



casadesarmento

centro de estudos do património

Revista de Guimarães

Publicação da Sociedade Martins Sarmento

O PRESENTE E O FUTURO DA VITICULTURA NO MINHO. ESTUDO DE ECONOMIA RURAL.

SAMPAIO, Alberto

Ano: 1885 | Número: 2

Como citar este documento:

SAMPAIO, Alberto, O Presente e o futuro da viticultura no Minho. Estudo de economia rural. *Revista de Guimarães*, 2 (1) Jan.-Mar. 1885, p. 20-35.

Casa de Sarmento
Centro de Estudos do Património
Universidade do Minho

Largo Martins Sarmento, 51

4800-432 Guimarães

E-mail: geral@csarmento.uminho.pt

URL: www.csarmento.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/>

O PRESENTE E O FUTURO DA VITICULTURA NO MINHO

ESTUDO D'ECONOMIA RURAL

(Continuado do n.º 4)

II

No Minho, é bem sabido que a cultura da vide se fixou economicamente não como exclusiva, mas sim associada a outras, sobretudo aos cereaes e forragens; technicamente adoptou a fôrma alta, encostando as cepas ás arvores ou estendendo-as em largas ramadas horisontaes.

Esta maneira cultural parece ser a mais primitiva e a que mais se aproxima á organização da planta, trepadeira de *natureza vagabunda e expansiva*. O modo como ella se comportava no meio das florestas, estava por si mesmo a ensinar o agricultor quando a transportou para os seus campos. Ainda hoje no nosso continente, Côte-d'Or, Toscana, margens do Rheno, etc., encontram-se muitas especies no estado selvatico, subindo pelas arvores ou emmaranhadas em sebes. A vide assim mais ou menos aparada, casada a arvores mais ou menos derramadas, devia ser o primeiro ensaio cultural.

Segundo uma tradição recolhida por Plinio (Liv. XIV, 14) parece que no tempo de Numa não havia outra cultura e esta mesma ainda incipiente; pois diz que elle prohibiu aspergir com vinho a pyra funeraria por causa da raridade do liquido, mas que permittira fazer com este as libações aos deuses uma vez que proviesse de vides podadas, para obrigar a esse trabalho os lavradores que o *receavam pelo perigo de subir ás*

arvoraes. E de facto muito tempo devêra passar-se antes de se achar a cultura baixa. Transformar um vegetal, a quem a natureza tinha dado elementos para se desenvolver largamente, n'um arbusto de fraco e pequeno crescimento, fazendo concentrar no cacho toda a sua vitalidade, de modo que em vez de um fructo bravio, acido e desagradavel, viesse a produzir um outro de succo dôce, de fino sabor e proprio a produzir uma bebida generosa, esta transformação, assim como de quasi todas as nossas fructeiras, indica uma longa serie de tentativas e observações dos antigos cultivadores. Mas quando enfim se achou a cultura baixa, a primeira com taes ou quaes aperfeiçoamentos ficou provavelmente subsistindo ou nos sitios mais adequados ao cultivo d'outras plantas ou onde o paladar não pedia nem exigia vinhos de primeira qualidade. Todavia no tempo de Columella já se conheciam as duas, ambas as quaes descreve extensamente; a alta sobretudo, é de tal modo indicada no livro v, que a descripção photographa exactamente a viticultura hodierna do Minho. Póde afirmar-se á face do texto do antigo escriptor que n'esta especie desde então nada se tem inventado; tudo se acha allí, desde a arvore em alto fuste (*arbutum italicum*) disposta em andares (*tabulata*) até á entrepada em tres ou quatro cabeços (*rumpotinus*, *genus arbuti gallici*), incluindo os cordões (*traduces*) que passam de uma a outra. Tal é principalmente a maneira virgiliana, e é a ella que o poeta se refere, quando diz :

Semiputata tibi frondosa vitis in ulmo est.

Este modo de cultivar, remontando como acaba de vêr-se aos tempos mais antigos, tambem não é actualmente privativo da nossa região. Conserva-se na Italia na Lombardia, em França nos departamentos dos Altos Pyrenéos, Garonne, Isère e Saboya; na Suissa em alguns sitios, como Evian; na Hespanha na Galliza. Encontra-se até na Asia central (Kashmir).

Não possuindo os factos necessarios para formularmos a historia do seu estabelecimento no Minho, e especialmente no concelho de Guimarães, indicaremos comtudo que nem sempre foi assim. O foral de D. Manoel, dado em 1517 a esta cidade, contém a seguinte passagem : « E Allem dos direitos atraz decrarados n'este foral ouvemos por bem de mandar asentar aquy e decrarar outros direitos e cousas que antigamente se levavam na dita villa segundo a justificaçam que das ditas cousas mandamos fazer — a saber... E assy o direito que se

chama *dos cariteis que he a pena que se daa aos que trazem os cães soltos no tempo das uvas.* » Vê-se d'este texto que anteriormente ao tempo do foral a generalidade da cultura da vinha devia ser em videiras baixas, aliás não seria preciso tomar medidas policiaes a respeito dos cães *no tempo das uvas.* Combinando todavia as palavras *que antigamente se levavam* com o assentamento dos direitos dos cariteis, devemos inferir que n'essa época a cultura já se estava modificando, sem se ter alterado completamente, pois que n'este caso seria perfeitamente inutil declarar a coima. Concluiremos pois em face do texto que a viticultura baixa seria a regra normal no seculo xv, começando a desaparecer e a transformar-se toda em alta no seculo xvi. A esta passagem do foral convém addicionar a denominação significativa que ainda hoje conservam muitas parcelas de terra, como *campo da vinha* ou *campo do bacello*, quando estas duas designações se eliminaram completamente da terminologia rural da localidade. O objecto desapareceu, mas como das cidades mortas ficou todavia um nome na linguagem popular.

Quaes seriam as causas que levaram os agricultores a mudar o seu systema cultural? Seria a necessidade de applicar á produção de cereaes, em consequencia do augmento da população, a terra que anteriormente occupava a vinha? Talvez aqui, como na antiga Italia, houvesse as duas culturas, e por causas que somos incapazes de determinar com precisão, a baixa succumbiu, emquanto que a outra ficou sendo a norma cultural exclusiva, sobretudo desde a época anteriormente indicada. Talvez a colonisação de muitas outras terras do paiz, onde a vide dava um succo mais saccharino e onde o chão se prestava menos ás plantas annuaes, fosse tambem uma das causas do abandono da cultura baixa local. Os vinhos maduros e alcoolicos, que se produziram nas outras regiões, estabeleceram a moda e derrotaram os vinhos finos que o Minho devia produzir n'essa época. Perdeu-se emfim de tal modo a tradição, que presentemente se chegou a duvidar se a vide cultivada aqui em cepa baixa fructificaria ou se apenas daria varas e folhas.

Qualquer que fosse a causa da mudança, é certo que esta fórma indica da parte do cultivador o desejo de produzir muito e barato com sacrificio da qualidade. O vinho de *enforcado* ou de *embarrado* ha de ser sempre inferior, quaesquer que sejam os aperfeiçoamentos com que se tente melhoral-o. Em todos os paizes, onde se produz, é geralmente considerado

como um producto somenos : o seu consumo não vai além da localidade productora : o paladar, que não foi nado e creado com elle, rejeita-o. « Quando se bebem taes viuhos, dizia um lisboeta referindo-se aos verdes do Minho, é prudente que alguem nos torça uma orelha, para que a dôr que alli se produz nos faça esquecer o acerbo do vinho. » (Sr. A. B. Reis, *Rel. da Exp. de Lyão*). Na antiguidade parece que acontecia o mesmo. Cineas, embaixador de Pyrrhus, conta Plinio (liv. xiv, 3), depois de admirar em Aricia (perto de Roma) o desenvolvimento das videiras, maiores que os olmos, alludindo ao vinho que era agraço, observou « que tinha sido justo enforçar em tão alta cruz a mãe de tal liquido. » E de facto nos climas europeus, e especialmente no nosso, a uva nunca pôde amadurecer sufficientemente sem ser beneficiada pelo calor reflectido, beneficio que de certo se não pôde conseguir quando os cachos pendem d'uma grande altura; por outro lado tambem nunca será possivel n'este caso prestar-lhes todos os cuidados, que se tornam necessarios quando se trata d'uma bebida fina.

E todavia era um producto de primeira qualidade n'um typo determinado e que pudesse ser recebido pelo mercado geral que o proprietario do Minho devia hoje produzir de preferencia. A má nota da região já não pôde ser um obstaculo á venda, quando fôr na realidade bom. Alguns annos atraz seria assim; hoje a situação é muito differente : as mais famosas regiões vinicolas estão, infelizmente, ou destruidas ou ameaçadas d'uma catastrophe proxima; o consumidor sabe bem que de muitos vinhos classicos, apenas resta em geral uma etiqueta que quando muito apenas lhe poderá entreter a phantasia. Uma revolução está imminente em todo o mundo vinicola; os antigos centros de producção, tendendo a desaparecer, serão fatalmente substituidos por outros; por isso os bons provadores, não confiando já no diploma heraldico, que em muitos casos pertence a raças extinctas, procuram sobretudo um producto saboroso, delicado, fino e verdadeiramente natural, qual quer que seja a sua procedencia.

Demais, uma vez limitada a área de cultura, a quantidade do vinho diminuirá sem duvida e portanto augmentará o seu preço. Se presentemente se não dá este facto, é por causa da negligencia da administração geral que deixa vender impunemente vinhos artificiaes : mas desde que os viticultores e o publico fizerem a pressão conveniente, os falsificadores serão por força eliminados.

N'esta crise, que provocará a diminuição da producção, possuir um artigo que não póde passar as fronteiras da provincia, quando se poderia produzir outro de circulação geral, é desprezar os elementos de riqueza natural e collocar-se n'uma posição inferior ás outras regiões.

Se na nossa não houvesse nenhuma phytonose seria de facto imprudente alterar de qualquer modo a viticultura actual ; mas havendo aqui já quasi todas as molestias conhecidas e amanhã, quem sabe, alguma nova, devemos concluir que a região não é indemne e portanto é de vêr que convém tomar todas as precauções na cultura da vide, augmentando os cuidados e melhorando o tratamento, sendo por isso necessario procurar simultaneamente no aperfeiçoamento do producto a recompensa do maior trabalho.

Anteriormente á morte dos castanheiros e ao apparecimento do *oidium* a cultura arborescente tinha as maiores vantagens economicas. Uma vez casado o castanheiro, a vide trepava pela arvore e enlatava-a, bastando apenas um trabalho mediano do lavrador. A poda era simples e geralmente biennial. Diremos que bastava quasi unicamente colher. Arvore e vide viviam e morriam abraçadas ; mas á sua morte o castanheiro depois de ter por largos annos abundado o cultivador de fructos nutritivos e de vinho, dava-lhe ainda a mais preciosa madeira de construcção. Depois a cultura tornou-se mais cara e menos lucrativa. O homem do Minho não descobriu outra arvore da mesma importancia, nem talvez nunca a descobrirá. Das que lhe succederam quasi todas duram muito menos, e nenhuma lhe dá fructos que valham as castanhas em valor nutritivo, nem nenhuma depois de se ter sustentado no campo, fertilizado á custa de tantos trabalhos e sacrificios, lhe fornece uma madeira que possa concorrer com ella longinquamente. Quando o tutor desaparece, na maior parte dos casos é força mergulhar a vide, e como esta renovação se faz agora em periodos curtos, cessa amiudadamente a producção durante quatro a cinco annos pelo menos.

Em certos terrenos comtudo a vide alta terá sempre o seu lugar e deverá ter a preferencia a qualquer outro methodo cultural, devendo-se todavia escolher a casta que mais se preste a esta situação e condições, tanto no ponto de vista da producção como da menos má qualidade do producto. O vinho assim produzido servirá principalmente para abastecer o consumo interno e o mercado usual que está acostumado a esta especie. Em taes terrenos a vide continuará a ser cultivada

unicamente á borda dos campos em bardos, arvores ou ramadas, e taes são os especialmente adaptados á produção de cereaes e forragens.

As terras cultivadas da região podem dividir-se geralmente em tres classes, se considerarmos as suas propriedades productivas nas culturas actuaes; terras fundas com agua de rega e lima; terras de boa consistencia com uma certa humidade propria e de sólo aravel profundo, com ou sem agua de rega; e emfim terras sccas, com alguma ou pouca fundura de sólo e sem agua de rega. As duas primeiras classes produzem tão vantajosamente cereaes e forragens, que seria absurdo substituir-lhes presentemente qualquer outra cultura; mas não assim a terceira. Quando no afolhamento geralmente adoptado lhe chega a vez dos cereaes de verão, a produção fica inerte e dependente das condições meteorologicas de julho e agosto. Se n'este periodo de seccura atmospherica no nosso clima vêem chuvas abundantes, a produção ainda retribue o seu tanto o trabalho cultural; mas quando estas são poucas ou nullas, então a produção é insignificante e o trabalho fica sem retribuição. Os mesmos cereaes de inverno não são muito remuneradores n'estes terrenos; a menor intemperie os prejudica; e as pastagens que nos intervallos se podem obter são tão pouco abundantes, que pouco alimento proporcionam aos gados; e todavia estas surribadas quando necessario, e adubadas convenientemente prestar-se-hiam da melhor maneira á cultura da vinha, destinada a produzir uma bebida superior.

A sua área não é tão pequena como se pôde suppôr á primeira vista; não havendo trabalhos estatísticos especiaes que permittam avalial-a com exactidão, crêmos poder calcular que todos os casaes em regra geral ou com uma distribuição regular de terrenos, possuem dos ultimos uma boa quinta parte: alguns terão mais, outros menos, mas a média deverá ser aquella. A sua pouca fertilidade para as culturas actuaes provoca uma despeza quasi perdida e portanto um desequilibrio no rendimento do casal. Mas emquanto as plantas annuaes se desenvolvem com difficuldade e produzem mesquinbamente, pôde notar-se como ao lado nas bordas do mesmo campo a vide cresce, medra e se cobre de cachos. São estes terrenos que produzem o melhor vinho da propriedade e é para elles que se deve voltar a attenção dos proprietarios quando se resolverem a produzir um *vinho fino*.

III

Chegados a este ponto, convém assentar o que se deve entender por aquella designação que parecerá sem duvida paradoxal ao maior numero, quando se trata da nossa região. Chamamos assim, é verdade, no nosso paiz unicamente aos vinhos alcoolicos, sêccos, adamados ou licorosos. Todos os outros são considerados como ordinarios e envolvidos n'esta denominação pouco idealista de *vinhos de pasto*. Estes não nos merecem grande consideração; ou sejam verdes, ou mais ou menos maduros, quer se destinem á caldeira quer ao consumo directo. A este respeito nota o Sr. A. B. Reis: « A differença entre os nossos vinhos e os francezes está marcada pela diversidade de tom que uns e outros apresentam. Os francezes sacrificam tudo ao chamado *bouquet* e ao natural frescor do vinho, nós ao assucar e ao alcool a que aquella dá origem. Assim é impossivel chegar a encontrarmo-nos. » (*Rel. cit.*)

A grande preocupação da viticultura nacional tem sido, de facto, a produção do alcool: hoje a opinião começa a modificar-se e não virá longe a época em que cesse toda a confusão. Assentemos desde já que ha vinhos finos além dos alcoolicos, e ouçamos a este proposito uma das maiores authoridades contemporaneas, Sr. C. Ladrey que tratando da classificação dos vinhos diz: « Poremos em primeiro lugar os vinhos que se designam geralmente com o nome de *vinhos de mesa*, tintos e brancos, dividindo-se em ordinarios, communs ou de consumo corrente, e finos ou de qualidade superior. A differença entre uns e outros é determinada pela variedade da vide e a natureza do mosto que cada casta produz. São todos caracterisados pela desaparição quasi total do assucar em consequencia da fermentação alcoolica que soffrem quer nas balseiras quer nas vasilhas. » (*L'art de faire le vin*). N'este caso o que faz sobretudo valioso o vinho é, além da maior ou menor quantidade d'alcool, o seu arranjo intimo, a justa proporção de todos os seus elementos; e tanto ou mais que aquella substancia, o gosto, a côr e a elegancia que resultam d'uma grande quantidade de principios differentes. O *clairret* ou vinho de Bordeus, por exemplo, cuja percentagem alcoolica é muito inferior em relação á maior parte dos vinhos portuguezes, nem por isso deixa de ser um dos mais preciosos productos.

Se considerarmos agora a viticultura nacional, crêmos, não

será difficil chegar a um accordo. Uma vez que o paiz possui zonas de climas sêccos e ardentes, outras de climas temperados, mais ou menos humidos, ficaria cada uma naturalmente com a producção vinicola que lhe é propria. As primeiras com os seus preciosos vinhos alcoolicos, as segundas com os leves, frescos e aromaticos, tintos ou brancos, muitos dos quaes nem tem menos valor nem occupam ás refeições uma posição inferior.

Estabelecida assim a oinotechnia em todo o paiz, está visto que os typos 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 difficuldades do seu commercio internacional de vinhos, acabando com esta infinidade de qualidades, que desorientam o consumidor estrangeiro, que por fim nunca pôde saber bem ao certo o que é o vinho portuguez; d'onde provém que uma grande parte d'elle é vendido a especuladores estrangeiros que arranjando-o convenientemente lhe dão o typo necessario para entrar no mercado, mas com um nome ou marca de commercio que não é a nacional.

Estes principios terão applicação á nossa provincia, que não deverá ficar indifferente á revolução vinicola que se está operando. Prestando ao vegetal, e sobretudo enquanto durar o seu estado doentio, uma cultura delicada e cuidadosa, pedir-lhe-ha em troca um producto fino que occupará um lugar nas exportações internacionaes e que não será a menor riqueza dos seus campos, se os proprietarios a despeito de tudo não persistirem em produzir um artigo para o qual estará sempre fechado o mercado geral.

Que nas suas terras fundas ou menos convenientemente expostas conserve a viticultura arborescente destinada a produzir a bebida geral da localidade, a quem agrada esta especie, já o dissemos anteriormente: mas que nas terras d'encosta, enxutas, abrigadas e bem aquecidas por este nosso sol peninsular, onde o milho amadurece as mais das vezes temporaneamente nos principios de setembro por falta de humidade e excesso de calor sêcco, cultive castas finas para produzir bons vinhos de mesa, é o que nos parece de grande vantagem no estado presente. Assim haveria duas qualidades de vinhos. O mesmo acontece em muitos sitios, na Borgonha por exemplo, onde os vinhos finos são produzidos pelos *pinots* e os ordinarios pelos *gamays*. Mas são os primeiros os que lhe dão a reputação e fazem a sua riqueza.

O Minho por causa do seu verão um pouco curto nunca poderá produzir vinhos ricos em alcool; a falta de grande calor muito prolongado, e sobretudo a humidade desde fins de setembro ou principios d'outubro não permitem que a uva chegue áquelle estado de extremo amadurecimento que lhe é necessario. Mas em vez d'estes está naturalmente disposto para produzir os outros, que são sobretudo os que o mercado geral pede em maior escala, e os que representam o papel mais importante na alimentação e emfim os que são mais benéficos ao corpo e ao espirito, segundo a phrase do dr. Guyot.

Para estes ha aqui o calor e secura atmospherica sufficientes uma vez que se colloquem as vides em condições opportunas. Seria mesmo absurdo suppôr o contrario, vista a situação da região, a sua flora e as suas culturas ordinarias. Não tem de certo calor para transformar a uva em passa, mas tem o sufficiente para lhe eliminar a maior parte dos acidos livres e fornecer-lhe todos os principios necessarios á textura d'um bom vinho.

Dada a cultura baixa, em climas como este o mosto torna-se mais igual na sua composição: nem excesso de glycose e falta de fermento, nem excesso do segundo ou acidos em demasia. Tão difficil será produzir aqui vinhos alcoolicos, secos ou licorosos, como nos outros climas a segunda especie; n'estes o assucar não se desdobrando nunca convenientemente na fermentação, o vinho conserva sempre um gosto adocicado tão desagradavel, quando se faz d'elle um uso ordinario ou fóra do lugar que lhe é apropriado.

« Em França mesmo temos o exemplo d'isto; não são os vinhos do meio-dia que são os melhores para o typo de vinho genuino de pasto. É sobretudo na região do centro, na Borgonha, que esses productos alcançam um equilibrio completo e distincto. Com o chamado *bouquet* acontece o mesmo. Não é nos vinhos do meio-dia da França que esta qualidade se avanta mais, ao passo que em regiões mais temperadas apparece nos vinhos um *bouquet* fresco e caracteristico. E não ha que admirar n'estes phenomenos. O aroma é muito caprichoso e delicado e a temperatura elevada não é a que mais lhe convém... Assim os vinhos francezes têm mais aroma que os nossos, e entre nós são os verdes os mais perfumados... A média da gradação dos vinhos francezes é de 13 a 18° (Gleuc. Guyot). No entanto os Borgonhas têm no geral 22 a 23° » (Sr. A. B. Reis, *Rel. cit.*).

As considerações que acabamos de fazer, d'accordo com os principios admittidos por todos os viticultores e œnólogos são confirmadas aqui pela pratica. Experiencias proprias n'um concelho limitrophe ao de Guimarães tem-nos demonstrado que adoptada a cultura baixa e castas finas, o Minho pôde produzir excellentes vinhos que se aproximem ao typo de qualquer vinho francez de grande nomeada, apresentando um caracter que faça lembrar o de Bordeus ou que esteja entre este e o de Borgonha.

É certo que durante alguns annos foi necessario ensaiar varios processos de vinificação, e portanto antes que a pratica mostrasse os mais convenientes, teve de se hesitar até se determinar o conjunto de operações que reclamava a sua natureza. O ensaio glycometrico dos mostos obtidos na região, provenientes de cultura baixa e castas finas, mostrou as seguintes densidades tomadas com o Gleuc. Guyot: 1881, 22°; 1882, 21°; 1883, 20°; 1884, 20°. Estas densidades correspondem a percentagens alcoolicas effectivas de 11 a 13 %. Será muito difficil, senão impossivel excedel-as, sobretudo na grande cultura. As condições climatericas não permitem que a uva adquira mais riqueza saccharina: as chuvas e a humidade atmospherica desde os principios d'outubro determinam antes o apodrecimento e eliminação do sabor caracteristico da casta. Tambem se a densidade subisse um pouco mais, então o vinho tomaria outro caracter, que de facto não pertence á nossa região.

Na mesma propriedade, o melhor vinho produzido em arvoredos, mas com uma cultura bastantemente melhorada, deu uma percentagem alcoolica de 8 a 8,9 %. Esta differença consideravel indica á primeira vista a superioridade da outra sobre a ultima cultura, e mostra como o liquido ficou sobrecarregado de acidos, que se não converteram em glycose, como na primeira, com 4 a 5 % de alcool perdido.

Examinemos agora a productividade da vide em cultura baixa. As mesmas experiencias mostram que um hectare plantado com cepas de qualidades finas e regularmente ferteis na região, pôde produzir termo médio por anno 4 pipas de excellent vinho, que valem, preço dos dois ultimos annos, 162\$000 reis ou 40\$500 a pipa. Supponhamos todavia que o preço desça e venha a fixar-se em 36\$000 reis; aquella área dará todos os annos um rendimento bruto de 144\$000 reis. O tratamento o mais cuidadoso, incluindo os adubos, segundo o valor do trabalho na provincia, não excederá a 50\$000 reis,

vindo portanto o rendimento liquido a contar-se por 94\$000 reis. Ora a mesma extensão cultivada em cereaes não poderia dar de renda mais que 30 ou 40 rasas (alqueires); tomando uma média ou 35 rasas e calculando o preço á razão de 500 reis, teremos 17\$500 reis; as uveiras que se podem dispôr em volta d'este terreno, distanciadas a 5 metros aproximadamente, dando que estejam todas bem armadas, não poderão exceder a 76, que nos bons annos produzirão quando muito 30 almu-des de vinho verde; deduzindo o terço para fabrico, restam 20 que valerão termo médio 18\$000 reis; e portanto toda a producção n'esta hypothese regulará por 35\$500 reis: a differença por hectare nunca poderá ser inferior a 58\$500. Um proprietario que separasse para a nova cultura 2 hectares de terreno menos proprio para os cercaes e forragens teria um augmento de receita annual no valor de 117\$000 reis. Quem conhece as difficuldades com que lucha presentemente a pequena propriedade local, não duvida que este excesso seria a salvacão de muitos cultivadores que saldam annualmente as suas contas com um *deficit*. E se d'um casal d'extensão média passarmos a considerar uma parochia, um concelho ou toda a região é facil de vêr que riqueza traria aos proprietarios do Minho o novo cultivo das vides.

O mesmo modo, como estão hoje dispostas, dará facilmente ensejo a um afolhamento sem haver necessidade de as transportar a outros terrenos novamente arroteados. Assim poder-se-ha aqui realisar facilmente uma das condições, julgada sobretudo essencial por um grande numero de observadores. Se as vides actuaes se anguillularem ou phylloxerarem com a intensidade notada em tantas outras zonas vinícolas, hypothese já prevista por muitos homens competentes, nada mais simples que acabar de as destruir com substancias toxicas e plantar no meio dos campos, deixando o espaço de resguardo sufficiente de maneira que as novas plantações fiquem longe do alcance das raizes das doentes. A faixa occupada por estas voltaria ás plantas annuaes, emquanto que aquellas iriam encontrar no meio do campo um sólo que ainda não exauriram e portanto contendo os principios nutritivos que lhes são necessarios. Mas as novas plantações, provocando uma despeza a maior, deverão tambem produzir maior rendimento.

Nem a nova cultura diminuiria sensivelmente a producção cerealifera, pois que uma vez eliminados os terrenos menos favoraveis, os outros augmentariam a producção pelo maior cuidado que lhes poderia prestar o cultivador.

O que torna extremamente carregados d'ácidos e portanto desagradáveis e fracos os vinhos de procedencia minhota, não é nem o terreno nem a falta de calor, mas sim a má qualidade das vides e a maneira de as cultivar a grande altura, de modo que os cachos não podem receber a acção benéfica e necessaria do calor reflectido, como já notamos anteriormente. A este defeito cultural, fundamental para se obter um producto de qualidade superior, acresce o descuido e negligencia do lavrador que mistura indifferentemente as uvas, qualquer que seja o seu estado ou o seu grau de maturação.

Para se poder produzir um vinho fino, além do terreno e clima, que convenham á vegetação e fructificação da vide, são essenciaes, dados aquelles elementos, castas finas e uma cultura adequada. São estas duas condições que faltam absolutamente na provincia. Está averiguado por todos os viticultores, que as cepas ordinarias produzem sempre, qualquer que seja o sitio, um producto inferior.

«A qualidade da vide é a base do vinhedo, a sua gloria ou a sua abjecção; o sólo eleva ou abaixa sem duvida a qualidade do vinho, dá-lhe um gosto e um cunho especial, mas não transforma as videiras, nem inverte nunca a ordem do seu valor respectivo... A designação da quinta ou da propriedade absorveu a da cepa, emquanto que na realidade é esta que domina a outra. Plante-se *Chateau-Lafitte de gamay* ou *gonais* e ter-se-ha um vinho detestavel: substituam-se por estas as velhas castas de *Clos-Vougeot* e o vinho valerá 50 francos a meia pipa. Leve-se o *cabernet-Sauvignon* do alto Medoc, o *franc-pineau* da Borgonha para a Madeira, o Cabo, Hespanha, Argelia ou até para Auxerre, em toda a parte aquellas castas darão excellentes vinhos que farão lembrar os melhores bordeus ou os mais finos borgonhas: valerão mais ou menos sem duvida porque o terreno, a exposição, o clima, o anno e o fabrico têm uma parte real e incontestavel na leveza, riqueza, gosto e *bouquet* do liquido; mas o Cabo, a Navarra, a Madeira e Auxerre recordarão os bons vinhos da Borgonha e Bordeus.» (Dr. Guyot).

Uma vez que a viticultura portugueza tem de se modificar completamente, se quizer continuar a existir e a produzir, não deixará d'attender na resolução de todas as difficuldades, com que já está a braços, mais a esta que é capital, isto é, á eliminção de todas as castas inferiores que povoam os seus vinhedos n'uma confusão extrema, conservando apenas um

numero muito limitado, as mais finas e as mais apropriadas a cada uma das regiões vinícolas.

A superioridade da produção por uma só ou por muito poucas, das quaes uma predomine sempre, é um facto averiguado por todas as pessoas que se tem occupado d'este assumpto. « O Borgonha tinto ou branco, o vinho de Chablis, do Beaujolais, os brancos da Vourray, de Saumur, os tintos de Bourgueil... são produzidos por uma só casta. Os vinhos de Champagne, Côtes du Rhone, Ermitage por duas: os do Medoc, Graves, Sauterne, e todos os vinhos generosos do meio-dia por tres ou quatro cepas quando muito, havendo sempre uma predominante. » (C. Ladrey, *Tr. de vit. et œn.*).

Deixemos as videiras ordinarias para as terras de cereaes e pastagens; para as outras escolhamos uma ou duas proprias para produzir vinhos finos de mesa, que possam entrar no mercado geral. Estes vinhos não sendo unicamente consumidos na localidade conservam sempre um preço muito elevado, e é este que de futuro ajudará o pequeno cultivador a vencer as difficuldades que se lhe vão já anovellando sobre o seu pobre casal. Toda a questão pois n'este ponto reduz-se a encontrar uma ou duas variedades que se adaptem melhor ao sólo e sobretudo ao clima, e determinar depois, entre os milhares de fórmias culturaes em cepa baixa, qual, considerados aquelles, convenha de preferencia á casta ou castas escolhidas.

IV

Mostrado experimentalmente que a terra e clima se prestam perfeitamente á produção de vinhos finos d'um typo determinado, resta examinar o conjunto das condições economicas da região e avaliar se estas se prestam á exploração e estabelecimento da nova cultura.

O concelho de Guimarães e geralmente todo o Minho apresentam-se de facto nas circumstancias as mais opportunas. Possui a pequena propriedade e esta coadição é quasi indispensavel desde que se trata de vingar um vegetal doente, enfraquecido e atacado por uma grande quantidade de molestias. A somma de cuidados que é necessario dar-lhe, e cuidados affectuosos d'enfermeiro, não se podem realizar, senão quando o tracto de terreno a cultivar é muito restricto.

Outra condição não menos vantajosa é ser a cultura já as-

sociada a outras: n'este caso se a planta tiver de succumbir, quaesquer que sejam os esforços empregados, nunca se porá em risco a fortuna e o rendimento agricola da provincia. O augmento de trabalho nunca poderá contrariar as demais culturas, por isso que os principaes da vinha se effectuam no tempo de repouso das outras, dando antes um emprego aos braços aliás desoccupados.

As culturas actuaes auxiliaes-a-hão consideravelmente; por isso que a producção de forragens e cereaes, permittindo a criação de gados, e portanto a formação d'adubos de curral, ajuda-a-hão enormemente, visto estar verificado e constatado que os adubos lhe são essenciaes. É certo que a industria fornece hoje uma grande quantidade de substancias fertilisadoras, que theoreticamente deveriam substituil-os; mas essas não só chegam ao nosso paiz por um preço muito elevado, como tambem a pratica tem mostrado que o seu emprego exclusivo não dá tão bons resultados, como quando se empregam associadas aos adubos normaes, formando *compostos*, que recebam em maior dóse os principios que rareavam ou faltavam absolutamente. Em todo o caso os adubos ordinarios são os que mostram melhor acção, quando devidamente preparados e applicados com as necessarias conveniencias.

Ajunte-se a todas estas considerações uma população com meia aprendizagem formada, acostumada a cultivar a planta e teremos um conjunto de circumstancias e condições que nos devem fazer prevêr que o melhor exito coroará uma tentativa de reforma cultural da vide no sentido indicado. O plano que acaba de se apresentar, desde que a pratica mostra a possibilidade de ser trazido á realidade, ajudará a resolver a crise, com que em tempos, que não virão talvez muito distantes, se debaterá a propriedade do Minho. Todos sabem que os impostos de toda a ordem a sobrecarregam de tal modo que uma boa parte do rendimento sendo assim eliminada todos os annos, ou o proprietario terá de augmentar a sua receita, melhorando qualquer das suas produções, ou vôr-se-ha obrigado a abandonar o cultivo de muitas terras menos productivas no systema presentemente seguido. É para estas que propomos a substituição das actuaes pela nova cultura da vinha, de maneira a produzir um vinho fino e portanto um augmento de receita.

Uma reforma d'estas comtudo, por simples que pareça á primeira vista, será longa e vacillante e talvez não chegue nunca a dar o resultado pedido, se não fôr dirigida por um impulso homogeneo e se não obedecer a uma direcção intelligente.

Como todas as revoluções que entendem com a vida íntima da população, é preciso que seja convenientemente estudada e provada útil e pratica antes de se introduzir no uso ordinario da vida.

Desgraçadamente no nosso paiz todas as questões d'onde podem derivar a riqueza ou a miseria da nação correm á revelia, sem se ter estabelecido uma acção, que no meio do individualismo contemporaneo as discuta e dirija a sua resolução.

N'esta situação a primeira necessidade será a organização d'uma sociedade vinicola, que se proponha fazer os estudos praticos necessarios para melhorar e aperfeiçoar a cultura e a vinificação do concelho. Só uma sociedade pôde emprehender o estudo d'esta grande multiplicidade de factos sem o conhecimento dos quaes nunca se poderá chegar desafogadamente a um resultado apreciavel.

O estabelecimento primeiro d'um horto experimental onde se cultivassem muitas castas finas, com diversos systemas de poda e cultura, o conhecimento da fertilidade de cada uma, e do valor do vinho produzido, o ensino pratico da viticultura e vinificação aos vinhateiros da localidade, e o fornecimento aos proprietarios das plantas consideradas melhores tanto sob o ponto de vista da producção como da boa qualidade do producto — eis os primeiros termos d'esta questão que, isoladamente, quaesquer individuos nunca talvez resolverão, emquanto que uma sociedade conduziria facilmente á solução pedida.

Depois a sua acção poderá ir mais longe. Distribuida assim a viticultura em pequenas propriedades é de vêr que o productor vêr-se-hia arriscado a servir principalmente á especulação do nêgociante. Quem produz uma pequena quantidade de certos productos não poderá nunca obter a firma commercial, que exige uma massa mais consideravel. Mas a sociedade recebendo o vinho immediatamente ao seu fabrico e pondo-lhe a sua marca, procurar-lhe-hia facilmente um mercado. Deduzidas as despezas emergentes, todo o producto passaria ás mãos do productor.

N'esta secção do trabalho nacional, assim como em todas as outras, o isolamento é a fraqueza e a anarchia; sente-se que tudo vai mal, mas não se sabe o que deveria fazer-se. Cada um pôde ter esta ou aquella opinião, individual apenas, faltando absolutamente determinar est'outra que seja recebida pelo maior numero, e que se torne n'uma affirmacção geral, depois de verificados os factos que lhe dizem respeito. Tal re-

sultado não se pôde conseguir no meio da dispersão de todas as forças economicas. Só depois de organisadas é que poderá haver a esperança de se chegar ao fim proposto. No dia em que todos os trabalhadores, industria agricola e fabril, se convencerem que o desenvolvimento do trabalho nacional depende sobretudo de si mesmos, da resolução d'uma grande quantidade de questões que só elles podem estudar, unicamente n'este caso pôde haver confiança que as soluções obtidas se transformem em governo da nação.

Guimarães — 1884.

ALBERTO SAMPAIO.