroi (1975), De Boni (1987), entre outros.

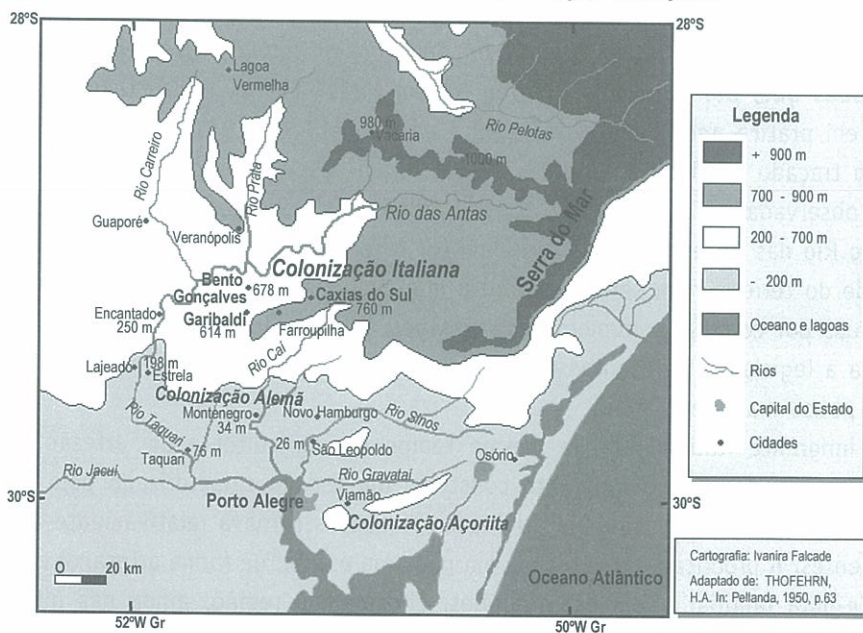


Região Nordeste do Rio Grande do Sul: Localização da Encosta Superior do Nordeste



Mapa 1 | A Encosta Superior do Nordeste localiza-se no contexto da Região Nordeste do Rio Grande do Sul. É na Região Vitivinícola Serra Gaúcha onde se encontra a maior parte da produção de uvas e vinhos do Brasil.

Região Nordeste do Rio Grande do Sul: colonização europeia



Mapa 2 | A colonização italiana ocupou primeiramente a região da Encosta Superior do Nordeste, nas colônias Fundos de Nova Palmira (Caxias do Sul), Dona Isabel (Bento Gonçalves) e Conde D'Eu (Garibaldi).

A vila de Caxias foi localizada no alto de um patamar de topografia ondulada, a uma altitude que varia entre 760m e 820m. As vilas de Bento Gonçalves e Garibaldi foram criadas no fundo de pequenas depressões, circundadas de morros, a altitudes entre 600 e 650 m. Em 1884 as colônias passaram a distritos e em 1890 são emancipadas: em 20 de junho a Colônia Caxias forma o município de Vila de Santa Teresa de Caxias e, em 11 de outubro, Dona Isabel e Conde D'Eu formam o município de Bento Gonçalves, sendo as sedes elevadas à categoria de cidades. Conde D'Eu emancipa-se de Bento Gonçalves como Garibaldi, em 1900 (ADAMI, 1971).

A ocupação das terras em toda a região foi rápida. O reduzido tamanho dos lotes em relação ao número de filhos nas famílias dos imigrantes formou, desde logo, um excedente de população que passou a buscar novas áreas para se estabelecerem, especialmente por ocasião do casamento. De acordo com Frosi e Mioranza (1975), das colônias de Caxias, Dona Isabel e Conde D'Eu, a área de colonização estendeu-se gradativamente na direção norte, para a margem direita do Rio das Antas, acompanhando a continuidade dos trabalhos de demarcação e loteamento das terras devolutas pelo governo do Estado.

O projeto de colonização italiana desenvolveu-se sob orientação da Lei nº 601, de 1850 (regulamentada em 1854), conhecida como Lei de Terras. Essa lei, além de proibir a doação de terras pelo governo, transformando a terra em mercadoria, previa também a forma de parcelamento e a direção que os lotes deveriam ter. Segundo De Boni: *“Cada colônia foi dividida em léguas, estas em linhas ou travessões que, por sua vez, dividiam-se em lotes”* (1982, p.80). O projeto foi posto em prática após duas expedições à região (ADAMI, 1971), tendo resultado em um traçado geral da área sobre o qual foram desenhados os lotes, onde não foram observadas as condições do terreno, apenas os acidentes de maior destaque, como o Rio das Antas. Os lotes deveriam ter o sentido meridiano, porém a irregularidade do terreno nem sempre permitiu que a norma fosse observada. O número de léguas por colônia, o número de travessões, linhas e lotes por légua variaram, embora a legislação apresentasse como módulo o lote de 110m por 2.200m, isto é, em pouco mais de 24 ha.

O imigrante italiano era ao mesmo tempo um agricultor e um artesão. Nas pequenas propriedades o imigrante construiu um espaço caracterizado pela policultura e com diversificação das atividades, o que as tornava relativamente auto-suficientes. A produção era realizada em pequena escala, de forma artesanal e com mão-de-obra familiar. Além dos italianos, chegaram à região, ainda nas últimas décadas do século XIX, algumas centenas de imigrantes poloneses e portugueses, tendo se localizado, respectivamente, em vales e nas cidades.



Rapidamente as encostas do planalto, cobertas de densa vegetação, deram lugar ao cultivo de cereais, hortaliças e frutas, à criação de aves, suínos e gado. O que começou para o consumo da família produziu rapidamente um excedente, constituído principalmente de milho, trigo, feijão, batata, banha, salame, queijo e vinho, entre outros, comercializados primeiro nas “*vendas*” da linha, e destas com a cidade e os centros maiores, especialmente, Porto Alegre, São Paulo e Rio de Janeiro. As mercadorias eram transportadas por carroças e cargueiros, que circulavam por precários e estreitos caminhos até o município de São Sebastião do Caí ou de Montenegro, de onde seguiam através de barcos com destino à capital e ao centro do país (PELLANDA, 1950).

A virtualidade técnica dos imigrantes italianos e portugueses, representada pelo domínio de variados ofícios, dentre os quais mencionam-se os de carpinteiro, pedreiro, tanoeiro, ferreiro, sapateiro, marceneiro, funileiro, farmacêutico, músico, operário, viabilizou nas vilas, desde o início, o surgimento de diversas atividades ligadas à indústria.

O caráter da colonização no Rio Grande do Sul criado, dentre outras razões, para abastecer os centros urbanos em formação no país e a formação de um excedente na produção agrícola de subsistência, permitiu a inserção relativamente precoce da região no mercado nacional, através do comércio. A expansão dos centros urbanos no país e a ampliação do mercado consumidor aumentaram a demanda por produtos básicos, garantindo a colocação imediata dos produtos da agropecuária colonial (SANTOS, 1980).

Apesar das dificuldades existentes no transporte das mercadorias, a inserção da região no mercado nacional processou-se tanto por iniciativas isoladas de imigrantes locais, como por grupos de intermediários que detinham certo monopólio na comercialização. Segundo Manfroí *“Toda a produção das colônias italianas até 1910 passava por intermediários, em geral de origem alemã, instalados nas antigas colônias alemãs”* (1975, p. 20).

A ligação ferroviária³ com a capital do estado significou o fim da dependência em relação ao porto de São Sebastião do Caí e à dinamização no processo econômico. Segundo Frizzo (1984, p.47) *“O encurtamento da distância via implantação relativamente antecipada da ferrovia e a instalação da energia elétrica em 1913 significou a criação de condições básicas para a expansão e surgimento de novas atividades econômicas”*. A ferrovia possibilitou o início da fase comercial propriamente dita, com a instalação de diversos estabelecimentos vinícolas e de outros ramos industriais, em diversos municípios da região. Mas foram as mudanças

³ A ligação ferroviária da capital com a região ocorreu, para Caxias, em 1910; para Garibaldi, em 1918, e para Bento Gonçalves, em 1919.

no modelo de consumo do país, com a formação de uma classe assalariada urbana e a conseqüente expansão de um mercado consumidor, que agilizaram a expansão industrial da região.

No interior dos municípios era significativo o número de moinhos que atuavam na moagem do trigo e do milho, cereais largamente utilizados na alimentação dos imigrantes italianos, no pão, nas massas e na polenta. Ao mesmo tempo, as pequenas vinícolas eram muito freqüentes nos porões de basalto das casas dos colonos.

Documentos da época revelam o quadro geral de dificuldades que os imigrantes enfrentavam. Mas também demonstram que o cultivo da videira e o consumo de vinho faziam parte da vida e da identidade dos mesmos, em toda a região (IL CORRIERE, 1913-1926; CINQUENTENÁRIO, 1925; PELLANDA, 1950; LORENZONI, 1975; BUNSE, 1978).

Para exemplificar, Lorenzoni (1975), imigrante italiano e morador na área da Região Vitivinícola Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, cita muitas vezes em suas memórias do início do século XX, como era "*verdadeiro néctar*" o vinho produzido na Linha Leopoldina (grifo nosso). O agrônomo e enólogo italiano Celeste Gobatto, articulista do jornal *Il Corriere d'Italia* (1913), publicado em Bento Gonçalves, critica o cultivo da variedade Isabel e refere-se muitas vezes ao cultivo de variedades viníferas, como a Bonarda, estimulando a melhoria da qualidade do vinho. O jornal refere-se a Monte Belo e à Linha Leopoldina, como o mais importante centro de produção de vinho do município de Bento Gonçalves e, ao produto, como "*invero eccellenti*".

A importância cultural da vitivinicultura na região Vale dos Vinhedos pode ser avaliada por certo fato ocorrido em 1925. Conta a tradição oral que, em uma estiagem prolongada, faltou água na região. A comunidade do 6 da Leopoldina⁴, que construía sua igreja, não exitou em lançar mão de vinho para fazer a argamassa e concluir o que é atualmente a Igreja Nossa Senhora das Neves.

A importância da vitivinicultura como atividade econômica pode ser avaliada pela instalação de estações experimentais de viticultura e enologia, durante a década de 1920, pelo governo estadual e federal em diversos municípios da região *Serra Gaúcha*, onde foram adaptadas e multiplicadas muitas variedades de *Vitis vinifera*. Nesta fase amplia-se também a vinda de técnicos, agrônomos e enólogos europeus, especialmente italianos. O ensino e a pesquisa realizado nas estações e seus técnicos muito contribuíram para implementar e melhorar a qualidade dos vinhos.

⁴ Algumas vezes o nome de uma comunidade ou lugar é o número do lote e da linha onde foi construída a sede desta comunidade (constituída, inicialmente, pela igreja, salão de festas e escola).



A década de 1910 é marcada, na região, pela tentativa frustrada de implantar o cooperativismo, tanto em Bento Gonçalves como em Caxias do Sul. Já as décadas de 1920 e de 1930 são marcadas, respectivamente, pela criação da legislação que proíbe a matança doméstica de suínos e o estabelecimento de exigências legais e sanitárias para a produção de farinha e de vinho pelos colonos, que destroem a produção artesanal e criam as condições básicas para a expansão e o surgimento de novas atividades econômicas, bem como o crescimento do número de pequenas unidades produtivas ao lado de poucas grandes indústrias que se instalam nas áreas urbanas, principalmente de Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Garibaldi (FALCADE et al., 1993).

A policultura caracterizou a região agricolamente até os anos 20 e 30, mas o crescimento dos núcleos urbanos já evidenciava algumas diferenças internas (FALCADE, 1984). Enquanto Caxias do Sul avançava para a indústria de transformação, Bento Gonçalves e Garibaldi ampliava sua base industrial em produtos agrícolas, especialmente a agroindústria vinícola (SANTOS, 1978). À medida que as atividades industriais nas áreas urbanas das cidades de Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Garibaldi crescem, a população dessas cidades cresce a taxas cada vez maiores de tal modo que, já no censo de 1940, o município de Caxias do Sul apresentava mais de 50% de sua população na área urbana. Esse crescimento populacional urbano resulta também em movimentos para a criação de novos municípios como Farroupilha, por exemplo (FALCADE et al., 1993).

Enquanto nos municípios de Caxias do Sul e Bento Gonçalves cresce a participação da indústria na composição do produto interno bruto, a diversificação da agricultura vai perdendo gradativamente sua importância, quando diversos produtos deixam de ser cultivados ou passam a ser unicamente para consumo familiar, e a especialização vitivinícola vai ganhando mais espaço e importância.

No período da década de 1930 até o final dos anos 1960 ocorre um incremento na área cultivada, no volume e na qualidade da produção vitivinícola em toda a região **Serra Gaúcha**, com destaque para os municípios de Bento Gonçalves e Garibaldi, de modo particular a área que corresponde à região vitivinícola Vale dos Vinhedos. Neste período consolida-se a forma de condução denominada de latada e o uso de plátanos na periferia dos vinhedos para sustentação dos mesmos. Como a produção vinícola familiar para a comercialização fora proibida, os viticultores comercializavam a produção de uvas com as indústrias vinícolas localizadas nas cidades.

As propriedades rurais, dadas as características de partilha por sucessão hereditária, ficavam cada vez menores. A população excedente migrou para áreas cada vez mais distantes, para o norte do estado e oeste dos estados de Santa Catarina

e do Paraná, levando a tradição de plantar a uva e de fazer e consumir o vinho. A divisão das propriedades rurais promoveu, ao longo das estradas, o aumento do número de residências, como contas de um rosário que serpenteia um caminho. A paisagem rural apresenta um lento processo de alteração na sua composição: junto com a monoculturação da videira, muitas casas e igrejas em madeira sedem lugar a construções em basalto e tijolos. Os pequenos capitéis, aqui e ali, ao longo das estradas, testemunham a religiosidade da população.

O crescimento da importância cultural e econômica da vitivinicultura nesta fase pode ser avaliado pelas festas relacionadas com a uva e o vinho, realizadas em diversas comunidades, assim como na criação da Escola Técnica de Viticultura e Enologia, em Bento Gonçalves. Se, para o Brasil de hoje, os resultados financeiros da atividade vitivinícola têm importância menor, na região, esta atividade foi responsável por grande parte da acumulação de capital que contribuiu para o desenvolvimento da indústria moderna, a partir dos anos 50 (DACANAL e GONZAGA, 1979), e pela identidade que a região tem hoje no país.

A industrialização brasileira disponibilizou insumos que possibilitaram uma nova mudança na realidade vitivinícola regional: a expansão da área cultivada com *Vitis vinifera*, especialmente nas décadas de 70 e 80, e o incremento da produção de vinhos de melhor qualidade. É a fase dos vinhos varietais. Estes vinhos de melhor qualidade conquistaram mercados mais exigentes e alcançaram renome nacional. O crescimento econômico brasileiro ampliou o mercado consumidor com maior renda e a produção e comércio dos produtos vitivinícolas se faz em escalas maiores.

Nesta terceira fase, ainda são as antigas grandes vinícolas, localizadas nas cidades, que concentravam a maior parte da produção de vinhos. Mas há vinícolas novas, inclusive, de capitais franceses, italianos e americanos. Os viticultores da região Vale dos Vinhedos comercializavam sua produção diretamente com as grandes vinícolas ou se associavam a alguma cooperativa, como a Cooperativa Vinícola Aurora e a Cooperativa Vinícola Garibaldi, que mantinham postos de recebimento da produção no próprio vale.

Nesta fase se evidencia, sobremaneira, a importância do ensino e da pesquisa ligados ao setor vitivinícola. O governo federal criou o Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho (atualmente Embrapa Uva e Vinho), localizado em Bento Gonçalves, e os governos estadual e municipal expandiram ou criaram serviços de assistência técnica aos viticultores. Os resultados podem ser verificados na evolução da tecnologia empregada e na melhoria dos vinhedos, das uvas e dos vinhos.

Durante este período a população rural da região vitivinícola da *Serra* Gaúcha diminuiu, estimulada pela oferta de empregos no meio urbano e pela diminuição do



crescimento vegetativo. Algumas áreas rurais acabaram pouco ocupadas e pouco produtivas, porém outras expandiram a olericultura, tendo nos centros urbanos de Caxias do Sul e de Porto Alegre os maiores mercados consumidores, tornando-se a atividade agrícola mais importante na geração de renda dessas áreas rurais nos municípios de Caxias do Sul, Flores da Cunha e São Marcos. Outras propriedades diversificaram o cultivo com outras frutas como o pêssego, a ameixa e a maçã, como no distrito de Pinto Bandeira em Bento Gonçalves. Nos anos 80, também começa a ganhar importância o uso do espaço rural para lazer, como segunda residência, especialmente em áreas de beleza cênica ou com a presença d'água para banhos no verão.

O setor vitivinícola, no entanto, enfrentou crises econômico-financeiras, que foram sempre mais contundentes para os produtores rurais⁵ (SANTOS, 1978). A abertura do mercado às importações e o advento do Mercosul, além da carga de impostos, acentuou este quadro sobremaneira, na década de 1990. A perspectiva de ampliação do mercado externo enfrentou diversos obstáculos e o mercado interno foi ameaçado com as crescentes importações: de 13% em 1992, as importações de vinhos passaram para 19% em 1993, e 32 % em 1994, somando 68 milhões de litros e U\$35 milhões (MELLO, 1995). Com isso, a crise nas grandes vinícolas, no final dos anos 1980 e princípios dos anos 1990, exigiu novas decisões dos viticultores.

Embora a vitivinicultura tenha sofrido essas crises ela se manteve nos diversos municípios da Serra Gaúcha, mas especialmente na região do Vale dos Vinhedos. Essa permanência está relacionada à identidade cultural do grupo pois, como afirma Claval (1999), o espaço e seu uso faz parte dos signos representacionais com os quais a sociedade se identifica e comunica. Nas regiões *Serra* Gaúcha e Vale dos Vinhedos a identidade do espaço regional está ligada a uva e ao vinho, presente no plantio da videira, na elaboração e no consumo do vinho, em suas festas, em seus monumentos, na gastronomia, na maior longevidade de sua gente.

A conjuntura do início da década de 1990 foi o princípio do processo que conduziu a quarta e atual fase da vitivinicultura regional com o surgimento de dezenas de pequenas vinícolas localizadas no meio rural e a tecnificação/cientificação da produção vitivinícola que resulta em um vinho de melhor qualidade.

⁵ Sem entrar na análise da transferência de valor da agricultura para a indústria vinícola, conforme apresenta Santos (1978), a consulta a jornais como *Semanário* e *Gazeta de Bento Gonçalves*, especialmente nos meses de novembro, dezembro, janeiro e fevereiro, desde a década de 1970, revela que todos os anos os viticultores reclamam do preço recebido pela produção, afirmando que este não repõe os custos de produção.

Entre as estratégias do setor para procurar/conquistar reconhecimento e mercados destaca-se o enoturismo e a participação em concursos e eventos relacionados ao vinho, no Brasil e no exterior, com dezenas de premiações. A qualidade alcançada pelo vinho nacional credencia o setor solicitar ao governo, em 1995, o ingresso do Brasil na Organização Internacional da Uva e do Vinho. Em contrapartida, o Brasil deve abandonar o uso de Indicações Geográficas de outros países e constituir as suas próprias.

Em 1995, um grupo de vitivinicultores do Vale dos Vinhedos criou a Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (APROVALE), com sede em Bento Gonçalves, que definiu entre seus objetivos a criação e a proteção de uma Indicação Geográfica para o Vale dos Vinhedos (APROVALE, 1995). Para alcançar seus objetivos a APROVALE promove o aprofundamento das mudanças, aprimorando e qualificando a viticultura e a enologia e expandindo o enoturismo, como meio de difusão, de conquista de mercado e de construção de uma identidade socialmente reconhecida para a região e os vinhos, em escala nacional, que passaria a ter, em 2002, a Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos, a primeira do Brasil.

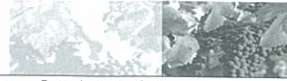
A exemplo da APROVALE surgiram, nos últimos anos, outras associações de vitivinicultores, em Bento Gonçalves, Flores da Cunha, Garibaldi, entre outros municípios, que buscam Indicações Geográficas próprias.

Embora a produção de uvas e vinhos do Brasil concentra-se no Rio Grande do Sul, e nele de modo particular na **Serra** Gaúcha, há outras regiões do estado onde a vitivinicultura tem crescido como, por exemplo, na Campana e na **Serra** do Sudeste.

Sintetizando, após pouco mais de um século, o espaço da região **Serra** Gaúcha apresenta rugosidades relativas à sua inserção na economia nacional, assim como o "mundo" rural desse espaço, um estreito vínculo com a vitivinicultura. E, muito embora a rentabilidade regional se baseie em outros setores, é a vitivinicultura que ainda dá identidade nacional a esse espaço.

3. A Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos

Nestes tempos de relações econômicas globalizadas, segundo Porter (1993), a base da vantagem não está mais nos insumos baratos ou na economia de escala das empresas, mas na capacidade constante dessas empresas em se aprimorarem e renovarem conhecimentos e tecnologias para serem mais competitivas. Para o autor, as empresas devem decidir por um dos dois tipos de vantagem competitiva: o baixo preço ou a diferenciação.



Nesse contexto, as estatísticas da OIV adquirem maior importância. Ao comentá-las, Fregoni (1987) e Bianchi de Aguiar (1999) afirmaram que os vinhos com Denominações de Origem, isto é, aqueles que apresentam diferenciação, eram cada vez mais comercializados e consumidos e que os preços apresentavam contínuo aumento, enquanto o consumo e os preços dos vinhos de mesa haviam diminuído no mundo inteiro. Para os autores, proteger as Denominações de Origem é proteger a atividade dos viticultores e proteger o futuro da viticultura mundial.

No Brasil, a primeira tentativa de regionalizar a vitivinicultura foi realizada em 1985, com o mapeamento da cultura no Vale Aurora (município de Bento Gonçalves), com o objetivo de subsidiar a exportação de vinhos para os EUA. Mais de 90% dos viticultores dessa área eram associados à Cooperativa Vinícola Aurora e tinham importante produção de viníferas utilizadas na elaboração do vinho para exportação. Sobre um mapa de altimetria, na escala 1:10.000, foram traçados os vinhedos de cada associado identificando as variedades e cada um dos produtores (FALCADE, 1985). Na década de 1990 a legislação brasileira ainda não apresentava os critérios e condições necessárias à criação de Indicações Geográficas, assim como não existia na região do Vale dos Vinhedos (e no país) uma viticultura com história suficiente para cristalizar-se e criar rugosidades (SANTOS, 1988) nos lugares que melhor expressasse suas características qualitativas.

A evolução da vitivinicultura na região do Vale dos Vinhedos apresentou transformações importantes na década de 1990 que consubstanciaram a demanda por uma Indicação Geográfica: a escolaridade específica em viticultura e enologia de muitos filhos de viticultores estimulou uma nova mentalidade e o espírito empreendedor, promovendo a expansão do cultivo de *Vitis vinifera* e a criação de uma dezena de vinícolas familiares comerciais, tecnologicamente modernas, onde o enólogo é um membro da família. No início do século XXI, a região rural do Vale dos Vinhedos passou a ter a maior concentração de vinícolas do país, com mais de 20, distribuídas em cerca de 30 dos 81km² do vale.

Em 1995 a APROVALE solicitou, à Embrapa Uva e Vinho e à Universidade de Caxias do Sul, informações sobre o Vale dos Vinhedos para a petição de uma Indicação Geográfica. Uma pesquisa interinstitucional e multidisciplinar gerou os conhecimentos necessários, publicados por Falcade e Mandelli, em 1999. A Aprovale encaminhou, em 2000, a petição ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (responsável pela matéria no Brasil) e a criação da primeira Indicação Geográfica de vinhos brasileira ocorreu em 22 de novembro de 2002, com a definição da **Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos** (IPVV).

Para estabelecer os limites da região do Vale dos Vinhedos foi usado o conceito de vale (espaço compreendido entre o divisor de águas e o talvegue) num sistema de drenagem de quarta ordem. O espaço limitado possui a forma aproximada de um triângulo isóscele com área de 81 km², a maior parte localizada no município de Bento Gonçalves e áreas menores nos municípios de Garibaldi e Monte Belo do Sul. Considerando as coordenadas extremas, o Vale dos Vinhedos localiza-se entre os paralelos 29°09' e 29°15' S e os meridianos 51°30' e 51°38' WGr (Mapa 3). Para designar os limites, a hidrografia e o relevo oficializou-se o uso da toponímia, cujas origens estão relacionadas ao processo de colonização, por isso historicamente constituída e socialmente aceita.

Em linhas gerais, as características ambientais levantadas permitem segmentar a Região Vitivinícola do Vale dos Vinhedos em três conjuntos de paisagens distintas, a saber:

1. paisagens abertas dos topos dos patamares, acima de 700 m, com rochas eruptivas ácidas, solos ácidos de baixa fertilidade natural e poucas e pequenas áreas de vegetação nativa, temperaturas médias anuais estimadas entre 16°C e 17°C, mínimas entre 12°C e 13°C e máximas entre 22°C e 24°C;
2. paisagens de encosta, sendo mais aberta em altitudes maiores, fechando à medida que a altitude diminui, com altitudes aproximadas entre 500 m e 700 m, com rochas eruptivas intermediárias, solos com boa fertilidade e com vegetação nativa (nem sempre original) especialmente nas áreas de declividade maior, temperaturas médias anuais estimadas entre 17°C e 18°C, mínimas entre 13°C e 14°C e máximas entre 24°C e 25°C;
3. paisagens fechadas do fundo dos vales, de altitudes entre 200m e 500m, aproximadamente; com rochas eruptivas básicas, solos mais avermelhados de alta fertilidade, com áreas de vegetação nativa nas margens dos arroios e áreas de declividade maior, inclusive com a presença de cornijas, temperaturas médias estimadas entre 18°C e 20°C, mínimas entre 14°C e 15°C e máximas entre 25°C e 29°C.

É na área das encostas do segundo conjunto de paisagens que a viticultura encontra sua maior expressão, seja em extensão seja em efeito paisagístico. A área ocupada com vinhedos distribui-se principalmente por altitudes entre 500 m e 700 m, com declividades e exposições muito variadas. Considerando as características de pequenas áreas que a viticultura possui, com o auxílio de imagem de satélite, naquela ocasião foram identificados 2.123 ha de vinhedos. Nestes últimos anos a



área de vinhedos aumentou, ao mesmo tempo em que ocorreu a reconversão de muitos vinhedos para o cultivo de viníferas.

No início os anos 1990 existiam no Vale dos Vinhedos 5 vinícolas, em 1995 eram 10 e em 2000 já eram 15 as vinícolas que produziam vinhos finos, muitas somente com matéria-prima de vinhedos próprios. Algumas indústrias que compram uva de outros viticultores no vale, estabeleceram com estes uma parceria, especialmente no que diz respeito à assistência técnica nos vinhedos, com o objetivo de ter certo controle na qualidade do produto.

Na viticultura tradicional os vinhedos são conduzidos na forma denominada latada. A sustentação é feita com plátanos, cultivados no perímetro dos vinhedos desde sua implantação. Essa característica confere a paisagem uma forma particular em relação à viticultura mundial (Foto 1). Na viticultura moderna a latada é aberta, o que facilita a circulação do ar e a insolação e, ao mesmo tempo, mantém a parte vegetativa longe do solo. Outra forma de condução que tem sido utilizada em vinhedos novos é a espaldeira, em diferentes versões (Foto 2). Em ambos os casos, verifica-se a manutenção do uso do plátano para sustentação dos vinhedos, embora sejam utilizados, também, postes de concreto armado. As transformações na condução de vinhedos têm proporcionado modificações bem evidentes na paisagem.

A atuação da APROVALE, do Conselho Regulador da IPVV (a partir de 2001) e dos associados foi no sentido de aprimora e qualificar ainda mais a viticultura, definindo critérios quanto a origem, a produtividade e as variedades autorizadas, e a enologia, definindo critérios de elaboração, envelhecimento e engarrafamento dos vinhos, tipos e padrões de identidade e qualidade química e organoléptica. Na comercialização, um selo e a indicação no rótulo garantem ao consumidor a origem do produto. Os associados que desejam comercializar vinhos com o selo da Indicação de Procedência devem submetê-los a apreciação do Conselho Regulador, que os encaminha a comitês especializados para avaliação segundo critérios geográficos, físico-químicos e organolépticos.

A qualificação dos vinhos da Região Vitivinícola do Vale dos Vinhedos pode ser medida de diversas maneiras, entre elas estão os prêmios obtidos em concursos e feiras nacionais e internacionais. No início dos anos noventa esses vinhos raramente apareciam nas exposições, no início dos anos 2000 são dezenas, com destaque para os prêmios internacionais para os vinhos brancos e espumantes. Por outro lado, o reconhecimento do topônimo e dos vinhos a ele associado consolidaram o enoturismo como um meio de divulgação e de fonte de renda complementar para muitos vitivinicultores da região.

Para tornar o topônimo Vale dos Vinhedos conhecido e os produtos associados a ele reconhecidos nacionalmente a APROVALE criou uma logomarca e organizou eventos de diversas naturezas, para atrair de forma sistemática e crescente a imprensa e os turistas. Não há estatística a cerca do número de pessoas que visitavam o Vale dos Vinhedos no início dos anos 90, talvez algumas centenas. Em 2003, a APROVALE calcula que mais de 65.000 pessoas tenham visitado a região. Para atender o crescente fluxo de turistas as empresas criaram espaços internos e externos, organizaram atividades/atrativos e contrataram pessoas. Mesmo que nem todos os enoturistas tenham consumido qualquer produto na área, seguramente, no conjunto da economia regional, esse fluxo fez diferença, inclusive, transformando o espaço. O resultado para as vinícolas no Vale é que já há as que comercializam até 70% de sua produção diretamente com os visitantes.

Nos primeiros anos a APROVALE não tinha controle amplo das notícias veiculadas sobre a região. Mesmo agora, com estrutura de secretaria e assessoria de imprensa, não há controle sobre todas as notícias e veículos da imprensa nacional. Mas as notícias arquivadas sobre vitivinicultura e enoturismo no Vale dos Vinhedos são indicativas da evolução do reconhecimento do topônimo e do vinho. A maior quantidade de notícias foi veiculada em jornais da *Serra* e do estado. No entanto, maior importância tiveram as notícias veiculadas em jornais e revistas de São Paulo, a maioria de circulação nacional. As notícias passaram de 27, em 1996, para 548, em 2002, isto é, um crescimento de mais de 2000%. Na estratégia da APROVALE para dotar o topônimo Vale dos Vinhedos de uma identidade própria, reconhecida regional e nacionalmente, foram ressaltados aspectos culturais que no Brasil já eram associados à uva e ao vinho, tais como o imigrante italiano, a imagem da paisagem vitícola, as enofestas, a gastronomia e o artesanato, usando a logomarca e uma paisagem de vinhedos, para criar no imaginário nacional, a imagem identitária da região.

4. Considerações Finais

Uma Indicação Geográfica representa uma proposição de estruturação de uma atividade econômica em um determinado território, feita pelo setor produtivo e oficializada por legislação própria. Isto é, em uma Indicação Geográfica estão presentes elementos suficientes para observarmos a construção do espaço e a sua singularização que, ao final, significa que ele se mundializou. E, observado desde o ponto de vista da região, o espaço delimitado de uma Indicação Geográfica é uma região de controle e gestão territorial, de efetivação das relações de poder.



A região com Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos e as transformações na paisagem e no espaço geográfico decorrentes da sua implementação se concretizaram como rugosidades, algumas evidentes, outras sutis e quase imperceptíveis, entre as quais podem ser citadas:

1. a valorização da produção e da propriedade;
2. o surgimento e a dinamização de atividades produtivas e comerciais diversas;
3. o aumento do número de turistas, de empregos e de renda;
4. a pavimentação de estradas rurais;
5. a instalação de pousadas e hotéis;
6. o crescimento do consumo de energia elétrica e de telefonia;
7. a modernização das condições de habitação;
8. o cuidado e embelezamento do entorno das residências e vinícolas;
9. a difusão das inovações para outras regiões;
10. os impactos negativos: aumento da carga de resíduos industriais e domésticos, menor diversidade de espécies vegetais, aumento do tráfego de automóveis e ônibus, entre outros.

Essas transformações não se deram desvinculadas da sociedade e do sistema econômico em geral, muito pelo contrário, as mudanças evidenciam e guardam as características e contradições do próprio sistema. Isso não significa que a implementação da Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos não possa ser vista como o que ela é: uma importante inovação na enologia brasileira.

A área com Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos é uma região, um espaço socialmente construído e historicamente localizado, é parte do todo que o contém. A sua organização insere-se no contexto da sociedade brasileira atual, onde o espaço rural vem apresentando importante modernização e mudanças de ocupação relacionadas sobretudo ao deslocamento de algumas atividades antes características do meio urbano (como o enoturismo) e de implementação de um diferencial na mercadoria produzida (Indicação de Procedência). A sociedade regional organizada age também externamente ao seu espaço, inclusive, nos três níveis do poder público, mas as conseqüências dessas ações resultam em transformações internas, como pode ser avaliado em situações muito diversas que vão desde a pavimentação das principais vias de circulação até o pedido à Prefeitura de Bento Gonçalves de um Plano Diretor de Ordenamento Territorial Rural para a região do Vale dos Vinhedos, o que é incomum em áreas rurais.

Embora não sejam imutáveis, as paisagens estão fixas no espaço, como testemunho de uma cultura, de um tempo. Há elementos na paisagem do Vale dos

Vinhedos que são expressões da identidade cultural dessa sociedade. Observar essa paisagem vitícola pode ser a expressão conjugada do prazer dos sentidos, assim como apreciar um bom vinho. É possível ver na paisagem, o vinho; e sentir no vinho, a paisagem, ambos frutos do trabalho.

5. Bibliografia

- ADAMI, J.S. *História de Caxias do sul*. Caxias do Sul: Paulinas, 1971, 413p.
- APROVALE. *Estatutos da associação de produtores de vinhos finos do Vale dos Vinhedos*. Bento Gonçalves, 1995. 12p.
- APROVALE. *Normas do Conselho Regulador da Indicação Geográfica Vale dos Vinhedos. Relatório anual 2001*. Bento Gonçalves, 2001. 39p.
- AZEVEDO, T. de. *Italianos e gaúchos: os anos pioneiros da colonização italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: A Nação/IEL, 1975, 310p.
- BIANCHI DE AGUIAR, F. A internacionalização do mercado vitivinícola: o papel da OIV. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 9, 1999, Bento Gonçalves. *Anais...* Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 1999. p. 25-30.
- BRASIL. *Lei no. 9.279, de 14 de maio de 1996 – Lei da Propriedade Industrial, estabelece diretrizes e obrigações*. Brasília, Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, 1996.
- BUNSE, H. *O vinhateiro*. Porto Alegre: UFRGS/IEL, 1978. 116p.
- CINQUENTENARIO DELLA COLONIZZAZIONE ITALIANA NELLO STATO DEL RIO GRANDE DEL SUD: 1875-1925. Roma: Ministero degli Affari Esteri, 1925. 895p.
- CLAVAL, P. *A geografia cultural*. Florianópolis: EDUFSC, 1999. Cap. 8, p.189-218 e cap.11, p.287-318.
- CORRÊA, R.L. “Espaço: um conceito-chave da geografia”. In: CASTRO, I. E. et al. *Geografia: conceitos e temas*. 2ª. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000, p. 15-47.
- DACANAL, J.H. e GONZAGA, S. *RS: economia e política*. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1979, 424p.
- DE BONI, L.A. (org.). *A presença italiana no Brasil*. Porto Alegre: EST, 1982, 641p.
- FALCADE, I. *Catálogo de vinhos varietais Aurora*. Bento Gonçalves: Coop. Vinícola Aurora Ltda, 1985.
- FALCADE, I. A organização do espaço agrário em Bento Gonçalves. In: Encontro Nacional de Geografia Agrária, 4, 1984. Santa Maria, *Anais...* Santa Maria: EDUFMS, 1984, p. 216-219.
- FALCADE, I. *Indicações geográficas: o caso da região com indicação de procedência Vale dos Vinhedos*. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2004. (Dissertação de Mestrado).
- FALCADE, I.; FRIZZO, L.M.; BACHI, L.C. *A influência do poder público municipal na organização do espaço urbano da cidade de Caxias do Sul – 1875/1990*. Caxias do Sul: UCS, 1993. (Não-publicado, impressão de computador, 98p).
- FALCADE, I.; MANDELLI, F. (Org.). *Vale dos Vinhedos: caracterização geográfica da região*. Caxias do Sul: EDUCS, 1999, 144p.
- FALCADE, I.; TONIETTO, J. *A viticultura para vinhos finos e espumantes da Região da Serra Gaúcha: topônimos e distribuição geográfica*. Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPUV, 1995. 28p.
- FALCADE, I.; TONIETTO, J. *Serra Gaúcha – vinhos finos e espumantes: zona de produção e topônimos*. Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPUV, 1995b. Escala 1 : 100.000.
- FERVI. *Hierarquia sócio-econômica das indústrias dos principais municípios da Encosta Superior da Serra do Nordeste*. Bento Gonçalves: FERVI, 1978.



- FREGONI, M. Palabras de salutacion. In: *Symposium Denominaciones de Origen Históricas*. O.I.V.: Jerez de La Frontera, España. Marzo 1987. p.21-25.
- FRIZZO, L.M. *A industrialização em Caxias do Sul*. Rio de Janeiro: Instituto de Geografia/Universidade Federal do Rio de Janeiro, 1984. Dissertação Mestrado em Geografia.
- FROSI, V.; MIORANZA, C. *Imigração italiana no nordeste do Rio Grande do Sul: processos de formação e evolução de uma comunidade ítalo-brasileira*. Caxias do Sul: UCS/ISBIEP/Movimento, 1975. 84p.
- GOBBATO, Celeste. *Il colono italiano ed il suo contributo nello sviluppo dell'industria riograndense*. IN: CINQUENTENARIO DELLA COLONIZZAZIONE ITALIANA NELLO STATO DEL RIO GRANDE DEL SUD: 1875-1925. Roma: Ministero degli Affari Esteri, 1925. p.185-242.
- GOBBATO, Celeste. *O cultivo da vide e a industrialização da uva no Rio Grande do Sul*. IN: ÁLBUM COMEMORATIVO DO 75º ANIVERSÁRIO DA COLONIZAÇÃO ITALIANA NO RIO GRANDE DO SUL. Porto Alegre: Revista do Globo, 1950. P.402-424.
- GOMES, P. C. da C. "O conceito de região e sua discussão". In: CASTRO, I. E. et al. *Geografia: conceitos e temas*. 2ª. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000, p. 15-47.
- HARVEY, D. *Condição pós moderna*. 2ª ed. São Paulo: Loyola, 1993. 349p.
- IL CORRIERE D'ITALIA. Bento Gonçalves. Período: 1913-1926.
- INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL. *Resolução Nº. 075/2000, de 28 de novembro de 2000 – Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas*. Rio de Janeiro: INPI, 2000.
- LAPOLLI, J.N. et al. *A competitividade da vitivinicultura brasileira: análise setorial e Programa de ação com destaque para o Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: BANRISUL/EMBRAPA-CNPUV/SEBRAE-RS. 1995. 200p.
- LORENZONI, J. *Memórias de um imigrante italiano*. Porto Alegre: Sulina, 1975. 264p.
- MANFROI, O. *A colonização italiana no Rio Grande do Sul, implicações econômicas, políticas e culturais*. Porto Alegre: Grafosul/IEL, 1975, 217p.
- MELLO, L.M.R. de. *Vitivinicultura no Brasil: informações estatísticas*. Bento Gonçalves: Embrapa/CNPUV. 1995. 67p. (Banco de dados).
- OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN. *Resolución ECO/92*. Madrid: O.I.V., 1992. 2p.
- PELLANDA, E. *Álbum Comemorativo do 75º Aniversário da Colonização italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1950, 495p e apêndice.
- PINA, Maria H. M. *A região demarcada do Alto Douro*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto/3 Congresso de Geografia Portuguesa, 1997, 55 p.
- POCHE, B. La région comme espace de référence identitaire. In: *Espace et Sociétés*, Nº. 41, 1983. p. 3-12.
- PORTER, M. *A vantagem competitiva das nações*. Rio de Janeiro: Campus, 1993. 897p.
- SANTOS, J. V. T. dos. Cantineiros e colonos - a indústria do vinho no Rio Grande do Sul. In: BARROS, E. C. RS: *Imigração & Colonização*. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1980: 135-155.
- SANTOS, J.V.T. dos. *Colonos do vinho*. São Paulo: HUCITEC, 1978. 182p.
- SANTOS, M. *Metamorfoses do espaço habitado*. São Paulo: HUCITEC, 1988. 124p.
- SANTOS, M. *Por uma geografia nova*. São Paulo: Hucitec, 1986. 236p.
- SOJA, E. W. *Geografias pós-modernas: a reafirmação do espaço na teoria social crítica*. Rio de Janeiro: Zahar, 1993. 324p.
- SOUSA, J.S. Inglez de et al. *Uvas para o Brasil*. 2ª. ed. São Paulo: FESALQ, 1996. 791p.
- SYMPOSIUM DENOMINACIONES DE ORIGEN HISTÓRICAS, 1987, Jerez de La Frontera. *Anais...* Jerez de La Frontera: OIV, 1987.

- TONIETTO, J. Análise mundial do clima de regiões vitivinícolas e de sua influência sobre a tipicidade dos vinhos: a posição da viticultura brasileira comparada a 100 regiões em 30 países. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 9, 1999, Bento Gonçalves. *Anais...* Bento Gonçalves: Embrapa/CNPUV, 1999, p.75-90.
- TONIETTO, J. *O conceito de denominação de origem: uma opção para o desenvolvimento do setor vitivinícola brasileiro*. Bento Gonçalves: EMBRAPA, 1993. 20 p.
- YRAVEDRA LLOPIS, G. *Denominações de origem e indicações geográficas de produtos vitivinícolas*. Bento Gonçalves: EMBRAPA/CNPUV, 1997, 20p. (Tradução Jorge Tonietto).



Exportação de produtos não vinícolas do Douro entre 1818 e 1825

J. A. Gonçalves Guimarães *

Resumo: A omnipresença da vinha na paisagem, na economia, no imaginário e na historiografia durienses e, obviamente, a excelência dos seus vinhos, têm feito esquecer a presença, o cultivo, o amanho e o comércio de outros produtos no Vale do Douro. Em épocas de crise vinícola eles eram a tábua de salvação da economia local e dos comerciantes do Porto. No período que decorre entre a formação do Sinédrio (1818) e o reconhecimento da independência do Brasil (1825), o qual coincide com o aumento de exportação de vinho espanhol para este novo país e diversos ataques aos privilégios da *Companhia*, vejamos que outros produtos do Douro, mais discretos e menos polémicos, saíam a sua Barra.

1. Nem só de vinho vive(u) o Douro

Não é possível falar do Douro sem falar dos seus vinhos: já assim o é há muito tempo e provavelmente continuará a sê-lo ainda por muitos anos. Oxalá! Todo o historiador de paisagens agrárias onde se pratica a monocultura, ou de parques industriais onde se fabrica um único produto, conhece as desgraças cíclicas dessas situações económicas com pouca capacidade de reconversão.

Na época histórica que temos vindo a tratar vários factores contraditórios causam perturbações na sua produção e comércio: em 1819 uma crise agrícola assola o país sendo “particularmente intensa no Douro”¹; mas, entretanto, em 1820, a

* Arqueólogo e historiador do Gabinete de História, Arqueologia e Património (ASCR-CQ); director do Solar Condes de Resende, Vila Nova de Gaia.

¹ Cf. MARTINS, Conceição Andrade (1990) – *Memória do Vinho do Porto*; direcção e prefácio de António Barreto. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade, p. 318.

colheita “é de excepcional qualidade”². Em 1821 as Cortes restringem os privilégios da *Companhia*, mas em 1825 “...determina-se que pela barra do Douro só possa ser exportado vinho aprovado e com guias passadas...” por aquela instituição³. O preço do vinho desce entre 1823 e 1825, mas em 1824 o vinho do Douro representa 97,2% “das receitas da exportação vinícola nacional, valores que foram os mais altos de sempre”⁴. Em 1818 Portugal exporta 5.441.200\$000 reis de vinho “...para o Brasil, Domínios e Nações Estrangeiras”, enquanto importa 1.479.000\$000 reis de bacalhau⁵. Entre 1825 e 1829 “o comércio internacional do vinho do Porto, só por si, assegura a cobertura de 30% das importações”⁶. Não há pois como nem porque ignorá-lo.

Creio que estes dados são suficientes para demonstrar que, mesmo numa época conturbada social e politicamente pela Revolução de 1820, a Constituição e a Independência do Brasil em 1822, os golpes absolutistas de D. Miguel de 1823 e 1824, a pressão dos comerciantes ingleses do Porto sobre o governo inglês para que, por sua vez, pressione o português para acabar com a *Companhia* em 1824, e o reconhecimento da independência do Brasil em 1825, para só falarmos em alguns acontecimentos directamente relacionados com o tema em análise, mesmo assim, a importância do negócio do vinho na conjuntura económica da época está sobejamente demonstrada para que voltemos a falar nela.

E, ademais, os vinhos do Douro são fonte inesgotável de trabalhos e de obras publicadas por memorialistas, jornalistas, literatos, geógrafos, especialistas vários de solos, climas, castas, enólogos, enófilos e sabe-se lá quem mais e, já agora, também por arqueólogos, historiadores e patrimoniólogos. A bibliografia é extensíssima e nela há de tudo: os bons, os maus e os vilões. Há trabalhos que ainda trazem novidades ou reformam *certezas*; há trabalhos que não dizem nada de novo, apenas repetem ideias já gastas, às vezes com a trapacidade de fotografias muito bonitas, pois a paisagem duriense é sempre fascinante, ainda que repetidas elas sejam.

Portanto não vou falar da exportação dos vinhos do Douro nesta época em que a democracia iniciou os seus cambaleantes passos em Portugal. Não que acredite que sobre o assunto esteja tudo dito: creio mesmo que haverá até algumas ideias que importa rever à luz de novos dados ou da criteriosa revisão dos já conhecidos. Mas tal ficará para outra vez.

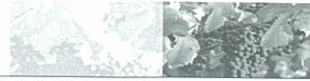
² *Idem, idem, idem.*

³ *Idem, idem, p. 323.*

⁴ *Idem, idem, p. 322.*

⁵ Cf. FM 1821.12-22 e 25; ver *infra* Nota 36.

⁶ Cf. MARTINS 1990: 323.



Mas nem só de vinho viveu o Douro: desta feita quero apresentar-vos os outros produtos de exportação naquela época, que não têm nem a importância nem o peso do vinho, é certo, mas que ajudaram a fazer a fortuna de muitas Casas do Douro e de comerciantes do Porto. E, em muitos casos, sobretudo no Douro Superior, serão mesmo responsáveis pela riqueza das fazendas, que não o vinho, que aí apenas se cultivava para auto-consumo, impossibilitado que estava de ser transaccionado por rio ou por estrada até ao final do século XVIII, pois até à destruição do Cachão da Valeira em 1792, os barcos rabelos não podiam ir buscá-lo para montante e estradas carroceiras não havia, mas pouco mais que trilhos de almocreves⁷, o mesmo acontecendo em muitos outros locais do Douro, mesmo em tempos já muito entrados pelo século XIX.

A exportação destes produtos para o litoral, e daí para o exterior é bem antiga: não querendo ir mais longe, já no século XVI, segundo o conhecido texto de Rui Fernandes escrito em 1532, Lamego era uma cidade “abastada de muito pão”⁸, azeites e frutas temporãs, além de nabos, rábanos, linho, castanha, “mui formosos porcos dos mais saborosos e mais carnes que há em todo o reino”⁹, sumagre, nozes e legumes, nomeadamente feijões, mel, cerejas, citrinos, maçãs e peras, marmelos e romãs, figos, ameixas, sorveiras¹⁰ e nespereiras, pêssegos, uvas, melões, abóboras, hortaliças, presuntos, madeira de castanho, além de cortiça e vinagre. Produzia ainda Lamego e o seu aro, pano de linho e estopa, seda, lonas e tecidos finos, além de vinho, já se sabe.

Muitos destes produtos eram exportados para as províncias de Trás-os-Montes, Beiras e Entre-Douro-e-Minho. Muitos deles chegavam ao Porto, a Gaia e a Matosinhos. Daqui partiam para a Galiza e outros destinos europeus. Outros seguiam por terra para Castela. Ou ainda para Lisboa. Mas vejamos o que nos diz o citado autor sobre o destino de alguns destes produtos: da castanha pilada¹¹ se fazia “grande

⁷ Sobre os almocreves da região ver *infra* DIAS 1947: 46/47 e sobre as estradas ver *infra* Nota 29, OLIVEIRA & COSTA 1996; sobre a tentativa de destruição do Cachão da Valeira já no século XVI ver DIAS 1947: 86.

⁸ Cf. FERNANDES, Rui [1532] – Tratado de hum rico panno de fina verdura que ha em este Reyno de Portugal de compasso de duas léguas arredor da cidade de Lam.º..., publicado in DIAS, Augusto (1947) – *Lamego do século XVI*. Vila Nova de Famalicão: Edições Beira Douro, p. 19 e seguintes.

⁹ *Idem, idem*, p. 23.

¹⁰ As “sorvas” referidas pelo autor devem ser árvores da espécie *Sorbus L.*, talvez a *Sorbus domestica L.*, conhecida como Sorbeira ou Sorveira e que produz uns frutos pequenos esverdeados ou vermelho-acastanhados: cf. HUMPHRIES, C.J.; PRESS, J. R.; SUTTON, D. A. (1996) – *Árvores de Portugal e Europa*. Porto: FAPAS/Câmara Municipal, p. 170.

¹¹ O texto diz “picada”, não se sabendo se é *gralha* ou se era então assim denominada a castanha descascada e seca ou pilada; cf. FIGUEIREDO, Cândido de (1949) – *Dicionário da Língua Portuguesa*, II vol.. Lisboa: Livraria Bertrand, p. 681.

carregação pelo Douro para Lisboa, e para o Algarve, e para as Ilhas¹²; o azeite que “é dos bons do reino”, além do consumo regional era levado para a Galiza; o sumagre carregava-se para Lisboa, Algarve e Ilhas, além do consumo local¹³; os feijões, sobretudo para Castela¹⁴; os presuntos iam também para Lisboa¹⁵; a madeira de castanho para Lisboa e outras partes, além do Porto¹⁶; o linho, além de Castela, ia para Lisboa, Alentejo, Algarve e Ilhas¹⁷; a seda ia “para fora”¹⁸.

A expedição destes produtos era então feita, em primeiro lugar, pelos almocreves, que chegavam a “todos os portos de mar” do litoral português e mesmo até à Galiza, para onde carregavam sumagre, vinho, castanha, nozes e azeite¹⁹. Outro meio de escoamento dos produtos eram os barcos que navegavam o Douro, entre S. João da Pesqueira e S. João da Foz²⁰. Mas dali também partiam as almadias “que trazem cem dúzias de cortiça, e mais, liadas com paus ...e sobre ela trazem muitos odres de vinho, e vinagre, e mel, e muitos sacos de sumagre, e vêm homens nelas que as governam, são mais seguras de perigo, que os barcos”²¹.

Temos assim que o Douro do século XVI produzia, para além do vinho, uma grande variedade e quantidade de produtos agrícolas e silvícolas para consumo próprio e, já então, para exportação, para não falarmos da produção bovina de Baião e do Montemuro, além de carneiros, bodes capados, cabras²² e os porcos alimentados a castanha que já referimos.

Passados duzentos e cinquenta e seis anos, e depois do vinho se tornar realmente o grande produto de exportação do Douro, uma outra obra, também conhecida, tantas vezes lida, relida e citada, publicada pelo P^e. Agostinho Rebelo da Costa em 1788²³, para além do dito, refere ainda os seguintes produtos durienses para exportação: tabuado, feijão, presuntos, pano de linho, estopa, para Lisboa²⁴;

¹² Cf. DIAS 1947: 23.

¹³ *Idem, idem*, 24.

¹⁴ *Idem, idem*, 25.

¹⁵ *Idem, idem*, 31.

¹⁶ *Idem, idem*, 32.

¹⁷ *Idem, idem*, 33.

¹⁸ *Idem, idem, idem*.

¹⁹ *Idem, idem* 47. Seguimos a ordem apresentada pelo autor.

²⁰ *Idem, idem*, 86 e 91.

²¹ *Idem, idem*, 92.

²² *Idem, idem*, 48 e 65.

²³ Cf. COSTA, Pe. Agostinho Rebelo da [1788] – *Descrição Topográfica e Histórica da Cidade do Porto*. Utilizamos a 2ª edição preparada por A. de Magalhães Basto. Gaia: Edições Progredior, 1945 (COSTA 1945).

²⁴ *Idem, idem*, 270.



pano de linho, estopa e azeite, para “as nossas Américas”²⁵; sumagre, sarro de vinho, folha de loureiro, casca de laranja azeda, cortiça, laranja doce e azeda, limão, baga de loureiro, castanha seca e azeite “para os portos do norte, a maior parte para os de Inglaterra”²⁶.

O autor citado não tem dúvidas em dizer que “a maior parte destas fazendas, ou para melhor dizer, as mais importantes, vêm do Alto-Douro desembarcar nos cais imediatos ao Rio [Douro], e dali são conduzidas aos armazéns da cidade, onde se guardam até se transportarem para os expressados portos. É prodigiosa a fartura que provém daquele fecundíssimo país. Sendo ele o mais montuoso e agreste, é o mais frutífero do reino, e talvez que do universo”²⁷. Depois de referir o vinho (sempre o vinho!), não deixa de referir também o azeite, que “é como o fio de ouro e de um sabor delicado” ou “as frutas [que] não têm iguais em bondade”. E além destes produtos de embarque ainda fornecia o Alto Douro “...a lenha, o mato, o carvão e tudo o mais necessário para o gasto desta populosa cidade”²⁸ do Porto.

Do final do século XVIII, a “Descrição do Rio Douro para Cima do Cachão de: Sam Salvador denominado no Paíz = Cachão da Baleira...”, de 1790, recentemente publicada por Aurélio de Oliveira e Natália Frauvelle Costa²⁹, para além de traçar um panorama muito concreto das dificuldades (e possibilidades) de navegação entre S. João da Pesqueira e a fronteira, da mingua de estradas, a maior parte “invadiável de carros”, “ordinária de pé, e de cavallo”, “de cavallo com algum custo”, outras susceptíveis de “com pouca despeza se fás bem vadiável”, mas outras só “a poder de muito custo”, e a consequente dificuldade de escoamento dos produtos, dá-nos preciosas listagens da produção do Douro Superior na época, onde se vê claramente que a sua economia não assentava até então, e com certeza também não muitas décadas século XIX adiante, na produção do vinho, o qual não só teria então pouca saída, mas, além do mais, era todo ele apelidado de “palhête” e, na maior parte dos casos, ainda alcunhado de “verde”, “frox”, “péssimo”, “mole”, “muito mole”,

²⁵ *Idem, idem*, 271; o Porto também importava grandes quantidades de linho e estopa do Báltico, grande parte das quais reexportava para o Brasil. A este propósito veja-se GUIMARÃES, J. A. Gonçalves (1990) – “A Alfândega do Porto e o comércio entre a Barra do Douro e os portos russos do Báltico em 1820”. In *Revista de História*, vol. X, 1990. Porto: Centro de Estudos de História da Universidade, p. 137-156.

²⁶ COSTA 1945: 272/273

²⁷ *Idem, idem* 273/274.

²⁸ *Idem, idem* 274.

²⁹ Cf. OLIVEIRA, Aurélio de (introdução); COSTA, Natália Frauvelle da (transcrição); (1996) – “Um manuscrito inédito sobre o Douro Superior em finais do século XVIII”. In *Douro – Estudos & Documentos*, vol. 1 (1); 1996 (10). Porto: GEHVID, p. 196-258.

“sofrível”, “muito froxo”, “mal saboroso”, “muito inferior”, “de má qualidade”, lá aparecendo, como excepção, um “de boa qualidade” na freguesia de Sebadelhe³⁰. O termo de comparação eram, obviamente, os vinhos produzidos a jusante do Cachão da Valeira, cuja qualidade era controlada pela *Companhia* e pelo gosto nacional e inglês. No Douro, como noutras regiões demarcadas, tem sido a oferta do comércio e a conseqüente procura que tem melhorado a qualidade dos vinhos, ao submetê-los à concorrência internacional. Infelizmente tal não se deu com os restantes produtos durienses, como veremos.

Ora, na realidade, as produções agrícolas destas freguesias de Cima Valeira, quer para auto consumo e venda nos mercados regionais, quer susceptíveis de alguma exportação para o Porto e outras povoações do litoral, eram os cereais, o feijão, a castanha, a amêndoa, as lãs, o mel, o linho, a seda e sobretudo o azeite, tendo em atenção que em algumas delas, como “Santa Senhorinha de Mursa” eram produzidos em limitada quantidade “que não chega para o gasto dos habitantes dela”³¹.

Algumas freguesias não produziam mesmo vinho, como é o caso de S. Julião do Predo, Escalhão e S. Pedro de Mós; a Horta não produzia vinhos, mas tinha 30 almudes de azeite; Castelo Melhor 24 almudes de vinho e 22 de azeite; em S. Pedro de Piores 50 almudes tanto de vinho como de azeite; em Santo Amaro 40 de azeite para 20 de vinho e na Senhora da Veiga 100 de azeite para 20 de vinho. Em Torre de Moncorvo também se produzia mais azeite do que vinho (440-400 almudes), sendo que o primeiro valia 3000 reis o almude e o segundo apenas 480.

De todas estas freguesias só duas (S. Pedro de Mós e S. Amaro) produziam sumagre, talvez porque já então a sua procura estivesse a declinar, ou então pelas dificuldades de escoamento³².

O vinho não era pois seguramente o motor da economia do Douro Superior nos finais do século XVIII.

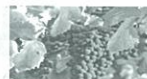
2. A exportação de géneros durienses no período constitucional

Sendo o Porto a segunda cidade do país, desde a Idade Média, aqui acorriam várias derrotas comerciais ainda nas primeiras décadas do século XIX. Em 1819

³⁰ Ainda hoje nesta freguesia se produzem dos melhores vinhos de mesa do Douro na Quinta dos Bons Ares.

³¹ Cf. OLIVEIRA & COSTA 1996: 242/243.

³² *Idem, idem*. O sumagre é a *Rhus coriaria* L., arbusto ou pequena árvore até três metros, nativa no Sul da Europa; cf. HUMPHRIES, PRESS & SUTTON 1996: 226; planta usada nas indústrias de curtumes e tinturaria e na farmacopeia, geralmente sob a forma de folhas secas trituradas, ou as suas infrutescências.



entraram na sua Barra, para além de 356 embarcações portuguesas, 176 inglesas, 48 espanholas, 27 dinamarquesas, 23 americanas, 20 suecas, 18 holandesas, 16 francesas, 14 hanoverianas, 8 hamburguesas, 5 prussianas, 3 austríacas, 3 napolitanas, além de lubequesas, mecklemburguesas, russas e sardas, cada uma destas nacionalidades representada apenas por uma embarcação, num total de 721³³.

Já por estes dados poderíamos ter uma ideia da demanda de produtos exportáveis, mas explicitemos um pouco mais as rotas para além da nacionalidade dos navios: em primeiro lugar a do Brasil, onde o Porto se abastecia de produtos coloniais que baldeava em grande parte para a Europa do Norte; depois a cabotagem portuguesa, galega, biscainha³⁴ e gasconha; depois a rota inglesa e a dos portos do Norte consumidores de produtos brasileiros, mas também dos de origem portuguesa; segue-se a importante rota do bacalhau até à Terra Nova. Diluídas neste contexto, ainda algumas exportações para o Mediterrâneo, a América do Norte, Buenos Aires, ilhas atlânticas portuguesas, Angola e Cabo Verde³⁵. Eram estes os destinos das exportações portuenses e, obviamente, as origens das suas importações, pois barco em lastro era prejuízo para o armador, o consignatário, o capitão, a praça de origem e a de destino.

Para a análise destes dados temos vindo a estudar, de há anos a esta parte, duas fontes impressas, complementadas com outras manuscritas, concretamente a *Folha Mercantil da Cidade do Porto* e o *Periódico Mercantil da Cidade do Porto*, especialmente no que se refere aos anos entre 1818 e 1825, por motivos que já explicitamos noutros trabalhos³⁶. Na primeira destas fontes, logo a 3 de Janeiro de 1818 publica-se no verso da folha uma tabela de “Preços correntes de géneros em grosso” que ocupa toda a página, onde se destacam os “Géneros do Brazil” em quase

³³ Cf. *Folha Mercantil da Cidade do Porto* de 25 de Janeiro de 1820, vide *infra* Nota 36.

³⁴ Veja-se o nosso trabalho “Relações comerciais entre a Barra do Douro (Porto-Gaia, Portugal) e os portos do País Basco desde a Idade Média até ao reconhecimento da independência do Brasil (1825)”; a publicar in *Itsas-Memória-Revista de Estudos Marítimos del País Vasco*, nº 6, 2005.

³⁵ Veja-se o nosso trabalho “Relações comerciais da Barra do Douro com Cabo Verde entre 1818-1825”. Comunicação apresentada às 6^{as} Jornadas Luso-caboverdianas, Porto 26 a 30 de Abril de 2004, organizadas pelo Centro de Estudos Africanos e Orientais da Universidade Portucalense Infante D. Henrique, a publicar nas respectivas Actas (revista *Africana*).

³⁶ Veja-se GUIMARÃES, J. A. Gonçalves (2002) – “Alguns (quase) desconhecidos periódicos do Porto no período constitucional”. In *Jornalismo de Referência. Actas do I Congresso Luso-brasileiro de Estudos Jornalísticos / II Congresso Luso-galego de Estudos Jornalísticos*. Porto: Universidade Fernando Pessoa, 2004, p. 344 e segs, sobretudo Notas 6, 7, 8 e 9; *idem* (2004) – “Da imprensa oitocentista como fonte histórica: análise de alguns periódicos mercantis do período constitucional”. In *In’Cid – Revista de Ciências da Informação e da Documentação*, ano I, nº 1. Porto: Universidade Portucalense Infante D. Henrique, p. 237-256; designamos aqueles periódicos por FM e PM, respectivamente.

metade dela, e no restante espaço os “Géneros e Mantimentos Estrangeiros”³⁷. Eram efectivamente estes produtos importados que faziam a riqueza do Porto. Mas não só: a mesma publicação a 17 de Janeiro do mesmo ano publica, além daquela, uma bem pequena lista de “Géneros da Índia”, produtos do Oriente que aqui chegavam vindos de Lisboa, onde aportavam as naus daquela rota, e uma mais dilatada de “Géneros do Paiz”, em todo o caso muito menor que a do Brasil ³⁸.

Esta última lista apresenta os seguintes produtos: amêndoa; atanados; azeite doce; baga de louro; bezerros; centeio; cevada; cortiça fina e grossa; enxárcia de linho; farinha de milho; feijão rajado, branco e fradinho; figos secos *comadre* e *comum*; folha de louro; laranja doce e azeda; limão; milho do reino e das ilhas; presuntos de pé curto e comprido; pêlo de seda; retrós sortido; sal de Aveiro, Figueira e Setúbal; seda em rama e trama; sarro de pipa; sumagre fino e grosso; trigo; unto do Alentejo; vinagre branco e tinto e vinho do Douro lotado e sem lotação (Fig. 1). Se alguns destes produtos têm origem em diversas regiões do país, como os cereais em geral e o milho das ilhas da Madeira e dos Açores, o sal de Aveiro, Figueira e Setúbal e o unto do Alentejo, a propósito de outros podemos deduzir que a sua origem seja a região minhota, o baixo Douro ou as Beiras; porém outros produtos terão seguramente como origem o Alto Douro ou mesmo o Douro Superior, como a amêndoa, o azeite, a cortiça, o feijão, os figos secos, as laranjas, os presuntos, a seda, o sumagre, o vinagre e obviamente o vinho. Curiosamente nesta lista não figuram a aguardente, a casca de carvalho e as cebolas que a mesma fonte indica, noutros passos, como produtos de exportação regulares, enquanto que a designação *fruta* é também muito frequente nas exportações, sobretudo para Inglaterra, mas sem especificação de que espécies se trata ³⁹.

Para este período e a partir de amostragem que abrangeu todo o universo de dados possíveis, encontramos 97 exportadores de produtos do Douro entre 1818 e 1825. Neste computo não entram os comerciantes que exportavam exclusivamente para os restantes portos do continente português por cabotagem, nem os mestres

³⁷ FM de 3 de Janeiro de 1818.

³⁸ FM de 17 de Janeiro de 1818. Sobre os produtos do Oriente no mercado portuense ver GUIMARÃES, J. A. Gonçalves (2002) – “Relações comerciais entre a Barra do Douro e a China: a exportação de Vinho do Porto”. In *Estudos sobre a China IV*, vol. II. Lisboa: ISCSP/Centro de Estudos Chineses, p. 543.

³⁹ A 9 de Janeiro de 1821 o bergantim inglês *Mathilda*, de 202 a 212 toneladas, tendo carregado vinho, fruta e cortiça com destino a Dublin e Greenock, foi arrastado pela cheia do Douro até encastrar na baía de S. Paio, tendo aí permanecido até 13 de Março quando sai a Barra (FM 1821.01-13 e 03-17; *Descrição...* (*infra* Nota 62) p. 132). Ora, não só pela época do ano, como pelo tempo de espera, não podia ser fruta fresca aquela que carregava, a não ser, talvez, laranjas e limões, ou então apenas figos secos e amêndoa.

e capitães de embarcações que eram ao mesmo tempo os consignatários das mercadorias que levavam a bordo, prática essa corrente na já referida cabotagem, mas também em algum comércio internacional. Dos comerciantes considerados, os que têm nomes aparentemente portugueses são o dobro dos que apresentam nomes estrangeiros ⁴⁰.

Neste rol de comerciantes exportadores, 87 negociam com vinho (90%), o grande produto de exportação também nesta época, com destinos que vão desde S. Petersburgo a Buenos Aires ou de Hamburgo ao Quebec; 26 deles (30 %) parece que só embarcam vinho, com exclusão de qualquer outra mercadoria (ver Quadro I).

Quadro I - Exportadores portuenses de produtos do Douro entre 1818 e 1825 (amostragem)

	Firma	Localização	Anos	Produtos	Destinos
1	A. & F. Vanzeller ou Vanzellers & Comp.	Rua Nova dos Ingleses	1818 a 1825	Aguardente Azeite Cortiça Fruta Sumagre Vinho	Inglaterra, Nápoles S. Petersburgo Amsterdan, Hamburgo, S. Petersburgo Amsterdan, Hamburgo, Liverpool, S. Petersburgo Hamburgo Amsterdan, Baía, Buenos Aires, Gottemburgo, Hamburgo, Riga, S. Petersburgo
2	Agostinho Peixoto da Silva		1818 a 1825	Cortiça Fruta Vinho	Aberdeen, Ipswich, Leith, Londres Hamburgo, Ipswich Aberdeen, Buenos Aires, Ipswich, Leith, Londres
3	António da Cunha Barbosa		1820-1821	Vinho	Rio de Janeiro

⁴⁰ Na impossibilidade de apresentar neste trabalho os dados referentes a todos os carregamentos de produtos do Douro entre 1818 e 1825 em cerca de 2000 navios diferentes, aspecto esse que temos vindo a trabalhar para um estudo mais desenvolvido, o que aqui se utiliza é apenas uma amostragem aleatória de um universo de ¼ daquele número de navios, a qual pensamos suficientemente credível para dar uma ideia dos exportadores que se dedicavam a tal comércio nesta época e a sua posição relativa face à totalidade das exportações.

Sobre o interesse dos comerciantes britânicos nas exportações durienses ver RIBEIRO, Jorge Manuel Martins (1987) – A Comunidade Britânica do Porto durante as Invasões Francesas (1807-1811); (Subsídios para o seu estudo). Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.



	Firma	Localização	Anos	Produtos	Destinos
4	Antônio de Sequeira Ramalho		1820 a 1825	Azeite Vinho	Pará Maranhão, Pará, Pernambuco
5	Antônio Dias Moreira		1820	Presuntos Vinho	Rio de Janeiro Rio de Janeiro
6	Antônio Francisco Guimarães & Comp.		1818 a 1821	Azeitonas Cortiça Fruta Presuntos Vinho	Rio de Janeiro Amsterdã Amsterdã, Hamburgo Rio de Janeiro, Amsterdã Maranhão, Rio de Janeiro
7	Antônio Joaquim Pereira		1821 a 1825	Vinho	Pernambuco
8	Antônio José Rodrigues Barbosa & Filho		1818	Vinho	Lisboa
9	Antônio Lopes Fortes		1825	Cortiça Fruta	Havre de Grace Havre de Grace
10	Antônio Manuel da Costa Guerreiro & Irmão		1818 a 1825	Azeitonas Presuntos Vinho	Rio de Janeiro Rio de Janeiro Amsterdã, Rio de Janeiro
11	Antônio Manuel Gomes		1824-1825	Vinho	Maranhão, Pernambuco, Rio Grande pelo Rio de Janeiro
12	Azevedo & Comp.		1824-1825	Cortiça Fruta Vinho	Amsterdã, Hamburgo Amsterdã, Bremen, Hamburgo, Londres, Amsterdã, Bremen, Hamburgo
13	Belchior Luíz Gomes		1825	Aguardente	Pará
14	Bernardo de Clamouse Brown & Comp.		1821 a 1825	Cortiça Vinho	Londres Londres
15	Butler Tyndade & Comp. >1820 Butler, Naylor & Comp.	Rua do Calvário nº 16	1818 a 1824	Cortiça Fruta Vinho	Cork, Londres, S. Petersburgo Liverpool Buenos Aires, Cork, Londres, S. Petersburgo
16	Burmester & Comp.	Rua Nova dos Ingleses	1820 a 1825	Cortiça Fruta	Dublin, Exeter, Londres, Plymouth, Weymouth, Yarmouth Havre de Grace

	Firma	Localização	Anos	Produtos	Destinos
17	C. & M. Guerner & Comp.		1818 a 1821	Cortiça Fruta Loureiro Vinho	S. Petersburgo Hamburgo Hamburgo Amsterdam, Hamburgo, Rio de Janeiro, S. Petersburgo
18	C. J. Kimbran		1824	Cortiça Vinho	Gloucester Gloucester
19	Campbell, Taylor & Comp.		1825	Cortiça Vinho	Ipswich, Londres, Lynn Ipswich, Londres, Lynn
20	Cesário Júlio Kunhart		1825	Fruta	Londres
21	Croft & Comp.		1824 1825	Cortiça Fruta Vinho	Exeter, Exon Exeter Exeter, Exon
22	Custódio José Pereira		1818	Vinho	Pernambuco
23	Daniel Bull		1820- 1821	Cortiça Vinho	Amsterdam Amsterdam, S. Petersburgo
24	David Hardie & Comp.	Rua das Virtudes, nº 22; Rua da Esperança, nº 22 (24.10-02)	1824- 1825	Cortiça Fruta Sumagre Vinho	Dublin, Hoylacke, Liverpool Dublin, Liverpool Hoylacke, Liverpool Dublin, Hoylacke, Liverpool
25	Diederich M. Feuerheerd & Comp.	Rua de Bello Monte, nº 94	1818 a 1825	Cortiça Fruta Sumagre Vinho	Hamburgo, S. Peterburgo Hamburgo, S. Peterburgo Rouen Buenos Aires
26	Domingos Ferreira Pinto, Filhos & Teixeira		1820- 1821	Cortiça Sumagre Vinho	Belfast, Cork, Dublin, Gottenburgo, Limerick Rouen Belfast, Cork, Dublin, Gottenburgo, Limerick
27	Farias & Machado		1825	Cortiça Vinho	Londres Londres
28	Fortunato d'Oliveira Chamiço & Comp.		1820- 1821	Cortiça Fruta Vinho	Londres Londres Londres
29	Francisco Fernandes de Sousa		1825	Vinho	Rio de Janeiro



	Firma	Localização	Anos	Produtos	Destinos
30	Francisco José da Silva Vieira	Rua do Bello Monte nº 113	1821 a 1825	Vinho	Rio de Janeiro
31	Francisco Pereira da Cunha		1825	Vinho	Pernambuco
32	George Biglands		1825	Cortiça Vinho	Londres Liverpool, Londres
33	George Ride		1824	Cortiça Vinho	Bristol, Hoylake e Liverpool Bristol, Hoylake e Liverpool
34	George Sandeman & Comp.	Rua Nova dos Ingleses, nº 25	1820 a 1825	Cebolas Cortiça Vinho	Londres Glasgow, Guernesey, Leith, Newcastle e Whitehaven Glasgow, Guernesey, Leith, Newcastle e Whitehaven
35	Gomes Pinto & Irmão	Pç de S. Teresa, nº 11	1821	Vinho	Rio de Janeiro
36	Gould, James, Campbell, Jones & Comp.		1818	Cebolas Cortiça Vinho	Dublin, Londres Londres Dublin, Londres
37	Guilherme Rocher & Comp.		1818 a 1821	Cortiça Fruta Vinho	Dublin, Hoylake, Leith, Liverpool, Londres, Newcastle e Waterford Hoylake, Liverpool, Londres Dublin, Hoylake, Leith, Liverpool, Londres, Newcastle e Waterford
38	Hely Todd & Comp.; >1820 Patrício Hely & Comp.	Rua Nova dos Ingleses nº 18/19	1818 a 1824	Cebolas Cortiça Fruta Vinho	Falmouth, Hull Chester, Dublin, Falmouth, Hull, Isle of Man, Liverpool, Londres Dublin, Liverpool, Londres Chester, Dublin, Falmouth, Hull, Isle of Man, Liverpool, Londres.
39	Henrique Lucas	Rua Nova dos Ingleses, nº 2	1820	Cortiça Fruta Vinho	Hoylake, Liverpool Hoylake Hoylake, Liverpool

	Firma	Localização	Anos	Produtos	Destinos
40	Hunt, Newman & Roope; >1820 Hunt, Newman, Roope & Comp.		1818 a 1825	Azeite Cortiça Fruta Sumagre Vinho	Bristol, Liverpool Belfast, Bristol, Cork, Dublin, Greenock, Liverpool, Londres, Portsmouth, Southampton Belfast, Bristol, Corck, Darthmouth, Dublin, Gothemurgo, Liverpool, Londres, Portsmouth Bristol Belfast, Bristol, Cork, Dar- thmouth, Dublin, Greenock, Liverpool, Londres, New York, Portsmouth, Southampton, Terra Nova
41	Jacinto António Cazaes & Filhos		1820	Presuntos	Baía
42	Jeronymo Carneiro Giraldes		1820 a 1825	Cortiça Fruta Vinho	S. Petersburgo Amsterdam, Buenos Aires Amsterdam, S. Petersburgo
43	João Augusto Ahrends		1825	Cortiça Vinho	Bremen Bremen
44	João Baptista Machado		1824- -1825	Vinho	Maranhão pela Baía; Rio de Janeiro
45	João da Silva Brandão		1824- -1825	Vinho	Pernambuco
46	João dos Santos Fonseca		1818 a 1825	Cortiça Fruta Vinho	Aberdeen, Leith, Londres, Stoneham Leith Aberdeen, Leith, Londres, Stoneham
47	João Ferreira dos Santos Silva Junior	Tv. da Rua Nova de S. João, nº 11	1824	Vinho "Géneros do paiz"	Buenos Aires Buenos Aires
48	João Hatt Noble		1824- 1825	Cortiça Fruta Vinho	Dover, Dublin, Falmouth, Londres, Plymouth, Pool Dublin, Plymouth, Pool Dover, Dublin, Falmouth, Lon- dres, Plymouth, Pool, Terra Nova, Weymouth



	Firma	Localização	Anos	Produtos	Destinos
49	João Ribeiro Braga		1820	Loureiro (folha) Sumagre	Hamburgo Hamburgo
50	Joaquim Baptista Moreira & Irmão	Rua da Reboleira, nº 44	1825	Vinho	Rio de Janeiro
51	Joaquim dos Santos Rosa & Sobrinho		1820	Vinho	Baía
52	Joaquim Ferreira Duarte		1824	Vinho	Buenos Aires
53	Joaquim José da Silva		1825	Cortiça Fruta Vinho	Hoylake, Liverpool Hoylake, Liverpool Hoylake, Liverpool
54	Joaquim José Pereira de Lima		1825	Azeitonas Vinho	Rio de Janeiro Rio de Janeiro
55	Joaquim José Soares		1818 a 1825	Azeitonas Vinho	Pernambuco Pernambuco; Rio de Janeiro
56	José Antônio da Silva & Comp.		1824	Vinho	Buenos Aires pela Baía
57	José Caetano da Silva Braga		1824	Cortiça Fruta Vinho	Hamburgo Hamburgo Hamburgo
58	José Correia de Faria Júnior		1818 a 1820	Cortiça Fruta Vinho	Falmouth, Liverpool, Southampton Cork, Falmouth, Liverpool, Southampton, Waterforf Falmouth, Liverpool, Southampton
59	José Ferreira da Silva		1824	Cortiça Fruta Vinho	Dublin Dublin Dublin
60	José Mendes Braga		1818 a 1820	Fruta Sumagre Vinho	Havre de Grace Havre de Grace Havre de Grace, Maranhão
61	José Pedro de Barros Lima		1818	Vinho	Baía

	Firma	Localização	Anos	Produtos	Destinos
62	José Rodriguez Cazaes & Comp.	Rua da Reboleira, nº 50	1818	Cortiça Fruta Vinho	S. Petersburgo S. Petersburgo S. Petersburgo
	Knowsleys & Nassau: ver Swanns, Knowsleys & Nassau				
63	Libano Joaquim Pereira da Silva		1825	Fruta	Londres
64	Luís da Costa Corrêa		1825	Vinho	Maranhão por Gibraltar
65	Luís & José Martins da Costa		1820	Azeite	Baía
66	Manuel António Trinca		1820	Vinho	Rio de Janeiro
67	Manuel António Mendes		1821	Vinho	Pernambuco
68	Manuel Gomes Barroso		1818	Vinho	Rio de Janeiro
69	Manuel José de Souza Guimarães		1820 a 1821	Cortiça Feijão Fruta Presuntos Vinho	Amsterdã Lisboa Amsterdã, Bordéus Lisboa Lisboa
70	Manuel José Gomes Pinto (ver também Gomes Pinto & Irmão)	Pç. St ^a . Teresa, nº 12	1818	Presuntos Vinho	Baía Baía
71	Mathias Vieira d'Araújo Viegas & Comp.		1818	Azeite	Pará
72	Maya & Comp. (Francisco Joaquim Maya)		1820 a 1825	Cortiça Fruta Sumagre Vinho	Amsterdã, S. Petersburgo, Stockholm Amsterdã, Rouen, S. Petersburgo Amsterdã, Rouen Amsterdã, Konisberg, Stockholm



	Firma	Localização	Anos	Produtos	Destinos
73	Miguel António Malheiro		1825	Vinho	Copenhague
74	Morrogh, Walsk, Jones & Jollife		1825	Fruta Vinho	Glasgow, Liverpool Glasgow
75	Mr. Laxo		1824	Cortiça Vinho	Dublin, Glasgow Dublin, Glasgow
76	Narciso José Alves Machado		1824	Vinho	New York
77	Nicolau Kopke & Filho ou Nicolau Copque & Comp.		1818 a 1824	Cortiça Fruta Vinho	Hamburgo Hamburgo Elseneur
78	Nogueira & Comp.		1818 a 1821	Cebolas Vinho	Baía Baía, Rio de Janeiro
79	Nogueira & Frutuoso		1820	Cortiça Fruta Vinho	Londres, Portsmouth Londres Portsmouth Londres, Pernambuco, Portsmouth
80	Offley, Forrester, Webber & Comp.	Rua Nova dos Ingleses, nº 79/80	1820 a 1825	Cortiça Fruta Vinho	Greenock, Hull, Londres, Lynn, Sunderland Hull Hull, Londres, Lynn, Sunderland
81	O'Neill, Morice & Comp.	Largo S. João Novo, nº 12	1820	Fruta Vinho	Amsterdam Amsterdam
82	Page & Noble		1818 a 1821	Cebolas Cortiça Fruta Vinho	Liverpool Cork, Falmouth, Hull, Ipswich, Leith, Liverpool, Londres, Lynn, Portsmouth, S. Petersburgo, Southampton, Yarmouth Londres, S. Petersburgo Bristol, Cork, Falmouth, Hull, Ipswich, Leith, Liverpool, Londres, Lynn, Portsmouth, Quebec, S. Petersburgo, Southampton, Terra Nova, Yarmouth

	Firma	Localização	Anos	Produtos	Destinos
83	Pedro José Alves Souto		1824-1825	Cortiça Fruta Vinho	Londres Londres Londres
84	Quarles Harris & Filhos; >1824 Quarles Harris Senior, James Dawson Harris & Comp.; >1825 Quarles Harris & Comp.	Rua Nova dos Ingleses, nº 63	1820 a 1825	Cortiça Fruta Vinho	Dublin, Guernesey, Jersey, Leith, Londres, Whitehaven Guernesey, Jersey Dublin, Guernesey, Jersey, Leith, Londres, New York
85	Rafael da Silva Pereira		1825	Vinho	Maranhão
86	Samuel Correia de Faria		1825	Fruta	Londres
87	Sebastião José Lagoa		1825	Vinho	Cabo Verde
88	Smith, Woodhouse & Comp.	R. das Taipas, nº 20	1820 a 1825	Cortiça Vinho	Aberdeen, Bristol, Exeter, Falmouth, Gloucester, Leith Aberdeen, Bristol, Exeter, Falmouth, Gloucester, Leith
89	Swanns, Knowsley & Comp; >1820 Swann, Knowsley & Nassau; >1824 Knowsleys & Nassau	Rua Nova dos Ingleses, nº 36	1818 a 1825	Cortiça Fruta Vinho	Chester, Exeter, Falmouth, Greenock, Leith, Lynn, Londres, Portsmouth, Southampton Liverpool, Londres Cayenne, Chester, Exeter, Falmouth, Greenock, Leith, Londres, Lynn, Portsmouth, Southampton
90	T. I. Smith		1824-1825	Cortiça Sumagre Vinho	Liverpool Liverpool Liverpool
91	Thomás Biglands	Rua de S. Miguel, nº 35/36	1824	Cortiça Fruta Vinho	Glasgow Glasgow Glasgow

O segundo produto mais exportado é a cortiça, embarcado por 52 comerciantes (54%), quase toda para Inglaterra e portos do Norte até S. Petersburgo. Apenas um



único exportador parece vender exclusivamente este produto, o qual normalmente anda embarcado com a fruta e o vinho, o carregamento mais habitual para a Inglaterra e o Norte: 24 comerciantes (28%) negociam exclusivamente com estes três produtos⁴¹.

Os exportadores de fruta são 42, ou seja 43% do total dos comerciantes, havendo dois que se dedicam exclusivamente a este comércio⁴². O sumagre encontra ainda 8 exportadores, os presuntos 7, as cebolas e o azeite⁴³ 5, as azeitonas 4, a aguardente 2 e o feijão⁴⁴ um único.

No total, 32 comerciantes (33%) negociam um só produto; 25 (26%) dois; 29 (30%) com três; 6 (6%) com quatro; apenas três com cinco produtos e um com seis.

Mas estas aritméticas não nos devem distrair de outras realidades: os presuntos, o azeite e as azeitonas vão preferencialmente para o Brasil, enquanto, por exemplo, as cebolas vão para Inglaterra e Alemanha.

As fontes utilizadas não nos fornecem quantidades mas apenas as cargas, o destino e o número de carregamentos, logo não podemos quantificar o valor das mercadorias e o que elas representavam para os comerciantes e para a região do

⁴¹ Se é certo que a carga dentro de um navio tinha de ser acondicionada, nomeadamente as pipas de vinho que, quando desamarradas e cheias, representavam um perigo para a tripulação e a restante mercadoria, não cremos de modo algum que a cortiça fosse embarcada para o seu acondicionamento, como pretende RIBEIRO 1987: 21, o que não quer dizer que não servisse para tal quando o carregamento a tinha. Mas na realidade era uma mercadoria que valia por si, o que é justificado pelos carregamentos em que era produto exclusivo, como muito bem anota o autor acima citado noutra linha da mesma página.

⁴² A amêndoa que aqui chegava era produzida não apenas no Douro, mas "...em diferentes partes do reino". Exportava-se sobretudo para Hamburgo e para a Rússia (FM 1818.04-11 v.). A laranja exportava-se para Inglaterra em grande quantidade (FM 1818.01.31) e o ano de 1818 foi de "abundante colheita" (FM 1818.12.19). Sobre o consumo de fruta nesta época ver GUIMARÃES, J. A. Gonçalves (2004) – "A Gastronomia portuense no período constitucional". In *I Congresso Nacional da Federação Nacional das Confrarias da Gastronomia portuguesa. Actas*. Angra do Heroísmo: F.N.C.G.P., p. 51 e segs., em especial a pág. 54.

⁴³ O azeite exportado pela Barra do Douro também não era exclusivo do seu vale, mas proveniente "... de diversas partes do Reino" (FM 1818.01-31 v.). Importava-se igualmente de Gallipoli (FM 1818.02-28 v.) e de Espanha (FM 1820.04-04).

Em Portugal consumia-se também "azeite" de peixe, distinguindo-se o de bacalhau do de sardinha, provenientes da Terra Nova, do Brasil e de outras procedências. Um decreto das Cortes de 18 de Maio de 1821 proíbe a importação "de azeite de oliveira e de nabo (sic), de produção estrangeira" (FM 1821.06-09). O do Douro ainda era então trazido por almocreves até ao Porto (FM 1818.03.21 v.).

⁴⁴ A Portugal chegava grande quantidade de aguardente de cana brasileira (FM 1818.02-14 v.), a qual poderia ser reexportada para outros portos; porém também se exportava aguardente vínica, nomeadamente para o Brasil, conforme se pode ver no Quadro I. Infelizmente a fonte utilizada não discrimina uma da outra.

Douro em termos económicos. Porém as flutuações dos seus preços publicadas nos periódicos consultados dão-nos conta da procura e do interesse por esses produtos, quer no mercado portuense quer pela exportação (ver Quadro II).

3. Os preços dos produtos do Douro na praça do Porto

Analisando o Quadro II, podemos verificar que, de um modo geral, a Revolução de 1820 fez descer o preço dos produtos do Douro na praça do Porto. Foi assim com a amêndoa, o azeite, o feijão, os figos, os presuntos, produtos esses também de consumo local e regional, mas também as laranjas (doce e azeda), o loureiro (folha e baga), a seda (trama e pêlo e rama), estes mais destinados à exportação. Alguns produtos descem ligeiramente e aguentam os preços, como o sarro de pipa⁴⁵, o vinagre e o sumagre; alguns mantêm-se estáveis ou apresentam ligeiras subidas, como os bezerros e a cortiça. Outros aumentam de preço, como os limões, que desaparecem do mercado em 1821, quando os preços dos restantes citrinos caem a pique. No fim do período estudado, quando Portugal reconhece a independência do Brasil e a frota mercantil do Porto se reanima, há produtos que continuam a descer de preço, como os citrinos, o azeite, o feijão, os figos *comum*, o sumagre, o loureiro, enquanto que outros produtos sobem, como a amêndoa, os figos *comadre*⁴⁶, os presuntos, a seda, todos eles depois de grandes quebras nos preços, e ainda os bezerros, o sarro de pipa e o vinagre, depois de alguma estabilidade que já assinalamos.

Mas qual o valor objectivo destes produtos na economia da época? Em Dezembro de 1818 uma pipa (550 litros) de vinho de Feitoria, da célebre colheita “Duque de 1815”⁴⁷, podia ser vendida no Porto por 200.000 reis, ou seja a pouco mais de 363 reis o litro, enquanto que o vinho de ramo, ou vulgar, se vendia a 150 reis o litro, medida essa que então ainda não existia em Portugal⁴⁷. Ora acontece que

⁴⁵ Produto a partir do qual se extraía o cremor-tártaro, ou *tartarato ácido de potássio*, o qual, antes do advento da indústria química sintética, era usado como levedura e como mordente em tinturaria; cf. *Lexicoteca-Moderna Enciclopédia Universal*. Lisboa: Circulo de Leitores, 1988, vol. 17, p. 177 c.

⁴⁶ Pressupomos que o figo *comum* seja o figo seco a granel do Douro e o figo *comadre*, que se apresenta seco, achatado e arredondado, seja o proveniente do Algarve, conforme se pode ver em FM 1818.11-10 e 1821.11-03, importado de Vila Nova de Portimão por Bento José Gonçalves Guimarães, ou em PM 1824.12-21, importado da mesma origem por José Pedro de Barros Lima.

⁴⁷ Sobre o Vinho do Porto 1815 ver ALVES, Dário Moreira de Castro (2001) – *O Vinho do Porto na obra de Eça de Queiroz*. Sintra: Colares Editores, p. 47 e seg.º; sobre o preço de vinho e o valor do dinheiro na época ver VASCONCELOS, Pedro de (1999) – *O “real” valor do “dinheiro” – 850 anos de história da inflação em Portugal*. Sacavém: Distri Cultural, p. 33; para os preços da época ver o Quadro II.



Quadro II – Preço dos géneros do Douro (reis) exportados pela Barra do Douro entre 1818 e 1825

	Jan. 1818	Dez. 1818	Jan. 1820	Jan. 1821	Dez. 1821	Jan. 1824	Jan. 1825	Dez. 1825
Amêndoa	Ar 3400/3600	3800/4000	2500/2600	2600/2700	1950/2000	2400/2600	1950/2050	2200/2400
Azeite	Alm 9800/10000	5800/6400	6400/6800	3700/4000	4750/4800	4800/5000	6100/6200	4900/5400
Bezerros	Lb 680/700	680/700	680/700	750/800	750/800	750/800	750/800	850/900
Cortiça fina	Ql 2200/2400	2500/2600	2500/2600	2400/2800	2400/2800	2400/2800	2400/2800	2400/2600
Cortiça grossa	800/900	600/700	600/700	800/900	800/900	800/900	800/900	750/800
Feijão rajado	Alq 800/850	800/840	440/480	300/320	300/320	450/460	600/650	500/520
Feijão branco	960/1000	960/1000	480/500	500/520	480/500	540/580	750/800	550/600
Feijão fradinho	850/900	750/800	380/400	300/320	240/260	420/460	450/500	440/460
Figos secos Comadre	Ar 1650/1700	1200/1300	1000/1100	850/900	900/920	1200/1250	1100/1150	1350/1400
Figos secos Comum	1300/1400	950/1000	750/800	550/600	680/700	600/650	720/750	700/720
Laranja, doce	Cx 2400/2600	1800/1900	2400/2500	1400/1600	2400/2500	2500/2700	2500/2700	2200/2300
Laranja, azeda	1600/1800	1400/1500	2000/2200	1000/1200	1800/2000	1800/2000	1800/2000	1700/1800
Limão	Cx 2600/2700	2800/2900	3000/3200	--	3000/3200	2900/3100	3000/3200	2900/3000
Loureiro, baga	Alq 360/400	--	300/320	300/320	300/320	300/320	300/320	300/320
Loureiro, folha	Ar 310/330	340/360	300/320	300/320	300/320	300/320	300/320	280/300
Presunto, pé curto	Ar 6000/6200	--	4800/5200	3500/3600	2600/2800	2800/3200	3800/4000	4400/4450
Presunto, " comprido	6200/6400	--	--	--	--	--	--	3800/4000
Seda, pêlo e trama	Lb 4800/5200	4800/5000	5000/7000	4600/4800	3600/4000	3400/3600	3400/3600	3600/4800
Seda, rama	2800/3000	3000/3200	3000/3200	2600/2800	1600/1800	1600/1800	1600/1800	2000/2500
Sarro de pipa	Ar 800/900	1100/1200	1100/1200	800/850	800/850	800/850	800/850	700/900
Sumagre fino	Ar 600/700	600/650	600/650	600/650	600/650	450/500	450/500	420/480
Sumagre grosso	400/420	340/380	340/380	340/380	340/380	300/350	300/350	300/350
Vinagre branco	Alm 1800/2000	1800/2000	1600/1800	1600/1800	1600/1800	1600/1800	1600/1800	2400/3000
Vinagre tinto	1400/1600	1400/1600	1200/1400	1200/1400	1200/1400	1200/1400	1200/1400	1400/2000

Alm - almude; Alq - alqueire; Ar - arroba; Cx - caixa; Lb - libra; Ql - quintal
 Fonte: *Folha Mercantil da Cidade do Porto e Periódico Mercantil da Cidade do Porto (1818-1825)*

na mesma época o equivalente a 1 litro de azeite valia, em média, 476 reis, o que representa mais 28% do que um litro daquele vinho de primeira qualidade. Só que o azeite não se bebe nem se exporta como o vinho generoso e, portanto, em situação de empate forçado de capital, os comerciantes do Porto preferiam investir no derivado da uva e não no da azeitona. Mas a venda do azeite, sobretudo para o Brasil, era garantida pela muita procura, se bem que os preços de 1825 estejam quase por metade dos de Janeiro de 1818, provavelmente devido à concorrência que já então lhe faziam os óleos vegetais obtidos a partir de oleaginosas dos trópicos. Em termos de procura interna, devido ao seu alto preço, o povo não lhe chegava, até porque tinha como concorrentes baratos para iluminação, se não mesmo para uso alimentar, os “azeites” de peixe, de sardinha e de bacalhau⁴⁸.

Mas não nos iludamos: sempre que um produto tradicional do Douro escasseava o “pacote” de exportações completava-se com o mesmo produto vindo de outras paragens. Se era assim com os vinhos (a história dos vinhos do Douro conhece bem os vinhos de outras regiões aqui introduzidos para serem como tal exportados), entre 1818 e 1825 pela Barra do Douro importa-se azeite de Itália, figos do Algarve e outros produtos de várias procedências que vamos descortinando nas fontes compulsadas: a título meramente de exemplo, a 17 de Janeiro de 1818 chega à Barra o bergantim inglês *Aimwell* vindo de Gallipoli por Lisboa com azeite doce para Page & Noble; a 21 de Novembro de 1820 o iate português *Alegria Feliz* entra a Barra vindo de Vila Nova de Portimão com figos para Manoel José de Sousa Guimaraes. E muito mais exemplos poderíamos recolher do que dizem as fontes, mas mais dificilmente do que não ficou escrito sobre o contrabando desses mesmos produtos neste período conturbado⁴⁹.

4. Os maiores exportadores de produtos do Douro

Analisando o Quadro I, e a recolha de dados para a sua elaboração, verificamos que os maiores exportadores de produtos do Douro nesta época (1818-1825) são os seguintes:

- 1- **Hunt, Newman & Roope**, depois de 1820 **Hunt, Newman, Roope & Comp.**, que exporta azeite, cortiça, fruta, sumagre e vinho para Inglaterra e, este

⁴⁸ A este propósito ver AMORIM, Inês (1998) – “Da pesca à salga da sardinha – recursos da pesca e tecnologia da conservação, na costa de Aveiro (2ª metade do século XVIII a início do século XIX)”. In *A indústria portuense em perspectiva histórica – Actas do Colóquio*; organização de Jorge Fernandes Alves. Porto: CLC – FLUP, p. 38 e seg.⁵.

⁴⁹ Cf. FM 1818.01-20 e 1820.11-25.



último produto, também para a Terra Nova, de onde envia para a Barra do Douro uma numerosa frota de barcos carregados de bacalhau e azeite de peixe. Tendo sido a firma formada por membros das famílias Newman, Roope, Holdsworth, Hunt e Teague, desde 1735 possuía armazéns em Vila Nova de Gaia, tendo existido até à actualidade como exportadora de Vinho do Porto ⁵⁰.

- 2- **Page & Noble**, provavelmente continuada por **João Hatt (ou Att) Noble**, pelo menos em 1824, exporta cebolas, cortiça, fruta e vinho para Inglaterra e Rússia, este último produto também para a Terra Nova, de onde importava bacalhau e azeite de peixe para a Barra do Douro ⁵¹.
- 3- **Hely Todd & Comp.**, a partir de 1820 **Patrício Hely & Comp.**, com sede no Porto, na Rua Nova dos Ingleses n^{os} 18/19. Exporta cebolas, cortiça, fruta e vinho para Inglaterra ⁵².

⁵⁰ Cf. GUIMARÃES, J. A. Gonçalves; GUIMARÃES, Susana (2001) – *Prontuário Histórico do Vinho do Porto*. Vila Nova de Gaia: Gabinete de História e Arqueologia, p. 77/78 e 91. Em 1769 um Newman fazia parte da firma Holdsworths, Olive & Newman que negociava em vinho do Douro; cf. GONÇALVES, Maria Guilhermina Bessa (2003) – *A Comunidade Britânica no Porto. Inter-relações históricas, económicas, culturais e educativas*. Porto: Edições Afrontamento, p. 120. A 26 de Novembro de 1824 a Junta inspectora da iluminação da cidade do Porto determinou que o procurador e o administrador dos lampiões averiguassem junto da firma Hunt, Newman & Roope qual a qualidade, quantidade e preço de azeite destinado àquele fim que os ditos poderiam fornecer; cf. Arquivo Histórico da Misericórdia do Porto, Junta Inspectora da Iluminação da Cidade, fls. 12-20 v., reg. 1195. Trata-se obviamente de azeite de peixe e não de oliveira, ou *doce*.

Em 1956 foi adquirida pela Ferreira, em cujo Arquivo Histórico se encontra a sua documentação. Para o estudo dos comerciantes do Porto na primeira metade do século XVIII é imprescindível consultar CARDOSO, António Barros (2003) – *Baco & Hermes. O Porto e o comércio interno e externo dos Vinhos do Douro (1700-1756)*, vol.^s 1 e 2. Porto: GEHVID.

⁵¹ Dados extraídos de FM e PM. Em 1740 existia no Porto uma casa comercial de Christovão Noble & C.^a; cf. REIS, Maria Cecília B. N. Rodrigues S. (1997) – *Do Rio Douro à Baía da Guanabara. Ensaio sobre a mentalidade e o trato mercantil setecentista*. Porto: Reitoria da Universidade/CNCDP, p. 25. Um Charles Page e um John Page negociavam vinho do Douro no Porto em 1769, conforme se vê em GONÇALVES 2003:120.

Um João Ath Noble aparece em 1842 como “irmão” da loja maçónica existente em Vila Nova de Gaia; cf. SILVA, Francisco Ribeiro da (1997) – *Maçons, católicos e autarcas (A Loja “União Portuguesa” de Vila Nova de Gaia)*. Vila Nova de Gaia: Câmara Municipal, p. 55.

⁵² No Arquivo Histórico Antónia Adelaide Ferreira (A.H.A.A.F.) existem documentos que se referem à falência de Hely (Hely, às vezes Helly) Todd & Comp.), em 1821 (correspondência Pedro Gil/José Bernardo Ferreira, 1821 – 1^a pasta) e da existência em Londres em 1822 das firmas A. M. Todd e P.(atrício) Hely. Para além dos documentos deste Arquivo que em tempos consultamos, para este trabalho servimo-nos também dos resumos e apontamentos sobre os mesmos coligidos por D. Luiza de Olazabal, sua ex-directora, e que por ela nos foram facultados, o que muito agradecemos.

- 4- **David Hardie & Comp.**, que teve a sua sede no Porto na Rua das Virtudes n.º 22 e, em 1824, na Rua da Esperança n.º 22, exporta cortiça, fruta, sumagre e vinho para a Irlanda e Inglaterra ⁵³.
- 5- **A. & F. Vanzeller**, depois **Vanzellers & Comp.**, com sede no Porto na Rua Nova dos Ingleses. Exporta aguardente (não sabemos se vínica ou de cana, esta brasileira) para Inglaterra e Nápoles, azeite para a Rússia, cortiça, fruta, sumagre e vinho para a Holanda, Alemanha, Rússia, Inglaterra, Brasil, Argentina, Letónia e Suécia. Importa cereais, ferro e outros produtos dos países do Norte.
Os Zeller, depois Van Zeller, são oriundos dos Países Baixos e instalaram-se no Porto ainda no século XVII. Em 1780 já se dedicavam ao comércio de vinho e, entre 1818 e 1825, pelo menos, de vários outros produtos, possuindo para tal armazéns em Vila Nova de Gaia, tendo chegado ao século XX como empresa exportadora de Vinho do Porto ⁵⁴.
- 6- **Guilherme Rocher & Comp.**, exporta cortiça, fruta e vinho para a Irlanda e Inglaterra ⁵⁵.
- 7- **Swanns, Knowsley & Comp.**, a partir de 1820 **Swann, Knowsley & Nassau** e de 1824 **Knowleys & Nassau**, com sede no Porto na Rua Nova dos Ingleses, n.º 36; exporta cortiça, fruta e vinho para Inglaterra ⁵⁶.
- 8- **Offley, Forrester, Webber & Comp.**, com sede no Porto na Rua Nova dos Ingleses n.º 79/80. Fundada em Inglaterra em 1729 por William Offley sob a designação de Etty, Ofley & C.º, estabelece-se no Porto em 1737, passando em 1815 a ter aquela designação por se lhe ter associado James Forrester. Exporta cortiça, fruta e vinho para Inglaterra. Chegou aos nossos dias como empresa exportadora de Vinho do Porto ⁵⁷.
- 9- **Maya & Comp.**, propriedade de Francisco Joaquim Maya, exporta cortiça, fruta, sumagre e vinho para a Holanda, Rússia e Suécia ⁵⁸.

⁵³ Dados extraídos de FM e PM.

⁵⁴ *Idem, idem*, e *Armorial Lusitano*. Lisboa: Editorial Enciclopédia, 1961, p. 569/570; GUIMARÃES & GUIMARÃES 2001: 171/172.

⁵⁵ Dados extraídos de FM e PM.

⁵⁶ *Idem, idem*.

⁵⁷ Cf. GUIMARÃES & GUIMARÃES 2001:81 e 126/127; em 1769 a firma Etty, Ofley & C.º negociava em vinho do Douro; cf. GONÇALVES 2003:120.

⁵⁸ Dados recolhidos em FM e PM. Em 1735 era deputado da Mesa do Bem Comum, confraria que reunia na capela da Senhora das Neves do Porto, o comerciante João de Basto Maya; cf. REIS 1997: 146.



- 10- **Agostinho Peixoto da Silva**, consignatário muito bem relacionado com a Campanhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, exporta cortiça, fruta e vinho para a Inglaterra, Alemanha e Argentina⁵⁹.
- 11- **Azevedo & Comp.**, exporta cortiça, fruta e vinho para a Holanda, Alemanha e Inglaterra⁶⁰.
- 12- **João dos Santos Fonseca**, exporta cortiça, fruta e vinho para Inglaterra ⁶¹.

Poderíamos continuar esta listagem com C. & M. Guerner & Comp.; Diederich M. Feuerheerd & Comp.; George Sandeman & Comp.; Thomás Hudson & Comp.; Burmester & Comp.; Quarles Harris & Filhos; António Francisco Guimarães & Comp.; Nogueira & Comp.; Pedro José Alves Souto⁶²; etc., etc., até ao total dos 97 comerciantes que durante estes tempos exportam produtos do Douro, que não apenas o vinho, e muitas vezes apenas os outros produtos que não este, fazendo com isso a fortuna de suas casas e dos produtores do Douro.

Como atrás dissemos, não temos ainda elementos quantitativos para avaliar, caso a caso, ou no geral, qual a importância do comércio destes produtos do Douro na economia. Mas pelos dados já coligidos podemos garantir que o negócio não era despendioso.

Bastaria para tal provar que, de entre os comerciantes apresentados no Quadro I, fazem parte algumas das maiores fortunas do Porto vintista, como Maia & C.^a, Viúva de Souto Freitas & Filhos, Van Zeller & C.^{a63}, etc., etc. e que essa riqueza

⁵⁹ Dados recolhidos em FM e PM.

⁶⁰ *Idem, idem*; em 1756 vivia no Porto um José Carlos Pinto de Azevedo relacionado com a fundação da *Companhia* (cf. REIS 1997:132), possivelmente o José de Azevedo possuidor de muitas pipas de vinho em Vila Nova (*idem*, p. 143).

⁶¹ Dados recolhidos em FM e PM; ao longo do século XVIII vários são os comerciantes de apelido Fonseca existentes no Porto; cf. REIS 1997: 291.

⁶² O comerciante Pedro José Alves Souto foi o penúltimo dos cinco irmãos destes apelidos, sendo o último Manuel Alves Souto, 1º Barão do Corvo, todos oriundos da Casa do Terreirinho junto à igreja de Santa Marinha em Vila Nova de Gaia; cf. *Descrição Topographica e Histórica de Villa Nova de Gaya*, acrescentada por Manoel Rodrigues dos Santos, 2ª edição. Porto: Imprensa Real, 1881, p. 207/211. Pelo menos desde 1816 que o capitão (de ordenanças) José Alves Souto era sócio de José Bernardo Ferreira, sendo o primeiro caixa em Gaia e o segundo administrador no Douro para a compra de vinhos. Esta sociedade, aparentemente, extingue-se em 1824; cf. A.H.A.A.F., vários documentos e apontamentos de D. Luiza de Olazabal. Sobre as restantes firmas os dados foram retirados de FM e PM; ver Quadro I.

⁶³ Cf. CUNHA, Carlos Guimarães (1981) – “A grande burguesia portuguesa nos finais do Absolutismo”. In *História*, nº 29, Março de 1981, p. 20.

não foi conseguida apenas com o negócio do vinho, mas também com o de muitos dos outros produtos do Douro.

5. O azeite enriquece, mas o vinho enobrece

Vejamos agora um caso de progressivo abandono do comércio de produtos do Douro até à quase total preponderância do negócio do vinho.

Na segunda década do século XIX negociavam no Porto e tinham armazéns em Gaia os irmãos durienses Luís, José e António Bernardo Ferreira. Como muitos outros, tentavam singrar no negócio do vinho, mas entretanto iam vendendo trigo, azeite, sumagre, queijos, frutas e ainda milho de Caminha e couros, arroz e açúcar do Brasil⁶⁴. António Bernardo Ferreira chega mesmo a formar uma sociedade comercial com Cristóvão José de Oliveira Guimarães para abastecer as quintas e povoações do Douro de utensílios domésticos e outros importados pela Barra do Douro⁶⁵.

Mas o negócio que os vai tornar ricos, prósperos e socialmente reconhecidos, a eles e aos seus descendentes, é o do vinho, até porque num tempo de mudança de propriedades e de títulos, para além de capital, gerava ele próprio o ingresso na nova nobreza que iria dominar a sociedade portuguesa até ao advento da República em 1910. E tal não era novidade no Douro nem no Porto: desde o século XVII, como já em tempos Francisco Ribeiro da Silva demonstrou, que alguns grandes armazenistas e exportadores de vinhos, nacionais e estrangeiros, viviam à “lei da nobreza” e se intitulavam nobres⁶⁶, sabendo-se que muitos deles inventavam genealogias de antepassados adaptadas às condições sociais que a sua riqueza lhes proporcionava⁶⁷.

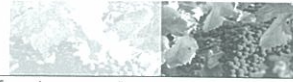
É pois reclamando-se como negociante de vinhos desde 1810 que em 1822 António Bernardo Ferreira recebe o hábito de Cristo e, no ano seguinte, o foro de

⁶⁴ Cf. documentação referida na Nota 52 e ainda PEREIRA, Gaspar Martins; OLAZABAL; Maria Luiza Nicolau de Almeida de (1996) – *Dona Antónia*. Vila Nova de Gaia: BPI/Sogrape/A.A. Ferreira, p. 15. O seu vinho nem sempre se vendia bem, sobretudo em Londres; veja-se o documento que publicamos em Anexo.

⁶⁵ Cf. PEREIRA & OLAZABAL 1996: 15.

⁶⁶ Cf. SILVA, Francisco Ribeiro da (1998) – *O Porto e o seu Termo (1580-1640). Os Homens, As Instituições e o Poder*. Porto: Arquivo Histórico Municipal, vol. I, p. 137.

⁶⁷ Veja-se, por exemplo entre muitos outros, o caso do capitão (de ordenanças) Manuel Tomé de Pinho, contratador de Vinhos de Douro, cujo filho clérigo deturpou a sua genealogia para obter carta de armas; Cf. BRASIL, Américo (1986) – *Corrupção e incompetência no Cartório da Nobreza*. Porto: Athena editora.



fidalgo da Casa Real, que em 1824 também adquire para o filho homónimo, então apenas com doze anos.

Tal nobilitação vintista, depois de o comerciante ter aderido moderadamente à Revolução de 24 de Agosto⁶⁸, vai-o afastando, pela via do comércio do vinho, dos restantes lavradores do Douro que se ficavam só pela sua produção e pela de outros produtos como a amêndoa, a cortiça ou o azeite. Não que estes novos lavradores-comerciantes nobilitados acabem de vez com os seus interesses nesses produtos: em tempos de crise vinícola eles serão sempre a sua tábua de salvação e das suas fazendas. Mas deixam o seu escoamento aos seus colaboradores ou associados enquanto que, nas décadas seguintes, partem para novos e vultuosos investimentos, não apenas na melhoria das suas novas quintas vinhateiras – e não já de cereal ou de qualquer dos outros produtos do Douro –, mas nas incipientes indústrias que começavam a surgir, nos transportes marítimos e na especulação bancária⁷⁰.

A nível documental, nos arquivos particulares existentes, a documentação que ficou (quando ficou), foi a relativa ao vinho, a que afinal “nobilitava”, não se encontrando ou sendo muito residual a referente ao comércio e à exportação dos restantes produtos durienses, tendo em conta a certeza de que a mesma terá existido, o que nos é assegurado por outras fontes.

Neste caso dos Ferreiras da Régua, para além de escassíssima documentação sobre os seus negócios com outros produtos durienses a que já nos referimos, encontramos apenas uma “conta do sumagre que se encontrava nos armazéns de Vila Nova” em 1815⁷¹.

Porém alguma outra documentação por nós já publicada ⁷² indica claramente que em 1816 Luís Bernardo Ferreira negociava em ameixas e peras doces produzidas por freiras, não sabemos de que mosteiro do Douro, as quais eram exportadas em caixas para Inglaterra. Um seu agente em Londres advertia então que “... esta gente londrina ama muito estes melindres com que Portugal a tem regalado

⁶⁸ Cf. documentação referida na Nota 52 e ainda *Anuário da Nobreza de Portugal*, tomo II, 1985. Lisboa: IPH, p. 752 e seguintes.

⁶⁹ Cf. PEREIRA & OLAZABAL 1996: 21 e segs..

⁷⁰ Neste cenário a família Ferreira é paradigmática de algumas outras com igual sucesso; cf. PEREIRA & OLAZABAL.

⁷¹ A.H.A.A.F., Vários recibos. Conhecimento de vinho embarcado. António Bernardo Ferreira I (1815.02.03)

⁷² Cf. GUIMARÃES, J. A. Gonçalves (1988) – *Um português em Londres. Cartas de J. M. Virginiano, correspondente dos Ferreiras da Régua, no período pós-napoleónico*. Vila Nova de Gaia: A. A. Ferreira S. A. – Arquivo Histórico.

há anos muito antigos. Não é bastante que se especule em negócio de líquidos e ácidos, mas também no de doces e secos. É verdade que a negociação não é muito lucrativa, porém serve como de refresco que ajudava a respirar com doçura os fregueses cansados e irrita-lhes o apetite de modo que os faz sorver tragos de vinho tinto⁷³.

E no ano seguinte, volta a insistir na exportação de fruta argumentando que "... ainda que os emolumentos sejam módicos, contudo serve a encher o vão que o negócio vinho faz com o seu estado dormente"⁷⁴. E na mesma carta define a cortiça como "uma fazenda insusceptível de danificação e não como o vinho e a fruta sujeita ao corruptível", correndo então o seu preço em Londres a 20/25 libras por tonelada⁷⁵.

Mas era tarde: o Douro caminhava a passos largos para a omnipresença da vinha devido à sua importância económica, porque dava bom rendimento; interesse político, porque era o único produto competitivo que Portugal podia apresentar no comércio internacional; e prestígio social, porque, não tanto os produtores, mas sobretudo os negociantes, incluindo os produtores-negociantes, os quais através da posse dos lucros deste produto podiam ascender rapidamente na escala social. Sobretudo depois de 1820; ainda mais, depois da independência do Brasil; muito mais depois da instalação definitiva do liberalismo.

Conclusão

Devido às alterações ocorridas em Portugal, no Brasil e na própria Europa na década de vinte do século XIX, o comércio dos produtos durienses sofre uma forte retracção devido a vários factores de ordem política, geográfica, económica e social. Tirando o vinho, que se vai tornar o produto de exportação por excelência e o único com peso económico suficiente na balança de pagamentos, os restantes produtos, as frutas frescas e secas, as leguminosas, os presuntos, os derivados do vinho, vão-se tornando mais valias quase residuais; o sumagre, a baga e folha de loureiro e os figos deixam de ter compradores; a cortiça desaparece, a seda deixará de ser produzida para exportação; subsiste o azeite, mas não logra guindar-se a produto de primeiro plano.

⁷³ *Idem*, p. 68, carta de Joaquim Máximo Virginiano para Luís Bernardo Ferreira, datada de Londres, 5 de Fevereiro de 1816.

⁷⁴ *Idem*, p. 128, carta de Joaquim Máximo Virginiano para António Bernardo Ferreira, datada de Londres, 25 de Setembro de 1817.

⁷⁵ *Idem, idem*. Veja-se o documento que publicamos em Anexo.



Nos armazéns de Gaia, o espaço deixado vago por estes produtos, e também pelo bacalhau da Terra Nova e o carvão de pedra inglês, passará a ser totalmente ocupado por pipas e outros artefactos ligados ao processo vinícola, de tal modo que muita da historiografia do final de oitocentos e de todo o século vinte imaginará “caves” vinícolas em todos aqueles espaços e cumes, e acreditará numa “arquitectura do Vinho do Porto” setecentista de solares barrocos construídos em terras onde não havia vinho. Alguém se esqueceu, ou não averiguou o suficiente, para facilmente concluir que nem só de vinho viveu o Douro, ou uma boa parte dele, mas de mais alguns excelentes produtos que aquela terra dava e dá, mais ou menos, conforme os tempos e as vontades.

O dizer-se que no Douro “... o vinho... ergueu igrejas, solares, quintas, aldeias, uma cidade até (a Régua)”⁷⁶ carece de um necessário e muito bom enquadramento geográfico e cronológico pois, caso contrário, esta afirmação torna-se equívoca ou mesmo falsa para muitas das suas terras, sobretudo as do Douro Superior, onde existem muitas igrejas, solares, quintas, aldeias e povoações que pouco ou nada devem ao vinho.

Esta generalização territorial, muitas vezes inconsistentemente retroactiva, historicamente discutível para cada azimuth, para cada edifício e para cada paisagem, temo-la encontrado em variadíssimos textos, tendo-se tornado já num lugar comum que vicia raciocínios e esconde o rigor com que o estudo da História e do Património devem ser praticados⁷⁷, podendo mesmo ter dado origem à destruição

⁷⁶ Cf. SOUSA, Fernando de; PEREIRA, Gaspar Martins (1988) – *Alto Douro–Douro Superior*. Lisboa: Editorial Presença, p. 11.

⁷⁷ Numa publicação recente, S. João da Pesqueira. Na Rota do Alto Douro Vinhateiro. S. João da Pesqueira: Câmara Municipal, 2001, com texto de Olga Magalhães, lemos o seguinte: “Desde cedo, a vitivinicultura duriense despertou interesses no país e no estrangeiro. A singularidade destes vinhos e o valor comercial que representava atraíram para a região muitos investidores que aqui se fixaram e construíram suas moradas. O resultado é um vasto património de solares e quintas marcando as encostas ribeirinhas e as paisagens mais urbanas” (op. cit., p. 11, sublinhado nosso). Ora, para não recuarmos mais longe, ainda em 1882, S. João da Pesqueira produzia 750.140 litros de vinho e 599.700 litros de cereais (MONTEIRO, J. A. Gonçalves (1993) – *São João da Pesqueira (Monografia do Concelho)*. S. João da Pesqueira: Câmara Municipal, p. 11), numa época em que estes já tinham perdido terreno para a vinha, o que só deverá ter acontecido a partir de finais do século XVIII, quando já então aí havia muitos solares e quintas que, com certeza, não devem a sua riqueza ao vinho, ou só a ele. Consultando OLIVEIRA & COSTA 1996, verifica-se que no final do século XVIII, e descontando a qualidade do vinho, a que já aludimos, as produções mais importantes em quatro freguesias pesqueirenses eram as seguintes:

Freguesia	Centeio Alq./mil reis	Vinho alm./mil reis	Azeite Alm./mil reis
Vale de Figueira	120- 72	100- 40	50-160
Vilarouco	600-330	250-150	100-300

da memória não vinhateira e à hiper valorização desta última, como aconteceu comprovadamente em alguns dos arquivos existentes ⁷⁸.

Sem dúvida que o Douro de hoje muito deve ao vinho: mas nem no passado remoto, no recente, ou no de ontem, o vinho foi o único produto que fez a riqueza desta região.

O período histórico que decorreu entre 1818 e 1825 foi seguramente um tempo de mudança cujo estudo muito ajuda a compreender o antes e o depois desta região ⁷⁹.

Freguesia	Centeio Alq./mil reis	Vinho alm./mil reis	Azeite Alm./mil reis
Pereiros	300-165	90- 54	6- 19,8
Valongo dos Azeites	300-165	350-210	15- 49,5
Totais	1320-732	790-454	171-529,3

Por aqui podemos concluir que, pelo menos na área oriental de S. João da Pesqueira, naquela época, a produção mais importante era o centeio, seguido do azeite e só depois pelo vinho. Estávamos então perante uma paisagem cerealífera entrecortada por oliveais e vinhedos e não o contrário, como hoje. Mas aquela generalização abusiva continua mais abaixo: “O vinho é o maior tesouro de S. João da Pesqueira e toda a paisagem é o berço edificado desse néctar” (*op. cit.*, p. 14, sublinhado nosso). Mas não é verdade, basta percorrer algumas fotos do próprio livro onde tal se imprimiu para ver que a autora do texto confunde a situação actual com a do passado e não balizou no tempo a transformação da região.

Veja-se ainda, a propósito, GUIMARÃES, J. A. Gonçalves (2003) – “Contributo para o Estudo da História da Paisagem do Alto Douro vinhateiro”. In *Revista de Ciências Históricas*, vol. XVIII. Porto: Universidade Portucalense Infante D. Henrique, p. 157-170.

⁷⁸ É deveras estranho que em quase todos os arquivos das empresas hoje conhecidas pela sua actividade vinícola, mas outrora também pelo comércio de muitos outros produtos, só exista, praticamente, documentação referente ao vinho; a relacionada com os outros produtos praticamente “desapareceu”. Mas que ela existiu, pode facilmente verificar-se, cruzando alguma documentação ainda aí existente com a referida noutras fontes.

⁷⁹ A este propósito veja-se PEREIRA & OLAZABAL 1996:138/139: aí se fala da criação de gado e corte de sobreiros em 1884 e da plantação “de milhares de oliveiras e amendoeiras”, além de vinhas, em 1888 no Meão, Vila Nova de Foz Côa. E também de que só “a partir de 1820, alguns grandes proprietários lançam-se num movimento pioneiro, constituindo grandes explorações vitícolas no Douro Superior” e que “a expansão do vinhedo... será muito lenta... o movimento de expansão da viticultura no Douro Superior só se tornará verdadeiramente expressivo, após 1865”. Antes destas datas falar de povoações vinhateiras nesta região é pois pura fantasia ou deitar pedras para trás das costas e esperar que elas acertem sempre num pipo, ignorando tudo o resto.

Nota final: agradeço a Margarida Cunha e Amélia Cabral a inforgrafia deste texto nas suas sucessivas versões.



Anexo I

1816, Abril, 20, Londres – Carta de Joaquim Máximo Virginiano para António Bernardo Ferreira.

[Fol. 2 v] *Londres 20 d'Abril de 1816; Carta de Joaq.^m Máximo Virginiano. Resp^a em 29 de Maio a 8/11.*

Portugal, Ill.^{mo} Sn.^r Ant.^o Bern.^o Ferr.^a, Pezo da Regoa, Correo de Lisboa.

A) Arquivo Histórico A.A. Ferreira, *Correspondência, 1816* – A.B.F.I, doc. 3, or. 200x219 mm, cms., regular.

M^{to}. prezavel am.^o e S^r.

Lí a sua e de seo mano, cujas me assegurarão as boas dispoziçoens da sua saude.

So agora he q' se me tem facilitado expôr á prova os seos vinhos; porem tenho hum grande sentim^{to}. de lhe communicar q. são de hua natureza m.^{to} inferior; pois alem de novos não tem corpo, e substancia, nem espirito, e vivacidade: o único predicado q. os singulariza he a côr; porem isso he hum requizito q. aqui não se tem em grande estima: he hua boa addição p.^a o mercado do Porto, mas não p.^a o de Inglaterra. Eu se tivesse tido conhecim.^{to} da qualidade, não dezejaria encarregar-me da sua venda, porq. não só he dezinteressante a vm.^{ce}. mas he-me m.^{to}. prejudicial a mim, por q. incôrro na notoriidade de hum importador de vinhos insignificantes (sic); e empata as dispezas adiantadas q. se fazem com elles e afinal executada a venda, o producto he m.^{to}. abaixo daquella taxa porq. se puderia vender em Portugal; e longe de lucro, não se conta senão com perda.

Eu já o tenho mostrado a varios negociantes: porem não se me tem f^{to}. offercim.^{to} inda algum. Eu bem sei q. hum motivo tãobem q. o faz dezaprovavel, he o estar inda turbo, pois todos os v.^{os} depois q. se acondicionão no armazem, continuão n'hum estado de turbulencia hum, dois, e trez mezes, ate q. tornem a depurar; porem ainda assim m.^{mo} depois de estar limpo dos sedimentos, não dá inculcas de q. se tornarã m.^{to} melhor em forma de ser bem venavel. E como a m.^a autoridade não he de sufficiencia p.^a o fazer persuadir, quero q. vm.^{ce} escreva ao Fructuozo, ou ao correspondente dos Clamouses, ou doutra qualq.^r caza aqui, q. queirão os seos vinhos; e verá então se as informaçõens q. elles lhe derem não são inda piores do q. as q. eu lhe dou: pois eu suavizo tudo q.^{to} posso afim não só de não dezanimar, mas de dar passagem à fazenda q. se me conigna, do modo q. fôr melhor practicavel.

E sendo q'eu effectue a venda deste vinho, não quero incumbirme de mais algum sendo da m.^{ma} classificação; pois redunda mais em perjuizo seo, do q. meo. Os vinhos p.^a Norte querem ser alg.^a coizas antigos, m.^{to} fortes, e substanciozos, aguardentados o q.^{to} he necessario; e de tal sorte espirituozos q. as influencias se propaguem com rapidez no sistema sensitivo: e q.^{do} não sejam assim qualificados por natureza, deve-se pedir alg.^m socôrro á arte; porem a artificiação não consiste só no aguardentar, mas sim no temperar v.^{os} de fraqueza com vinhos de corpo, e idade: pois este seo v.^o ao q. he mortal, ainda q. o aguardentasse mais, dar-lhe-hia espirituozidade, mas não substancia. Se fosse anno passado este vinho era inda soffrivel: porem nas conjunçoens do tp.^o prez.^{te} ha hua grande multidão de v.^{os} antigos, e bem qualificados por preços abbatidos: e inda assim m.^{mo} ha poucos compradores.

A circulação dos preços he de 39 a 42 Livras: e tem havido m.^{tas} vendas à 25, e 30 livras. Não obstante estas circumstancias, eu heide esforçar-me a dar a venda a este do modo q. melhor fôr factivel; e pode pôr confiança em mim como hum manejador deste seo negocio com attenção ainda maior do q. se fosse coiza de m.^a propriedade. Porem p.a o futuro não quererei mais vinho

hua vez q. não seja de quali.^{des} m.^{to} transcendentis. Os vinhos da viuva Sampaio, e da caza do Magalhaens são marcados aqui com hua grande reputação: este Magalhaens persuado-me eu q. deve ser João Henrique de Magalhaens.

Nas insinuaçoens q. me deo resp.^{to} ao Cambio, eu concordo com vm.^{ce} taobem, e tenho tido isto em vista, porem he precizo alg.^m tempo atequo o v.^o apure mais; se bem q. eu desde q. as pipas se acantonaraõ nos armazens, tenho constantem.^{te} franqueado aprova a pessoas q. eu azuizo poderao mercar: e juntam.^{te} tenho-o posto nas mãos de hum corretor q. he bem experimentado nestas rotinas, e no conhecim.^{to} de cazas capazes. Os v.^{os} de seo mano Joze são incomparavelm.^{te} superiores ao seo; e ainda assim reputaõ-se por faltos de corpo.

Eu estou admirado do progresso dos preços em Portugal: o irem as coizas em hum correr taõ diametralm.^{te} opposto, faz agoirar q. ou o negocio deve tomar hua melhor crize, ou está pendendo sobre a ruina total. Ha alguas esperanças futuras, mas nada de realidades prezentes: a estagnação he quazi universal em todos os ramos de negocio: ao q. observo, se as coizas não milhorarem aqui, devo dizer q. esse florecimento do negocio vinho em Portugal, sera pouco duravel, e chegará afinal a hua collizão tanto, ou mais piorada do q. aqui poiz o maior consummo dos v.^{os} do nosso paiz, he na terra de Inglaterra.

Este paiz tem estado opprimido (...) males, hum intrinseco, e oitro extrinseco: do pr.^o está allivia (...) das grandes taxas, e impostos: o segundo q' he a convulsão do commercio não pode ser obviado tão promptamente, sendo q. seja possivel; o q. assim será a excepção q. seja decreto do Altissimo p.^a nos punir com mizeria depois de nos haver punido com guerra.

Queira classificar-me no numero dos seos servos e obsequiadores.

Joaq.^m Max.^o Virginiano

Abril, dia 20, 1816.



Sobre los orígenes del Fino: un vino singular entre los generosos

Javier Maldonado Rosso *

Considero de justicia comenzar este trabajo felicitando a todos los integrantes del GEHVID por su magnífica labor historiográfica a lo largo de estos últimos diez años y por la edición de la revista *Douro. Estudos e documentos*, y en especial a sus coordinadores: los doctores Gaspar Martínez Pereira, Francisco Ribeiro da Silva y Antonio Barros Cardoso.

Una de las líneas de investigación de las que vengo ocupándome en los últimos años es la referente a los orígenes del vino Fino: un jerez distinto a los considerados genuinos y un vino diferente entre todos los generosos.¹

Generalmente, el jerez del siglo XIX es considerado un vino generoso, envejecido, de color ámbar, aromas de frutos secos y paladar abocado. Esta es una definición reductora, parcial; pues lo cierto es que bajo la denominación de origen Jerez se hacía referencia a varios tipos de vinos: secos, semisecos y semidulces, cada uno de los cuales podía tener a su vez variedad de color, aroma y graduación alcohólica.²

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

¹ Maldonado Rosso, Javier (1996 y 1999).

² A fin de comprender esta complejidad, reproduzco algunas consideraciones de Maldonado Rosso, Javier (1999: 177-179): En el último tercio del siglo XVIII el jerez seco era comercializado en los mercados exteriores, principalmente en el británico, en una amplia gama de tipos, denominados numéricamente, que se clasificaban de menor a mayor edad del 1 al 10. Por debajo y por encima de esta clasificación se ofrecían otros vinos, que en el caso de los inferiores se conocían por su precio expresado en libras y en el de los superiores eran denominados con expresiones diversas referentes a la máxima calidad. Las diferencias entre estos tipos de sherry venían dadas por la vejez de los mismos, fundamentalmente, así como por las distintas combinaciones que integraban la composición

El Fino es un jerez diferente porque se trata de un vino de crianza biológica bajo velo de flor. Organolépticamente es un vino blanco, de color pálido, seco, de aroma punzante, de entre 15 y 15,5 grados actualmente. Es un vino generoso resultante de un mosto de 11 a 12 grados al que se le adiciona alcohol vínico hasta 15 grados. En tanto que otros tipos de vinos generosos de diferentes zonas vitivinícolas (Madeira, Marsala, Oporto, Jerez...) pueden ser comparados entre sí, el Fino es un vino difícilmente comparable a otros; es difícil encontrarle paralelos. Esta diferencia se acentúa si nos referimos a lo sustancial: a su tipo de crianza, que como hemos dicho es biológica. Sobre la superficie del vino contenido en botas del roble americano de 500 litros de volumen aparecen espontáneamente unas levaduras del género *saccharomyces* que se agrupan en capas y se extienden cubriéndola totalmente. Por su semejanza con los brotes florales, su color blanquecino y extensión por toda la superficie del vino, a esa capa de levaduras se la denominó desde antiguo *velo de flor*.

de cada uno de ellos. La prestigiosa casa CZ clasificaba en 1827 sus vinos de la siguiente manera: nº 1, "vino trasañejo" seco; nº 2, "vino superior reañojo"; nº 3, "vino superior bien reañojo"; y nº 7, "vino más superior y bien reañojo". En 1834, la casa exportadora Duff Gordon, de El Puerto de Santa María, indicaba que los números 0, 1, 4 y 6 tenían respectivamente "tres, cuatro, seis u ocho, y diez años de vejez"; pero parece que tal equivalencia no se correspondía exactamente con la empleada hasta la década de los años veinte del siglo XIX, dándose al menos dos números de diferencia a favor de los comercializados en los años treinta. Es decir que, muy probablemente, a finales del siglo XVIII, el jerez número 1 fuese un vino de dos a tres años, que de acuerdo con lo señalado por Juan Haurie era la edad mínima con la que se ponían en el mercado consumidor los vinos de Jerez a la altura de 1784 (p. 177).

Esto se correspondía, además, con lo que le explicaba en 1803 Francisco Antonio de la Tijera, gerente de la casa CZ, al comerciante gaditano Jorge Butler. Los tres colores básicos que podía tomar cualquiera de los jereces denominados numéricamente eran *brown* (oscuro), *gold* (oro) y *pale* (pálido); cada uno de los cuales admitía a su vez graduaciones de tono: *very* y *light*, e incluso otras referidas al gusto de mercados de ámbito más restringido, cuales las tonalidades denominadas *Irish* y *London*. Además de ello, se hacían también referencias al cuerpo de los vinos y a su sabor: *light* (ligero), *rich* (rico), *dry* (seco), *very dry* (muy seco), *soft* (suave), *creaming* (cremoso), *full* (lleno), etc. El hecho de que los vinos de cada número tuviesen igual precio independiente del color en que se sirviesen abunda en que la clasificación numérica se basaba en la vejez de los mismos, si bien el color, cuerpo y paladar de cada uno de ellos admitía las variables ya señaladas. Como le dijera categóricamente Sandeman a Julián Pemartín en 1829: "no hablamos de la vejez ni del color intrínseco de los vinos, sino del modo de adaptarlos al consumo de este país". Todo ello es sumamente elocuente respecto a la complejidad que encierra cualquier intento de establecer una identificación absoluta en tal época entre los *brown* y *gold*, el *ámbar* y el *pale* con los tipos *oloroso*, *amontillado* y *fino*. En el mercado británico no se comercializaban estos vinos naturales sino compuestos con otros ingredientes vínicos, como estamos viendo (pp. 178-179).



El velo de flor desempeña varias funciones de las cuales las principales son: a) impedir el contacto directo del vino con el oxígeno del aire y, en consecuencia, evitar el envejecimiento oxidativo de éste; y b) aportar al vino micronutrientes.

Esta levaduras son microorganismos muy sensibles que requieren unas condiciones precisas de temperatura, humedad y grado alcohólico.³ Estas condiciones se obtienen mediante la arquitectura de las bodegas jerezanas⁴, el riego de los suelos, la apertura o cierre de ventanas para regular el aire frío o caliente y el uso de esterones (para permitir o impedir la entrada de sol), etc. El ciclo vital de estas levaduras es muy corto y cuando mueren se desprenden del velo y caen al fondo de las botas. Si no se tiene una atención especial, el velo de flor puede desaparecer por completo y entonces el vino entra en contacto con el oxígeno del aire y se inicia una crianza físico-química.

Este problema se soluciona mediante el empleo del peculiar sistema de envejecimiento y crianza conocido como de criaderas y soleras. Se trata de un sistema de crianza dinámico, por medio del cual se combinan constantemente entre sí vinos viejos y nuevos. El resultado es la obtención de tipos homogéneos y de edad media (dependiendo de la frecuencia de las sacas y los rocíos), puesto que los vinos de cada añada se mezclan con los de otras cosechas anteriores, que a su vez se han combinado entre sí, y así en un proceso incesante.

En concreto, el sistema se presenta de la siguiente manera. Tomamos una andana o cachón de botas ideal. En ella las botas se apilan en tres o cuatro hiladas debidamente superpuestas. La hilada de botas inferior, contiene el vino más viejo, y toma, por su cercanía al suelo de la bodega, el nombre específico de solera, de donde proviene el nombre del sistema. Las otras hiladas de botas reciben el nombre genérico de criaderas, numerándose de abajo hacia arriba como primera, segunda, tercera... criadera; conteniendo cada una de ellas vinos más jóvenes.

Es de las botas de la solera de las que se hacen las correspondientes sacas de vino para su puesta en el mercado. El vacío producido por la saca, que nunca supera un tercio de su contenido – que es de 500 litros – es reemplazado con vinos de las botas de la primera criadera; el de ésta con los de la segunda criadera, y así sucesivamente, hasta ser reemplazado el vacío de la última criadera por vinos jóvenes de cada añada.

La operación de reemplazo de vinos por la escala de las criaderas se denomina “*corrida de escalas*” y el hecho de trasegar los vinos de unas a otras se denomina

³ Respecto a las levaduras conviene leer el artículo de Juan Jiménez (2003).

⁴ García del Barrio Ambrosy, Isidro (1984) y Maldonado Rosso, Javier (1999: 171-175).

“rociar”. Se trata, pues, de efectuar unos rociados sistemáticos, corriendo las escalas de las criaderas. Operación, por lo demás, cuidadosamente realizada para obtener la más perfecta homogeneización de los tipos, por lo que el reemplazo de los vinos se hace distribuyendo la cantidad a extraer de cada bota de una hilada de la escala entre la totalidad de las botas de la escala superior (en el tiempo; no en la altura en la andana). De esta forma, la mezcla se lleva a sus últimas consecuencias. Concretando aún más la operación o faena, ésta se llevaba a cabo tradicionalmente trasladando el vino correspondiente de cada bota de cada criadera, mediante bomba de sifón, a una bota en la que se combinaba todo él; para con posterioridad pasar a efectuar el rocío de la criadera posterior. La crianza de los vinos de Jerez, pues, combina los sistemas de añadas y soleras, aunque sea éste el característico pues es al que se incorporan para su elaboración definitiva y peculiar los vinos criados durante un tiempo por el sistema de añadas.

La explicación que tradicionalmente se ha dado al surgimiento y desarrollo del sistema de soleras en el Marco del Jerez ha sido económica y enológica, como señalara Parada y Barreto⁵ y ha sostenido González Gordon.

*“Si fuera posible tener almacenados suficientemente grandes, creemos que el sistema de crianza de añadas sería el más razonable y útil en Jerez; pero económicamente no es posible esto, y de ahí que se haya recurrido al sistema de soleras, que tiene por objeto conservar siempre un tipo de vino uniforme en edad y estilo”.*⁶

Este sistema de crianza, que es el que se aplica a todos los vinos del marco del Jerez, es más importante y peculiar aún en el caso del vino Fino. Decíamos que las levaduras que componen el velo de flor sobre la superficie del vino Fino en el interior de las botas caen al fondo de éstas cuando mueren y que si no se le presta cuidado, el velo puede desaparecer al dejar al vino en contacto con el aire, que lo oxidaría. A fin de evitar esto y de poder criar el vino Fino durante una edad media de cuatro a cinco años, se emplea el sistema de criaderas y soleras.

Casas Lucas considera de mayor importancia aún el sistema de soleras para la crianza de flor de estos vinos por el hecho de que mediante la corrida de escalas se consigue que los vinos más jóvenes vayan abasteciendo gradualmente a los inmediatamente más viejos de los micronutrientes necesarios para mantener el proceso

⁵ Parada y Barreto, Diego (1868, 128).

⁶ González Gordon, M.M. (1970, 337).



biológico de las levaduras de flor, *“para sostener hasta la saca una crianza de flor típica de cada escala”*.⁷

Digamos por último, en lo que se refiere a esta explicación previa e imprescindible sobre el vino Fino, que su nombre se debe a su principal característica organoléptica: su finura. En otras muchas zonas vitivinícolas el adjetivo fino se aplica a los mejores vinos, a los de mayor calidad, en oposición a los vinos comunes. En el Marco del Jerez, tal cualidad dio nombre al vino: el adjetivo “fino” pasó a dar nombre al vino.⁸

Esto es, *grosso modo*, lo que sabemos actualmente del vino Fino o Jerez – Fino. Pero la consideración de que goza el vino Fino es relativamente reciente. A principios del siglo XIX, en el Marco del Jerez el velo del flor era considerado negativo para el vino. Así lo escribió un experto de la zona en el *Semanario de Agricultura y Artes Populares*, una interesante revista de divulgación técnica:

“Antes que entre abril es preciso executar segundo trasiego (llamado de la cabezuela) en el que se separan del vino los turbios que haya formado de nuevo y de una telita blanca que llaman flor, que el vino cría por encima y le es muy perjudicial”.⁹

A partir de que encontré esta opinión, el interés por los orígenes del vino Fino fue doble. No se trataba ya sólo de reflexionar e investigar cómo surgió un vino generoso pálido y seco en medio de una tendencia supuestamente inclinada mayoritariamente en el mercado británico a vinos generosos semidulces y abocados y oscuros; sino de indagar también acerca de cómo ese vino, considerado en principio débil y enfermizo, pasó a convertirse en el tipo característico de la vitivinicultura del Marco del Jerez y en uno de los vinos considerados, por los expertos, entre los más originales de los existentes.

¿Cómo, cuándo y por qué, pues, comenzó a valorarse y a producirse a escala industrial – comercial el Jerez – Fino?. No estoy en condiciones de poder dar respuesta a estas cuestiones; pero, sin duda, son las preguntas que debemos hacernos para poder encontrar respuestas satisfactorias. Se trata de un problema histórico-gráfico sobre el que se han preocupado tiempo atrás algunos historiadores y todo parece indicar que aún tendremos que continuar ocupándonos de él durante algún tiempo, puesto que hasta ahora sólo hemos conseguido acercarnos y dar vueltas a

⁷ Casas Lucas, Justo (1961).

⁸ Maldonado Rosso, Javier (1996).

⁹ *Semanario de Agricultura y Artes Populares*, 1801, p. 118.

su alrededor. En este proceso de investigación es en el que se inserta esta nueva reflexión sobre el tema, esta vez acudiendo a la comparación con otro de los más importantes vinos generosos: el Oporto.

Para algunos autores, representados historiográficamente por James Simpson, los orígenes de la elaboración a escala industrial y comercial del Jerez – Fino se sitúan a partir de los años cuarenta del siglo XIX; y su desarrollo se daría en la segunda mitad de esta centuria, coincidiendo con la degradación de la calidad de los jereces añejos y dulces y con el cambio de gusto que se estaba operando en el mercado británico desde mediados de esa centuria.¹⁰

Esta hipótesis contiene dos afirmaciones íntimamente relacionadas entre sí, que conviene matizar: 1) que el gusto británico se inclinaba, hasta mediados del siglo XIX, por vinos dulces, fuertes y oscuros: los sack portugueses y españoles (oportos y jereces), como ha señalado Antonio de Barros Cardoso¹¹; y 2) que fue a partir de mediados del siglo XIX cuando el gusto británico mudó a vinos secos, ligeros y pálidos.

Hay que decir al respecto que en el marco del Jerez la producción y exportación de vinos era mayoritariamente, desde el último tercio del siglo XVIII, de vinos fuertes y oscuros, pero no dulces sino secos y abocados¹². La producción de vinos dulces corrientes y de moscateles y Pedro Ximénez representaba un reducido porcentaje del total. La producción española de vinos dulces y su exportación se daban principalmente en la zona vitivinícola de Málaga. En el marco del Jerez predominaban los tipos seco y abocado, término este último bajo el que podrían incluirse lo que denominamos vinos semisecos y semidulces, dependiendo del porcentaje de azúcar que contuviesen. Conviene también señalar que en el caso de los oportos, ese azúcar se mantiene en el vino mediante la interrupción de la fermentación del mosto; mientras que en el caso de los jereces abocados, su punto de dulzor se logra mediante la adición de una corta cantidad de vino dulce (común, moscatel o Pedro Ximénez, elaborados mediante interrupción de la fermentación o de forma natural) a un vino seco, que es el tipo básico de vino del marco del Jerez

En segundo lugar, hay que decir que el cambio de gusto en el Reino Unido y la época en la que se produjo es una cuestión más compleja de lo que aparenta. Algunos autores sitúan este cambio de gusto más tarde (en las décadas de los setenta del siglo XIX). Tales son las apreciaciones que hacen Denmon y el cónsul del Reino Unido en Cádiz en el año 1884. El primero señalaba que

¹⁰ Simpson, James (1985).

¹¹ Cardoso, Antonio de Barros (2003: p. 843).

¹² Maldonado Rosso, Javier (1999).



“El gusto del público en general ha cambiado de modo tan manifiesto que se está revolucionando el comercio de vinos, los viejos y fuertes jereces y oportos de antaño están siendo sustituidos gradualmente por vinos de calidad más ligera, que nuestros padres apenas habrían reconocido como tales vinos. En lugar de los tragos fuertes que producía el alcohol añadido y la dulzura que proporcionaba la sacarosa, la gente busca el sabor a vino, el bouquet y la limpieza en el paladar.”¹³

Por su parte, el cónsul británico en Cádiz, refiriéndose sólo a los jereces de El Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera, advertía:

“Los exportadores tanto de Jerez como del Puerto de Santa María parecen haberse olvidado del cambio que se ha producido en el gusto de los ingleses durante la última década, ya que se adhieren a la idea fija de que el vino para el mercado inglés ha de ser un vino dulce alcoholizado, el cual ya no satisface las necesidades de ese mercado.”¹⁴

Otros autores, en cambio, adelantan esta mudanza del gusto británico a los años treinta, como es el caso del barón de Forrester.

Como es conocido, José – James Forrester, comerciante británico de vinos establecido en Oporto, desató una virulenta polémica, en las décadas de los años cuarenta y cincuenta del siglo XIX, acerca de los tipos de vinos y las prácticas vitivinícolas en la zona del Duero y Oporto, denominada “o combate de Forrester” por Gaspar Martins Pereira¹⁵. Forrester vindicaba la vuelta a la producción de vino seco, que según su consideración era el legítimo oporto, al que auguraba mejores resultados en el mercado británico que al nuevo oporto tinto y dulce, que, contra la opinión de Forrester, se convertiría en el genuino Oporto contemporáneo.

Pero, pese a este error de perspectiva y a las imprecisiones que, según ha advertido el Dr. Pereira, comete en algunos de sus planteamientos, Forrester aporta información de interés acerca de la mudanza de gustos en el Reino Unido. En su opúsculo titulado *A verdadeira causa da crise commercial no Porto...*, publicado en esta ciudad en 1859, Forrester señala que si bien en los años veinte tuvieron mayor aprecio vinos “*mais fortes encorpados, doces e tintos*”, en la década siguiente este gusto mudó “*para vinhos louros, pouco encorpados e com muita*

¹³ Tovey, Charles (1877).

¹⁴ Jeffs, Julian (1994: 139-140).

¹⁵ Pereira, Gaspar Martins (1990).

velhice".¹⁶ Aunque Forrester se esté refiriendo a vino tinto de Oporto, las consideraciones son válidas, o al menos conviene que sean tenidas en cuenta, para el vino de Jerez, pues si bien éste es blanco, lo principal al respecto, y eso es lo que aquí interesa, es la oposición dulce – seco, esto es, el gusto de los vinos.

El interés de estas apreciaciones del barón de Forrester sobre el oporto es que coinciden con otras sobre el jerez expresadas privadamente por comerciantes británicos agentes de casas exportadoras de El Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera en los años treinta, e incluso en los veinte, del siglo XIX, acerca de los vinos ligeros, suaves y pálidos. Uno de ellos era un comerciante muy importante de vinos de Oporto y Jerez, Georges Sandeman, que en 1827 le decía al bodeguero Julián Pemartín, radicado en Jerez de la Frontera:

*"Los vinos pálidos, ligeros y de buen paladar y gustoprincipian a tomar favor."*¹⁷

Hay que indicar de inmediato, a fin de evitar confusiones, que en general, el color pálido no supone que un vino sea seco. Hay célebres vinos pálidos dulces, como el tokay, el sauternes y otros, incluido, actualmente, el sherry pale cream. En el marco del Jerez, el color pálido se ha asociado tradicionalmente con los vinos secos, pero no puede perderse de vista que se han elaborado – y pueden hacerse – vinos dulces (común, moscatel y Pedro Ximénez) pálidos y que desde el siglo XIX se han exportado al Reino Unido jereces pálidos abocados, esto es, con adición de una pequeña cantidad de vino dulce pálido¹⁸. Este vino está en el origen del tipo que actualmente denominamos sherry pale cream. Aparentemente, estas matizaciones no vienen sino a ponernos la situación más complicada aún de lo que ya la teníamos. Pero, en mi opinión no debemos considerarlo así; por el contrario, se trata de información que contribuye a clarificar las cosas. Todo parece indicar que se elaboraban y exportaban al Reino Unido vinos pálidos secos y pálidos abocados. Así pues, ¿cuándo cambió el gusto británico por vinos fuertes, dulces y oscuros hacia vinos ligeros, secos y pálidos?, ¿en los veinte, en los treinta, en los cuarenta, en los cincuenta, en...?.

¹⁶ Forrester, José – James (1859).

¹⁷ Maldonado Rosso, Javier (1996: p. 43).

¹⁸ Rusell, A. Christian (1881: p. 29) decía que un pale era un vino compuesto del que formaban parte un vino pálido ordinario, un fino, una pequeña cantidad de vino dulce y una porción de aguardiente vínico. Es importante en esta composición la presencia de vino Fino diferenciado de vino pálido ordinario. Y por encima de todo destaca la diferenciación entre pale y Fino en el mercado británico.



A tenor de las distintas opiniones que tenemos acerca de los cambios de gusto respecto al vino en el Reino Unido, debemos reconsiderar la concepción que tenemos del mercado británico. En lo que al vino respecta, el mercado británico se presenta caprichoso en exceso, como coincidían en calificarlo los productores y comerciantes de Oporto y Jerez en el siglo XIX. Pero, además y sobre todo, convendría que lo consideráramos, por ser más ajustado a la realidad, un mercado amplio y variado, en el que siempre hubo cuotas de consumo para vinos secos y dulces, y mediosecos y mediodulces; tintos y blancos, y claretes y rosados; fuertes y ligeros; astringentes y suaves; pálidos y oscuros en una extensa gama de tonalidades; más o menos aromáticos; jóvenes y envejecidos; de diversas calidades y de diferentes precios... Un mercado en el que cambiaban temporalmente las cuotas de consumo de los diferentes tipos de vinos, lo que representaba preferencias y cambios coyunturales y frecuentes de gustos, pero no mudanzas generalizadas y estructurales; aunque en el largo plazo se observe una tendencia paulatina hacia la preferencia por vinos ligeros, suaves, secos y pálidos, en el caso de los generosos blancos.

En esta situación se comprende que el vino Fino, aunque muy diferente de los otros jereces secos, oscuros y fuertes, tenía posibilidades de desarrollo tanto en el mercado de origen como en el británico, pero existía el problema del velo de flor, que resultaba incomprensible para los expertos británicos aún a la altura de finales del siglo XIX.¹⁹

En relación con este aspecto Ricardo Romero²⁰ ha planteado interesantes reflexiones. Para este autor no todo vino pálido seco de Jerez debe ser identificado como vino Fino o Jerez – Fino. El denominado *pale* no sería vino Fino, puesto que no cabe hablar de este nuevo tipo de vino de Jerez hasta finales del siglo XIX, que es cuando se comienza a practicar la crianza bajo velo de flor, según su opinión. Romero se basa para ello en los avances científicos del siglo XIX:

*“En lo que respecta al vino de Jerez, en concreto al Fino, las investigaciones de Pasteur abren nuevos caminos para desarrollar la técnica de la crianza con seguridad y sin la amenaza de desastre que pueden traer los incontenibles ‘hongos’. Se puede experimentar lo que luego se llamará crianza biológica, sin que ello suponga saltos en el vacío. Ya se trabaja con la seguridad que nos proporciona la ciencia del Dr. Pasteur, y sólo queda ajustar el ‘aguardientado’ para que sobrevivan los ‘micoderma vini’ y se inhiban los ‘micoderma aceti’”.*²¹

¹⁹ Thudichum, J.L.W. (1894).

²⁰ Romero, Ricardo (2001).

²¹ Ibidem.

Estas interesantes reflexiones de Ricardo Romero deben ser matizadas, en mi opinión. Los estudios de Louis Pasteur al respecto se desarrollaron durante las décadas de los años cincuenta y sesenta del siglo XIX y en 1866 se publicó su libro *Études sur le vin*, por lo cual podríamos adelantar en tres décadas el momento que según Romero se inició la crianza biológica, que sitúa, como ya hemos señalado, a finales del siglo XIX.

Pero con todo, lo que más llama la atención es el hecho de considerar que es a partir de los estudios de Pasteur cuando se practica el aguardientado de los vinos de Jerez para inhibir los *mycoderma aceti* y favorecer y ayudar al desarrollo de los *mycoderma vini*. El aguardientado de los vinos de Jerez y de Málaga y otros generosos se practicaba desde mucho tiempo atrás, un siglo al menos, para evitar el torcido o acetificación de los vinos y ofrecer a los consumidores británicos graduaciones más altas, según sus preferencias. En este caso, Pasteur determinó los fundamentos científicos de unas enfermedades y de unas prácticas tendentes a remediarlos que ya se practicaban desde tiempo atrás de forma empírica.

En cuanto a la crianza bajo velo de flor, que es lo que más interesa en relación con lo que veníamos tratando, se tiene la certeza de que se practicaba a principios de la década de los años setenta del siglo XIX, según testimonio del Dr. Thudichum:

*“Con la expresión ‘flor’ los extractores se refieren al hongo blanquecino que crece en la superficie del vino (...). En noviembre de 1871, todo el vino de ese año que yo examiné (y examiné muchos cientos de botas) estaba cubierto con ese moho. Al expresar mi asombro a los extractores por permitir que sus vinos reposaran con un vacio y se cubrieran con este moho, admitieron que era un rasgo desfavorable que la flor apareciera en el mosto o en el vino joven que estaba todavía en las primeras lías, pero dijeron que les gustaba la flor en el vino después del primer trasiego, en las añadas o en los vinos de criaderas y soleras: Decían que el vino, a pesar de la flor robusta y creciente, se desarrollaba mejor. No es fácil entender por qué, o cómo el hongo puede ser desfavorable unas veces y ventajosas otras”.*²²

²² Thudichum, J.L.W. (1984, 283-284): “With the expression *Flor* the extractors signalize the whitish fungus which grows on the surface of wine; (...). In November, 1871, all the wine of that year which I examined (and I examined may hundreds of botas) was covered with this mould. On expressing my astonishment to the extractors that they allowed their wines to lie with a vacio and to be covered with this mould, they admitted that it was an unfavourable feature if the flor appeared on



Queda pues claro que la crianza biológica bajo velo de flor se practicaba en el marco del Jerez al menos dos décadas antes de lo que considera Ricardo Romero. Desde cuándo se practicaba este peculiar sistema de crianza es una cuestión que continuamos aún sin conocer con precisión, pero todo parece indicar que ya se practicaba con anterioridad a este testimonio de principios de los años setenta del siglo XIX.

Un elemento que hay que tener muy en cuenta al respecto es que en los años cuarenta del siglo XIX comenzó a exportarse al Reino Unido una de las marcas más conocidas aún hoy de vino Fino: Tío Pepe.²³ Ante este hecho contrastado hay que preguntarse si en esos años el Tío Pepe era un vino Fino o un jerez pálido corriente ajeno al sistema de crianza biológica bajo velo de flor. No lo sabemos fehacientemente. Esta es la verdad. Y hay que considerar que todos los vinos evolucionan a lo largo del tiempo y mantienen sus marcas de comercio. Queremos decir con esto que cabe la posibilidad de que el Tío Pepe hubiese comenzado siendo un jerez pálido sin crianza o de breve crianza físico – química y que más adelante pasase a ser elaborado por el sistema de crianza biológica bajo velo de flor. Es una cuestión sobre la que hay que continuar investigando.

A la altura de la década de los años setenta del siglo XIX no parece haber lugar a dudas sobre el hecho de que el Tío Pepe era un vino de crianza biológica, dado que según Vizetelly el que él probó tenía siete años, y esta vejez es imposible conseguirla en un vino Fino si no es mediante crianza bajo velo de flor merced al sistema de criaderas y soleras, como ya indicamos y explicamos líneas atrás. Conviene recordar lo que decía al respecto Vizetelly:

*“Después de probar el moscatel, un vaso de vino ligero de Jerez, conocido como Tío Pepe, de siete años, y con solo 25 grados de alcohol de graduación normal, resultó agradable y refrescante. Este vino tiene el bouquet y gran parte del sabor, incluyendo toda la delicadeza, de los cultivos más excelentes del Rin, además de ese sabor peculiar y suave de la almendra que estos vinos desarrollan frecuentemente”.*²⁴

mosto or young wine in criaderas and soleras. They said that wine, otherwise sound and growing flor, developed best. It is not easy to understand why, or how the fungus should be infavourable at one and advantageous at another time”.

²³ Guerrero Gutiérrez, Juan (1996).

²⁴ Vizetelly, H. (1876: p. 70): “After tasting the muscatel a glass of ligut Jerez wine, known as Tío Pepe, seven years old, and containing only 25 deg. of proof spirit, proved agreeably refreshing. This wine has the bouquet and much of the flavour, including all the delicacy, of the rarer growths of the Rhine, coupled with that peculiar soft almond taste which these latter wines not unfrequently develop”.

No sabemos aún cuándo cambió de perjudicial a beneficiosa la consideración de los propios elaboradores del marco del Jerez sobre el velo de flor del vino, pero todo parece indicar que durante un tiempo se practicaba pero se ocultaba, hasta que paulatinamente fue dándose a conocer o resultó imposible por más tiempo mantenerlo en secreto.

Cabe sostener que en la segunda mitad del siglo XIX se incrementó la exportación al Reino Unido de vino Fino a causa de la pérdida de prestigio de los jereces dulces o abocados y del cambio de gusto que venía produciéndose desde tiempo atrás.²⁵ Pero creo que esta explicación debe ser completada con otro factor que señala Gaspar Martins Pereira, que es la importancia que tuvo el establecimiento de la escala alcohólica para la determinación del impuesto por la entrada de vinos en el Reino Unido, que tuvo como consecuencia que en Oporto, para la elaboración de vinos dulces, se empleasen vinos blancos y “geropigas louras”, así como que se produjese Porto Branco.²⁶

La vuelta a la elaboración en Oporto de vino blanco seco en los comienzos de la segunda mitad del siglo XIX y su exportación al Reino Unido es un fenómeno significativo del comportamiento de este mercado en relación con los vinos secos, ligeros y pálidos, que ayuda a explicar las posibilidades que también se abrían en el marco del Jerez para este tipo de vino, que si bien podía ser corriente o Fino, fue la tendencia que favoreció que éste se desarrollase en las siguientes décadas.

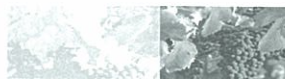
El origen y el desarrollo del vino Fino fue, pues, un proceso largo y accidentado que ocupó buena parte del siglo XIX y aún de principios del siglo XX, que fue cuando se conoció la naturaleza del velo de flor y se identificó a sus componentes como levaduras del género *saccharomyces*²⁷. Del lado de la oferta supuso toda una apuesta de los productores agrarios e industriales y de los comerciantes por sacar adelante un vino que, pese a la consideración negativa o al desconocimiento de la naturaleza del velo de flor, era de calidad.

No quiero extenderme más. Es mucho aún lo que nos queda por saber del origen de este singular vino generoso, pero en este camino a mí me ha servido considerablemente lo estudiado por colegas que se ocupan de la historia del vino de Oporto, porque se trata de dos zonas que, aunque diferentes, comparten importantes similitudes, y su comparación es indispensable, porque, como sabemos, sin comparación no es posible hacer historiografía ni comprender el pasado.

²⁵ Simpson, James (1985).

²⁶ Pereira, Gaspar Martins (1990: p. 74).

²⁷ Maldonado Rosso, Javier (1998).



Bibliografía citada

- CARDOSO, Antonio Barros (2003): *Baco e 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.
- CASAS LUCAS, Justo (1961): *Viticultura tradicional y enología*, Jerez de la Frontera, Academia de San Dionisio.
- FORRESTER, José – James (Barão de Forrester) (1859): *A verdadeira causa da crise commercial no Porto*; Porto, Typ. Gumercial (segunda edição).
- GARCÍA DEL BARRIO AMBROSY, Isidro (1984): *Las bodegas del vino de Jerez*; Madrid, Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias.
- GUERRERO GUTIÉRREZ, Juan (1996): “Historia de fino Tío Pepe”, en Maldonado Rosso, Javier (ed.): *Actas de las I Jornadas del Vino Fino*, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento, pp. 15-29.
- GONZÁLEZ GORDON, Manuel – María (1970): *Jerez – Xérès – Sheris*, Jerez de la Frontera, Gráficas del Exportador.
- JEFFS, Julian (1994): *El vino de Jerez*; Cádiz, Universidad de Cádiz.
- JIMÉNEZ, Juan (2003): “La levadura de flor. Secretos de la vida del vino Fino”, en García Pazos, M. (eda.): *Actas de las VII Jornadas del Vino Fino*, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento, pp. 17-24.
- MALDONADO ROSSO, Javier (1996): “En torno a los comienzos del Fino como tipo de vino diferenciado”, en Maldonado Rosso, J. (ed.): *Actas de las I Jornadas del Vino Fino. Historia, Arte y Mentalidades*; El Puerto de Santa María, Ayuntamiento, pp. 31-60.
- (1998): “El proceso de consideración del Fino como tipo característico de la viticultura del Marco del Jerez”, en Maldonado Rosso, J. (ed.): *Actas de las III Jornadas del Vino Fino*; El Puerto de Santa María, Ayuntamiento, pp. 85-110.
- (1999): *La formación del capitalismo en el marco del Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*.
- PARADA Y BARRETO, Diego (1868): *Noticias sobre la historia y el estado actual del cultivo de la vid y del comercio vinatero de Jerez de la Frontera*, Jerez de la Frontera, Imprenta del Guadalete.
- PEMARTÍN, Julián (1965): *Diccionario del vino de Jerez*, Barcelona, Gustavo Gili Editores, S.A.
- PEREIRA, Gaspar Martins (1990): *O Douro. O vinho, a vinha e a região de Pombal a Joao Franco*; CENPA, Porto.
- (1996): “A viticultura duriense e o vinho do Porto na época contemporânea. Notas para um programa de pesquisa”, en *Douro. Estudos e Documentos*, 2 (2ª), pp. 155-165.
- ROMERO, Ricardo (2001): “Evolución del gusto en el consumo del vino Fino”, en García Pazos, M. (eda.): *Actas de las VI Jornadas del Vino Fino*, El Puerto de Santa María, Ayuntamiento, pp. 27-59.
- RUSELL, A. Christian (1881): *Sherry*, London, F.H. Doulton and Co., Preinters.
- SIMPSON, James (1985): “La producción de vinos en Jerez de la Frontera, 1850 – 1900”, en P. Martín Aceña y L. Prados de la Escosura (eds.): *La nueva historia económica en España*, Madrid, Tecnos, pp. 166-191.
- THUDICHUM, J.L.W. (1894): *A treatise on wines*, London, George Bell and Sons.
- TOVEY, Charles (1877): *Wine and wine countries*, London.
- VIZETELLY, H. (1876): *Facts about Sherry*, London, Wand, Lock and Tyler, Norwick House



Os marinheiros do Douro no fim da viagem

baseado na obra “porto manso”
de Alves Redol

J o ã o L u í s S e q u e i r a R o d r i g u e s *

1 – Introdução

A história da região do Douro, do “país” do Vinho Generoso, é plena de símbolos, elementos cuja natureza atesta da singularidade da região e da faina inerente à produção e comercialização deste produto único no mundo e que é, de certa forma, uma marca de Portugal. Assim, a imagem das vinhas geometricamente plantadas, as gigantescas escadarias em socacos, a labuta das vindimas, são inúmeras vezes exportadas como ícones da região duriense classificada pela UNESCO como património da humanidade. De entre estes símbolos têm também surgido com natural frequência e impacto os barcos Rabelos, embarcações de características únicas que durante séculos sulcaram as perigosas águas do Rio Douro, assegurando o transporte do vinho fino e não só, animando assim as povoações que marginam o Rio, atribuindo-lhes sustentáculo económico e social.

Contudo, raramente esta imagem da região vai além do pitoresco, da observação superficial, da análise mais ou menos poética. Isto significa que a dimensão humana da actividade de produção e transporte do vinho é, muitas vezes esquecida e escondida. Na verdade, o Douro não é só as vinhas e a belíssima paisagem, é também o homem que a produziu. Homem esse que vive numa realidade social, económica, cultural e religiosa própria. Da mesma forma, que os barcos rabelos eram construídos e conduzidos por homens que viviam uma situação concreta e particular pouco conhecida e à qual nunca foi dada a devida atenção.

Mas o que é facto é que a vida das sucessivas gerações que há mais de duzentos e cinquenta anos deram forma a este monumento ao trabalho que é a região do Alto

Douro vinhateiro, está impregnada de uma dimensão simultaneamente grandiosa e trágica que muitas vezes escapa na sua essência ao observador comum, parecendo apenas acessível a quem (con)vive nesta região e a sua gente. No entanto: *“Em cada pedra há uma lenda ou o nome de um arrais que naufragou. Em cada fraga, uma marca por onde os barcos se conduzem. Em cada paisagem, uma cor.*

É um caminho de alucinação e de sonho – cansa e conforta.

Por isso os marinheiros se apaixonam por ele como por uma mulher de mil feitiços. Dão-lhe tudo – o esforço titânico, o suor que é sangue e o sangue que é vida. Oferecem-lhe a vida a sorrir e o rio agora nada lhes dá em troca. Não é mais do que uma estrada de mendigos cegos que não podem tomar outro rumo. Cegos como o rio, loucos como ele.

O Douro, porém, chegou cansado para ver o mar, mas chegou. E os homens lutam para viver, mas não vivem.”¹

Assim, parece ser interessante e urgente recuperar a memória daqueles que foram um dos expoentes máximos dessa glória e sacrifício que sempre têm acompanhado as gentes durienses. Refiro-me aos marinheiros do Douro que, no contexto das tarefas da produção e transporte do vinho, assumem especial destaque não apenas pela singularidade da sua vivência mas também pelo sacrifício desumano que envolvia a sua luta diária.

É precisamente sobre a dimensão humana e social da faina no Rio Douro que me irei deter neste trabalho, que terá por base o romance de Alves Redol intitulado “Porto Manso”. Esta obra de natureza ficcional constitui-se, contudo, como um documento relevante para quem quiser fazer uma análise histórica da região e do homem do Douro. Alves Redol que, para escrever “Porto Manso”, viveu e viajou com os marinheiros do rio revela nesta obra muitos dos traços fundamentais da vida social, económica, religiosa e moral desta gente que vivia na angústia de perda do passado sem vislumbrar uma alternativa de futuro à entrada da década de quarenta do século passado.

Alves Redol descreve os problemas sociais e humanos que viveram as populações da zona ribeirinha do Douro, que durante séculos se dedicou à construção dos barcos Rabelos e ao transporte de mercadorias no rio, e que gradualmente vão sentindo o fim inevitável de um modo de vida ancestral em resultado do desenvolvimento de outras vias de comunicação. Este livro é, por isto, não só uma narração de factos mas também um documento de almas no qual os sentimentos e código de valores deste povo estão expressos de um modo claro e raro quando se confrontam com a chegada de outros veículos de desenvolvimento, como o comboio e novos



valores morais absorvidos pelos filhos destas terras que, por força das más condições de vida, contactaram com a sociedade das grandes urbes, bebendo aí novas formas de vida e novos códigos de acção.

Este trabalho, tal como o livro, incidirá então sobre uma gente que tinha uma actividade singular que viveu num espaço e tempo determinados. No entanto, poder-se-á considerar que, pela natureza e pela sua história, estes homens e mulheres simbolizam bem o homem e a região do Douro na sua totalidade.

Assim, não é objectivo desta breve dissertação a abordagem de temas que extravasem o que atrás ficou já exposto como, por exemplo, o Vinho do Porto, as vinhas do Douro, a sua história e aspectos económicos. Cingir-me-ei à análise da vida dos marinheiros do Douro no contexto de uma época em que o estertor da sua actividade era já certo. Saber das características da sociedade em que viviam, das suas angústias e esperanças, dos seus esforços para adiar o inevitável, da sua relação com os barcos e o rio, das suas tradições, cultura e religião. Procurarei enfim, desvendar, na medida do possível, o que existe de humanidade subjacente a uma das actividades mais originais do homem duriense.

Na elaboração deste trabalho deparei-me com algumas dificuldades, sendo as maiores delas a escassez e dispersão de documentos sobre a forma de vida dos marinheiros do Douro, mais concretamente dos seus valores, das suas ambições da sua mundivivência. Neste caso, como em muitos outros aspectos da vida no Douro a curiosidade pela criação cresce na proporção inversa do interesse pelo criador, ou seja, há mais bibliografia sobre os barcos rabelos do que sobre os homens que os construíam e tripulavam. Aliás, frequentemente acontece que as alusões à vida dos marinheiros são feitas apenas a propósito do estudo dos barcos rabelos.

Assim, "Porto Manso" surge como uma das raras, senão única, produção que teve como objectivo retratar a vida e alma destes homens, sobrepondo à descrição dos barcos e aos aspectos da navegação no rio que Redol correctamente encara como dimensões representativas da grandeza humana e reveladoras do carácter desta gente. Daí deriva o facto deste trabalho se centrar sobre a década de 40 do século passado, na qual o declínio da actividade dos marinheiros do Douro já se tornara irreversível, se bem que muitos dos aspectos da vida e cultura destes homens aqui retratados não difiram substancialmente daqueles que marcaram épocas anteriores devido ao carácter tradicional que caracterizava esta faina. Prova disto é o facto de muitas das descrições das viagens feitas por Alves Redol serem idênticas às de um século antes.

É importante referir que para uma elaboração mais rigorosa e historicamente fiel desta breve dissertação, para além da bibliografia consultada, muito contribuí-

ram as entrevistas que pude realizar a dois dos últimos marinheiros do Douro ainda vivos, os senhores António Monteiro da Costa de Porto Antigo e Custódio Guedes de Sá de Porto de Rei (Barqueiros) que mais do que duas histórias de vida representam a vida em duas histórias. Pelos seus testemunhos vivos foi possível elucidar e completar alguma informação que se encontra dispersa e incompleta

2 – Os Marinheiros do Douro

Desde há perto de dois mil anos que o Rio Douro é utilizado como estrada fluvial que permite o transporte de mercadorias entre o Porto e o Interior Norte do país pelo menos até à foz do Rio Tua. A navegação para montante deste rio é bem mais recente na medida em que só no reinado de D. Maria I por obra da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro foi destruído o temível Cachão da Valeira que pela sua altura e perigosidade impedia a passagem dos barcos. Assim, também a actividade de marinhagem no Douro se perde nos tempos, na medida em que o rio surgia como principal via de comunicação devido à precária rede rodoviária existente nesta zona do país.

É óbvio que a importância crescente e proliferação dos marinheiros no Douro se dá a partir do século XVIII com o incremento da produção e comércio do Vinho do Porto que tinha de ser transportado desde a Região demarcada pelo Marquês de Pombal até aos armazéns de Vila Nova de Gaia. É a partir desta altura que se começa a desenvolver numa zona geograficamente delimitada a faina de construção e tripulação dos barcos Rabelos que viria a ter como consequência a criação de um estrato profissional “sui generis” na região duriense formado pelos marinheiros.

Então, inerente à actividade de transporte de vinhos e demais mercadorias gerou-se um contexto social, económico e cultural muito particular que prevaleceu durante os séculos XIX e XX e que viria a extinguir-se em definitivo com a construção das barragens hidroeléctricas no Douro que ditaram o fim do transporte mercantil através dos barcos Rabelos devido à impossibilidade física de sulcar as águas nestas embarcações.

É precisamente sobre o contexto geográfico, social, económico e cultural em que viviam os marinheiros do Douro em meados do século passado que me irei debruçar de seguida.



2.1 – Contexto Geográfico, Social, Económico e Cultural em que Viviam os Marinheiros do Douro

Geograficamente, é possível delimitar com alguma precisão a região ribeirinha onde predominava a construção de barcos rabelos e da qual era originária a grande maioria dos marinheiros e arrais do Douro. Assim, estas actividades predominavam na zona imediatamente a jusante da Região Demarcada produtora do vinho Genérico abrangendo os actuais concelhos de Mesão Frio, Baião, Marco de Canaveses, Resende, Cinfães e Castelo de Paiva. É nestes concelhos que se situam alguns dos pontos e estaleiros mais carismáticos da região duriense como sejam Barqueiros, Porto de Rei, Porto Manso, Porto Antigo, Ermida, Arêgos, Mosteirô, Pala, Lavadoiro, Melres entre outros, cuja toponímia evidencia claramente a importância que a actividade de marinhagem assumiu na dinamização económica e social desta sub-região do Douro.

Esta localização geográfica justifica-se pela facilidade de acesso à matéria – prima empregue na construção dos barcos rabelos. Na verdade, como adiante se verificará mais detalhadamente, estas embarcações eram constituídas basicamente por madeiras de pinho e castanho, usada a primeira na construção das partes do barco que ficavam submersas como o cavername e a segunda na concepção das partes laterais (os bordados), bem como o linho do qual eram feitas as velas e a estopa com que se calafetavam os barcos. Ora estes materiais pobres eram abundantes na zona limítrofe a ocidente da região demarcada produtora do vinho uma vez que não sofreu a desmatção com vista ao plantio de videiras.

O aproveitamento total da matéria – prima da região na construção dos Rabelos era mais um factor que contribuía para a perfeita harmonia entre o homem e a paisagem que sempre caracterizou a região como observou com perspicácia Armando de Mattos: *“reparemos nas margens durienses. Altas de relevos gigantes, elas vão descendo, em anfiteatro, até ao nível da torrente, tumultuosa por vezes. A linha das águas, o perfil das margens, o correr do céu, formam como que um grande polígono, cuja base assenta no infinito. Dentro deste ambiente geométrico gira a mancha do rabelo, semelhando um outro polígono, idêntico, e de lados paralelos ao primeiro. São verdadeiramente, duas áreas que se completam”*²

Desta forma, à medida que se desenvolveu o comércio do vinho, fundamentalmente a partir do século XVIII, verificou-se também o incremento da construção de barcos rabelos e sua navegação no Rio Douro, o que fez com que gradualmente

² MATTOS, Armando de. *O Barco Rabelo*, Ed. Junta da Província do Douro Litoral. Porto, 1940. pág. 46.

fosse surgindo nesta área intermédia entre a região vinhateira e o Porto uma organização social ligada à construção e governo dos barcos. Apareceram então os arrais, que eram os donos de embarcações e os vários tipos de marinheiros que os tripulavam. Os marinheiros do Douro constituíam-se assim como uma classe distinta, ainda que complementar, relativamente às restantes actividades ligadas à produção e comércio do vinho, na medida em que provinham de uma região determinada, tinham uma organização social própria e um código de valores éticos, religiosos e culturais peculiares.

É interessante notar como numa região pobre, uma gente rude ao dar origem a uma embarcação tosca, gerou um modo de vida culturalmente rico, tendo em conta o conjunto de singularidades de natureza variada que expressa e que o convertem num elemento original no contexto do todo nacional.

A actividade de construção dos barcos e transporte do vinho tornou-se dominante gerando uma teia de relações económicas e sociais que viria a dar origem a uma forma nova de organização social que assentava numa hierarquia e código de valores definidos e nos quais todos aqueles que exerciam a sua actividade nos barcos rabelos tinham uma importância preponderante.

Assim, no topo desta escala social estavam os arrais, os donos dos barcos, que negociavam com os donos das quintas o preço do transporte do vinho³, sendo que quanto maior fosse a capacidade do rabelo maior seria a quantia gerada pelo transporte. Havia vários casos de rabelos que carregavam perto de 80 cascos. Desta forma, os arrais surgiam também como os grandes empregadores desta região na medida em que eram eles que contratavam os tripulantes dos barcos a quem pagavam e que, de uma forma generalizada, eram designados de marinheiros. Os arrais tinham, por isso, sob a sua dependência uma boa parte das famílias desta região, daí que *“ser arrais era tudo no Douro. Um grande senhor ao pé dos lapuzes da terra ou mesmo dos lojistas. Era por isso mesmo que as raparigas preferiam os marinheiros – por aquela vida incerta e misteriosa que deixava lugar para todos os sonhos, mas também porque eram homens diferentes. Iam ao Porto muitas vezes por ano enquanto os outros só raramente lá punham os pés. Sabiam conversar, entreter os serões com longas histórias do rio.”*⁴ A importância social dos homens dos barcos contrastava assim com a de todos aqueles que se dedicavam à agricultura e ao pastoreio a quem os marinheiros designavam depreciativamente de serranos.

³ O preço do transporte do vinho era feito em função de cada casco transportado.

⁴ REDOL, Alves. *Op. Cit.* pág. 100



Contudo, a importância social dos marinheiros do Douro restringia-se unicamente à região de onde eram naturais, uma vez que quando cruzavam os limites de outros concelhos ribeirinhos durante as viagens de transporte do vinho era vulgar os habitantes dessas zonas os alcunharem de “pata rachada” ou “bois d’areia” numa clara alusão às consequências físicas e ao esforço desumano que eles faziam quando tinham que puxar os barcos à *sirga* na subida do rio.

É importante também realçar o carácter hereditário da faina dos barcos rabelos. De facto, era comum que estes ofícios passassem de pais para filhos. Os filhos de arrais seriam arrais e os marinheiros desde a mais tenra idade ensinavam aos seus descendentes as artes de marinagem. Esta hereditariedade, se por um lado foi um factor que fez perdurar os costumes e tradições desta forma de vida durante décadas, por outro lado originou um apego destes homens aos barcos e ao rio que os impossibilitaria de dar um novo rumo às suas vidas quando esta actividade entrou em decadência irreversível.

Pelo que atrás ficou exposto torna-se claro que a vida das famílias nesta região era profundamente determinada pela faina dos barcos rabelos dela dependendo o bem-estar económico e a própria coesão do núcleo familiar. Ora, a dureza da faina, os condicionalismos climáticos⁵ e o magro pecúlio das soldadas faziam com que os marinheiros passassem uma grande parte das noites fora das suas casas, longe das famílias, dormindo nos barcos nas chamadas tábuas de cama, situadas na popa dos barcos entre a *apogada* e o *coqueiro*. Este factor trazia consequências na vida familiar na medida em que se registavam muitos casos de infidelidade conjugal e por outro lado, os poucos recursos económicos dos marinheiros obrigavam a que as suas mulheres também contribuíssem para o orçamento familiar ao dedicarem-se a actividades como a venda de sardinhas salgadas, trazidas pelos rabelos do Porto para serem por elas vendidas nos concelhos do interior da Região do Douro.

Neste contexto social, o papel da mulher era também de alguma forma problemático, visto que se por um lado aspiravam a casar com marinheiros pela importância social e pelo seu carácter sedutor e aventureiro, tal facto acarretava geralmente como consequência uma vida de dificuldades e solidão devido às constantes ausências dos maridos e aos poucos recursos económicos de que dispunham. Esta situação agravou-se com o gradual enfraquecimento da actividade dos barcos rabelos registada durante toda a primeira metade do século passado. Desta forma, “*Eram*

⁵ A navegação do rio só era possível quando o caudal o permitisse. Como o Douro tinha um caudal muito irregular com cheias de Inverno e praticamente seco no Verão, a navegação realizava-se geralmente entre os meses de Novembro e Maio.

muitas as raparigas solteiras e homens não havia. Abalavam todas. Só ficavam os marinheiros pobres e os vadios atidos à família. As moças com menos teres eram para os marinheiros. E mesmo entre essas...nem a todas calhava homem. As das famílias de arrais, mal nasciam, logo ficavam viúvas. Os rapazes abalavam para a cidade e, quando visitavam a aldeia, traziam outros hábitos. Davam-lhes a esperança de um namoro nos olhares e, depois, desapareciam novamente. Elas ficavam sempre. Tratavam das flores dos jardins, desvelavam-se com criancelhos das vizinhas e faziam bordados. E murchavam, envelhecidas por longas vigílias nas noites amenas de Porto Manso.

Quem passasse pela aldeia, a horas mortas, não seria capaz de compreender as tragédias que se viviam para além daquelas janelas enfeitadas de flores.”⁶

A construção da linha de caminho de ferro no Douro, inaugurada em 1870 constituiu para esta população e para a faina dos marinheiros uma verdadeira estocada de morte, na medida em que a concorrência desigual feita pelo “Cavalo do Diabo” que assegurava um transporte mais rápido e com menos riscos revelou-se, a médio prazo, fatal para a vida desta gente que inicialmente não tomou consciência do profundo impacto que a chegada deste novo meio de transporte viria a ter nas suas vidas. Por isso, não o levou a sério, chegando mesmo a ridicularizá-lo. No entanto, “quando chegou a safra do vinho, muitas quintas deram-lhe os fretes. E os rabelos fizeram menos viagens. E o preço dos transportes baixou, porque o Cavalo do Diabo chegava mais depressa e não acusava os excessos de carga. E, na casa dos marinheiros, a fome, que entrava pela janela passou a entrar também pela porta.

Então o comboio foi apedrejado e milhentas maldições caíram sobre ele para o deter. Insensível a tudo, porém, ele continuou sempre a caminhada, e cada vez mais feroso.

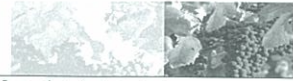
A sua estrada de ferro cimentava-se em sangue, lares desfeitos e esperanças perdidas.”⁷

O confronto abrupto com uma nova realidade simultaneamente inesperada e trágica provocou um enorme choque nas pessoas que, por vezes, não souberam reagir a esta nova conjuntura. Tornaram-se, por isto, relativamente comuns nesta época atitudes de desespero como o suicídio. “Os donos das terras e das casas acutilados na alma, atingidas na própria vida que haviam construído, odiaram a nova estrada. E muitos impotentes para vencer a desgraça, baluçaram-se num barço de corda.”⁸

⁶ REDOL, Alves. *Op. Cit.* pág. 51

⁷ REDOL, Alves. *Op. Cit.* pág. 257

⁸ REDOL, Alves. *Op. Cit.* pág. 71



Assim, já em 1911 Manuel Monteiro referia que *"Antes do caminho de ferro o único meio de transporte estabelecido entre o Porto e o paiz vinhateiro era o barco Rabelo, que monopolizava todo o movimento fluvial. Este, porém, acha-se reduzidíssimo com a concorrência do comboio e com as novas estradas de macadam, e tende a desaparecer, o que é pena, pois aquella embarcação, pela consagrada tradição de vários séculos, é a nota mais característica do leito do Douro."*⁹

Esta agonia lenta prolongou-se ainda por várias décadas, fruto da já referida ligação profunda dos marinheiros ao rio e a um conjunto de valores morais que ancestralmente lhes foram transmitidos e que apesar da sua bondade no plano da conduta ética se revelavam completamente desactualizados numa época marcada pela evolução tecnológica e por uma competitividade alheia à dimensão humana do trabalho, que os impedia de analisar racionalmente a situação, fazendo-os perder sucessivamente o pouco dinheiro e bens que detinham em prol de uma actividade que estava irremediavelmente condenada a desaparecer.

Assim foi possível chegar, nesta região, à década de 40 num contexto social miserável, marcado pelo desemprego, alcoolismo, fome e elevada mortalidade infantil que com o rigor do Inverno aumentava exponencialmente *"O sino da capela, quando tocava, parecia só tanger a finados. E tocava a finados muitas vezes – eram crianças que não aguentavam o Inverno."*¹⁰ A situação surge claramente descrita em **Porto Manso** no excerto em que o seu protagonista, António do Monte *"olhava a aldeia e era aparentemente a mesma – dali não se viam os trilhos do comboio. E só eles bastaram para modificar tudo. As casas dos arrais, o povo... As raparigas mais pobres iam servir para a cidade e a Clarita já voltou com um filho e sem marido. Outras, talvez andassem perdidas pelas ruas do Porto, sem poderem regressar a casa. As demais ficavam solteiras. Os homens não arranjavam trabalho e vadiavam pelas ruas, sonhando com o Brasil. Vendiam-se terras por uma viagem de barco. Os Rabelos desapareciam daquele porto e dos outros. Pelas margens havia alguns abandonados – mortos. Os marinheiros definhavam-se com fome e só as crianças, enganadas com o futuro, ainda riam. Desfaziam-se famílias. Derruam casas."*¹¹

No início desta época de decadência, no começo do século XX, e durante as suas primeiras décadas muitos homens que tinham mais condições e capacidade de iniciativa, encontraram na emigração para o Brasil alternativa ao futuro negro que

⁹ MONTEIRO, Manuel. *"O Douro – Principaes Quintas, Navegação, Cultura, Paisagens e Costumes*. Emílio Biel e C.^a Editores, MXXI, pág. 141

¹⁰ REDOL, Alves. *Op. Cit.* pág. 152

¹¹ REDOL, Alves. *Op. Cit.* pág. 227

os esperava se continuassem ligados ao trabalho nos barcos rabelos. No entanto, com o agravar da situação política e económica a nível internacional, que culminou com a eclosão da II Grande Guerra Mundial, a saída do país deixou de ser compensadora, passando então aqueles que abandonavam o rio e os barcos a migrar para o Porto ou a dedicar-se à exploração de volfrâmio que abundava nas zonas montanhosas limítrofes ao país vinhateiro, para além da pesca e da agricultura.

A precariedade da situação económica dos marinheiros do Douro que se viam em condições gradualmente mais difíceis devido ao número cada vez maior de barcos mortos, ou seja, abandonados ou destruídos por falta de mercadoria para transportar e ao valor cada vez mais reduzido da soldada tornou-os em presas fáceis e vulneráveis às mãos de alguns detentores de poder económico, geralmente donos de grandes propriedades, ou emigrantes que voltavam à região com disponibilidade de capital, que exerciam sobre estes homens práticas de exploração e usura que adensavam ainda mais o previsível futuro negro. *“Na estranja, a guerra com canhões e espingardas, ali, também ela chegava com homens a devorarem-se uns aos outros, entregues a ambições soltas. Os grandes matando os pequenos, os pequenos odiando os grandes e à espera do momento da vingança”.*¹²

Ainda assim, a manutenção dos barcos era ruínosa, o que obrigava os arrais a desfazerem-se de bens de família como terras e casas de forma a pagar as dívidas que contraíam.

Muitas vezes estes prejuízos eram ainda agravados pelo facto de os arrais, na ânsia de conseguirem fretes, se guerrearem mutuamente, baixando de tal forma o preço do transporte do vinho que tornavam catastrófica a sua situação económica.

Estes factos ilustram claramente, não apenas a estreita comunhão que estes homens mantinham com os seus barcos e o rio, mas indiciam também o contexto cultural em que viviam. Na verdade, os marinheiros do Douro raramente tinham acesso à escolaridade, e mesmo aqueles que acediam à escola, frequentavam-na por pouco tempo. A sua educação era feita desde a mais tenra idade em função do rio e dos barcos. Em criança aprendiam a nadar e as artes da marinhagem, conheciam as *marcas* do rio nas quais verificavam o nível das águas, os seus *pontos*, lugares mais perigosos, familiarizavam-se com as *galeiras* e com as santas veneradas no rio: a Sra. do Carmo, a Sra. da Boa Viagem e a Sra. de Cardia.

Foi um povo que construiu um enorme manancial de saberes empíricos, práticas religiosas e superstições mas que nunca soube lidar com a racionalidade fria



do mundo que o rodeava. Um aspecto que ilustra bem esta asserção consiste no facto de terem sido os marinheiros do Douro a transportar nos rabelos uma boa parte dos materiais necessários à construção do caminho-de-ferro que lhes iria ser fatal. Foram eles que ingenuamente alimentaram a concorrência que os liquidaria. Contudo, é interessante referir neste ponto que a chegada do comboio contribuiu de certa forma para aumentar o nível cultural destas populações na medida em que ao fazer o transporte dos jornais tornou possível que mais gente aprendesse a ler e que as pessoas estivessem mais informadas sobre tudo o que passava no mundo.

No entanto, apesar do contexto de miséria em que viviam, os arrais teimaram durante décadas em manter a sua actividade o que lhes causava prejuízos sucessivos na medida em que a receita gerada pela quantidade de cascos transportados não era suficiente para cobrir as despesas da comida da maruja, dos bois que jungiam os barcos à *sirga* mais as *soldadas* dos marinheiros e do *mestre da apegada*. Então, com o intuito de diminuir os gastos com a *companha* que nos rabelos maiores chegava a ser de 12 homens, os arrais substituíam-nos por *rabões*, que são barcos de menor capacidade (12 cascos) em tudo semelhantes aos rabelos ainda que sem *apegadas* para os quais era necessária apenas metade da tripulação. É importante aqui notar que no código de valores dos arrais do Douro a capacidade do barco era sinónimo de posição social. Daí que esta troca de um barco rabelo de grande capacidade por um rabão fosse encarada pelos arrais como um golpe no seu orgulho próprio, era uma humilhação. Por outro lado, fruto da necessidade, passaram também a fazer transporte de outras mercadorias, muitas vezes de contrabando, esta prática obrigava-os a navegar de noite o que para além de ser mais difícil e perigoso era também proibido.¹³

2.2. – Os barcos Rabelos e a sua tripulação

Ao estudo dos marinheiros do Douro da sua vida e da sua cultura, estão inevitavelmente ligados os barcos rabelos que, juntamente com o rio formavam com estes homens uma unidade indissociável. Na verdade, os rabelos, mais do que um instrumento de trabalho, eram parte da vida destes homens. Basta referir que o marinheiro dormia mais noites no barco do que em casa. Este era o seu ganha-pão, o seu lar, mas também, muitas vezes, a sua morte. Muitas das particularidades da vida dos marinheiros do Douro estão ligadas ao carácter peculiar destas

¹³ Nestas alturas era hábito envolverem os remos em trapos para que estes não fizessem barulho no contacto com a água, iludindo assim a vigilância da guarda.

embarcações que têm características únicas e que quando sulcavam as águas do Douro formavam com a paisagem e o rio um todo harmonioso. Como afirmou Redol “construíram barcos toscos para o navegarem e o seu feitio estranho não obedeceu a delírios poéticos. Foi a necessidade que tudo lhes ensinou, mesmo a cauda longa da espadela, semelhante a uma ave que tivesse pousado no poleiro das apegadas”.¹⁴

É, por isto, importante fazer uma descrição relativamente sucinta destas embarcações, a sua origem, as suas particularidades e, é claro, os seus tripulantes.

As longínquas origens do barco rabelo ainda são hoje tema de alguma controvérsia na medida em que existem autores que atribuem a esta embarcação uma origem Viking, do Norte da Europa, outros defendem influências suevas. Autores há também, que preconizam influências mediterrânicas.

Sobre este tema o estudo mais detalhado e comumente aceite foi elaborado por Armando de Mattos que se inclina para uma origem predominantemente nórdica dos rabelos do Douro. O autor fundamenta a sua tese no facto de certas características dos rabelos serem idênticas às de embarcações de origem Nórdica. Assim, tal como nos barcos Vikings, também no Rabelo o leme (espadela) é auxiliado por remos, o mesmo se passa, relativamente ao uso simultâneo de velas e remos, sabe-se também que os primeiros rabelos eram forrados a pele o que é próprio dos povos do Norte. O facto de o Douro ser um rio de montanha faz com que os rabelos não tenham quilha e sejam de fundo chato, situação que é mais vulgar no Norte da Europa do que no mediterrâneo onde predominam os rios de planície. Por fim, constata-se que quer a existência de coqueiro ou taburno quer a própria técnica de construção do Rabelo, assente em tábuas sobrepostas, são de origem nórdica.

Armando de Mattos vislumbra, no entanto, no Rabelo algumas influências mediterrânicas, como sejam, a sua morfologia, os remos, o mastro e o próprio nome.

Contudo, é unanimemente reconhecido que, para além de todas as influências, o Rabelo é uma embarcação de características únicas que se constitui como um elemento perfeitamente adaptado à feição do rio em que navega.

No que respeita à descrição dos barcos rabelos são, como já foi referido, embarcações adaptadas às características do Rio Douro. Distinguem-se de todos os demais barcos basicamente por simultaneamente terem o fundo ou caverna chato, para diminuir o risco de embate nas pedras do fundo irregular do rio. A função do leme é exercida por um longo remo situado na ré do barco designado de *espadela* assemelhando-se a um rabo (daí o nome de Rabelo) que o *Mestre* governa do alto da *apegada* que consiste num estrado elevado que se situa por trás do mastro o que



lhe permite ter um ângulo de visão mais propício sobre a estrada fluvial. A tonelagem dos rabelos é variável. Existiam Rabelos de menor capacidade (Trafegueiros ou Rabões) que transportavam 10 a 12 cascos até rabelos de grandes dimensões com capacidade para 70 a 80 cascos¹⁵. A variação de tonelagem dos Rabelos gerou assim uma pequena família destes barcos.¹⁶

Relativamente à tripulação dos rabelos, também chamada de *Companha*, variava de acordo com a capacidade dos barcos podendo atingir no máximo 12 a 13 marinheiros. Segundo a ordem hierárquica ascendente era constituída pelo *moço*, geralmente uma criança ou jovem que era encarregue de cozinhar, fazer a cama, arrumar o encerado (oleado que protegia os marinheiros durante a noite) tirar a água do barco, chamar as juntas de bois quando era necessário *alar* o barco à *sirga*; os marinheiros a quem cabiam os trabalhos mais duros como remar, puxar os barcos à *sirga*, usar as varas na acostagem e alagem do barco, sempre que os bois não tivessem condições para o fazer, içavam e seguravam a vela; o *feitor da proa* que auxiliava o *Mestre da Espadela* no governo do barco indicando-lhe a aproximação dos *pontos* mais perigosos e determinava o tipo e número de cabos necessários para o barco subir as *galeiras*; o *Mestre da Espadela* era o comandante do barco a quem cabia o seu governo feito a partir do alto da apegada; por fim surge o *Arrais* que era o dono do barco a quem cabia contratar e pagar à tripulação a *soldada*,

¹⁵ Existiu um rabelo com capacidade para transportar cem pipas de vinho, no entanto os barcos com esta dimensão foram proibidos pela companhia por serem demasiado inseguros.

¹⁶ FILGUEIRAS, Octávio Lixa. *Barco Rabelo: Um retrato de família*. Porto. Trad. Graça Spratley & C.^a. A.A. Calem & Filhos, imp. 1989, pág 16

Barcos de Espadela	Rabelos	Barco Rabelo	Barcas	do Douro	
		Barquinha Rabela		da Ribeira	
	Rabões	Rabão de Apegadas			
		Rabão de Rales baixo			
		Rabão de pesca			
	Rabão Branco / Rabão Carvoeiro				
Barcas de Passagem					
Barcos de Pá	Barcos de Frete				
	Barcos das padeiras				
	Valboeiros				

ajustar com os donos das quintas o transporte dos cascos, fornecer os víveres. Em muitos casos o *Arrais* era simultaneamente o *Mestre da Espadela*, daí a designação comum de arrais da espadela.

A ascensão nesta escala hierárquica fazia-se pela experiência acumulada, quantas mais viagens no rio um marinheiro fizesse maior era a sua experiência.

Uma última referência para os trajes típicos dos marinheiros que andavam sempre descalços para não escorregarem e vestiam ceroulas brancas até ao joelho, camisas de flanela aos quadrados e carapuças ou boinas azuis ou vermelhas, o que contribuía para tornar mais pitoresca a sua figura.

No que respeita à navegação no Douro, sabe-se que provém de tempos remotos, havendo referências do geógrafo grego Estrabão aos barcos que navegavam o rio Douro. Ao longo dos séculos vão-se repetindo as alusões a barcos que exerciam a sua actividade no Douro, sabendo-se também que foram evoluindo no sentido de uma melhor adaptação às características do rio.

Os rabelos propriamente ditos surgem no século XVIII com o incremento da produção e transporte do vinho para o Porto e Vila Nova de Gaia, verificou-se a necessidade de adaptar as antigas embarcações chamadas de “azurrachas” ou barcas de Ribadouro à nova realidade social e económica. Aumentou assim a capacidade, número e importância dos rabelos de tal forma que em 1757 a recém criada Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro legislou sobre a sua actividade obrigando a que se fizesse o registo geral dos barcos e arrais que navegavam no Douro, determinando também a necessidade de estes possuírem carta de aprovação e fazerem juramento no livro de termos da Companhia.

2.3 – As Viagens

A dureza da vida sacrificada dos marinheiros do Douro atingia o seu ponto culminante nas viagens de transporte do vinho desde a região vinhateira até ao Porto e conseqüente regresso. Aí se concretizava de forma exponencial a dimensão simultaneamente trágica e heróica da existência desta gente, que num esforço épico quase sempre omitido, punha à disposição do mundo o néctar produzido nesta região do interior de Portugal.

Era durante as viagens que se exprimiam as múltiplas facetas da mundividência dos marinheiros do Douro, o amor e terror ao rio, a religiosidade, o empirismo, as tradições, a tenacidade e estoicismo. Tal como referi anteriormente as viagens dos rabelos predominavam durante o Inverno e a Primavera, de forma a tirar partido do maior caudal do rio resultante das chuvas. Durante o Verão e o Outono o transporte



no rio decrescia bastante, sendo que geralmente se fazia com barcos mais pequenos para fazer face à pouca quantidade de água, neles levavam não apenas vinho, mas também fruta, azeitona, *achas* e outras mercadorias que comercializavam ou das quais se serviam para fazer face às necessidades do dia-a-dia.

Por isto, parece ser pertinente fazer uma descrição, ainda que sucinta dos momentos de maior relevância de uma viagem de ida e volta de transporte do vinho entre a região do Douro e o Porto. É importante referir que o tempo de duração das viagens era muito variável. Assim, se a descida do rio se fazia normalmente em dois dias, a subida dependia muito das condições do vento, pois que na ausência do *vento de baixo* poderia demorar uma semana e às vezes até mais.

As viagens iniciavam-se com a *carregação* do vinho que era transportado desde as adegas das quintas em pipas, por juntas de bois guiadas pelos *carreiros* até aos cais da Régua, Pinhão ou Tua. Aí, os cascos eram colocados dentro dos barcos numa manobra difícil e morosa. Geralmente os cascos não iam cheios de forma a evitar que no caso de caírem ao rio, não se afundassem, permitindo assim a *tomadia* feita pelos marinheiros ou barqueiros nas margens do rio.

Feita a *carregação*, os marinheiros com o auxílio das *varas* empurravam o barco para o leito do rio, dando assim início à descida. De seu levavam apenas a roupa do corpo, a *talega* e os amuletos. A viagem de ida, embora menos custosa fisicamente, envolvia constantes perigos na medida em que o curso do rio apresentava muitos *pontos* e *galeiras* que tornavam a navegação muito arriscada, dentre esses destacavam-se pela sua perigosidade a Volta do Piar, o Canedo, o Cadão, a Escarnida, o Cachão da Valeira, os Malvedos, os Corgos até ao Cachão do Rapa. Nesses locais, em que o ímpeto das águas empurrava o barco de encontro às fragas, o Mestre da apegada era auxiliado por outros marinheiros que o ajudavam na tarefa de *pejar* a embarcação, mantendo-a na rota mais segura. Quando conseguiam transpor os locais mais perigosos, os marinheiros, num gesto que expressava a sua religiosidade, descobriam a cabeça em sinal de agradecimento e veneração às santas protectoras do rio, como a Sra. do Carmo, a Sra. da Boa Viagem e a Sra. da Cardia que eram imagens pintadas em fragas situadas perto desses locais muitas vezes fatídicos.

Enquanto o *Arrais* manejava a *espadela* e os *marinheiros* ora remavam ora descansavam, o *moço* ia preparando o almoço que geralmente era composto de sardinhas assadas e broa ou carne de porco confeccionada num pote de ferro, cheio com água do rio, e sopa feitos na *cozinha* que se situava na proa do barco.

Nas horas de maior calor os marinheiros atracavam o barco na margem com ajuda das *varas* e *sirgas* e almoçavam utilizando, por vezes, as pás dos remos

como pratos e bebendo água-pê, resultante da lavagem dos lagares distribuída pelo *vinhateiro*. Por vezes os marinheiros faziam pequenos furos nos cascos através dos quais bebiam o vinho neles contido que era de qualidade muito superior, a esta operação chamavam eles a *prova*.

Ao anoitecer voltavam a atracar o barco, jantavam e como era proibido navegar de noite aproveitavam para cantar e beber até adormecerem.

Toda a *companha* dormia no barco, servindo-se para tal de um *toldo* que estava dobrado no *coqueiro* que era estendido e preso no topo da apegada e no *taburno* servindo para os cobrir, protegendo-os assim do frio e da chuva. Os marinheiros deitavam-se num único colchão colocado nas tábuas da cama, cinco com a cabeça virada para a popa e sete para *apegada*, cobrindo-se com um cobertor muito pesado.

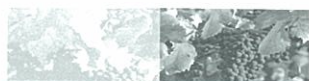
Ao amanhecer a tripulação lavava-se com água do rio, rezava e tomava o *matabicho*, que geralmente era aguardente ou vinho, que davam uma sensação de calor. Davam depois reinício à viagem que os levaria até aos cais do Porto e Gaia.

Chegados a seu destino, os marinheiros do Douro contactavam com o movimento e a azáfama da cidade grande “junto às Escadas das Padeiras, o bulício crescia e chegava até ao Cais de Gaia, onde os rabelos esperavam as pipas vazias. Era uma multidão de barcos que mais tarde abalaria para o Granido e a Crestuma, para Atães e Pombal, levando cargas e povo, ao mando de barqueiras cansadas de remar. Eram também os semaneiros que vinham fazer carreira, teimando na luta com as camionetas. Barcos rabelos chegavam carregados de carvão; e grupos de mulheres deitavam-se à canastra, sobre as pranchas, para ganharem sopa.

*Era ainda o bulício do mercado, dos homens que faziam cargas e descargas, das crianças que carregavam cestos, dos carros de bois que levavam madeira ou traziam caixas e sacas”.*¹⁷

Os marinheiros aproveitavam também esta altura para se passearem pela zona ribeirinha do Porto onde contactavam com outras gentes que viviam distintas realidades. Era precisamente esta possibilidade que eles tinham de conhecer pessoas e formas de vida diferentes que lhes conferia um estatuto algo sedutor quando voltavam às suas terras.

Para a viagem de regresso, os marinheiros partiam sempre com a esperança que o Galo catavento colocado na Serra do Pilar indicasse a existência do *ventinho de baixo* que lhes era providencial na medida em que se isso acontecesse, bastava-lhes *guindar* a vela quadrangular do rabelo para que este fosse empurrado pelo



rio acima. Quando não havia vento, o que acontecia muitas vezes, era sinal que a subida do rio iria ser difícil e demorada pois teriam que ser estes homens a fazer todo o esforço de transporte do barco e respectiva carga. Era aqui que a faina dos marinheiros adquiria uma dimensão épica e trágica.

Desta forma, a subida do rio era quase sempre uma empresa extenuante porque frequentemente à ausência de vento juntava-se a força do caudal que contrariava o sentido do esforço dos marinheiros que demoradamente remavam contra o curso da água.

Acontece que muitas vezes a força dos remos se revelava insuficiente, daí que se tornava inevitável *alar o barco à sirga*, a tarefa mais árdua para os marinheiros que saíam do barco e a partir da margem, com o auxílio de um conjunto de cordas, as *sirgas*, puxavam os rabelos. Este era um esforço desumano se for tido em conta que para além do enorme peso dos barcos, que iam carregados com pipas vazias e outras mercadorias, os marinheiros andavam sempre descalços para evitar escorregarem. Assim, era necessária uma enorme tenacidade para que, em condições tão precárias, molhados e descalços, os marinheiros conseguissem deslocar o barco por entre carreiros e fragas. É notável a descrição desta faina feita por Alves Redol em **Porto Manso**.

Quando a força humana se revelava incapaz de superar todas as dificuldades, o *moço* corria a chamar os *boieiros* que através de juntas de bois ajudavam na *alagem* do barco. No entanto, os animais por vezes também não conseguiam puxar o barco porque para além do seu peso e da força da corrente também tinham muitas dificuldades de tracção, sobretudo quando andavam nas pedras. Acontecia, por isso, que os bois começavam a ser arrastados pelo barco para o rio. Então, o boieiro para salvar os animais puxava da *faca boieira* e cortava as *sirgas*, indiferente às súplicas do *arrais* que do alto da *apegada* via o barco ser levado novamente pelo rio abaixo, o que resultava por vezes em acidentes fatídicos.

A fim de tornar possível a *alagem* do barco, os marinheiros recorriam frequentemente à *trasfega*.

Desta forma, Rabelos e marinheiros iam desesperadamente subindo o Douro até chegarem de novo aos cais da Régua, Pinhão ou Tua de forma a que rapidamente surgissem mais cascos para transportar pois que quantas mais viagens fizessem mais *soldadas* receberiam.

Por tudo quanto ficou expresso se poderá inferir da natureza simultaneamente rica e dolorosa da faina dos marinheiros do Douro.

3 – Conclusão

Sem pretender de alguma maneira ser um estudo exaustivo e metuculoso, foi objectivo deste trabalho contribuir para dar a conhecer e preservar alguns dos múltiplos aspectos que envolviam a forma de vida destes homens desaparecida por completo em meados da década de setenta com a construção das barragens no Douro que regularizaram o seu leito condenando, dessa forma, a navegação dos barcos Rabelos.

No entanto, há que ter sempre a noção que as coisas só desaparecem definitivamente quando se apagam da memória. E a vida e cultura dos marinheiros do Douro são uma lembrança que urge preservar, não apenas por óbvias razões históricas mas também porque do ponto de vista simbólico encerram a lição segundo a qual sempre que o homem não percebe e aproveita o caminho e a força da evolução esta o atropelará. Foi isto que os marinheiros do Douro não entenderam e, por isso, acabaram. É isto que o homem do Douro, hoje, tem de perceber se quiser ter futuro na sua terra.

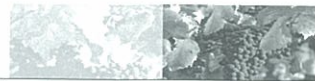
Mas, na decadência desta forma de vida, há ainda outra lição a aprender que é a de que o homem do Douro, na luta contra o poder económico, está só, ainda mais só do que na luta com a Natureza da qual provém o Vinho Generoso. Os durienses não têm quem os ajude e defenda. Mesmo o Estado e os governos que deveriam estar do seu lado ciclicamente o atraíam, a história demonstra-o.

São também estas as ilações que sobram após a leitura de “Porto Manso” de Alves Redol, e que vão para além dos aspectos culturais do vocabulário, da religiosidade, das técnicas de navegação, da mentalidade e do quotidiano que o autor tão bem retratou.

A incompreendida chegada do comboio ao Douro viria não só a acabar com a faina dos barcos rabelos mas também a revolucionar a estrutura económica, social e cultural que marcou esta região durante séculos. *“Eram três corcéis num corpo só – Cavalos do Diabo para os marinheiros, Cavalos-Vapor para os senhores e Cavalos de Tróia para o futuro.*

Ao Douro chegou outra vida. Viajaram comerciantes, prostitutas, ladrões, técnicos e turistas – uma humanidade toda diferente. Os que lá viviam sentiram-se oprimidos, como se lhes tivessem invadido o lar e os quisessem expulsar da terra.

Vieram todos os vícios e tentações e crimes. Desfizeram-se famílias e nasceram novas terras. Das que já existiam, algumas alargaram-se como cidades e outras morreram definhadas. A tradição mirrou-se e ficou guardada no coração dos velhos. O rípanço fez-se velocidade e o aparelho de telefonia calou a música ingénuas dos instrumentos populares.



Chegaram a sociedade por acções e o banco. Vieram a usura e a letra. Desembarcaram o papel selado e o fisco.

*Era uma vida nova.*¹⁸

Mas o comboio é apenas um exemplo da trágica ironia que tem sido a história do homem do Douro Vinhateiro desde há mais de duzentos e cinquenta anos, quando o Marquês de Pombal criou a Região Demarcada. Na verdade, os factores que aparentemente poderiam ser benéficos para a região e as suas gentes têm repetidamente degenerado tornando-se num foco de vicissitudes. O maior exemplo disto é o próprio Vinho Generoso que apesar das enormes receitas e riqueza que gera, tem condenado aqueles que o produzem a vidas de sofrimento e quase escravidão. Como disse Redol: *“este vinho que vai para o cabo do mundo deliciar milionários. E os homens que criaram a terra para o aconchegar, e as mulheres que o colhem, e as crianças que lhe sorriem, nunca o provaram, senão em amargura. É um vinho ingrato, levando tudo a um povo que o alimentou das melhores esperanças do seu coração.*

*É um néctar delicioso e sinistro – é um vinho de tragédia, cujo preço se paga nos corpos famintos e nas angústias das almas simples.*¹⁹

Bibliografia

- ANDRADE, Eugénio de; RESENDE, Júlio; GONÇALVES, Dário. *Canção do mais alto rio – Antologia literária do Douro*. 2ª Edição. Porto. [S.L.]. Asa Editores II S.A.. Outubro, 1998.
- BARRETO, António. *Douro*. [S.L.]. Coleção Espírito do Lugar. Edições Inapa S.A.. 1993.
- CAMPOS, Maria Emília. *O Douro: músicas, danças e cantares*. Centro Cultural e Regional de Vila Real, Programa Leader – Associação do Douro Histórico.
- CHAVES, Luís. O Barco Rabelo do Rio Douro. In *“IM – PV”*. Porto, 1945, pp. 161-164.
- DIONÍSIO, Sant’Anna. *Alto Douro Ignoto*, Porto. 2ª Edição, Lello & Irmãos – Editores, 1997.
- FILGUEIRAS, Octávio Lixa. *Barco Rabelo: um retrato de família*. Porto. Trad. Graça Spratley & C.ª, A.A. Calem & Filhos, imp. 1989.
- FILGUEIRAS, Octávio Lixa. Protecção mágica dos barcos do Douro. In *Actas do colóquio de Estudos Etnográficos Dr. José Leite de Vasconcelos*. Vol. III. Porto, 1960, pp. 75-87.
- MARQUES, A. H. de Oliveira. *História de Portugal*. Lisboa. Palas Editores. Vol. II das Revoluções Liberais aos nossos dias, 1973.
- MATTOS, Armando de. *O Barco Rabelo*. Porto. Ed. Junta da Província do Douro Litoral, 1940.
- MENDES, Manuel. *Roteiro Sentimental do Douro*. [S.L.]. Ed. Museu do Douro. Pref. de Dr. Mário Soares. Novembro, 2002.
- MONTEIRO, Manuel. *O Douro – Principaes Quintas, Navegação, Cultura, Paisagens e Costumes*. [S.L.]. Emílio Biel & Cª Editores, MCMXI.

¹⁸ REDOL, Alves. *Op. Cit.* pág. 275

¹⁹ REDOL, Alves. *Op. Cit.* pág. 223

- OLIVEIRA, B. Vieira de. *Breve Monografia do concelho de Mesão Frio (1152-2002)*. [S.L.]. 1ª Edição, 2002.
- OLIVEIRA, Bernardino Vieira de. Barqueiros – Pórtico do Douro Vinhateiro. in *Douro – Estudos & Documentos*. Ano 3, 1998. N.º 6.
- PEREIRA, Gaspar Martins; BARROS, Amândio Morais. *Memória do Rio – Para uma história da navegação do Douro*. [S.L.]. Edições Afrontamento Lda., 2001.
- REDOL, Alves. *Porto Manso*. Obras Completas de Alves Redol. [S.L.]. 3ª Edição. Publicações Europa – América, 1979.

Outro Material Consultado

- Documentário “*Barcos Rabelo*” – Produção da R.T.P., texto de Vasco Hogais Teles, Realização de Adriano Nazareth.
- Entrevistas a Custódio Guedes de Sá e António Monteiro: Antigos Marinheiros do Douro.



Lagaretas Rupestres do Castelo de Cadaval, Murça

João Viana Antunes *
Pedro Baére de Faria *

Desde meados da década de 1990 que temos vindo a proceder a um levantamento de estruturas rupestres associadas à produção vitivinícola no Alto Douro Vinhateiro, no âmbito da nossa participação como membros do GEHVID, integrando a equipa de arqueologia clássica daquele grupo de investigação da FLUP, sob a orientação do Doutor Carlos Brochado de Almeida.

Era nosso propósito inicial obter um conjunto de dados arqueológicos ligados à vinha e produção de vinho no vale do Alto Douro, centrados em torno dos lagares rupestres. Esses dados incluiriam todo o manancial de informação possível de recolher com recurso à prospecção arqueológica, incluindo vestígios cerâmicos, restos de materiais de construção de edifícios e com especial relêvo, aqueles que pudessem ser conotados com o vinho. O nosso alvo cronológico preferencial era o período clássico, ou seja a época romana e os tempos imediatamente subsequentes, com essencial atenção para a alta Idade Média.

A prática de campo acabou por nos atribuir preferencialmente três grupos de vestígios: aqueles que se prendem com antigos *habitats*, certamente dependentes da produção agrícola e quantas vezes com evidências da prática do cultivo da vinha e produção de vinho, como são os *dolia*, juntamente com outros materiais cerâmicos e elementos de arquitectura (colunas, almofadados etc); as necrópoles cavadas na rocha de período medieval; os lagares rupestres.

Poder-se associar um conjunto de dados arqueológicos consistente (no sentido que correspondem a um dado período de tempo), capaz de caracterizar para um

* Arqueólogos. Membros da equipa de História Antiga do GEHVID.

dado território, a relação entre o homem e a vinha através daquela recolha de dados, revelou-se extremamente difícil. Pois se tivémos a oportunidade de referenciar inúmeros dados que comprovam a presença de *habitats* situados na orla cronológica da romanização/Idade Média, o móbil central da nossa pesquisa: o lagar rupestre, existente na proximidade, ou não, daqueles vestígios, pode remeter-nos para um espectro cronológico bastante amplo.

O lagar cavado na rocha colhe de forma sensivelmente indiferenciada a denominação de “lagar” ou “lagareta”, parecendo que esta última expressão se opõe ao lagar, como estrutura construída dentro de um edifício, com blocos de pedra bem aparelhados e uma dimensão bem superior. Com efeito, o lagar rupestre distingue-se de forma incontornável do “lagar tradicional” que nos habituámos a ver nas adegas das quintas vitivinícolas.

Na realidade o lagar rupestre é uma estrutura de fabrico de vinho com características absolutamente únicas. Os traços que especificamente o caracterizam são a pouca profundidade habitual das suas paredes e a existência de um canal de drenagem. Em todos eles se observa que eram operados como lagares de bica aberta, ou seja o mosto correria permanentemente durante a pisa da uva.

Quanto a nós há que distinguir “lagar” de “lagareta”, com base nas características dos exemplares por nós registados, ao longo destes últimos anos, com especial incidência sobre o território a sul do rio Douro.

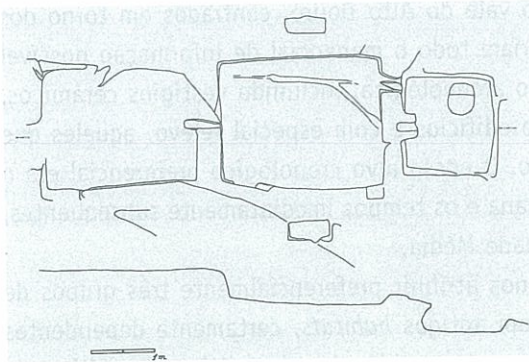


Fig. 1 | Lagar das Trigueiras, Meda

com cerca de 4/5 metros quadrados de área, algo menos ou algo mais. O *lacus* é um recipiente, também ele cavado na rocha e localizado a uma cota mais baixa do que o *calcatarium*, sob a bica ou canal de escoamento do mosto proveniente daquele. É cavado mais profundamente e a sua capacidade varia muito. As *stipitae* são cavidades localizadas lateralmente, mas sem posição obrigatória e em número também variável, destinadas à colocação do engenho de prensagem do bagaço.



A “lagareta” é muito menor, frequentemente não ultrapassa um metro quadrado de área e possui apenas um *calculatorium* com bica ou canal de drenagem. Só muito raramente estão destinadas à colocação de uma prensa, pelo menos com auxílio de *stipitae*, pois não as possuem.

Dado que o nosso levantamento de lagares cavados na rocha tem incidido preferencialmente na parte sul do território do vale do rio Douro, sobretudo em torno da Mêda e território envolvente, torna-se obrigatório fazer a ponte entre os exemplares aí estudados e aqueles que correspondem ao móbil deste artigo: as lagaretas do Castelo de Cadaval, em Murça, com uma breve referência a outros conhecidos a norte do Douro, em Carlão, Alijó e de Castorigo, Alijó.

Não se trata aqui, de procurar diferenciar os exemplares conhecidos a sul e a norte do rio Douro, tal tentativa de síntese, seria, no actual estado do nosso conhecimento, despropositada. Pois se para o território a sul do rio Douro, possuímos uma recolha bastante significativa de dados, o mesmo está muito longe de ser alcançado para o território a norte do mesmo curso fluvial.

Tentaremos tão somente dar um apontamento de tipologia dos lagares/lagaretas cavados na rocha. Tal com base exclusiva nas observações por nós realizadas durante os levantamentos.

Como já referimos acima, a nossa base de reflexão parte da diferenciação entre lagar e lagareta, mas de uma diferenciação material, ou seja que decorre da caracterização física dos diversos exemplares, através da observação das partes constituintes de cada um e do modo como elas se repetem sensivelmente.

Assim, o traço que mais marcadamente estabelece uma distinção é o

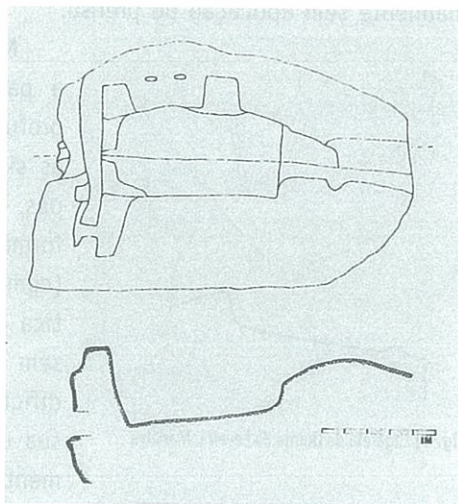


Fig. 2 | Lagareta do Lameiro dos Amarais, Marialva

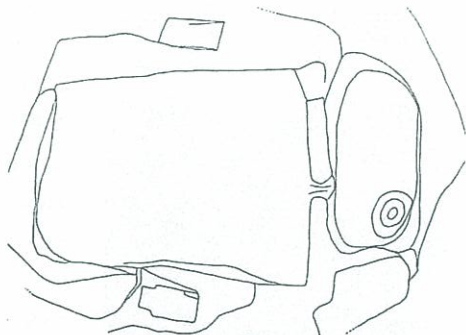


Fig. 3 | Lagar da Quinta de S. João, Meda

tamanho (área de pisa) e a presença de cavidades (*stipitae* ou *virgens*) para colocação de uma prensa para espremer o bagaço, após a pisa.

Estas características autorizam-nos a pronunciarmo-nos pela existência de “lagares”: maiores e com utilização de prensa e “lagaretas”: mais pequenas e normalmente sem aplicação de prensa.

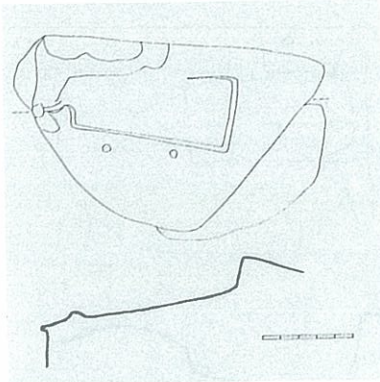


Fig. 4 | Lagareta da Quinta da Leveira, Marialva

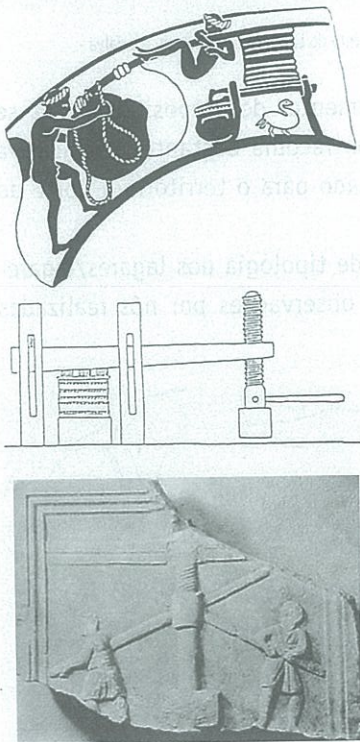


Fig. 5 | O torcularium

No essencial, o modo de produzir o vinho a partir daqueles engenhos, não nos parece profundamente distinguível, já que em todas as situações se procederia a uma pisa com os pés, no *calcatorium*, e se recolheria o mosto de forma continuada, através do orifício, ou canal (com ou sem bica) de drenagem. A característica chave de diferenciação é a prensa, já que sem cavidades para a sua colocação torna-se difícil, salvo raras excepções, compreender a sua utilização e menos ainda, provar vestigialmente a sua presença durante o processo de produção do vinho.

A prensa, reporta-se neste caso à velha “prensa grega”, ou também mais tarde conhecida como “prensa de Catão” (*torcularium*). É a prenda de trave (*praelum*), accionada por parafuso (*malus*) ou cabrestante (Antunes e Faria, 2002, pp. 65 – 77), ou ainda um modelo mais simples de parafuso directo sobre a galeagra, provavelmente o modelo mais recorrente neste caso.

Os exemplares que temos estudado para a zona a sul do rio Douro, correspondem de modo preferencial ao género “lagar”, entre os quais o mais notável é um localizado nas Trigueiras, Mêda, o qual possui duas áreas de *calcatorium*, das quais uma destinada ao *torcularium*.

Destaque ainda para a “lagareta” do Lameiro dos Amarais, Marialva, dos raros casos que conhecemos de “lagareta” com cavidades para prensa. Trata-se de uma estrutura posicionada



a uma cota tal, que faz com que a bica se situe à altura aproximada de uma pessoa.

Os “lagares”, segundo a denominação que temos vindo a utilizar, e de que fizemos recolha documental a sul do rio Douro, não correspondem, contudo, a uma tipologia rígida, como vimos já pelo exemplar das Trigeiras, assim como se nota também por um outro, muito particular, existente em Marialva, na Fonte da Pipa, de feição circular, mais próximo de uma “lagareta”, com um generoso *lacus* e sem *stipitae*. Este é o único que localizámos, supostamente datado, já que justaposta se lhe gravou a numeração 1700. Tudo indica que aqui a prensa se colocava encaixada dentro do *calcatorium*.

Na proximidade do Castelo de Castorigo, Alijó (Almeida, et alii, 1997, pp. 15 – 24), ou seja na proximidade do povoado fortificado da Idade do Ferro e romanizado, foram detectados dois sistemas de pisa, sem qualquer dúvida associados à produção de vinho. Têm configurações distinta, apenas próximos um do outro, tanto na distância, como no tipo, pelo facto de possuírem um *calcatorium* sub-retangular, com cerca de pouco menos de dois metros quadrados, um mais alongado do que o outro e sem *lacus*, por oposição ao outro que o possui.

Estamos perante duas estruturas praticamente geminadas, que muito provavelmente eram utilizadas de modo complementar e que pertencem, quanto a nós, ao tipo “lagareta”: possuem pequeno porte e não parecem estar associadas ao uso do *torcularium*. Contudo uma delas drenava o seu mosto, potencialmente, para um *lacus*, dizemos potencialmente, pois existe

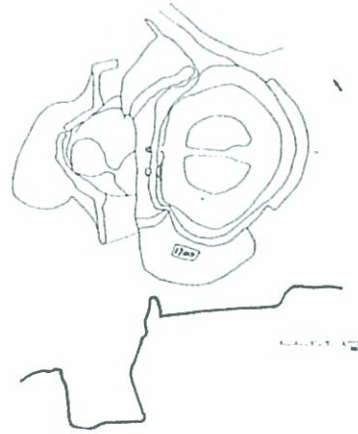


Fig. 6 | Lagar da Fonte da Pipa, Mariava

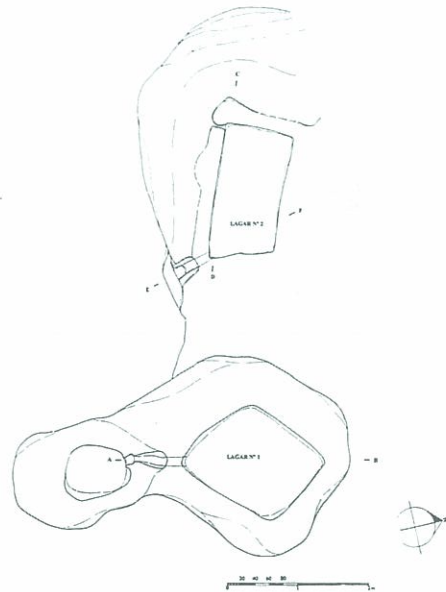


Fig. 7 | Lagaretas de Castorigo, Alijó

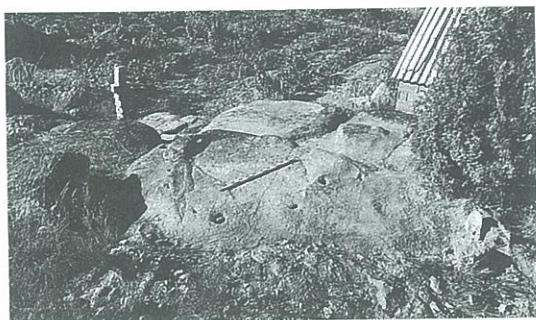


Fig. 8 | Lagaretas de Castorigo, Alijó

ferro, em Carlão, Alijó (Almeida, 1992, pp. 229 – 261), foram identificadas várias “lagaretas” cavadas no granito, mas que variam bastante na sua dimensão e configuração. Nenhuma possui traços de aí serem empregues prensas, mas as áreas de *calcatorium* não se encontram, num ou outro exemplar, longe das melhores referências que conhecemos.



Fig. 9 | Lagaretas de Cadaval, Murça

claramente um entalhe para calha, no final do canal de drenagem, o que associamos ao uso de recolha directa do mosto para recipiente apropriado, técnica obrigatória na outra lagareta, já que tem um canal de drenagem com as mesmas características.

Na envolvente de um outro povoado fortificado da Idade do ferro, em Carlão, Alijó (Almeida, 1992, pp. 229 – 261), foram identificadas várias “lagaretas” cavadas no granito, mas que variam bastante na sua dimensão e configuração. Nenhuma possui traços de aí serem empregues prensas, mas as áreas de *calcatorium* não se encontram, num ou outro exemplar, longe das melhores referências que conhecemos.

Caracterizamo-las contudo, dentro da categoria das “lagaretas”, pois são estruturas simples, sem *laci* associados, nem *stipitae*.

Perto do Castelo de Cadaval, Murça, procedemos ao levantamento arqueológico de duas pequenas “lagaretas” geminadas, construídas sobre o mesmo afloramento, o qual se apresenta fracturado entre as duas estruturas.

Quase se diria que o penedo não deu para cavar uma só “lagareta”, em continuidade e de maiores proporções, tendo-se optado pela realização de duas menores. É interessante observar-se que uma das “lagaretas” encontra-se truncada numa das faces longitudinais, por força de uma fractura que sofreu. Acidente ou tentativa de aproveitamento da pedra.

As “lagaretas” são em tudo idênticas, terão menos de um metro quadrado de superfície, bastante bem cavadas e terminadas num profuso canal com encaixe para calha de drenagem para recipiente, muito bem desenhadas.

Estamos sem qualquer sombra de dúvida, perante duas “lagaretas” para vinho, onde se pisava a pé, e exclusivamente por esse meio, a uva. O mosto corria pelo canal de drenagem e era recolhido em recipiente destinado a esse fim.



O que se pode retirar de tudo o que acima ficou exposto?

Se não é impossível definir uma tipologia ou tipologias para os lagares cavados na rocha, muito mais complicado torna-se determinar uma cronologia certa para a sua utilização e qual o seu significado histórico exacto, bem como o seu peso económico e social, dentro desse significado histórico (Almeida et alii, 1999, pp. 97 – 103).

Na realidade, podemos supor os lagares cavados na rocha como uma técnica ancestral no fabrico do vinho. Podemos mesmo supor que as lagaretas de Alijó e Murça, dado o seu posicionamento geográfico (tão íntimo dos povoados da Idade do Ferro que as marginam), que aquelas lhes serão contemporâneas, de uma época em que por influência da cultura romana, as “artes de Baco” já haviam colhido fruto junto da população autóctone. Contudo limitar-nos-emos sempre ao campo das hipóteses, pois estamos longe de poder estabelecer, como em Almendra (Cosme, 2001, pp. 55 – 62), junto ao Castelo Calabre, por meio de critérios rigorosos da metodologia arqueológica, uma relação entre uma ocupação do período romano e a presença a ela associada de estruturas de produção de vinho.

O lagar da Fonte da Pipa, apenas, entre todos os exemplares que conhecemos, nos autoriza, por aproximação, a datar o mesmo como sendo dos inícios do século XVIII. Todos os restantes poderão corresponder a cronologias tão latas como o período clássico, até à Idade Média, passando pela Época Moderna e a contemporaneidade.

Só com um levantamento exaustivo tanto a sul como a norte do rio Douro, se poderá fazer um estudo quantitativo a vários níveis, entre os quais do ponto de vista tipológico e de relacionamento com outros vestígios arqueológicos, históricos e etnográficos, por forma a tentar um ensaio da evolução ou tradição dos “lagares/lagaretas” cavados na rocha.

Bibliografia:

- ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de – O Passado Arqueológico de Carlão – Alijó, in *Portugália*, XIII – XIV, Separata, FLUP, 1992
- ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de et alii – Os lagares cavados na rocha do castelo de Castorigo – Pegarinhos (Alijó), in *Douro IV, Estudos e Documentos*, 1997
- ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de et alii – Lagares cavados na rocha: uma reminiscência do passado na tradição da técnica vinícola no vale do Douro, in *Revista Portuguesa de Arqueologia*, II, 2, 1999
- COSME, Susana Rodrigues – O lagar romano da Aldeia Nova/Olival dos Telhões (Almendra, Vila Nova de Foz Côa), in *Douro XII, Estudos e Documentos*, 2001
- ANTUNES, João Viana e FARIA, Pedro Baêre de – Lagares do Alto Douro Sul. Tipologias e Tecnologia, in *Douro XIV, Estudos Documentos*, 2002



Exportação de vinho para as “Índias Britânicas” nos finais do século XIX e primeira década do século XX

Jorge Martins Ribeiro *

Cientes da importância do vinho para a economia portuguesa, os cônsules portugueses em Bombaim, preocuparam-se com o incremento da exportação deste produto para a então colônia britânica. Em 1883, por exemplo, o cônsul nessa cidade indiana, Francisco Meyrelles do Canto, exortava a que Portugal participasse na Exposição Internacional de Calcutá, a qual teria lugar a 4 de Dezembro desse ano, com uma mostra de vinhos que classificava como “o principal produto da nossa indústria agrícola”. Esta seria uma forma de chamar a atenção, de modo a aumentar a sua exportação para a Península Indostânica, sob administração inglesa¹.

No entanto, nesta altura, a situação parecia ter melhorado, em relação ao quadro negro pintado pelo Governador Geral de Goa, visconde de Torres, em 1859, quando escreve que “o commercio de Portugal está todo extinto em Bombaim. Alli nem se consomem actualmente, nem se conhecem os produtos portuguezes, mas não pode haver duvida que será mui conveniente restabelecer este commercio n’hum tão grande foco de consummo, como he aquella cidade”. Para a melhoria desta situação advogava a necessidade da nomeação de um cônsul residente em

* Universidade do Porto, Faculdade de Letras, Departamento de História.

¹ Arquivo Histórico Diplomático/Ministério dos Negócios Estrangeiro, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 673. Ofício do cônsul Francisco Meyrelles do Canto para o Ministro de Secretario dos Negócios Estrangeiros, datado de Bombaim, 20 de Abril de 1883.

A partir de agora o Arquivo Histórico Diplomático/Ministério dos Negócios Estrangeiros passa a ser designado pela sigla AHD/MNE.

Bombaim². A par disto, a economia desta metrópole não se revelava brilhante, atravessando uma crise grave em meados da década de 1860³.

Depois do decénio de 1880, em que as exportações de vinhos conheceram um grande desenvolvimento, os anos 90 foram uma época difícil para a comercialização dos vinhos portugueses, dada a forte diminuição da sua exportação (cerca de 49%) no quinquénio 1890-1894. O decréscimo continuou, embora em menor escala, entre 1894-1899. Este declínio, de acordo com Conceição Andrade Martins, explica-se por uma “retracção do comércio dos vinhos comuns”. Ao mesmo tempo, na segunda metade da década de 1890 assiste-se a um aumento da produção de cerca de 40%, em relação à média do início de 1880. Enquanto isto, vai baixando o “preço médio da exportação de vinhos comuns”. A importância deste produto para a economia nacional torna-se inteligível, se considerarmos que de 1900 a 1919, os proventos auferidos pela sua venda pagam cerca de 1/6 das importações portuguesas⁴.

Na realidade, na viragem do século, 80% dos artigos exportados por Portugal eram produtos primários, entre os quais se destacavam os vinhos, em particular os do Porto. No entanto, apesar de área plantada de vinha ter aumentado, a produção era irregular e, de acordo com Oliveira Marques e Fernanda Rollo, a viticultura portuguesa estava em crise na altura da proclamação da República. Isto devia-se à concorrência que os vinhos franceses e espanhóis faziam aos portugueses no mercado inglês e a dificuldades verificadas no mercado interno, provocadas por falsificações. Tomaram-se então medidas para obviar a esta crise, desde negociações com diversos países estrangeiros, de que o tratado de 1908 com a Alemanha é um exemplo, bem como disposições para proteger a qualidade dos vinhos. Esta política acabou por dar resultados positivos, tendo-se verificado uma melhoria no sector, no período anterior à I Guerra Mundial⁵.

Neste contexto, podemos perceber as preocupações dos agentes consulares de Lisboa, na então Índia Inglesa, os quais se mantêm atentos ao comércio desta

² AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 673. Ofício do Governador Geral, visconde de Torres Novas para o Ministro e Secretário de Estado dos Negócios da Marinha e Ultramar, datado de Nova Goa, 31 de Agosto de 1859.

³ AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 673. Ofício do vice-cônsul Braz Fernandes para o Ministro e Secretário dos Negócios Estrangeiros, datado de Bombaim, 8 de Junho de 1865.

⁴ MARTINS, Conceição Andrade – *Memória do Vinho do Porto*. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, 1990, pp. 351, 355, 358, 360.

⁵ MARQUES, A. H. de Oliveira; ROLLO, Fernanda – *Agricultura, Pecuária e Pescas*. In MARQUES, A. H. de Oliveira (coord.) – *Portugal da Monarquia para a República*. Lisboa: Editorial Presença, 1991, vol. XI, pp. 102, 104-106, 176.



colônia. Portugal metropolitano, Moçambique e a denominada Índia Portuguesa participavam deste escambo, cabendo, como não podia deixar de ser, a esta última, a parte mais importante.

Num relatório britânico acerca do comércio da Índia, em 1892-1893, referia--se que o consumo de vinhos continuava a declinar e que as importações tinham diminuído ao longo do último decénio. Na realidade, o volume total importado (336.000 galões ou seja 15.272,71 hectolitros)⁶ fora o menor dos 15 anos precedentes. O clarete (vinho tinto de Bordéus) e o vinho do Porto eram os preferidos. O champanhe era demasiado caro e o xerez já não correspondia ao gosto de então⁷. No entanto,

Quadro 1

Importações da Índia Inglesa provenientes do espaço português							
	Portugal metropolitano	%	Índia Portuguesa	%	Moçambique	%	Total
1894/1895	34.541\$750	1,06	3.145.682\$750	96,55	77.732\$750	2,39	3.257.957\$250
1897/1898	13.977\$600	5,08	155.569\$800	56,59	105.373\$200	38,33	274.920\$600
1898/1899	20.241\$900	1,56	1.243.972\$500	95,59	37.205\$700	2,86	1.301.420\$100
Exportações da Índia Inglesa para o espaço português							
	Portugal metropolitano	%	Índia Portuguesa	%	Moçambique	%	Total
1894/1895	71.754\$250	2,74	1.953.401\$500	74,59	593.668\$500	22,67	2.618.824\$250
1897/1898	111.842\$100	7,58	674.741\$700	45,74	688.575\$000	46,68	1.475.158\$800
1898/1899	161.056\$800	9,33	923.569\$500	53,52	640.966\$500	37,14	1.725.592\$800
unidade - real							

Fonte: MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. Relatórios sobre o commercio e navegação do cônsul geral Vicente Nunes Tavares, datados de Bombaim, 10 de Fevereiro de 1896, 28 de Outubro de 1899 e 8 de Fevereiro de 1900.

⁶ Consideramos 1 galão igual a 4,545 litros. Maxime Gérard, no entanto, é mais preciso dizendo que 1 galão imperial equivale a 4,53592 litros. GÉRARD, Maxime – *La question vinicole au Portugal et le marché des Indes Anglaises*. Bombaim, 1908, p. 10.

⁷ O'CONNOR, J. E. – *Review of the Trade of India in 1892-1893*. SIMLA: Government Central Branch Press, 1893, p. 5.

desde 1880, de acordo com o estipulado no tratado Luso-Anglo-Indiano de 1878, os produtos exportados pelas “possessões Portuguezas da Índia” pagavam nos portos da Índia Britânica o mesmo que as mercadorias provenientes dos outros locais da colônia. Deste privilégio, contudo, estavam exceptuados os vinhos a não ser que fossem acompanhados “de attestado de empregado auctorizado e passado pelo governadôr geral da India Portugueza”, declarando que os direitos, correspondentes aos consignados nas “pautas indianas”, tinham sido pagos “pelos ditos vinhos ou espíritos antes d’exportados das possessões Portuguezas”⁸.

De acordo com o quadro 1, verificamos que as importações de Portugal metropolitano, em 1894/95 constituíam 1,06% do total das mercadorias fornecidas pelo espaço português, contra os 96,55% dos territórios lusos na Índia. Três anos depois a situação era a mesma, tendo, no entanto, aumentado o peso da metrópole, bem como o de Moçambique e diminuído o da Índia Portuguesa, que mesmo assim, ultrapassava 50% do total. De qualquer modo, houve uma diminuição no valor das vendas à colônia inglesa da Índia, entre 1894/95 e 1897/98, de perto de três mil contos (2.983.036\$650).

No que diz respeito às exportações, verificou-se também, de 1894/95 para 1897/98, uma diminuição das somas envolvidas (1.143.665\$450). Embora seguindo o mesmo padrão, maior peso das possessões lusas na Índia, verificámos que em 1894/95 a “Índia Britânica” enviou para Portugal produtos cujo valor equivalia a 2,74% do total e em 1897/1898, artigos que representavam 7,58%. Ao contrário do que sucedeu com as importações, aumentaram as exportações para o espaço português, tendo o resultado sido um saldo negativo num valor ligeiramente superior a 1.200 contos (1.200.238\$200). De acordo com o relatório consular de 1899, no que diz respeito a Moçambique esta situação desfavorável fora causada pela “persistência da epidemia de peste bubonica e ás medidas ali estabelecidas”. De referir, que tanto nos relatórios consulares de 1880 e 1887 como no *Review of the Trade of India in 1892-1893* se afirmava que as exportações deste território para a Índia eram quase exclusivamente constituídas por marfim, embora delas também constassem cera, mandioca, borracha, gergelim, missangas e laranjas. Do subcontinente indiano recebia tecidos, arroz, manteiga, louças, porcelanas, missangas, pérolas falsas, cutelaria e açúcar, bem como vários outros produtos de origem estrangeira.

⁸ AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 673. Ofício do cônsul Miguel Rozario de Quadros para o Ministro e Secretário dos Negócios Estrangeiros, datado de Bombaim, 14 de Abril de 1880; SERRÃO, Joaquim Veríssimo – *História de Portugal [1851-1890]*, s.l.: Verbo, [1896], vol. IX, p. 157.



Já em relação ao comércio com os territórios indianos sob administração portuguesa, as perdas eram o resultado de uma guerra de tarifas entre a Companhia de Caminhos de Ferro de *Southern Maratha* e o “caminho de ferro português de Mormugão”. O facto desta “guerra” ter terminado levava o cônsul a acreditar que seria retomado em breve “o movimento commercial pelo porto e caminho de ferro de Mormugão”⁹.

De facto, no ano seguinte (1898/1899) registou-se uma melhoria nas trocas, apesar dos valores se situarem abaixo dos de 1894/1895. Embora o peso de Portugal metropolitano como fornecedor de produtos continue diminuto (1,56%), aumenta o seu papel (9,33%) como comprador. E, uma vez mais, inequivocamente se verifica a enorme importância dos territórios indianos sob administração portuguesa, neste escambo, tendo agora, tal como o cônsul previra, cresce o movimento de mercadorias no porto de Mormugão com destino a Bombaim¹⁰.

Tudo isto parece estar de acordo com a tendência geral, pois o cônsul geral de Portugal em Bombaim, Vicente Nunes Tavares, no relatório sobre o comércio e a navegação de 1895, escrevia que “o valor do total do commercio da Índia no ultimo anno” fora “cerca de 3 por cento menor que o do anno antecedente”. Tal devia-se à contínua depreciação da prata, de que resultara uma “baixa no cambio”, bem como à pauta alfandegária de 10 de Março de 1894. Esta taxava todos os produtos, excepto os tecidos de algodão, tendo terminado “com o regimen do commercio livre inaugurado em 1882”. No entanto, exigências orçamentais e a pressão da opinião pública tinham levado o governo colonial a acabar com a excepção que favorecia “o algodão tecido ou em fio” importado¹¹. Além disto, a peste bubónica, as medidas sanitárias e a seca, em algumas das áreas mais importantes do subcontinente indiano, tinham comprometido as colheitas e causado fome, o que explicava as dificuldades porque a Índia passava, a nível comercial, desde 1897¹².

⁹ AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 673. *Relatório sobre commercio e navegação* do cônsul Francisco Meyrelles do Canto, datado de Bombaim, 1 de Dezembro de 1887 e ofício do cônsul Miguel Rozario de Quadros, datado de Bombaim, 23 de Outubro de 1880; O’CONNOR, J. E., *ob. cit.*, p. 39; Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. *Relatório sobre commercio e navegação* do cônsul geral Vicente Nunes Tavares, datado de Bombaim, 28 de Outubro de 1899.

¹⁰ AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. *Relatório sobre commercio e navegação* do cônsul geral Vicente Nunes Tavares, datado de Bombaim, 8 de Fevereiro de 1900.

¹¹ AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. *Relatório sobre commercio e navegação* do cônsul geral Vicente Nunes Tavares, datado de Bombaim, 10 de Fevereiro de 1896.

¹² AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. *Relatório sobre commercio e navegação* do cônsul geral Vicente Nunes Tavares, datado de Bombaim, 8 de Fevereiro de 1900.

No ano económico¹³ de 1894/95 a Índia importou 1.464,32 hectolitros (32.215 galões) de vinhos portugueses, englobando-se nesta cifra tanto o vinho do Porto como o comum. Em 1898/1899, Portugal metropolitano vendeu a esta colónia inglesa apenas 448,14 hectolitros de vinhos, sendo 184,14 hectolitros (4.051 galões) de Porto e 264 hectolitros (5.808 galões) de consumo. Isto mostra a drástica diminuição destas exportações para a península indiana, o que obviamente se prende com as dificuldades porque passava o comércio da colónia e a que já aludimos. Refira-se, ainda, que a fazer fé nos relatórios dos cônsules lusos em Bombaim, a metrópole portuguesa enviava para a Índia “instrumentos e materiais de imprensa” e comprava sobretudo madeira de teca¹⁴.

O quadro 2 mostra-nos a quantidade de vinho importado dos principais países produtores europeus, em que a França ocupava de longe o primeiro lugar. Mais atrás, mas com quantidades não muito diferentes entre si vem a Espanha e a Itália. Portugal, com excepção dos anos de 1893/1894 e 1895/1896, em que chegou a

Quadro 2

	Importações de vinhos pela Índia Britânica			
	Espanha	França	Itália	Portugal
1890/1891	226,18	1.298,45	227,45	41,73
1891/1892	221,32	1.090,64	280,73	45,36
1892/1893	173,73	1.000,95	238,59	17,77
1893/1894	189,86	1.306,68	309,41	441,73
1894/1895	276,41	1.327,50	303,41	138,73
1895/1896	246,05	1.458,64	311,23	403,09
1896/1897	160,55	1.611,86	329,55	66,27
1897/1898	180,36	1.094,55	238,00	159,50
Unidade: hectolitros				

Fonte: MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. Relatório sobre o commercio de vinhos do cônsul geral, Visconde de Wrem, datado de Bombaim, 24 de Janeiro de 1902.

¹³ O ano económico começava a 1 de Abril e terminava a 31 de Março, de acordo com GÉRARD, Maxime, *ob. cit.*, p. 3

¹⁴ AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. *Relatórios sobre o commercio e navegação* do cônsul geral Vicente Nunes Tavares, datados de Bombaim, 10 de Fevereiro de 1896 e 8 de Fevereiro de 1900.



ultrapassar qualquer destes dois países, não enviava para a Índia quantidades muito significativas. O facto de não termos as importações totais de vinhos da Índia inglesa não nos permitiu calcular percentagens e estabelecer comparações.

No entanto, no dealbar do novo século, o aumento da exportação deste produto para a colónia britânica continua a estar no centro das preocupações do visconde de Wrem, então representante consular de Portugal em Bombaim. O facto da Espanha, França e Itália fazerem publicidade explicava os bons resultados obtidos nas vendas dos vinhos desses países. A este propósito é interessante transcrever os métodos que o cônsul português em Londres preconizava, para o fim em vista, com os quais, aliás, o visconde de Wrem estava plenamente de acordo, incluindo no relatório a seguinte afirmação:

“O primeiro passo a dar esse centro é a propaganda por meio de annuncios activos e inteligentes viajantes, munidos de grandes quantidades de vinhos para ser dado como presente aos Hotéis, Clubs e boas commissões aos chêfes dos Hotéis systema que tem seguido os outros paizes sem gastar dinheiro nada se podera obter para fazer conhecer os nossos vinhos em toda á India que existem importantes mercados.”

Wrem continua explicando que o vinho de consumo comum era denominado de “*Medoc Frances*”, mas que o vinho português apesar de ser de superior qualidade, poderia ser vendido a um preço ainda mais baixo, desde que denominado de “*Medoc Portuguez*”, pois as autoridades inglesas exigiam que viesse indicada a sua proveniência no rótulo das garrafas. Além disto, não era de opinião que se enviassem vinhos à consignação das casas envolvidas na comercialização dos de outras proveniências. Antes aconselhava que se estabelecesse um depósito de vinhos portugueses, o qual deveria ter “à frente pessoa intelligente”. E, apesar das dificuldades iniciais acreditava que “o resultado seria vantajoso”.

Relativamente ao Porto e ao Madeira, explicava que o seu consumo era significativo, só que em grande parte não era de origem portuguesa, mas sim espanhola, chegando à Índia via Inglaterra. Nos jantares mais requintados, inclusivamente no *Royal Yacht Club*, era este o vinho do Porto servido, sendo sempre apresentado como legítimo¹⁵. Isto mesmo é confirmado num ofício de 7 de Setembro de 1906, pelo cônsul Wrem, quando escreve que “o vinho exportado pela Inglaterra é quasi

¹⁵ AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. *Relatório sobre o commercio de vinhos* do cônsul geral, Visconde de Wrem, datado de Bombaim, 24 de Janeiro de 1902.

todo imitação Porto, (Espanhol) cujo consumo é bastante importante na Índia”¹⁶. Aliás, já em 1883, o então cônsul, Meyrelles do Canto, referia que se os vinhos de mesa portugueses não podiam competir com os de Bordéus, já não lhe oferecia a menor dúvida “de que os superiores; o Porto legitimo, e o Madeira, encontrariam nas mezas do rico funcionalismo inglez e da colônia europea de India, cuja vida é proverbialmente luxuosa, um consumo se não muito vasto, pelo menos seguro e remunerativo”¹⁷.

O cônsul Wrem explicava que uma parte do pouco vinho importado era proveniente de Goa e sugeria algumas rotas passíveis de serem utilizadas para fazer chegar os produtos portugueses à península do Indostão. Aconselhava então as seguintes:

“1º mandar as mercadorias a Gibraltar com baldeação para os paquetes Inglezes.

2º Napoles e Genova com baldeação para a Companhia Navegazione Generale Italiana.

3º A Marselha com baldeação aos paquetes Inglezes ou Francezes.”

No entanto, a segunda hipótese seria a mais barata. Uma outra possibilidade seria embarcar os vinhos em Lisboa nos navios da Companhia Alemã com destino a Bombaim. Esta viagem, porém, não era directa, dado que toda a carga proveniente da Europa era transbordada em Zanzibar, de onde seguia para a Índia. Isto fazia com que esta via fosse “cara e muito demorada”¹⁸. De mencionar que, 6 anos antes, o relatório do então cônsul geral, mostrara que muito do vinho português chegava à Índia via Aden, para onde era transportado pelos navios da Companhia Transatlântica Espanhola. Neste porto era reembarcado em vapores de outras companhias para Bombaim¹⁹. Refira-se apenas que a necessidade da existência de “uma carreira

¹⁶ AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. Ofício do cônsul geral visconde de Wrem, para o Ministro e Secretário dos Negócios Estrangeiros, datado de Bombaim, 7 de Setembro de 1906.

¹⁷ AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 673. Ofício do cônsul Francisco Meyrelles do Canto para o Ministro de Secretario dos Negócios Estrangeiros, datado de Bombaim, 20 de Abril de 1883.

¹⁸ AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. *Relatório sobre o commercio de vinhos* do cônsul geral, Visconde de Wrem, datado de Bombaim, 24 de Janeiro de 1902.

¹⁹ AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. *Relatório sobre o commercio e navegação* do cônsul geral Vicente Nunes Tavares, datado de Bombaim, 10 de Fevereiro de 1896.



de vapores” directa entre Lisboa, Bombaim e Goa não era nova, pois, já o cônsul geral Francisco Meyrelles do Canto em 1889, a considerava uma necessidade²⁰.

O incremento das vendas de vinho continua a estar no centro das preocupações do cônsul que, em ofício de 7 de Janeiro de 1905, continua a insistir que “os mercados da Índia Inglesa (...) são susceptíveis de dar consumo regular e remunerador a diversos productos nacionaes, especialmente vinhos de pasto e generosos do Porto”. Continua a pugnar pela continuação da operação de publicidade encetada pelas autoridades portuguesas e pelo “estabelecimento de um deposito ou agencia official de productos portuguezes em Bombaim”, com sucursais nos centros de consumo indiano mais importantes. Para o efeito, poderiam ser utilizadas, sem grandes despesas, casas comerciais de reconhecida probidade. O cônsul lamentava a quase inexistência de trocas entre Portugal e a Índia, achando que seria a altura propícia para as incentivar, dadas as boas relações luso-inglesas. Esta sua opinião vinha, aliás, ao encontro da das autoridades portuguesas, as quais, no intuito, de resolverem a crise vinícola propunham o “estabelecimento de agencias commerciaes na Índia Inglesa, Africa e Brazil.”²¹

O cônsul Wrem vai continuar ocupado em estabelecer, em solo indiano, um depósito para os vinhos e outros produtos portugueses. Aconselhava o estabelecimento de um depósito em Bombaim, denominado *Portuguese Stores*, a exemplo dos da França, Itália e Austrália. Em seu entender, seria necessária a participação do Banco Nacional Ultramarino, o qual, aliás, se mostrava interessado em abrir uma agência na cidade, dadas as transacções existentes com os territórios sob administração portuguesa. Por outro lado, tanto o depósito como a agência bancária deveriam ser confiados um europeu com bons conhecimentos do negócio dos vinhos. O subdirector seria também europeu, enquanto se recrutaria o resto do pessoal entre os goeses. Ao mesmo tempo, criticava os métodos seguidos pelo *Mercado Central de Produtos Agrícolas*, pois 130 caixas com vinhos de diferentes qualidades, encomendadas em Dezembro de 1904 ainda não haviam chegado em finais de Junho de 1905, o que obviamente causara descontentamento entre os compradores²².

²⁰ AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 674. Ofício do cônsul Francisco Meyrelles do Canto para o Ministro e Secretário dos Negócios Estrangeiros, datado de Bombaim, 13 de Novembro de 1889.

²¹ AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. Ofício do cônsul geral visconde de Wrem, para o Ministro e Secretário dos Negócios Estrangeiros, datado de Lisboa, 7 de Janeiro de 1905.

²² AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. Ofício do cônsul geral visconde de Wrem, para o Ministro e Secretário dos Negócios Estrangeiros, datado de Bombaim, 23 de Junho de 1905.

É interessante referir que o *Anglo-Lusitano*, um jornal publicado em língua portuguesa, em Bombaim, na edição de 15 de Julho de 1905, num artigo intitulado “*Vinhos e outros productos portugueses na India*” faz eco de todas as preocupações veiculadas pelos representantes consulares portugueses e a que já aludimos. De facto, pugnava por um incremento da venda de vinhos portugueses no mercado indiano, referia a importância da publicidade e a necessidade de um depósito dos vinhos portugueses. Na impossibilidade de Lisboa ter na Índia uma pessoa competente para conseguir o desenvolvimento do comércio, deveria, então, utilizar os serviços dos importadores portugueses, como era o caso das firmas *Souza Fernandes* e *B.X. Furtado e Irmão*, os quais eram agentes de várias casas portuguesas, negociando em diversas qualidades de vinhos. Insistia que a inexistência de uma carreira marítima directa entre Portugal e os portos indianos dificultava e encarecia as trocas comerciais. Por outro lado, as transferências de fundos via Londres causavam prejuízos a quem remetia o dinheiro. O artigo não deixava de louvar a actividade do cônsul Wrem e do seu substituto o cônsul da Bélgica Maxime Gérard. A coincidência dos pontos de vista do autor do artigo com os dos agentes consulares, leva-nos a concluir que terá sido encomendado ou escrito por alguém do próprio consulado, senão mesmo pelo próprio cônsul²³.

Apesar de todo o entusiasmo e dos conselhos de Wrem o facto é que o *Review of India Trade in 1905-1906* referia que desde há alguns anos havia um constante declínio no valor dos vinhos importados, embora em 1905-1906 tenha existido uma recuperação de 71% na quantidade comprada. No entanto, o mesmo documento mencionava a pouca relevância do movimento comercial dos territórios indianos sob administração portuguesa e a diminuta importância do volume das exportações portuguesas para a colónia inglesa²⁴.

Embora cônsul da Bélgica, mas encarregado interinamente do consulado geral de Portugal em Bombaim e representante do *Mercado Central de Produtos Agrícolas* a partir de 1904, Maxime Gérard vai também ter um papel importante nesta tentativa de penetração dos vinhos portugueses no mercado indiano, tendo produzido, em 1908, um relatório, redigido em francês intitulado “*La question vinicole au Portugal et le marché des Indes Anglaises*”. Após uma série de considerações acerca da importância dos novos mercados, como é o caso do da Índia, o autor explicava que as

²³ Jornal *Anglo-Lusitano*, nº. 991, 15 de Julho de 1905.

²⁴ AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. Ofício do cônsul geral visconde de Wrem, para o Ministro de Secretário dos Negócios Estrangeiros, datado de Bombaim, 7 de Setembro de 1906; Noël-Paton, Frederick – *Review of the Trade of India in 1905-1906*, pp. 7-8 e 53.



autoridades coloniais dividiam os vinhos em 4 categorias bem definidas, espumosos, clarete, Porto e xerez e todo o restante aparecia com a designação de “outras espécies”. Assim, e de acordo com o quadro fornecido a importação de vinhos por parte desta colónia britânica entre 1902/1903 e 1906/1907 seria a seguinte:

Quadro 3 – Importação de vinhos pela Índia Britânica

	espumoso	%	clarete	%	Porto	%	xerez	%	outros	%	Total
1902/1903	1.008	33,57	292	9,72	762	25,37	190	6,33	751	25,01	3003
1903/1904	807	29,37	254	9,24	731	26,60	176	6,40	780	28,38	2748
1904/1905	784	29,95	199	7,60	753	28,76	167	6,38	715	27,31	2618
1905/1906	966	32,47	204	6,86	801	26,92	182	6,12	822	27,63	2975
1806/1907	758	28,71	166	6,29	780	29,55	168	6,36	768	29,09	2640
unidade - milhares de rupias											

Quadro 4

Importações de vinhos do Porto pela Índia Britânica													
	Alemanha	%	França	%	Gibraltar	%	Grã-Bretanha	%	Portugal	%	Outros	%	Total
1902/1903	11	1,45	7	0,92	23	3,03	706	92,89	8	1,05	5	0,66	760
1903/1904	14	1,92	6	0,82	22	3,01	665	90,97	12	1,64	12	1,64	731
1904/1905	23	3,05	8	1,06	19	2,52	672	89,24	14	1,86	17	2,26	753
1905/1906	26	3,25	9	1,12	23	2,87	720	89,89	11	1,37	12	1,50	801
1806/1907	23	3,15	8	1,10	28	3,84	630	86,30	28	3,84	13	1,78	730
Unidade-milhares de rupias													

Fonte: GÉRARD, Maxime – La question vinicole au Portugal et les marchés des Indes Anglaises. Bombaim, 1908, p. 4.

Como se pode observar pelo quadro 3, o valor das importações de vinho do Porto no quinquénio 1902/1903–1906/1907 é o segundo logo após o espumoso e quase igual, senão mesmo ligeiramente superior, com excepção de 1903/1904, aos da coluna dos outros. No entanto, de acordo com o quadro 4, o néctar do Douro era importado de vários locais, ocupando Portugal um lugar pouco significativo.

Aliás, a esmagadora maioria do vinho do Porto era proveniente da Grã-Bretanha, porém, dado o país não ser um produtor vinícola, Maxime Gérard concluía que estas

remessas se tratavam ou de reexportações ou de falsificações. Já relativamente a Gibraltar, o cônsul referia que os vinhos embarcados neste porto eram efectivamente portugueses, o que faz aumentar, embora não muito, o peso de Portugal. O autor do relatório, no entanto, não deixa de lembrar que este números devem ser examinados com cuidado, dado os métodos pouco rigorosos de recolha de informações, seguidos pelas alfândegas indianas. É necessário ter atenção que a origem das mercadorias era registada de acordo com os portos onde eram embarcadas e não segundo a sua verdadeira proveniência. Além disto, Gérard explica os impostos e a legislação a que os vinhos estavam sujeitos na Índia.

Nas conclusões deste relatório continua a insistir na necessidade da existência de um depósito de vinhos e de um agente capaz de se aperceber das singularidades do mercado indiano, de modo a que o produtor vinícola português pudesse adaptar os seus artigos, e os tornasse mais apelativos. Maxime Gérard não deixa de chamar a atenção para a dimensão deste mercado, então composto por uma população de cerca de 300 milhões de pessoas. Com excepção dos muçulmanos e dos hindus de casta elevada, impedidos por motivos religiosos de beber vinho, todos os restantes habitantes da Índia poderiam um dia contar-se entre os maiores consumidores mundiais deste produto. Além disto, chama a atenção para o território de Goa, que absorvia cerca de 30 contos de reis anuais, de vinhos portugueses, devendo ser encarada aí a necessidade da existência de uma sucursal do tal depósito a estabelecer em Bombaim.

As análises e as opiniões destes agentes consulares parecem ter tido algum eco em Lisboa, pois, o *Mercado Central de Produtos Agrícolas* fez-se representar em Bombaim por Felipe de Souza Belford, o qual teve de regressar à metrópole por razões de saúde, numa altura em que se preparava para lutar contra a falsificação dos produtos portugueses. Igualmente a Companhia Vinícola Portuguesa teve em Erdmann Schreck um intermediário diligente e capaz²⁵.

Apesar das adversidades, o comércio de Bombaim em 1908-1909 diminuía relativamente a 1907-1908, tendo inclusivamente havido um decréscimo na importação de vinhos. José Duarte Wrem, durante a sua estada em Lisboa conseguiu que a firma *Santos Amaral e C^a.*, da cidade do Porto, abrisse uma filial em Bombaim. E, de acordo com o cônsul, logo nos primeiros tempos, obtiveram bons resultados, tendo as vendas de vinhos sido "relativamente importantes". E, a propósito recorda

²⁵ GÉRARD, Maxime, *ob. cit.*, pp. 6-33; AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. Ofício do cônsul geral interino Maxime Gérard, para o Ministro e Secretário dos Negócios Estrangeiros, datado de Bombaim, 24 de Outubro de 1908.



que “a grande dificuldade esta na falta de paquetes directos, as linhas indirectas, alem dos fretes serem caros, tem o grande inconveniente da grande demora”. Em seu entender este problema poderia resolver-se se se conseguisse que os navios da Companhia Transatlântica Espanhola, com destino a Colombo (capital do actual Sri Lanka) fizessem escala em Bombaim²⁶.

O cônsul, em Agosto de 1910, mostra-se optimista nos resultados que os representantes da *Santos Amaral & C^a*, o Dr. José de Athayde e Heitor Gama, estavam a obter, apesar da concorrência dos vinhos franceses, australianos e italianos e das imitações do vinho do Porto. Era de opinião que os vinhos desta casa “com o tempo terão um importante consummo na India Ingleza”. Numa conferência pronunciada pelo Dr. José de Athayde no *Real Instituto Luso-Indiano de Bombaim*, este referia que os vinhos importados de Goa não eram Porto, mas vinho Branco e vinhos de Lisboa, os quais introduzidos, desde há algum tempo, na Índia Britânica, por alguns comerciantes, haviam estragado o gosto dos consumidores e desacreditado o vinho da região duriense. Por outro lado, explicava o declínio das exportações pela falta de iniciativa, quer dos comerciantes, quer dos produtores, os quais só se interessavam pelo mercado brasileiro. No entanto, contrariamente a outros, a firma *Santos Amaral & C^a*. tinha aberto uma delegação em Bombaim²⁷.

Uma forma de tentar ultrapassar a crise vinícola porque o país passava, nos últimos anos do século XIX e primeira década do século XX, foi a de se encontrarem novos mercados para a colocação dos vinhos portugueses, nomeadamente para os do Porto. O mercado indiano foi um deles, o qual, no entanto, apesar das potencialidades tinha características difíceis. A península indiana era um vasto território povoado por vários milhões de seres humanos, sob domínio da Grã-Bretanha, uma potência amiga, e onde Lisboa também tinha territórios sob sua administração. No entanto, o comércio com Portugal era diminuto, sendo mais importante, precisamente com a então denominada Índia Portuguesa e com a colónia de Moçambique. Por outro lado, no que diz respeito aos vinhos, os portugueses eram prejudicados

²⁶ AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. *Relatório sobre o commercio e navegação* do cônsul geral Visconde Wrem, datado de Bombaim, 31 de Dezembro de 1909.

²⁷ AHD/MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. Ofício do cônsul geral visconde de Wrem, para o Ministro e Secretário dos Negócios Estrangeiros, datado de Bombaim, 5 de Agosto de 1910. Texto da conferência proferida pelo Dr. José de Athayde no *Real Instituto Luso-Indiano de Bombaim*, 1910, pp. 23-24.

pela concorrência dos dos outros países e pelas falsificações. Conforme tivemos oportunidade de referir, no caso particular do vinho do Porto, o maior fornecedor à Índia era precisamente, a sua potência administrante, a Inglaterra. Os representantes consulares lusos em Bombaim percebendo a importância, para o país, do incremento da exportação de vinhos, tentaram várias diligências para o conseguir. Neste estágio da nossa investigação e de acordo com os dados estatísticos analisados, os resultados conseguidos, pelos cônsules portugueses, parecem-nos modestos, conforme se pode verificar pelo quadro 5.

No entanto, no final de 1909, o cônsul José Duarte Wrem escrevia que "o unico vinho do Porto conhecido aqui, quando cheguei em 1901, era *Port-Wine*, confeccionado em Espanha e de Londres, exportado para a Índia. Com grande trabalho, tenho podido ir convencendo os Ingleses de que era *imitation Port Wine made in Spain*."²⁸

Quadro 5

Importação de vinhos pela Índia				
	Espanha	França	Itália	Portugal
1907/1908	421,00	5.036,91	901,77	320,82
1908/1909	498,23	4.913,64	811,73	269,73
unidade – hectolitros				

Fonte: MNE, Consulado de Portugal em Bombaim e Calcutá, caixa 675. *Relatório sobre o commercio e navegação* do cônsul geral visconde Wrem, datado de Bombaim, 31 de Dezembro de 1909.



Condução da vinha na região do Douro – Intervenções em verde

Jorge Bernardo Lacerda de Queiroz *

A viticultura duriense pós-filoxérica, representada nas actualmente denominadas “Vinhas Tradicionais”, foi baseada em vinhas plantadas segundo as curvas de nível, com a inclinação atenuada pela construção de muros de suporte em pedra, por vezes de alturas consideráveis.

Nestes calços foram plantados bardos, em número variável em função do declive da encosta, com um compasso que de acordo com Moreira da Fonseca (1949) rondava os 6 por 5 palmos (distância entre linhas de plantação de 1,32 m e de 1,10 m entre as videiras na linha). Obtiveram-se deste modo, vinhas com densidades de plantação da ordem das 6 000 a 6 500 cepas por hectare, as quais ainda hoje representam uma percentagem importante da Região, principalmente na Sub Região do Baixo Corgo.

As longas décadas em cultura dessas vinhas, traduziram-se na obtenção de um equilíbrio entre as variáveis **solo, clima, intervenção do viticultor**, que permitiu a obtenção de uvas, e consequentemente vinhos, de altíssima qualidade. Com efeito, a um solo pobre, pouco profundo e extremamente pedregoso e a um clima inóspito com Invernos chuvosos e frios e Verões secos e cálidos, respondeu o Duriense com a “construção” do próprio solo através de surribas, com a selecção de castas, essencialmente autóctones, e a adopção de técnicas culturais, a nível de poda, manutenção do solo e gestão da sebe da videira, capazes de incorporar as adversidades da Região no vinho mais conhecido no mundo – o Vinho do Porto, a que se deve acrescentar os, mais recentemente descobertos, vinhos DOC Douro .

* Engenharia Agrónómica – Faculdade de Ciências U. P. (e-mail: jqueiroz@fc.up.pt)

Após a 2ª Guerra Mundial, mas particularmente nas últimas três décadas do Século XX, a rarefacção de mão de obra e o seu conseqüente aumento de custo, aliado à necessidade de tornar menos penosas alguns dos trabalhos da vinha, provocou a necessidade de introdução da mecanização nas operações vitícolas.

A mecanização nas vinhas de planície, em que assenta grande parte da Viticultura Mundial, iniciou-se com os trabalhos de manutenção do solo e tratamentos fitossanitários, sendo alargada progressivamente a outras operações, como a orientação e a despona da vegetação e posteriormente mesma àquelas consideradas mais delicadas como a poda (com realização integralmente mecânica em alguns sistemas), terminando na vindima, a qual é hoje realizada mecanicamente numa parte importante dos vinhedos mundiais.

A adopção da mecanização nas operações vitícolas seguiu duas estratégias fundamentais: a adaptação da máquina à vinha ou inversamente a adaptação da vinha à máquina.

Como exemplo da primeira situação, citemos o exemplo das vinhas do “Médoc” bordelês, que através da adopção dos tractores “pernaltas” do tipo “enjambeur”, que circulam sobre os bardos de videira, resolveram de forma expedita o problema, permitindo a manutenção do sistema de cultura da vinha.

O recurso a este tipo de máquinas, foi também tentada no Douro na década de 70. A elevada pedregosidade e a acentuada inclinação das vinhas da região, não permitiram, no entanto, a obtenção de resultados animadores (Almeida *et al.*, 1982). Restou, portanto, a segunda hipótese, de adaptação da vinha à mecanização, solução que sendo também válida e de fácil implementação nas vinhas de planície, é de difícil execução e elevado custo em encostas pedregosas, e com acentuada pulverização da propriedade, como o Douro.

A adaptação da vinha à mecanização no Douro, provocou o surgimento de novas vinhas, implantadas essencialmente em dois sistemas de instalação:

- Em **patamares** com taludes em terra, normalmente com a largura de 4 metros e duas linhas de plantação, introduzida em 6 campos experimentais no ano de 1967 pela então Estação Vitivinícola do Douro e divulgada a partir de 1984 pelo PDRITM, utilizados quando a encosta apresenta declive superior a 35 - 40%. Nestes as densidades de plantação variam entre as 2 500 e as 3 000 cepas por hectare.
- As vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive, as “**vinhas ao alto**”, que surgindo na década de 80, são uma solução para encostas com menos de 35 - 40% de declive, e em que se plantam entre 4 000 e 5 000 videiras por hectare.



A melhor preparação do solo nas novas plantações (melhores surriba e correcção da fertilidade), a diminuição de densidade de plantação, a adopção de porta enxertos mais vigorosos e mais resistentes à secura ou de maior capacidade de colonização do solo em profundidade, como o R99, R110, 1103P ou 140 Ru , assim como a utilização de material para enxertia de melhor qualidade, quando possível proveniente de selecção clonal, veio provocar um **aumento do vigor** das vinhas durienses, que a par da possibilidade de mecanização dessas operações, tornou muito mais importantes as intervenções em verde, ou seja a gestão da sebe da videira (Queiroz, 1996).

As intervenções em verde, mais frequentemente realizadas nas “vinhas tradicionais” são ainda hoje:

- A **despampa** ou **desladramento**, ou seja a supressão de lançamentos “ladrões” emitidos no tronco ou braços da videira, a partir de olhos adventícios, geralmente não produtivos, ou de lançamentos normais não produtivos ou mal localizados, assim como a de lançamentos emitidos pelos porta-enxertos, que no caso do Rupestris du Lot (Monticola) podem ser em grande quantidade.
- A **orientação da vegetação**, com a colocação dos lançamentos na posição vertical ascendente, realizada através da sua amarra com junco, sendo destinado a esta operação usualmente um arame, eventualmente dois a alturas diferentes, nos casos de vigor mais elevado.
- A **enrola**, que consiste no envolvimento da parte terminal dos pâmpanos à volta do arame de topo, dando-lhe uma forma em espiral, quando o seu tamanho e peso os começa fazer tombar.

A possibilidade de simplificar algumas destas operações, de intervir mecanicamente sobre outras ou de proceder à sua substituição, existente nas vinhas mecanizadas, terá que ter sempre presente que qualquer alteração a um sistema de condução tradicional, deverá permitir a obtenção de uma qualidade, no mínimo, igual à qualidade tradicional. Não deverá ainda ignorar os conhecimentos actuais a nível de ecofisiologia da videira, integrando conceitos como superfície foliar exposta, microclima a nível dos cachos, densidade da sebe, número de camadas de folhas, cuja importância Carbonneau (1984), compara à dos factores naturais na explicação do conjunto de resultados fisiológicos e agronómicos.

Em relação às intervenções em verde nas novas vinhas começaremos por referir a necessidade de manutenção da operação **despampa**, como se pode

deprender dos resultados de alguns trabalhos realizados no Douro, apresentados no Quadro 1.

Quadro nº 1 Número de lançamentos ladrões eliminados por videira na despampa:			
Casta	Ano	Nº ladrões eliminado	Fonte:
Touriga Nacional	1995 - 1999	7,2	Queiroz (2002)
“	2002	21,5	Barbosa (2002)
“	2003	12,3	Loureiro, (2003)
Tinta Roriz	1995 - 1999	12,9	Queiroz, (2002)

Com efeito se adicionarmos o número de lançamentos eliminados com o número de varas normais, cerca de 12 por videira, verificamos que se teria, em todos os anos e nas duas castas, ultrapassado largamente o número de 15 lançamentos por metro linear, número a partir do qual o espaço entre pâmpanos é demasiado baixo, provocando um adensamento excessivo da vegetação (Smart & Robinson, 1991), e conseqüentemente um deficiente microclima a nível dos cachos, com incidência directa sobre a qualidade das uvas produzidas.

Refira-se ainda, entre outras vantagens da realização desta operação, a redução do tempo de poda do Inverno seguinte e do número e extensão de feridas por ela provocadas.

Esta operação pode ser hoje realizada de forma mecânica ou por via química, sobre o tronco, ainda que a sua realização nos braços da videira, onde se reveste da maior importância, seja necessariamente manual.

Orientação da vegetação:

A orientação dos pâmpanos, operação indispensável no caso de entrelinhas de largura reduzida, como nas vinhas durienses, de modo a permitir a passagem das pessoas e máquinas para a realização dos trabalhos, nomeadamente os tratamentos fitossanitários, tem efeitos sobre a fisiologia da videira e a qualidade das uvas. Com efeito os pâmpanos orientados segundo a vertical ascendente, como é típico de uma viticultura do tipo “grego”, são mais vigorosos e apresentam maior fertilidade (May, 1966).

Obrigando a várias passagens ao longo do crescimento dos pâmpanos, nem sempre foi (é) realizada atempadamente, devido ao elevado consumo de mão de obra.



A utilização de arames pareados, preferencialmente móveis, e de acessórios diversos existentes no mercado para a sua fixação aos esteios (facilitada no caso destes serem metálicos ou de madeira, e de muito difícil adaptação no caso dos tradicionais esteios em pedra de xisto), vulgarizada nas vinhas modernas, tornando esta operação expedita, permite a construção, em tempo útil, de sebes com capacidade de captar desde muito cedo a energia radiante disponível. Por outro lado a anulação da “amarra” com junco, permite uma distribuição dos pânpanos ao longo da sebe muito mais uniforme, com ganhos a nível da sua qualidade.

Sendo uma operação delicada, existem hoje máquinas capazes de realizar o posicionamento dos sarmentos, operação que normalmente associam à desponta.

Enrola ou desponta?

A tradicional “enrola”, definida anteriormente, foi durante muito tempo a forma de “arrumar” o excesso de vegetação, quando o seu peso a começava a fazer tombar. Sendo uma operação totalmente manual e muito consumidora de mão de obra, acaba por ser quase sempre realizada fora de horas, provocando muitas vezes ensombramento da sebe numa primeira fase e escaldão a nível dos cachos, posteriormente, quando estes são bruscamente expostos aos raios solares. A sua realização provoca ainda uma diminuição brusca da superfície foliar exposta, já que uma parte das folhas é colocadas à sombra, passando portanto a comportar-se como parasitas, ou seja como consumidoras de fotoassimilados.

Sendo uma operação apenas praticada na região do Douro, a sua substituição pela desponta, operação facilmente mecanizável, motivou a instalação de um ensaio realizado ao longo de cinco anos com a casta Touriga Nacional, na Quinta do Panascal, propriedade da Fonseca Guimaraens Vinhos S.A. (Queiroz, 2002). Neste estudaram-se os efeitos destas duas operações sobre o rendimento, a qualidade das uvas e a gestão da vegetação desta operação.

Dado que a desponta, provocando alterações a nível das relações entre os centros produtores de fotoassimilados, “sources” e os consumidores dos mesmos, “sinks”, pode diminuir a taxa de desavinho, referindo Carbonneau (1999) o efeito positivo da sua realização à floração sobre a casta Grenache, com ganhos de 114%, devidos ao aumento do vingamento, decidiu-se neste ensaio testar esta operação em duas épocas, à floração, (realizada à 8ª folha acima do primeiro cacho, de seguida referida como RSF) e ao fecho do cacho (RG).

Os resultados obtidos a nível de rendimento (Figura n.º 1), não evidenciaram diferenças significativas entre modalidades (No sentido de facilitar a sua leitura

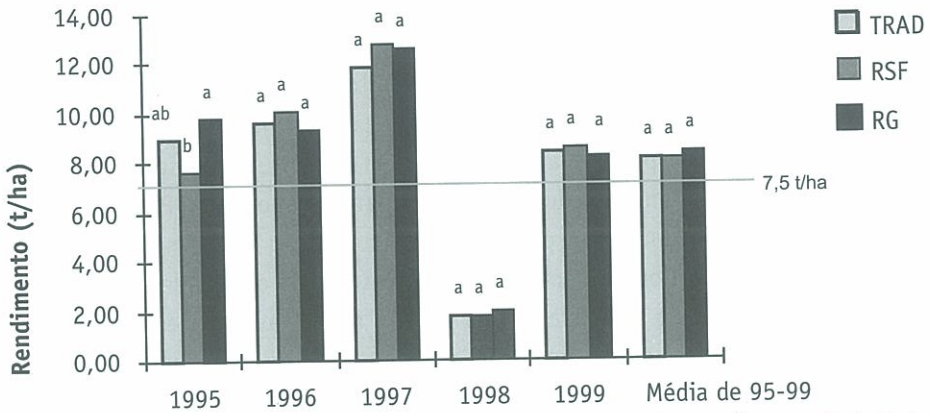


Fig. 1 | Influência da enrola (TRAD), desponta à floração (RSF) e ao fecho do cacho (RG) sobre o rendimento, cv. Touriga Nacional. (Em cada ano as barras com letras idênticas no topo não diferem entre si ao nível de 0,05 pelo teste Duncan).

incluiu-se no gráfico a linha correspondente às 7,5 t/ha, rendimento máximo autorizado para a região). Permitiram ainda verificar que as produções foram satisfatórias considerando a média dos 5 anos, mas que quando as condições climáticas foram adversas e favoráveis ao desavinho, como aconteceu no ano de 1998, o rendimento baixou para valores muito baixos, sem que a modalidade desponta à floração RSF, tenha apresentado qualquer melhoria de rendimento.

Já no que se refere aos valores do álcool provável (Quadro 2), verifica-se haver uma tendência, com significado do ponto de vista estatístico no ano de 1995, para valores mais elevados nas modalidades despontadas.

Quadro 2 – Influência das intervenções em verde no Álcool provável (% vol.), cv. Touriga Nacional.

	TRAD	RSF	RG	Sig. (1)
1995	11,6 b	12,3 a	12,3	*
1996	13,4	13,2	13,6	n.s.
1997	12,7	12,5	12,6	n.s.
1998	12,9	13,7	13,7	n.s.
1999	12,0	12,2	12,5	n.s.
Média de 95-99	12,	12,8	12,9	n.s.

Notas: TRAD – Enrola, RSF – Desponta severa à floração e RG – Desponta fecho cachos. Em cada ano as letras separam médias ao nível de 0,05 pelo teste de Duncan. Significância do teste F: n.s. –

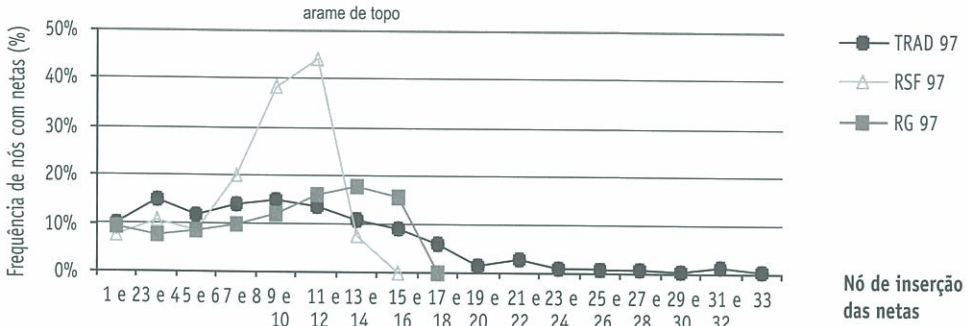
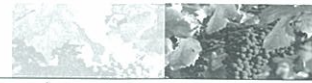


Fig. 2 | Influência das intervenções em verde na frequência de ocorrência de netas em cada nó – ano de 1997, (TRAD – Enrola, RSF – Desponta severa floração e RG – Desponta fecho cachos), cv. Touriga Nacional.

Um dado importante na comparação entre a enrola e a desponta é a componente económica, representada no quadro 3, que permite concluir que a desponta realizada mecanicamente, associada à utilização de arames pareados móveis na orientação da vegetação, permitiu a redução dos tempos de trabalho sobre a sebe da videira, das 138 horas na enrola para as 32 horas, a que há a acrescentar 7 horas de trabalho mecânico, na desponta.

Esta redução de tempos de trabalho, com significado em termos económicos, reveste-se da maior importância pelo facto de permitir em tempo útil a construção de uma sebe “eficaz”, numa época do ano em que a mão de obra disponível é reduzida.

Dando a desponta origem a um maior número de netas (lançamentos originados a partir de gomos antecipados), foi neste ensaio estudada a sua localização ao longo da altura da sebe (Figura nº 2). Verificou-se que enquanto na enrola, as netas, surgiam essencialmente a nível do arame do topo, provocando um efeito de “chapéu”, que provocava o ensombramento da sebe, nas modalidades despontadas e essencialmente na desponta mais precoce (RSF), a distribuição das netas, ocorria ao longo de toda a altura da sebe (Figura nº 3). Deste modo, nas modalidades despontadas, as netas contribuíram para um rejuvenescimento da sebe, permitindo atingir a fase final da maturação com um revesti-

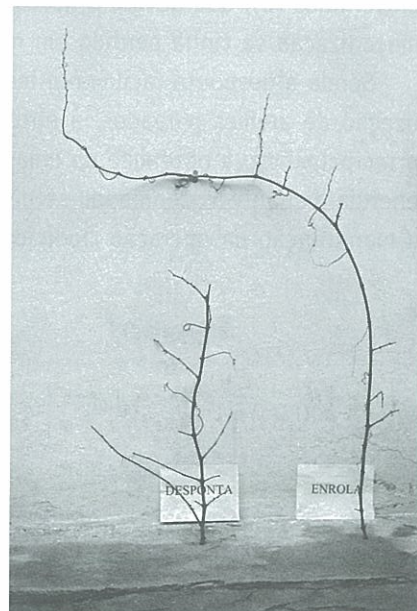


Fig. 3 | Localização das netas ao longo das sebes despontadas (esquerda) e enroladas (direita), cv. Touriga Nacional.

Quadro 3 – Tempos de trabalho na vegetação: Enrola + arames fixos vs. Desponta + arames pareados móveis.

	Trabalho manual (horas/ha)	Trabalho mecânico (horas/ha)
ENROLA + ARAMES FIXOS	138	-
DESPONTA + ARAMES PAREADOS MÓVEIS	32	7

mento com folhas funcionalmente activas na sua base, o que será importante nesta casta, dada a sua tendência natural para a desfoliação desta zona da sebe.

A importância da maior proximidade entre “sources” e “sinks” verificada, foi ainda reforçada pelos resultados das medições ecofisiológicas, em que se verificou terem as folhas das netas, taxas fotossintéticas de cerca do dobro da das folhas normais (Figura n.º 4), o que se reveste de grande importância nesta fase final da maturação.

Uma constatação adicional acerca das vantagens da desponta em relação à enrola, foi a obtenção de sebes com mais 30 cm de altura, para a mesma altura de postes, permitindo repor um equilíbrio na relação altura da sebe (H), largura das entrelinhas (L), que devido à necessidade de aumento desta última provocada pela mecanização se tinha perdido em muitas das novas vinhas.

Sendo a desponta facilmente mecanizável, permitindo, quando associada à utilização de arames pareados, a obtenção de importantes vantagens económicas e, principalmente, a obtenção de uma sebe capaz de interceptar com maior eficácia a energia disponível, depreende-se não existirem quaisquer razões agronómicas, para a manutenção da operação tradicional enrola.

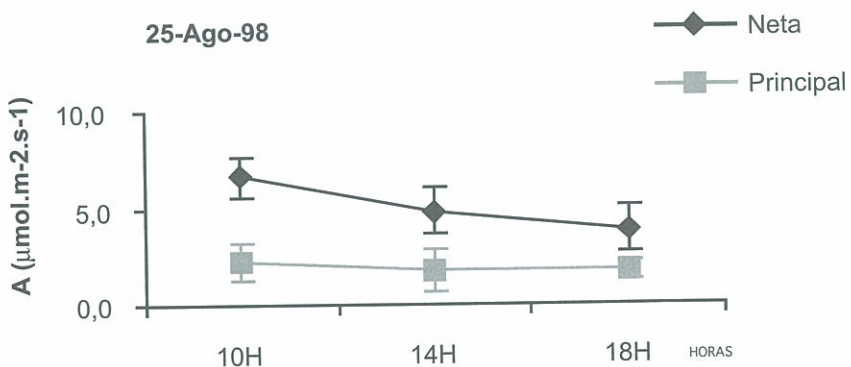


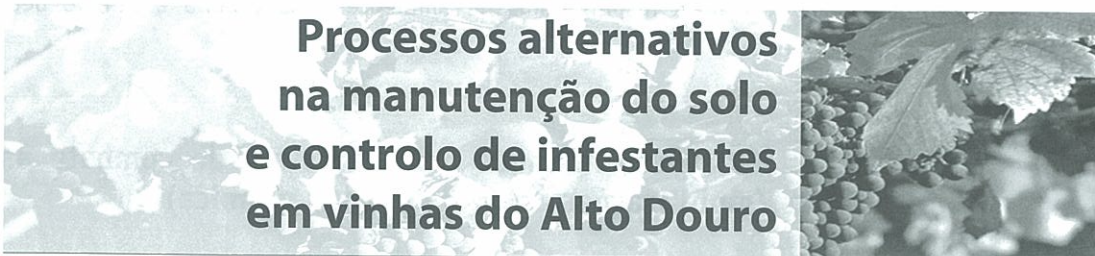
Fig. 4 | Taxas fotossintéticas das folhas das netas e das folhas principais, cv. Touriga Nacional.



A título de conclusão final poder-se-á concluir que, se as intervenções em verde se revestem de grande importância nas vinhas tradicionais, o seu papel é reforçado nas novas vinhas da região do Douro, como forma de gerir a construção de sebes, capazes de captar eficazmente a energia radiante.

Bibliografia:

- ALMEIDA, J.; AGUIAR, F. & MAGALHÃES, N. (1982). Mecanização das vinhas de encosta. Contribuição para o estudo da vinha ao alto, Régua, 89p.
- CARBONNEAU, A. (1984). Place du microclimat de la partie aérienne parmi les facteurs déterminant les productions viticoles. *Bull. OIV.*, (57) **640**: 473-479.
- CARBONNEAU, A. (1999). Système de conduite du vignoble: *Résultats du Réseau Méditerranéen Français. Progr. Agric. Vitic.*, 116e année, **22**:483-491; **23**: 503-517.
- MAY, P. (1966). The effect of direction of shoot growth on fruitfulness and yield in Sultan Vines. *Aus. J. Agric. Res.*, **17**: 490-495.
- MOREIRA-DA-FONSECA, A. (1949). O Benefício e a sua distribuição na Região Vinhateira do Douro. *Separata do Boletim da Casa do Douro*. Régua, 73 p.
- QUEIROZ, J. B, L. (1996). Intervenções em verde e sua influência no rendimento e na qualidade, Touriga Nacional – Douro. Dissertação de Mestrado, Fac. Ciências U.P. / Inst. Sup. Agronomia – U.T.L., 48p.
- QUEIROZ, J. B, L. (2002). Condução e relações rendimento qualidade de castas nobres do Douro. *Dissertação de Doutoramento*, Faculdade de Ciências Universidade do Porto, 175p.
- QUEIROZ, J.; MAGALHÃES, A.; GUIMARAENS, D.; MONTEIRO, F. & CASTRO, R. (2001). Touriga Nacional – Interventions en vert et contrôle du rendement. *GESCO*, - 12èmes Journées, Montpellier, 527-531.
- SMART, R. & ROBINSON, M. (1991). Sunlight into wine. A Handbook for winegrape canopy management. *Winetitles*, Adelaide, 88p.



Processos alternativos na manutenção do solo e controlo de infestantes em vinhas do Alto Douro

José Alves Ribeiro *

António José Magalhães **

Fernando dos Santos Alves ***

Branca Rosa Teixeira ***

Introdução

Tem esta comunicação a singela finalidade de passar em revista a maioria dos sistemas possíveis de manutenção do solo e controlo de infestantes, em viticultura (e neste domínio focalizando bastante o caso particular da região do Douro) pondo em evidência as respectivas vantagens e limitações de cada um desses sistemas. No caso dos herbicidas focam-se principalmente as suas limitações, pois a chamada monda química, apesar de constituir um processo mais expedito e até mais económico em certos casos ou complementar em muitos outros, apresenta impactos ambientais bastante perniciosos, quando excessiva ou inadequadamente usada para os quais importa alertar.

De seguida são referenciados diversos sistemas alternativos para o granjeio das vinhas, focando sempre o caso particular das vinhas do Douro, chamando a atenção, caso a caso, das vantagens e possíveis limitações ou inconvenientes, processos esses que são os que de seguida se enunciam: mobilizações com inter-cepas; monda térmica; coberturas do solo com materiais orgânicos ou inertes e revestimentos vegetais, em que se incluem ervados por roçagem da vegetação espontânea, arrelvamentos temporários e arrelvamentos permanentes.

* Dep. de Protecção de Plantas –UTAD.

** The Fladgate Partnership, Vinhos.

*** AVID.

Por fim ficam sintetizados, nesta resenha, os diversos sistemas de implantação de vinhedos no Douro vinhateiro, sublinhando aqueles que estarão melhor adequados ao futuro, futuro esse que passará com certeza por metodologias e técnicas de granjeio cada vez mais respeitadoras do ambiente e da própria e sempre bela paisagem duriense.

Limitações de alguns métodos mais clássicos de combate às infestantes (mobilizações do solo e monda química)

Limitações das mobilizações do solo

Vamos passar em revista a problemática do combate às infestantes e as limitações e dificuldades que subsistem apesar da evolução tecnológica que nas últimas décadas foi evidente, quer no que respeita às metodologias mais modernas usadas no combate directo ou indirecto às infestantes, quer quanto às técnicas de combate mais ancestrais como as clássicas mobilizações do solo também modernizadas por mais aperfeiçoadas e sofisticadas alfaias. E logo à partida serão postas em balanço as vantagens e inconvenientes das mobilizações do solo sobre a textura e a compactação dos solos, a erosão, a manutenção do fundo de fertilidade, a incidência nas raízes das plantas cultivadas e, sobretudo, a grande limitação das mobilizações do solo devido a essa arma secreta das infestantes que é a dormência escalonada das suas sementes com as consequentes contínuas re-infestações o que obriga, para quem não usar outras metodologias, a mobilizações excessivas sempre nefastas em termos de solos, raízes e custos. Essas re-infestações são inevitáveis sempre que se reviram as leivas, pois ao controlar as infestantes visíveis, está-se a pôr a germinar inúmeras sementes que estavam em dormência secundária por enterramento. Por estas razões surgiu, nos anos 70, a filosofia da mobilização mínima que entretanto passou para as culturas arvenses como a denominada sementeira directa. De facto quanto menos se mobilizar, menos se danificam os solos e as raízes da cultura e fica mínima a quantidade de sementes de infestantes estimuladas a germinar pela própria acção das mobilizações. O problema é que a filosofia agronómica da mobilização mínima foi acompanhada nas décadas de 70 e 80 com o uso excessivo e nem sempre bem calibrado de herbicidas de acção residual, com todas as consequências também negativas de impactes ambientais (solos e águas subterrâneas) e toxicológicos.

Outra grande limitação das mobilizações do solo é o controlo das linhas nas culturas arbóreo-arbustivas, problema entretanto quase resolvido com uma alfaia,



denominada cultivador inter-cepas, que é algo cara, de difícil manobra sobretudo as de acoplamento traseiro e com limitações se houver excesso de pedregosidade ou de infestantes.

De seguida algumas imagens de diversas alfaias usáveis na viticultura.



Fig. 1 | Enxada mecânica



Fig. 2 | Inter – cepas traseiro

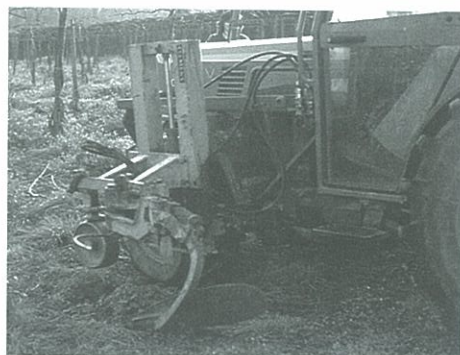


Fig. 3 | Inter – cepas frontal



Fig. 4 | Escarificador e inter – cepa

Também os outros métodos directos de controlo de infestantes - monda química, monda térmica, ultra-sons e electrocussão - apresentam limitações diversas que serão sumariamente anotadas, principalmente em relação à monda química, porque pouco abordaremos os outros três métodos, ainda algo incipientes em termos de divulgação na nossa agricultura, talvez pela carestia que ainda apresentam, quer de custos dos equipamentos, quer dos combustíveis ou energias usadas (no 3º e 4º casos baterias) e também pela pouquíssima disponibilidade destes equipamentos no mercado da maquinaria agrícola.

Limitações da monda química

Iremos por conseguinte explicar sucintamente as seguintes limitações da monda química:

- a) Nunca o espectro da acção de qualquer herbicida, simples ou de mistura de duas ou mais substâncias activas, é suficiente, havendo sempre algumas espécies resistentes em maior ou menor grau. Para aumentar esta limitação têm surgido fenómenos de resistência adquirida por parte de biótipos de algumas espécies em relação a algumas substâncias activas.

Os factores que favorecem a aparição e a evolução de infestantes resistentes a herbicidas são:

- pressão de selecção;
- frequência inicial dos genes de resistência;
- possibilidade de mutações e aqui são mais vulneráveis os herbicidas que actuam apenas numa determinada enzima;
- fluxo ou dispersão de alelos (genes);
- adaptabilidade relativa entre biótipos.

As primeiras referências à resistência adquirida aos herbicidas por parte de infestantes remontam ao início da década de 70 e dizem respeito a biótipos resistentes a triazinas da espécie infestante *Senecio vulgaris* em plantações de coníferas no Estado de Washington na América do Norte e logo a seguir, em 1974, problema semelhante surgiu em campos de milho da mesma região com a mesma espécie, alastrando-se o problema nos anos 80 a outras espécies como *Chenopodium album* e *Amaranthus powelli*, havendo hoje uma longa lista de espécies que desenvolveram, por todo o mundo, biótipos resistentes a diversos herbicidas, notando-se a predominância dos residuais e sobretudo das triazinas. Esta é uma das razões para o aconselhamento da alternância de substâncias activas e também explica a tendência para se baixar a taxa de uso dos herbicidas de acção residual, por se verificar que é em relação a esses que as infestantes têm desenvolvido a maioria dos casos conhecidos de biótipos resistentes.

Para além das resistências adquiridas, existem sempre outras grandes limitações à eficácia dos herbicidas: a limitada acção residual que faz com que surjam quase sempre re-infestações de anuais de Primavera / Verão e de vivazes a partir de Maio / Junho e efeitos perversos do uso continuado de herbicidas, sobretudo se forem sempre



as mesmas substâncias activas, que se denominam inversões florísticas, originando o avanço de outras espécies mais resistentes, por vezes espécies ruderais como as malvas, cardos e outras que avançam a partir das bordaduras dos espaços de cultivo. Estes aspectos estão evidenciados nas imagens que se apresentam de seguida:



Fig. 5 | Resistências



Fig. 6 | Reinfestações



Fig. 7 | Inversões florísticas

- b) Continuamos a ter problemas de impactes ambientais negativos nos solos e nas águas subterrâneas com os herbicidas de acção residual, embora se comprove a muito menor taxa de impacte negativo de algumas moléculas mais recentemente lançadas pelas empresas de agro-químicos, moléculas essas com maior capacidade de bio-degradação e químico-degradação, caso do diflufenicão e da oxifluorfena. O mesmo se passa em relação à toxicidade directa para pessoas e animais das substâncias activas, já não se justificando a manutenção no mercado de moléculas como os bipyridilos, caso do paraquato, mais conhecido como «gramoxone», havendo desde os anos 80 excelentes alternativas com a mesma eficácia e muito menor toxicidade, como o glifosato e o glufosinato de amónio.

Aliás a Protecção Integrada apenas autoriza um determinado lote de herbicidas para a viticultura, a saber:

- herbicidas simples de acção radicular:
diurão («Diurex 80 WP»); isoxabena («Cent-7»); oxifluorfena («Goal 2XL»); pendimetalina («Prowl» e «Stomp 33E»); linurão («Afalon») e diclobenil («Casoron G»).
- herbicidas simples de acção foliar:
cicloxdine («Focus»); fluazifope-p-butilo («Fusilade X2»); quizalofope-p-etilo («Targa Gold»); glifosato («Roundup» e outros); glufosinato de amónio («Basta S»)

- herbicidas mistos de acção radicular e foliar: diflufenicão + glifosato («Zarpa»); diurão + glifosato («Samba»); diurão + glifosato + terbutilazina («Mascot»); glifosato + linurão («Marqui Plus»); e glifosato + linurão+ terbutilazina («Montana Trio») e glifosato + terbutilazina («Folar 525 FW»).

Em relação à fitotoxicidade já a problemática é mais subtil pois passa por um uso mais cuidado na aplicação das caldas, devendo usar-se campânula protectora na aplicação de herbicidas sistémicos (notar que a absorção pelos gomos e pelas cascas tenras é maior do que se pensa) e em relação aos muito solúveis continua a haver problemas com o diurão por exemplo em solos muito permeáveis como os do Douro vinhateiro. Para ilustrar alguns destes aspectos negativos seguem as seguintes imagens:



Fig. 8 | Fitotoxicidade nas videiras



Fig. 9 | Impactes ambientais

- c) Continuamos a dispor de equipamentos de aplicação nem sempre adequados a determinadas situações como é o caso particular das vinhas do Alto Douro, onde muitas vezes têm de ser os viticultores a adaptar os equipamentos às condições particulares das vinhas, sobretudo nos taludes, como se pode observar nas fotos seguintes:



Fig. 10 | Lanças e bicos deflectores



Fig. 11 | «Pistola» de pulverização

Seria necessário aperfeiçoar melhor as barras de monda química e os dispositivos de protecção das plantas cultivadas na aplicação das caldas e talvez também tornar mais acessíveis os equipamentos de ultra-baixo-volume, que aliás são simples e baratos, embora com a ressalva de só possíveis em pequenas áreas e para herbicidas de acção foliar e de mínima toxicidade, pois este sistema requer o uso do herbicida em elevada concentração.



Fig. 12 | Ultra-baixo-volume



Fig. 13 | Barra de monda química

- d) Outra limitação da garantia da eficácia dos herbicidas é a dependência das contingências climáticas, sendo notória a baixa eficácia em situações demasiado secas ou demasiado pluviosas.
- e) Outra limitação importante da monda química é o escasso número de herbicidas possíveis de ser usados nos primeiros quatro anos das culturas arbóreo-arbustivas, pelos riscos de absorção por parte das raízes em relação aos herbicidas de acção residual e por parte dos gomos e cascas tenras em relação aos de contacto e sobretudo aos sistémicos.

Em relação à questão dos herbicidas para culturas arbóreas/arbustivas de pouca idade sabe-se que em França se usa a napronamida que funciona relativamente bem. Só que a nossa flora é outra e cá funciona menos bem porque temos uma série de infestantes de Outono/Inverno resistentes a esse herbicida. Outra alternativa é a mistura de glufosinato de amónio com linurão ou pendimetalina ou mesmo isoxabena em baixa dosagem. Já há ensaios, inclusivamente no Douro, que funcionaram relativamente bem sem problemas de fitotoxicidade.

O problema da fitotoxicidade também passa, nesse aspecto, pelo uso cuidadoso dos equipamentos de aplicação do herbicida, com protectores quer nos bicos das barras de monda química quer, se for manual, com campânulas protectoras. Neste particular funciona melhor o glufosinato de amónio do que o glifosato porque não tem sistemica, e a sistemica pode ser algo perigosa para a cultura não havendo os devidos cuidados na aplicação. Podemos também recorrer ao diflufenicão e à oxifluorfená que são excelentes moléculas de herbicidas, pouquíssimo solúveis no solo, fazendo uma película no solo como um misto de contacto e de residual e fazendo com que as infestantes morram ao atravessarem essa película. São substâncias que se biodegradam e químico-degradam com relativa facilidade e passado pouco tempo, não descendo à raiz da cultura. Se houver cuidado, não haverá fitotoxicidade se não houver deriva para cima da cultura ou respingos provocados pelas chuvas no solo.

- f) Tem-se procurado o ponto de equilíbrio entre a máxima persistência com o mínimo de impactes negativos no solo, raízes da cultura e águas subterrâneas, mas essa persistência é sempre insuficiente. E no meio deste processo todo tem-se verificado uma crescente pressão das infestantes anuais de Primavera-Verão e das vivazes, pois estes dois grupos florísticos escapam à clássica aplicação do herbicida misto de fim de Inverno. É cada vez mais evidente a tendência para a inevitabilidade de uma segunda aplicação de um herbicida de acção foliar em Maio ou Junho, conforme os casos e com as cautelas devidas a uma aplicação deste tipo com a fenologia da cultura em franca vegetação.

A fim de melhor ser posta em evidência a situação atrás exposta, segue-se um quadro comparativo da eficácia de alguns herbicidas em vinhas no Alto Douro.

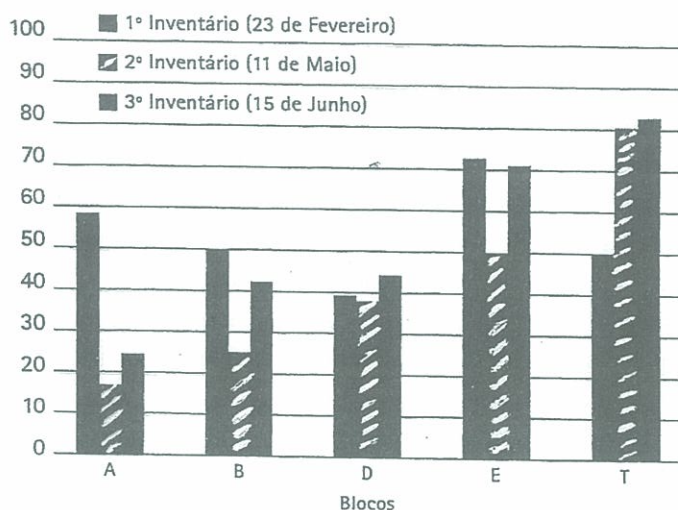


Fig. 1 | Evolução do grau de recobrimento global do solo pela flora infestante

Bloco A – diflufenicão + glifosato

Bloco B – glifosato + pendimetalina

Bloco D – glifosato + isoxabena

Bloco E – quizalofope-p-etilo

Bloco T – testemunha

g) Chama-se a atenção para o facto deste ensaio ter sido realizado em 2001, com um Inverno altamente pluvioso, o que limitou a eficácia geral, afectando particularmente a eficácia de herbicidas de comprovadas provas dadas como a mistura glifosato + terbutilazina + diurão, de tal modo que nem o colocámos neste gráfico, onde se evidencia desde logo um aspecto geral: a partir de meados de Maio a taxa de cobertura do solo com infestantes sobe em flecha devido à fortíssima emergência das anuais de Primavera/Verão acompanhadas de algumas vivazes, flora essa muito mais importante em termos de competição com as culturas arbóreo-arbustivas, particularmente com a vinha, do que as anuais de Outono e Inverno, que até deverão ser algo poupadas, desde que controladas com roçagens em tempo adequado, com todas as vantagens em termos de manutenção do solo. E na sequência desta ideia, haverá de certo inegáveis vantagens, numa estratégia de sustentabilidade dos ecossistemas agrários e dos seus equilíbrios ecológicos, no uso de metodologias alternativas de combate indirecto, ou de controlo das infestantes, como sejam as coberturas do solo com materiais inertes ou orgânicos e os arrelvamentos temporários ou permanentes.

Processos Alternativos

Monda térmica

A monda térmica não consiste em queimar as infestantes mas sim em gerar um choque térmico muito rápido e a alta temperatura (70 °C), actualmente usando modernos sistemas sem chama directa, mas sim pela emissão de infra-vermelhos. A queima exigiria muito mais energia e tem alguns graves inconvenientes. A monda térmica ainda é muito cara em termos de combustível e tem algumas limitações. De facto já houve alguns tímidos ensaios em vinhas do Douro com eficácia relativa, devido principalmente às irregularidades do solo e elevada pedregosidade.

O choque térmico provoca o rebotamento das células e a coagulação das proteínas mediante a cozedura. Antes de secar, a planta passa de um verde-claro a um verde-escuro. A fonte de energia utilizada é o gás propano que queima sem deixar resíduos. Recentemente surgiu uma variante neo-zelandeza com a utilização de uma espuma a quente produzida a partir de amidos floculados em vapor.

Todos estes métodos são ainda demasiado caros para poderem entrar desde já na



Fig. 14 | Aparelho de monda térmica

rotina da viticultura actual, havendo ainda outros em desenvolvimento nos países tecnologicamente mais avançados como a electrocução e os ultra-sons, processos que utilizam baterias, equipamentos muito caros e ainda não disponíveis no mercado de maquinaria agrícola no nosso país.

Queima

Quanto à queima há a considerar dois tipos de queima. Um é a queima avulso que se pratica com frequência em bordaduras, taludes, etc. ou queimando o material vegetal das infestantes acumulado numa bordadura da folha de cultura ou ainda queimando os restolhos nas searas já ceifadas. Tem a desvantagem do excesso de temperatura no solo, para além do risco de incêndios florestais, se não for realizado com os devidos cuidados.

Outro tipo de queima é a queima dirigida usando um queimador de dorso ou acoplado a tractor, funcionando um pouco como lança-chamas, o que tem bastantes



inconvenientes para a microflora do solo e gastos de energia (gás ou fuel) bastante elevados.

Coberturas do solo ou «mulchings»

O efeito do “mulching” (cobertura do solo com materiais orgânicos ou inertes) pode ser atribuído a vários aspectos físicos, especialmente por impedir que a luz chegue às plantas, impedindo a realização da fotossíntese, para além de evitar novas germinações de sementes.

Têm sido usados diversos materiais orgânicos para cobrir o solo e evitar assim o crescimento de infestantes nas linhas entre as plantas cultivadas, ou à volta de videiras ou fruteiras com a mesma finalidade. Podem ser usadas palhas, serrins ou serraduras, aparas de madeira, folhadas, cascas de árvores, compostagens, bagaços, resíduos de « Etares » (se não tiverem materiais poluentes) e ainda lenhas de poda trituradas. A introdução do plástico negro nos anos sessenta surge num contexto de alguma modernidade no controlo de infestantes, retenção da água e protecção contra a geada. A melhoria da retenção de água pode ser significativa em zonas onde a água é escassa (MUZIK, 1970). Contudo o plástico tem algumas desvantagens: carestia, pouca durabilidade e é pouco biodegradável. Mais recentemente surgiu um produto neo-zelandês que é um cartão especial que se coloca ao redor do colo da cepa (ou fruteira) com propriedades também fertilizantes, mas de custo obviamente não muito acessível.

As coberturas do solo com materiais orgânicos podem apresentar ligeiros inconvenientes: um deles é a possibilidade de abrigo para roedores, outro será a retirada de algum azoto do solo na fase de decomposição dessa matéria orgânica, se ainda não estiver já decomposta, como palhas, ou cascas.

Pode ser uma alternativa a considerar nas plantações novas vinhas e fruteiras ou outras em que há uma série de limitações à aplicação de herbicidas, pelo menos residuais. Está provado o aumento de temperatura e o consequente maior desenvolvimento das plantas cultivadas no caso do polietileno negro (o plástico fino transparente é usado noutra técnica, a solarização, utilizada em horticultura), colocado à volta da base de novas plantações de fruteiras ou videiras, comparada com a convencional faixa tratada com herbicida e mesmo quando se usa uma cobertura com palha. Nas fotos seguintes observam-se alguns exemplos de « mulchings » em vinhas do Alto Douro. Estas coberturas do solo, com materiais orgânicos ou inertes podem ser usadas em toda a área da vinha ou pomar ou apenas nas linhas da cultura que são as zonas mais problemáticas no controlo das infestantes.



Fig. 15 | Qta. do Panascal - palha



Fig. 16 | Qta. do Noval - lenha de poda



Fig. 17 | Qta. do Noval - serrim



Fig. 18 | Qta. do Bomfim - codachas

Outros materiais inertes

Para além do plástico negro, outros materiais inertes que são usados como “mulching” são o calhau rolado, muito utilizado na região vitícola de Bordéus, e o nosso conhecido cascalho de xisto, sempre presente na viticultura duriense, e noutras regiões, mas que só funciona como “mulching” se for bem miúdo, pois se for grosseiro permite o aparecimento de infestantes rupícolas difíceis de controlar e com uma grande densidade sobre o terreno. Tem as vantagens de evitar a erosão, proporcionar a manutenção de humidade, drenagem interna, concentração de calor ou seja aumento da qualidade da uva. Nas ilhas basálticas, como os Açores, também se usa a gravilha vulcânica, que é também um bom “mulching” inerte. Nas fotos seguintes um viveiro de bacêlos porta-enxertos com plástico e um aspecto do cascalho de xisto natural:



Fig. 19 | Polietileno em viveiros



Fig. 20 | Cascalho de xisto

Revestimentos vegetais (siderações; arrelvamentos temporários semeados; arrelvamentos permanentes semeados; ervados por roçagem da vegetação espontânea)

Ervados

Um processo simples, eficaz, económico e ecologicamente limpo é a roçagem da erva infestante usando a trituradora de sarmentos ligeiramente mais levantada em relação ao solo. Também se pode utilizar, em pequenas áreas, uma roçadora de dorso usando fio ou disco metálico (no caso de ervas mais fortes ou de arbustos). Devem usar-se óculos de protecção ou melhor ainda viseira para os olhos, pois podem ser projectados fragmentos, pedras ou outros materiais perigosos para o operador. Devem fazer-se as roçagens com uma certa regularidade, mantendo o ervado «à escovinha», o que permite pouca competição, a não formação de sementes potencialmente re-infestantes e a predominância, com o desenvolver do processo, de espécies mais reptantes, fazendo com que esse ervado proteja bem o solo e mantenha a biodiversidade. Este último aspecto está bem patente na foto que se segue.



Fig. 21 | Ervado por roçagem – Qta. Dona Matilde – Régua

Siderações

A sideração é na realidade um revestimento vegetal temporário de Outono - Inverno com uma leguminosa destinada a posterior enterramento.

É uma técnica clássica, caída um pouco em desuso, mas que é muito simples: consiste em cobrir o solo no período Outono - Invernal com a sementeira de uma leguminosa, geralmente a tremocilha, enterrando-a mais tarde na época primaveril. Tem a vantagem de fazer uma boa manutenção do solo, evitando a erosão e o aparecimento, por inter-competição, de espécies daninhas e fazer uma adubação azotada por via biológica. Apenas tem a limitação, que no fundo poderá também ser uma vantagem: a de ter de se fazer duas mobilizações: uma para a sementeira e outra



Fig. 22 | Sideração com tremocilha num pomar

para o enterramento. Também se alega que na fase activa de decomposição da matéria orgânica após o enterramento da massa verde da tremocilha, a microflora utiliza parte do azoto que a simbiose do rhizobium com a leguminosa fornecem ao solo. No entanto presume-se que o balanço seja positivo. Na foto seguinte um aperto de uma sideração com tremocilha, neste caso num pomar.

Arrelvamentos do solo

As regras da produção integrada da vinha da OILB/SROP, adoptadas em 1997 e revistas em 1999, fomentam a preservação e a melhoria da fertilidade do solo, a estabilidade dos ecossistemas e a diversidade biológica.

Nesse sentido, procura-se preservar a fauna e a microflora do solo, a reciclagem da matéria orgânica, a manutenção de melhor textura no solo, a capacidade do solo se manter estável para a circulação dos tractores ou outra maquinaria agrícola, a maior capacidade de retenção da água das chuvas, a vantagem enorme de se manter na vinha um suporte para a fauna auxiliar, fundamental na protecção integrada e ainda a vantagem da existência de recursos alimentares alternativos para os roedores de pântanos (perilhões, casacas - de - ferro, charuteiro, nóctuas, etc.) Esta estabilidade ecológica pode ser alcançada através da manutenção de diversas espécies vegetais na vinha, da minimização da utilização de herbicidas autorizados



em protecção integrada e, portanto, excluindo os herbicidas tóxicos para o Homem, poluentes da água e muito persistentes. Pretende-se, ainda, evitar a erosão do solo e a sua compactação pela maquinaria agrícola, e procura-se minimizar a utilização de fertilizantes e de água da rega.

As infestantes devem ser mantidas nas entrelinhas durante o período invernal e, desde que roçadas, podem permanecer quando a competição com a vinha, para a água e nutrientes, não seja considerada inconveniente, o que pode ser facilitado pela presença de sistema adequado de rega, ressaltando aqui a questão da qualidade dos vinhos, obviamente.

Admite-se que em vinhas em produção, mas com vigor excessivo, a presença de infestantes possa ser aceitável, mas, normalmente, deve proceder-se, com herbicidas ou mobilização adequada, à eliminação das infestantes nas linhas das cepas.

O arrelvamento nas entrelinhas deve ser mantido com o coberto herbáceo constituído por vegetação espontânea ou semeada, recorrendo a plantas fixadoras de azoto, com afinidade com auxiliares e o mínimo de concorrência para as cepas. As linhas deverão permanecer sempre limpas, ou com o uso adequado de herbicidas de acção foliar, por mobilizações com inter-cepas ou ainda por meio de «mulchings» inertes ou orgânicos.

O corte da vegetação, quer seja o ervado espontâneo, quer seja um relvado instalado por sementeira, temporário ou permanente, poderá ser executado por diversos tipos de máquinas: trituradoras de vides, roçadoras de facas escamoteáveis, ou seja não rígidas a fim de se evitar que fiquem danificadas nos choques com as pedras, ou ainda as clássicas gadanheiras, estas apenas em solos não pedregosos. No caso de relvados temporários extremes ou de consociação de espécies, não deverá ser usada a trituradora de sarmentos, pois esta máquina destroça demasiado as plantas numa situação em que convém mantê-las aptas a re-afilhar, produzindo sementes na Primavera, auto-ressemeando-se no Outono seguinte. Para tal deverá ser usada a roçadora de facas escamoteáveis. Nas fotos 23 e seguintes podem observar-se ervados e arrelvamentos semeados e respectivas máquinas de roçagem.

Ararrelvamento temporário

No ararrelvamento temporário, durante o Outono e Inverno, poderão considerar-se adequadas as espécies que a seguir se indicam, isto porque terão de ser espécies anuais, de pequeno porte, de fácil re-afilhamento e de ciclo biológico precoce afim de produzirem sementes cedo na Primavera, entrando logo em senescência o que evita competição com a cultura. Na Primavera podemos ter duas opções: ou enterrar

este coberto vegetal, funcionando como sideração ou roçar e aguardar a formação de sementes para auto-ressementeira no Outono seguinte.

As espécies mais adequadas para este sistema são as seguintes:

- leguminosas, como a tremocilha, (*Lupinus luteus*), serradelas (*Ornithopus* spp.) ou ervilhacas (*Vicia* spp.)
- gramíneas, como a aveia (*Avena sativa*) ou azevém anual (*Lolium multiflorum*)
- mistura de gramínea c/ leguminosa, semeada no Outono, sendo a mais indicada a mistura de aveia (*Avena sativa*) com ervilhaca (*Vicia sativa*)
- quanto à ressementeira natural, há alguma dificuldade de a ou as espécies em causa logo no 1º e 2º ano se imporem à flora espontânea e quando se espera que renasça muito bem no Outono seguinte, nasce pouca. Por isso poderá ser necessário ajudar no 1º e 2º ano à ressementeira, mas depois, quando estiver suficientemente implantada em termos de banco de sementes no solo, espera-se que consiga auto-ressemeiar-se por si própria.



Fig. 23 | Consociação aveia /ervilhaca semeada



Fig. 24 | Idem - vinha em patamares

Há outras soluções dentro das leguminosas como o próprio trevo - subterrâneo que tem uma enorme capacidade de auto-ressementeira, sendo nesse aspecto um campeão da flora. Infelizmente as leguminosas também têm outro tipo de problemas como a dureza das sementes e nem sempre a sementeira funcionar muito bem à primeira tentativa. Mas o objectivo a atingir consiste em fazer o mínimo de mobilizações no Outono / Inverno e garantir que o solo nesse período fique o melhor protegido possível.

Uma variante ao sistema de arrelvamentos com consociações poderá ser a alternância de arrelvamento em entre-linha sim entre-linha não, como se pode ver no exemplo a seguir ilustrado, na Quinta de Vargelas, da empresa Taylor, que é a foto da esquerda. À direita uma vinha toda relvada, sita na mesma quinta. A



Fig. 25 | Roçagem c/ trituradora de vides



Fig. 26 | Roçadora de facas escamoteáveis

alternância tem a vantagem de haver menos competição em solos mais secos e poder haver opções para a circulação dos tractores, conforme as circunstâncias. Contudo notam-se germinações de infestantes de Primavera-Verão e vivazes nas entre-linhas mobilizadas, ao contrário das relvadas, com a vantagem destas já se mostrarem secas em início de Junho e portanto libertas na altura certa da competição para a escassa humidade estival.



Fig. 27 | Entrelinha esq. - mobilizada (escarif.)
Entrelinha da direita - arrelvada



Fig. 28 | Vinha toda arrelvada com aveia / ervilhaca semeada

Arrelvamento permanente

No arrelvamento permanente, em regiões com pluviosidade suficiente (caso do Entre Douro e Minho), poderá recorrer-se ao azevém - perene (*Lolium perenne*), à festuca (*Festuca pratense*), ao panasco (*Dactylis glomerata*) ou a misturas de uma destas espécies com trevo - branco, (*Trifolium repens*) ou trevo - subterrâneo, (*Trifolium subterraneum*).



Fig. 29 e 30 | Vinha do Entre Douro e Minho antes e depois do arrelvamento (azevém - perene e trevo - branco) Qta. dos Azevedos - Lamas - Barcelos

Utilizando trituradoras de sarmentos, roçadoras de relva, roçadoras de facas ou gadanheiras mecânicas devem efectuar-se cortes frequentes do tapete herbáceo permanente para minimizar a concorrência com as cepas e o risco de geada. Deve-se cortar quando a erva atinja os 30cm de altura. Não havendo este risco, as ervas cortadas podem ficar espalhadas sobre a superfície. Nas imagens que se seguem algumas das máquinas aqui referidas.

Desde que não haja inconvenientes de ordem fitossanitária, a lenha de poda deve ser triturada e também espalhada sobre a superfície do solo. O solo desprovido de infestantes na linha pode permanecer nu ou, de preferência, coberto de resíduos vegetais, como palhas isentas de sementes, cascas, aparas de madeira ou plástico sobre a faixa do solo.

Naturalmente que nas opções a adoptar, nomeadamente na selecção dos herbicidas, devem também ser ponderados os aspectos de natureza económica.

As vantagens e os inconvenientes do arrelvamento foram recentemente analisados em dois artigos divulgados no Phytoma, em Setembro de 1999 e Setembro de 2000 (ver bibliografia).

Entre as *vantagens* destaca-se a melhor defesa contra a erosão, a melhoria da estrutura do solo, a maior capacidade de retenção das águas das chuvas, a maior profundidade do sistema radicular da vinha e o melhor equilíbrio nutritivo das videiras, evidenciado, nomeadamente, por redução de sintomas de carência e menor exigência em adubações.

Está também provado o aumento do número da rede de raízes finas do sistema radicular das videiras, nos horizontes mais superficiais (René Morlat et al, 2003), o que é excelente para a capacidade de retenção de água e elementos nutritivos pelas videiras.



Uma outra grande vantagem consiste em permitir a entrada de tractores e material de aplicação independentemente das intensas chuvas e do alagamento, tanto de temer, nomeadamente após trovoadas.

A qualidade do vinho tem beneficiado com o arrelvamento, com reflexos positivos no teor em açúcar e na acidez e noutros componentes do vinho.

A redução do vigor deve ser adequadamente ponderada, pois pode reduzir ligeiramente a produção, mas melhora a qualidade e, além disso, há evidência, por vezes, da redução do risco de ataque da temível podridão-cinzenta.

Como *inconvenientes* na realidade de pouca monta, do arrelvamento permanente teremos de referir: o aumento do risco de geada; a concorrência de infestantes para a vinha em solos pedregosos, arenosos e “secos”; e a nível da fermentação do vinho a redução de azoto amoniacal nos mostos, aspecto que pode ser facilmente colmatado por adubação foliar.

A influência do arrelvamento na biocenose pode ser favorável fomentando o aumento de auxiliares e das alternativas de alimentação dos insectos roedores de pântanos, mas também inconveniente, em anos mais secos, pelo aumento da população do aranha-amarelo.

A evidência das vantagens agronómicas, vitícolas e enológicas do arrelvamento e dos seus inconvenientes deve ser ponderada dada a diversidade da viticultura nacional, consequência da grande variedade de castas, das biocenoses e das condições edafo-climáticas.

Adequação das vinhas do Alto Douro a modernos sistemas de granjeio

As vinhas do Alto Douro foram durante décadas granjeadas ou por enxada manual, ou por tracção animal, imperando o sistema das cavas e descavas e ainda a incontornável tradição das redras que realizavam uma mobilização ligeira e sub-superficial ao solo, controlando as vivazes e as anuais de Primavera-Verão que são os grupos de infestantes mais perniciosos e ainda deixavam o solo com um «mulching» de pó que defendia a humidade.

Com a evolução natural das técnicas agrícolas e vitivinícolas, as vinhas foram-se adaptando à mecanização, embora em conjugação com a moderna filosofia agronómica da mobilização mínima, a mecanização não seja para exagerar nas mobilizações do solo, (dados os inconvenientes do excesso de mobilizações para a sua textura e estabilidade e para as raízes das videiras), mas sim para se poder actuar num

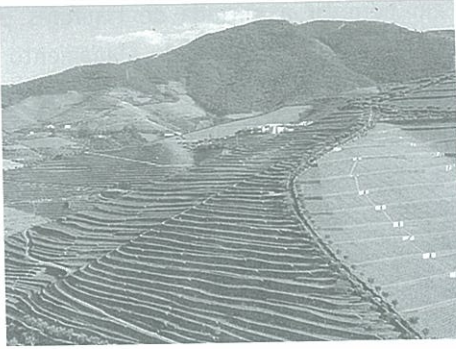


Fig. 31 | Vinhas em jeios clássicos pré e pós - filoxera



Fig. 32 | Redra manual com enxada no início do Verão

muito maior leque de soluções alternativas no que respeita à manutenção do solo e aos restantes trabalhos de cultivo. Também se foram modernizando os sistemas de implantação dos vinhedos, havendo no Alto Douro três sistemas de implantação moderna: vinhas em terraços com duas linhas e taludes de terra; vinhas ao alto e vinhas em mini-terraços de uma linha, mantendo algumas das paredes de xisto ou com taludes de terra relativamente baixos

A instalação destas vinhas em terraços ou patamares é actualmente realizada com recurso a modernas técnicas de arroteia e sistematização do terreno, de modo a que fique um ligeiro declive nos próprios terraços, nos sentidos longitudinal e transversal, afim de facilitar o escoamento lateral de águas em excesso, evitando encharcamentos nos patamares e escorrimentos excessivos pelos taludes, sempre causadores de mais ou menos greves erosões e de modo a que os taludes fiquem homogêneos, não demasiado altos e estabilizados. Para tal hoje em dia recorre-se à tecnologia «laser», como bem ilustra a foto seguinte:



Fig. 33 | Implantação de patamares com tecnologia «laser»

Este último sistema permite o acesso directo das máquinas aos taludes, enorme vantagem em termos de, por exemplo se poder fazer a manutenção dos taludes com ervado natural, roçado mecanicamente, como se pode ver na foto, evitando o excesso de herbicidas que infelizmente ainda se verifica no Douro vinhateiro, por um lado pela ainda enorme percentagem de vinhas não preparadas para a mecanização e por outro lado por essa infeliz circunstância



Fig. 34 | Patamares de taludes baixos



Fig. 35 | Patamares de taludes altos



Fig. 36 e 37 | Vinhas ao alto ou segundo o maior declive

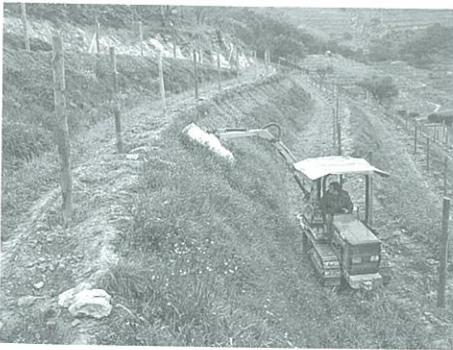


Fig. 38 e 39 | Patamares de uma só linha – Qta. de Sto António - Vale de Mendiz



das vinhas em terraços de duas linhas não terem outra alternativa para a manutenção dos taludes a não ser o herbicida, ainda por cima com dificuldades nas aplicações, empurrando os vicultores para o reforço das dosagens e para o uso de pistolas de pulverização afim de se poder atingir o cimo dos taludes, em muitos casos demasiado altos, enfim criando toda uma panóplia de situações convergentes ao aumento da

probabilidade de risco de fitotoxicidade nas videiras e de impactes no ambiente. Mas apesar de ainda recente e com pouca expressão, já começam a surgir terraços de uma só linha de videiras como o excelente exemplo para o futuro, de que mostraremos imagens, na Quinta de S. António da empresa Fonseca Guimarães, em Vale de Mendiz, com manutenção de ervado nos taludes. Também já é notória a adesão dos viticultores ao sistema de roçagem dos ervados espontâneos, tirando partido das roçadoras mecânicas de sarmentos. Começam a surgir, embora ainda timidamente, algumas experiências com «mulchings» (lenhas de poda trituradas, palhas, bagaços, serrim, codachas ou cascas de pinho) sendo óbvio que a região poderia tirar ainda mais partido do «mulching» inerte natural que é o cascalho miúdo de xisto. Ainda não é muito divulgada a alfaia cultivador inter-cepas dado que, para além de cara, a sua eficácia fica limitada em situações de excesso de pedregosidade, permanecendo portanto a generalizada solução da manutenção das linhas de videiras à base de herbicidas, apesar de tudo com a feliz tendência para o uso de herbicidas de acção foliar de baixa toxicidade em detrimento dos de acção residual, pois estes, de modo geral, apresentam maiores impactes ambientais.

No caso de se manterem alguns dos muros de xisto tradicionais, o que tem vantagens paisagísticas evidentes, terão de ser usadas maquinarias adequadas, tipo tractores suíços de rastros baixos, bastante caras e pouco disponíveis no mercado da maquinaria agrícola. Mas há exemplos, como o da Quinta do Noval, em que se usam essas máquinas. No caso da Q. de S. António a solução é com tractores normais, pois apenas se trabalha na faixa relvada encostada aos muros, conforme se pode ver nas imagens seguintes:



Fig. 40 e 41 | Reconversão mantendo os muros - Quinta de Sto António - Vale de Mendiz



Fig. 42 | Mini-terraços mantendo os muros



Fig. 43 | Tractor de rastros baixo

Para finalizar aqui ficam explanadas algumas das linhas de orientação recomendadas pela OILB para a viticultura com a bem evidente tónica num futuro com menos pesticidas e menores impactes ambientais, onde os arrelvamentos surgem com imensa oportunidade.

Regras de produção integrada em Viticultura da OILB/SROP

As regras da OILB em relação ao arrelvamento e à utilização de herbicidas são bem esclarecedoras:

- o arrelvamento total no Inverno é obrigatório e as modalidades práticas desta orientação devem ser definidas nas Directivas, de acordo com clima, o tipo de solo e as castas;
- em zonas com suficiente precipitação e adequado tipo de solo é altamente recomendável a manutenção do arrelvamento temporário ou permanente durante o período vegetativo
- em áreas com precipitações superiores a 500 mm durante o período vegetativo é recomendado aumentar a biodiversidade de elevada qualidade no interior da vinha (ex.: procedendo ao corte alternado do arrelvamento nas entrelinhas de modo a promover a presença permanente de plantas em floração para alimento da fauna da vinha);
- onde a humidade do solo é adequada durante o período vegetativo não é permitido manter o solo completamente descoberto, excepto em vinhas novas durante o período máximo dos três primeiros anos;
- a utilização excepcional e estritamente limitada de herbicidas com reduzida persistência em toda a superfície do solo deve ser claramente definida nas

- Directivas e só pode ser permitida durante os meses de Primavera e Verão em certas situações (ex.: terraços tradicionais com entrelinhas inferiores a 1,5 m e/ou sistemas de culturas baixas);
- sempre que possível, a utilização de herbicidas deve ser substituída por mobilizações do solo, coberto por "mulching" e principalmente por arrelvamento total ou parcial;
 - as Directivas Regionais ou nacionais devem definir a largura máxima da faixa de terreno livre de vegetação herbácea na linha;
 - não são autorizados os herbicidas tóxicos, poluidores da água ou muito persistentes (ex.: simazina e paraquat);
 - são permitidos, com restrições, os herbicidas residuais com persistência (DT90) menor que um período vegetativo e as situações de uso excepcional deverão ser claramente definidas.

Nota final

As Associações de Agricultores poderão contribuir muito para estas questões de carácter ambiental. Chama-se a atenção para as embalagens que se deitam para o lado sem se avaliar o perigo ambiental desses gestos descuidados. Há regiões de Espanha (Riojas, por ex.) em que, além da lavagem (tripla), se procede à recolha e à triagem das embalagens com a intervenção de brigadas municipais especializadas nessa recolha e posterior eliminação, para se evitar situações de elevada perigosidade. Isto para não falar das aplicações e da comercialização onde também há muito a fazer. É natural que surja uma legislação mais apertada, quer a nível nacional quer europeu, mas para além da legislação há que fazer sobretudo pedagogia.



Agradece-se a colaboração dos estagiários de Eng. Agrícola da U.T.A.D. João Morais e Ricardo Carneiro, que estão a acompanhar alguns dos ensaios referidos neste trabalho.

Fig. 44 | Ninho de pássaros num bardo da Qta. de Vargelas



Bibliografia

- AMARO, P., RIBEIRO, J. A. & RAMADAS, I. (2001) – As infestantes e a protecção integrada – I AMARO, P. (Ed.) -A Protecção integrada da vinha na Região Norte: 67-81, ISA Press, Lisboa.
- AMARO, P. (1971) – As infestantes da vinha e o emprego de herbicidas em Portugal. Actas 1º Simp. Nac. Herbol., Oeiras, Dez. 71, 2:125-147.
- AMARO, P. (1980) – O início da utilização e a evolução do consumo de herbicidas em Portugal. Actas 1º Cong. Port. Fitiat. Fitofarm., 3:245-266.
- ANIPLA (1996) – Mercado de protecção das plantas em Portugal e a sua evolução. Simp. Prot. PI. Agr. Ambiente, Lisboa, Maio 96:55-57.
- BÔRE, F. & GEOFFRION, R. (1999) – L'enherbement permanent, 40 ans après rencontre avec un pionnier de la technique. Phytoma, 519:25-27.
- CRESPI, A.L. & RIBEIRO, J.A. (1996) – An approach to the ecotonic communities in the agroecosystems – an example in the Douro Valley. Actas 10 éme Colloq. int. Biol. Mauvai. Herbes, Dijon.
- FRAZÃO, I. & ROCHA, F. (1999) – Herbicidas em vinhas e pomares. DGPC, 114p.
- GRUPE DE TRAVAIL COLUMA VIGNE (1998) – Evolution du désherbage chimique de la vigne em 1998. Note nationale du groupe Columa vigne de ANPP. Phytoma, 501:31-34.
- GUIMARÃES, F.M.C.M. (1994) – Vegetação infestante nas vinhas contínuas da região dos vinhos verdes: sua caracterização. Rel. Fin. Curso Eng. Agron. ISA/UTL, Lisboa, 39p.
- GONÇALVES, M. & CAVACO, M. (1997) – Protecção integrada da vinha. Lista dos produtos fitofarmacêuticos e níveis económicos de ataque. DGDR & DGPC, 58pp.
- LE BARON, H. & GRESSEL, J. (1982) – Herbicide resistance in plants – Ed. John Wiley, N. York.
- MACEDO, C., CÉSAR, A., RIBEIRO, J.A. & ALVES, F. (2001). Essais de herbicides em vingnobles du Alto Douro. Simpósio "A Prática da protecção e produção integradas da vinha em Portugal". Viana do Castelo.
- MACHADO, M. ROCHA, F. (1999) – Guia dos produtos fitofarmacêuticos. Condições de utilização. Herbicidas. DGPC, 124p.
- MAGALHÃES, B., TEIXEIRA, B., ALVES, F. & RIBEIRO, J. A. (2002) – Ensaio comparativo de diversos herbicidas no controlo da flora infestante em vinhas do Baixo Corgo. Bol. inform. CIRDD, Nº 11 pp.15-17.
- MALAVOLTA, C. & BOLLER, E.F. (Ed.) (1999) – Guidelines for integrated production of grapes. Techn. Guidel. III. Bull. OILB/SROP, 22 (8), 75p. MOREIRA, I. (1986) – Le point sur les techniques d'entretien des sois viticoles en Portugal. 2º Simp. Int. Non Culture Vigne, Santarém.
- MOREIRA, I. (1985) – Situation actuelle sur les techniques d'entretien des sois dans les pays viticoles de la CEE. Proc. CEC/IOBC int. Symp. Lisboa, Vila Real, Portugal, June 88:523-531.
- MOREIRA, I. (1994) – Entretien du sol et evaluation de la flore. Phytoma, 462:28-30.
- MORLAT, R. & GEOFFRION, R. (2000) – L'enherbement permanent contrôle des sols viticoles. Vingt ans de recherches sur le terrain en Anjou. Phytoma, 530:28-31.
- MORLAT, R. et JACQUET, A. (2003) Grapevine root system and soil characteristics in a vineyard long-term with or without interrow sward Am.J.Enol. Vitic. 54 ;1.
- MUZIK, T.J. (1970) – Weed biology and control. McGraw-Hill, 272pp.
- NUNES, J. CHABY (1980). Vendas de herbicidas em Portugal. Actas 1º Cong. Port. Fitiat. Fitofarm. 4:1-39.
- PACHECO, J. (1994) – Estudo comparativo de diversos sistemas de manutenção do solo e combate às infestantes em vinhas da Região Demarcada do Alto Douro. Rel. Fin. Curso Eng. Agr. UTAD, Vila Real.

- PINHO, C.F.M. & PINHO, S.M.M.N (1998) – As plantas infestantes mais frequentes nas principais culturas da Região de Entre Douro e Minho. 61p. IDARN. PAMAG.
- RAMADAS, I. RIBEIRO, J.A. & PINHO, C. (2001) – As Infestantes e a Protecção Integrada da Vinha -capítulo do livro “A Protecção Integrada da Vinha na Região do Norte” Ed: Pedro Amaro, ISA, Lisboa pp 68-81.
- RIBEIRO, J.A. (1988) – Ecologia da vegetação infestante das vinhas do Alto Douro. Dis. Dout. UTAD, Vila Real, 229p.
- RIBEIRO, J.A. (1989) – Corrélation entre la végétation autochtone et la végétation adventice dans la région viticole du Alto Douro. Actas 4º Simp. Mediterr. Herbol., Valência.
- RIBEIRO, J.A. MAGALHÃES, A.D. & SILVA, O. (1988) – Ensaios de herbicidas em taludes de vinha. Anais UTAD, 1:251-264.
- RIBEIRO, J.A., SANTO, D. Espírito & MOREIRA, I. (1993) – Infestantes da vinha da sub-região Lima da Região Demarcada dos Vinhos Verdes. Cong. sec. esp. malherb., Lugo 93:148-153.
- RIBEIRO, J. A. (1989) – Ecologia da Vegetação Infestante das Vinhas do Alto Douro-Tese de doutoramento – U.T.A.D. 299 pp.
- ROCHA, F., FRAZÃO, I. & MADEIRA, J. (1998) – Combate a infestantes na cultura da vinha. 4º Simp. Vitivinic. Alentejo, 1:167-173.
- SILVA, M.C. & RIBEIRO, J.A. (1999) – Avaliação de diversas estratégias no controlo de infestantes. Vida Rural, 1652:26-34.
- SPRING, J.L. & MAYOR, J.P. (1996) – L'entretien des sols viticoles. Revue suisse Vitic. Arboric. Hortic., 28 (1): 83-86.