



Revista de Guimarães

Publicação da Sociedade Martins Sarmiento

ALBERTO SAMPAIO PRECURSOR DOS VINHOS VERDES DE QUALIDADE.

FRASCO, Alberto Faria

Ano: 1992 | Número: 102

Como citar este documento:

FRASCO, Alberto Faria, Alberto Sampaio Precursor dos Vinhos Verdes de qualidade.
Revista de Guimarães, 102 Jan.-Dez. 1992, p. 447-458

Casa de Sarmiento
Centro de Estudos do Património
Universidade do Minho

Largo Martins Sarmiento, 51
4800-432 Guimarães
E-mail: geral@csarmiento.uminho.pt
URL: www.csarmiento.uminho.pt



Este trabalho está licenciado com uma Licença Creative Commons
Atribuição-NãoComercial-SemDerivações 4.0 Internacional.
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>



casadesarmiento

centro de estudos do património

Alberto Sampaio

precursor dos vinhos verdes de qualidade

Alberto Faria Frasco

Revista de Guimarães, n.º 102, 1992, pp. 447-458

Casa de Boamense

09/11/91

Antero de Quental em carta dirigida a Alberto Sampaio, sem data e atribuída, provavelmente, ao ano de 1883, escreveu:

"Do teu vinho, que já tenho libado, dir-te-ei maravilhas. É em tudo digno da reputação que no ano passado alcançou e que fica agora inabalável. Este teu produto prova uma coisa e é, que se os lavradores do Minho, em vez de estragarem a uva fazendo uma zurrapa de bárbaros, fizessem daquilo, podiam criar um tipo de vinho para ser muito nomeado e dar-lhes bastante interesse. Verdade é que o que eles fazem, tal como é, vendem-no e bebem-no perfeitamente. Mas é incrível como nós estragamos as nossas matérias primas."

1. INTRODUÇÃO

Foi depois de reler esta carta que encontrei o tema para a conversa que hoje vos proponho: "Alberto Sampaio precursor dos vinhos verdes de qualidade". Pois que outra conclusão se pode retirar da categórica afirmação de Antero de que "os lavradores do Minho... podiam criar um tipo de vinho para ser muito nomeado e dar-lhes bastante interesse"?



Este tema, aliás, viria a ser retomado pelo historiador das "Vilas" num dos seus estudos sobre Economia Rural datado de 1884 a que deu o título de "O presente e o futuro da viticultura no Minho" no qual defende, com notável clarividência, a urgente necessidade de "uma revolução em toda a viticultura".¹

Alguns anos antes, em 1876, tinha sido detectado o primeiro ataque devastador da filoxera e a total destruição de diversas vinhas em ambas as margens do Douro. Em poucos anos, de 1876 a 1883, o mal causado por aquele pequeníssimo insecto assumiu proporções de autêntica catástrofe não apenas a nível nacional mas também dos países vinhateiros europeus. Como consequência deste terrível flagelo entendia Alberto Sampaio que estava iminente uma revolução em todo o mundo vinícola e, por isso, considerava que o proprietário do Minho "devia produzir de preferência um produto de primeira qualidade que pudesse ser recebido pelo mercado geral"² aproveitando a crise que havia atingido as mais famosas regiões vinícolas para "tomar todas as precauções na cultura da vide, aumentando os cuidados e melhorando os tratamentos".

A "revolução" preconizada pelo historiador e inteligente lavrador minhoto consistia no aproveitamento das terras secas, com alguma ou pouca fundura de solo e sem água de rega e, por isso mesmo, improdutivas se utilizadas no cultivo de cereais e forragens, para a cultura da vinha com castas seleccionadas capazes de produzir "o melhor vinho de propriedade". Prudentemente, porém, aconselha a que se mantenha a cultura da vinha alta ou de enforcado, onde "árvore e vide viviam e morriam abraçadas"³, e a dos bardos ou ramadas bordejando os campos com boas condições de solo e de água para as culturas atrás indicadas. Recomenda, contudo, a escolha das castas mais apropriadas para tais formas de cultura. "O vinho assim produzido, escreve Alberto Sampaio, servirá principalmente para

¹ *Estudos Históricos e Económicos* — vol I — pág. 549.

² *Idem*, pág. 556.

³ *Idem*, pág. 558.

abastecer o consumo interno e o mercado usual que está acostumado a esta espécie".⁴

Trata-se, sem dúvida, de um conselho avisado da parte de quem, inteligentemente, via não ser possível obter, em terrenos secos e com pouca fundura de solo, uma retribuição justa do árduo trabalho gasto com as culturas cerealíferas. Estas terras, diz o historiador, "desde que surribadas, quando necessário, e adubadas convenientemente, prestar-se-iam da melhor maneira à cultura da vinha, destinada a produzir uma bebida superior".⁵

Alberto Sampaio nunca aceitou a designação que habitualmente se dava ao vinho, no final do século passado, e que abrangia apenas os alcoólicos, secos, adamados ou licorosos, defendendo sempre que o que verdadeiramente caracteriza um bom vinho ou, como dizia, um vinho de qualidade, não era apenas o grau alcoólico mas também "o seu arranjo íntimo, e a justa proporção de todos os seus elementos". Mais do que o teor em álcool eram importantes o gosto, a cor e o perfume que resultam de uma grande quantidade de princípios diferentes. A partir deste conceito, já então aceite nos grandes países vinhateiros da Europa, era óbvio que o vinho verde, embora de baixo teor alcoólico, quando produzido a partir de castas seleccionadas, tinha a seu favor a leveza, a frescura e o aroma, características que o imporiam como vinho de mesa de qualidade.

Tal não seria possível, porém, sem uma verdadeira revolução em toda a viticultura com a eliminação das castas ordinárias e a ocupação de terrenos impróprios para as culturas cerealíferas com vinhas baixas ou em cordão, de forma a aproveitar ao máximo o calor, por vezes tão mitigado neste nosso Minho, que por reflexão do terreno ajudaria ao amadurecimento das uvas.

A esclarecida e lúcida visão do historiador das "Vilas" leva-o a defender a criação de regiões vinícolas no nosso país antecipando-se largos anos ao que, já no nosso tempo, haveria de ser feito:

⁴ *Estudos Históricos e Económicos* — vol I — pág. 558.

⁵ *Idem* — pág. 559.

"Uma vez que o país possui zonas de climas secos e ardentes, outras de climas temperados, mais ou menos húmidos, ficaria cada uma naturalmente com a produção vinícola que lhe é própria. As primeiras com os seus preciosos vinhos alcoólicos, as segundas com os leves, frescos e aromáticos, tintos ou brancos, muitos dos quais nem têm menos valor nem ocupam às refeições uma posição inferior".

E continua:

"Estabelecida assim a eotecnia em todo o país, está visto que os tipos de vinhos se reduziriam unicamente a tantos quantas as regiões; no dia em que a economia rural da nação tenha chegado a este resultado resolverá uma das maiores dificuldades do seu comércio internacional de vinhos, acabando com esta infinidade de qualidades..."⁶

Mas Alberto Sampaio vai mais longe aconselhando, a exemplo do que se fazia em França, Itália e Alemanha, o "desenho" dos bons vinhos à base de uma só casta ou de muito poucas, das quais uma será sempre predominante, acrescentando:

"Toda a questão pois, neste ponto, reduz-se a encontrar uma ou duas variedades que se adaptem melhor ao solo e sobretudo ao clima, e determinar depois, entre os milhares de formas culturais em cepa baixa qual, consideradas aquelas, convenha de preferência à casta ou castas escolhidas".⁷

Ao preconizar a organização de uma "sociedade vinícola" (formada pelos viticultores) capaz de dinamizar "o estabelecimento de hortos experimentais para ensaio de várias castas, com diversos sistemas de poda e de cultivo, o ensino prático da viticultura e vinificação da região e o fornecimento, aos proprietários, das plantas consideradas melhores, tanto do ponto de vista da produção como da boa qualidade do produto", não estaria Alberto Sampaio a retratar, há mais de cem anos, os dias de hoje?

⁶ *Estudos Históricos e Económicos* — vol I — pág. 564.

⁷ *Idem*.

Esta capacidade rara de prever o futuro através da análise lúcida e inteligente do mundo que o rodeava é que faz dele uma figura fascinante para quantos se debruçam sobre a sua obra.

2. ALBERTO SAMPAIO E BOAMENSE

Datam de Novembro de 1867 as primeiras notas de Alberto Sampaio sobre a vinha de Boamense. O jovem que alguns anos antes, quando tinha apenas 23 anos, escrevia a seu irmão José uma pequena carta onde caracterizava o tédio em que vivia em Boamense, dizendo:

"Assento-me ao Sol, fumo cigarros e olho para as pontas dos sapatos, porque já nem sequer posso olhar para o Céu.", este jovem decide-se firmemente a olhar para a terra e acaba por descobrir nela a sua verdadeira vocação de historiador e de agricultor. Penso que primeiro terá desabrochado a sua paixão pelo campo e pelas suas gentes e que esta lhe terá aberto novos horizontes e provocado no seu espírito inquietações e dúvidas que só como historiador haveria de aquietar.

Teria pouco mais de 25 anos quando começou a escrever notas sobre a viticultura e sobre a vinificação. Como disse, datam de 1867 as primeiras despesas registadas com plantações de vinhas. De Novembro deste ano até Novembro de 1869 é provável que se tenha plantado a vinha que ainda hoje se chama "de baixo". Seguem-se em 1873 a vinha dos cortiços ou do meio e em 1899 o "acréscimo da vinha de cima" cuja plantação inicial terá sido feita entre aqueles anos e da qual não se encontram despesas registadas. A área total plantada era de cerca de 1,05 hectares, assim distribuídos:

vinha de baixo	— 5.600 m ²
vinha do meio	— 3.400 m ²
vinha de cima	— 1.568 m ²

Desde 1871 até 1904 Alberto Sampaio anotou tudo quanto considerava de interesse para melhorar a cultura de vinha e o

processo de vinificação. Não foram encontrados apenas os registos de 1876 a 1878.

Através do sogro do seu irmão, o Comendador António Vicente de Carvalho Leal e Sousa, senhor do Mosteiro de Landim, adquiriu todo o material necessário ao correcto controle da vinificação o que lhe permitiu registar, com a precisão e o rigor que sempre o caracterizaram, a temperatura e a densidade dos mostos obtidos a partir de castas vindimadas separadamente, o estado das uvas, as condições atmosféricas antes e durante as vindimas, a temperatura do ar, à sombra, chegando mesmo, a partir de 1903, a anotar o pessoal utilizado nas vindimas e o número de cestos de uvas recolhidos, fazendo um verdadeiro "controle da produtividade".

Pela leitura das suas notas facilmente nos apercebemos como foi grande o trabalho de pesquisa das melhores castas para o fabrico dos melhores vinhos sendo certo que já em 1884 dispunha dos elementos seguros que lhe permitiram escrever o extraordinário estudo de economia rural que designou por "O presente e o futuro da viticultura no Minho". Com efeito, no referido trabalho, escreve:

"As considerações que acabamos de fazer, de acordo com os princípios admitidos por todos os viticultores e enólogos, são confirmadas aqui pela prática. Experiências próprias num Concelho limítrofe ao de Guimarães — referia-se obviamente às experiências que ele próprio efectuara em Boamense — tem-nos demonstrado que adoptada a cultura baixa e castas finas, o Minho pode produzir excelentes vinhos que se aproximem ao tipo de qualquer vinho francês de grande nomeada, apresentando um carácter que faça lembrar o de Bordéus ou que esteja entre este e o de Borgonha. É certo que durante alguns anos foi necessário ensaiar vários processos de vinificação, e portanto, antes que a prática mostrasse os mais convenientes, teve de se hesitar até se determinar o conjunto de operações que reclamava a sua natureza".⁸

⁸ *Estudos Históricas Económicos* — vol. I — pág. 564 e 565.

Pelo interesse de que se revestem, não resisto à tentação de, mesmo correndo o risco de me alongar demasiadamente, citar algumas das suas notas:

«1881 — 2^a vindima — Alvarelhão, Fraga e Touriga da vinha de baixo e Touriga da de cima. Neste ponto suspendeu-se a vindima porque ao meio dia ensaiamos uma das qualidades e observou-se que (as uvas) não estavam tão maduras como deviam estar se fosse feita dois dias depois. O erro foi proveniente de não se ter ensaiado o mosto, guiando-nos unicamente pela aparência. É necessário fazer sempre um ensaio prévio antes da vindima.»

«1883 — Escangaçou-se toda a uva com engajo ordinário dentro da dorna à medida que vinha chegando. Nota-se este facto porque foi a primeira vez que se fez esta operação.»

«1884 — A vindima da vinha foi um pouco precipitada pois que devia ser colhida três dias mais tarde; todavia as uvas estavam a apodrecer, sobretudo o Souzao, devido isto principalmente à esfolha algum tanto precipitada e bastante mal feita: fica de aviso que se não deve esfolhar senão 8 ou 10 dias antes da vindima».⁹

«1890 — Trasegou-se de cima da cola o vinho do barril grande. O vinho estava límpido e espelheiro. Muito bom gosto. A gelatina Coignet é, pois, apropriada também para o vinho branco. A cor ligeiramente rubra tinha desaparecido mas como na ocasião da trasega se juntou algum vinho no caneco de serviço do tinto, o que ficou nele adquiriu um pouco de cor (Fica esta nota para cautela futura)».

«1891 — Neste ano o vinho espumoso foi feito com uvas da vinha». (Abro aqui um pequeno parêntesis para referir o retrato, misto de realidade e fantasia, que Camilo Castelo Branco fez de Alberto Sampaio em carta dirigida a António Feliciano de Castilho. Não sei se tudo quanto disse corresponde à verdade mas não tenho dúvida

⁹ No livro "Viticulture — Preliminaires" a pág. 213 está escrito "quelques jours avant la vendange il est bon d'effeuiller soigneusement les vignes pour permettre au raisin d'attendre une complete maturation".

alguma do acerto da frase: "Depois deu-se todo à agricultura e fabrica champagne" trocada que seja a palavra champagne por espumoso.

Se está escrito "neste ano" é porque em anos anteriores já se fizera o que, aliás, é perfeitamente natural sabendo-se que Alberto Sampaio fez ensaios com as mais variadas castas capazes de produzir os mais variados tipos de vinho desde os licorosos, aos maduros, aos espumosos e, evidentemente, os verdes).

«1893 — Em 1893 foi o primeiro ano em que se trataram com calda bordalesa as vinhas e as ramadas. Vindimaram-se primeiro as vinhas: oito dias depois as ramadas. Na "decuvage" envasilhou-se o vinho à parte. No fim de Outubro misturaram-se os dois vinhos na proporção de 1 das ramadas para 2 das vinhas.

Este vinho misturado, provado em 21 de Outubro de 1894, em comparação com um Bordeus (Humbert) que havia na garrafeira, parece aproximar-se muito mais do Bordeus tanto pelo "bouquet" como pelo gosto. Tinha perdido a maior adstringência que conserva o puro da vinha.

Resulta desta experiência que para fazer Bordeus se devem deixar amadurecer bem as uvas das ramadas — Souzaão, Vinhão e Poeirinha — e depois misturá-lo. Deve-se também dar o menor tempo possível de "cuvage" às uvas da vinha para o vinho não ficar adstringente. Para juntar com o Vinhão, que tem um "bouquet" parecido com o Bordeus, a Poeirinha parece ser a melhor casta porque é muito doce e desbasta a cor da outra».

«1895 — As uvas precisam de muita escolha porque tinham grande quantidade de bagos podres: fica esta lembrança para se tratarem nos anos seguintes muito cedo com pós cúpricos em abundância».

«1898 — Apareceram alguns, poucos, cachos podres, mas se (a vindima) fosse demorada mais alguns dias a podridão seria geral, por isso desde que as uvas adquirem uma densidade média e se está no fim de Setembro não há nada mais a esperar.

... A densidade das uvas de dentro foi mais elevada 2 graus o que talvez seja atribuível sobretudo à situação mais abrigada de dentro: é conveniente nos anos futuros seguir com a comparação».

«1900 — O mosto geral da vindima deu 12,5 muito claros e não deu mais porque o Torquato, apesar das minhas instantes recomendações, vindimou algumas uvas que devia deixar; eu não pude ir às vinhas porque estava a dirigir a paisagem».

«1904 — 2ª vindima — Branco das vinhas

As borras tinham muitas peles talvez porque o Torquato alargou as fendas do cesto de pisar. Veremos se elas darão alguma cor ao vinho».

Seria um nunca mais acabar de citações interessantes particularmente no que respeita à apreciação de castas novas que continuamente ensaiava. Consegui apurar o nome de 44 castas de todas as regiões do país, da Alemanha, de França e de Itália, 20 das quais ainda hoje são consideradas das melhores e mais adaptadas às diferentes condições de terreno e clima das várias regiões vinícolas do nosso país, desde o Douro a Setúbal e à Madeira. Os seus profundos conhecimentos resultavam não só da sua grande experiência mas também da sua enorme sede de saber que o fez reunir na sua biblioteca, em Boamense, tudo o que de melhor se publicava em França relativo à viticultura e à vinificação. Não hesitava mesmo em escrever, a respeito de determinada casta: "está errado, não confere com as descrições dos ampeleógrafos".

Tudo anotava e tudo ensaiava este "provinciano, minhoto cem por cento" desde a disposição e localização, nas vinhas, de todas as castas que ia ensaiando, feitas com minucioso cuidado, de forma a tornar impossível qualquer engano, até à adubação, à poda, aos tratamentos, à vindima, ao fabrico do vinho e à sua caracterização e, finalmente, à operação do engarrafamento.

A sua extraordinária sensibilidade de homem profundamente apaixonado pela terra evidencia-se em algumas das referidas notas, como, por exemplo, esta:

"Observei (depois da poda) que o Alvarelhão não chorava; as cepas de Touriga sim".

De todos os amigos foi, sem dúvida, Antero de Quental quem mais escreveu sobre o seu vinho e quem com mais verdade o apreciou. De uma carta sua retirei estas palavras:

"Já libei os teus néctares minhotos. Como originalidade ponho o clarete acima de tudo: criaste nele um tipo. Ao seco acho-o seco de mais e, no género fino, prefiro-lhe o bastardo. O outro, que não traz nome, também me agrada. Em conclusão: como tipo ponho o clarete em 1º lugar e ponho em último o seco — que ainda assim se bebe com gosto. De tudo vou libando e desgostando, mas não segundo o teu programa, que parecia feito para uma mesa de epicurista! Ora a minha é monacal".

Mas não foi apenas Antero a elogiar os vinhos de Boamense. Oliveira Martins, em carta sem data mas certamente posterior a 1881 — ano em que aparece referenciado, pela primeira vez, nas notas do historiador, o vinho clarete — escreve:

"Com relação ao clarete de Boamense pode mandá-lo para Famalicão quando quiser (...). O clarete será, como sempre, bebido com o respeito necessário".

E Luís de Magalhães, em 1892, fez boas referências ao vinho de Boamense. Desta feita foi ao verde. É o próprio Alberto Sampaio quem, em carta de 12.09.92, escreve:

"Fiquei também muito satisfeito por lhe ter agradado o verde. Pena foi que desflorassem o barril no caminho de ferro. Mas que fazer? São coisas pátrias. Com esses desmandos temos de ir vivendo".

A qualidade dos vinhos aqui produzidos, pela qual Alberto Sampaio tanto se bateu, foi reconhecida, nacional e internacionalmente, em todas as exposições a que concorreu em nome do seu irmão José, que era o dono da Quinta de Boamense, após as partilhas feitas por morte de sua Mãe, em 1879 ou, mais tarde, em nome de seu sobrinho António Vicente que foi, aliás, durante muitos anos o fiel seguidor de seu tio. Parece-me interessante sublinhar que sendo Boamense propriedade de José Sampaio cujos afazeres

profissionais o prendiam a Guimarães, onde foi notável advogado, era seu irmão quem mais beneficiava dos encantos da vida rural, e quem, possivelmente, maiores temporadas aqui passava dividindo o seu tempo entre as investigações históricas, no silêncio do seu gabinete de trabalho, as suas experiências agrícolas e as meditações na quietude dos campos, das vinhas ou das matas.

A enorme amizade que unia os dois irmãos não permitia, estou certo, distinguir o direito real de posse resultante das partilhas de 1879. Alberto Sampaio, contudo, sempre teve a delicadeza de apresentar a concurso os vinhos por ele "desenhados" em nome dos legítimos proprietários de Boamense, seu irmão José ou seu sobrinho António Vicente.

Assim Filadélfia (1876), Porto (Palácio de Cristal) (1880), Lisboa (1884), Berlim (1888), Paris (1889) e Guimarães (1910), confirmam com a atribuição de medalhas de ouro, prata e cobre ou menções honrosas, que no Minho se poderia "criar um tipo de vinho para ser muito nomeado".

3. CONCLUSÃO

Intencionalmente tentei — e espero tê-lo conseguido — pôr Alberto Sampaio e alguns dos seus mais queridos amigos a falar sobre o vinho de Boamense.

Nesta Casa onde se cultiva e se valoriza, acima de tudo, o espírito de Família, todos pretendem tornar vivo Alberto Sampaio, através da recordação da sua vida exemplar de Historiador, de Agricultor e, mais do que isso, de Homem bom e tolerante, culto e inteligente, sempre encoberto por uma modéstia beneditina que o tornaram credor da nossa mais profunda admiração.

Escreveu José Salvador no "Livro dos Vinhos":

"Há quem considere que a verdadeira autoria dos vinhos está na vinha, isto é, no matrimónio conseguido entre castas, solos e climas. Em qualquer caso, os vinhos têm o rosto da paixão de quem os



casadesarmento

centro de estudos do património

estudou, desenhou e educou desde o plantio do bacelo, à vindima e à garrafa".

Alberto Sampaio estudou apaixonadamente a viticultura do Minho e os processos de vinificação. Amou esta terra com todo o seu coração, a sua alma e a sua inteligência. "Desenhou" e educou um vinho notável e, por isso, nós dizemos com vaidade e uma ponta de orgulho que o vinho de Boamense tem o rosto de Alberto Sampaio.