

O SABER E A TÉCNICA AO SERVIÇO DOS VINHOS VERDES: O CASO PARADIGMÁTICO DA QUINTA DA AVELEDA – PENAFIEL (PORTUGAL)¹

Teresa Soeiro

Faculdade de Letras do Porto, Museu Municipal de Penafiel

Knowledge and know-how at the service of the *vinho verde* : the paradigmatic exemple of *Quinta da Aveleda – Penafiel (Portugal)*

Summary: Short study of the tradicional wine growing and an exemple of the spreading of nineteenth-century technical innovations.

Key words: Portugal –Vinho verde – wine growing – technical innovation – spreading the knowledge

1. A região dos Vinhos Verdes

Pelo Noroeste de Portugal, em profunda e natural relação com a vizinha Galiza, estende-se a actual *Região Demarcada dos Vinhos Verdes*, na qual, apesar das várias nuances, se obtém em videiras de forte expansão vegetativa, um produto personalizado que toma a designação genérica de vinho verde (região criada pela lei de 18 /9 / 1908).

A importância da vinha nesta área está, desde a Idade Média, por demais documentada, bem como a sua riqueza polissémica (Almeida,1978), sendo apenas de relembrar no presente trabalho a existência simultânea de uveiras, de vinha em ramadas e de vinha baixa (Sampaio, 1979, 93-95; Almeida, 1978, 117-118; Bouhier, 1979: 1363), parecendo ter estas vindo a escassear em tempos posteriores em favor das primeiras, libertando-se assim a terra para o novo cereal, o milho. A vinha de enforcado e o bardo constituíram pois as duas formas culturais preferidas nos tempos modernos. Colocadas na estrema dos campos, nos taludes ou à margem das linhas de água, agarradas a árvores que também elas tinham valor, não ocupavam área significativa daqueles, beneficiando no entanto dos trabalhos de lavra e estrumação que a eles eram dispensados. Assim se obtinha uma grande rentabilidade com um reduzido investimento em infra-estruturas e trabalho. O produto, esse, seria de pouca qualidade, exigindo uma forte habituação do paladar. A acidez natural, acrescida pela incompleta matu-

¹ Trabalho realizado no âmbito do projecto Estruturas sócio-económicas e industrialização no Norte de Portugal (sécs. XIX-XX), patrocinado pela JNICT.

ração das uvas sobretudo dos enforcados, tornava o vinho verde insuportável para gentes de fora da região, como bem salientaram os viajantes que por aqui passaram. Impróprio para a exportação na sua maior parte, excepto os de Monção e da Ribeira Lima (Capela, 1986), o vinho era consumido na região pela população menos abastada, já que os que tinham posses dariam preferência aos vinhos maduros, nomeadamente de Cima Douro, como acontece por exemplo com os religiosos beneditinos da abadia de Tibães (Oliveira, 1979) e também com os do mosteiro de Bustelo, já em terra de Penafiel (Maia, 1991). Estes religiosos, que recebiam rendas em vinho proveniente de enforcados, ensaiavam nas terras de exploração directa outras formas de cultivo que minorassem a má qualidade (Oliveira, 1979; Oliveira, 1986) Estes ensaios não parecem ter conduzido a novas opções que se generalizassem pela região, talvez nem o clima da primeira metade do século XIX fosse propício para isso, uma vez que o Entre-Douro-e-Minho foi um dos palcos atravessados pelos sucessivos períodos de turbulência político-militar. A segunda metade do século, porém, mostrou-se aqui, como em outras regiões, decisiva para o rumo da viticultura interamnense, área que produziria antes da crise aproximadamente 30% do total do Portugal continental (Justino, 1988), sendo o vinho um componente básico da dieta alimentar do trabalhador rural e também do urbano, centros para onde se encaminhava grande parte da colheita.

2. O Vinho Verde em Penafiel

O termo da cidade de Penafiel era, no século XIX, predominantemente rural, vivendo da actividade agrícola 68,2% dos eleitores recenseados em 1836 e 65,2% dos recenseados em 1879. Segundo os censos da população de 1890 a 1911 estes efectivos oscilaram entre 64% e 62,1% respectivamente. A este número, há que acrescentar aqueles outros profissionais de ofícios e indústrias que, vivendo no campo, incorporaram o movimento migratório pendular em direcção aos grandes centros, exercendo a agricultura como segunda actividade, indispensável para a sobrevivência do agregado familiar.

A mancha rural chegava aos limites da cidade, cuja freguesia incluía já muitos lugares onde este sector predominava. Característica do aro urbano setecentista é a zona de quintas que envolve Penafiel, na posse de figuras gradas e influentes na vida política e social regional, onde o titular só ocasionalmente residia. Depois da desamortização, em meados do século XIX, num clima em que se renovava o interesse pela prática agrícola, ainda de sabor fisiocrático, coincidente com a presença dos donos nas suas terras, verifica-se nesta área um surto de renovação das habitações e melhoria das explorações. Estas beneficiaram sem dúvida da maior abertura à inovação e acesso à informação de que estes proprietários disfrutavam. As quintas foram vedadas com muros altos, interrompidos por portões que se queriam imponentes, onde muitas vezes se ostentava as armas da família, as casas construídas de raiz ou renovadas segundo formas nobilitadoras, e os seus campos reestruturados para novas culturas experimentais e/ou com destino ao mercado.

Neste contexto, vemos por exemplo o barão do Calvário plantar grandes vinhas na sua quinta, o mesmo fazendo os senhores da Vinha. São também estes os homens que vamos encontrar nas comissões formadas a nível concelhio ou distrital para tratar de assuntos da lavoura, e aqueles que enviam produtos às exposições e nelas são premiados por resultados de culturas tantas vezes inovadoras, que de forma alguma ilustrariam a situação genérica do con-

celho. Mas, antes de findar o século o movimento de fixação destes grandes proprietários e o seu interesse pela rentabilização das quintas tinha esmorecido, restando em Penafiel apenas um caso exemplar, invulgar no sucesso e na longevidade: a Quinta da Aveleda.

As posturas municipais de Penafiel apenas se referem à cultura da vinha em duas situações, primeiro condenando aqueles que roubassem uvas de propriedades alheias, com a ressalva no entanto de que as poderiam colher se fosse para consumo imediato e no local, lembrança do direito consuetudinário. O segundo diz respeito à época da vindima e visa proteger a qualidade dos vinhos, impedindo que as uvas fossem colhidas verdes.

As uveiras asseguraram até meados do século XIX a produção de vinho em todas as freguesias do concelho, em profundo entrosamento com o regime de campo-prado. A doença dos castanheiros, suporte de muitas destas unidades, e também a moléstia que atingiu os carvalhos pôs em causa este equilíbrio secular, agudizando-se o problema num momento dramático para a vinha, atacada ela própria pelo oídio que, favorecido pelas condições climáticas, fez grande devastação nesta região em 1856 (AMPNF – a 118). Esta escassez tinha como consequência uma quebra significativa das rendas municipais, bem como das cômguas, e criava ainda uma difícil situação aos foreiros que deviam satisfazer as rendas em géneros, por não terem colhido vinho e o preço a que ele se vendia ser exorbitante.

Meireles de Brito, no seu relatório de 1857, não duvida de que a opção pela vinha alta, em uveiras, bardos, estacas ou ramadas seja a única conveniente para o concelho. Na área deste distingue duas regiões, as freguesias da margem do Tâmega que produziam muito vinho e de excelente qualidade, igualando em importância a cultura dos cereais, e a zona do vale do Sousa, em que se colhe bastante mas de pior qualidade: «*a terrível praga do oidium tuckeri, progredindo desde 1853, chegou a tornar nulla a colheita de 1856, em que apenas se arrolaram 121 almudes de vinho; acontecendo quasi o mesmo á d' este anno corrente de 1857*» (Brito, 1858). O mal estava porém já visivelmente em regressão, antevendo-se o regresso da produção para anos próximos. O pouco vinho que restava destas colheitas até para aguardente ou vinagre era mau (AMPNF – a 25)

O problema tardou no entanto a ser resolvido, mesmo com a aplicação da enxofração, não só devido ao aparecimento recorrente do oídio como às grandes dificuldades criadas pelo corte das árvores de suporte doentes, que deixavam as vides sem amparo. A reconversão exigia grandes investimentos, e caso se voltassem a utilizar árvores, estas demorariam a crescer e obrigavam à plantação de novas vides que em sua companhia se fossem desenvolvendo (*O Seculo XIX*, 1/10/1864). Por outro lado, o elevado preço e a grande procura do gado bovino gordo para exportação levou muitos lavradores a decidir-se não pela replantação mas pela adaptação dos seus campos a pastagens, com anulação das extremas onde se encontrava tradicionalmente a vinha. A carestia do produto fazia-se sentir localmente e também no Brasil, de onde chegavam queixas da comunidade portuguesa (Beça, 1896).

O elogio-demonstração da vantagem das uveiras sobre a vinha baixa é feito também por Ferreira Lapa, técnico credenciado na matéria e conhecedor de outros sistemas de viticultura. Considera porém a possibilidade de substituir as uveiras, devido à morte dos suportes, por latadas com apoios sem ser em árvores. Ensina ainda formas mais vantajosas de fazer a poda das uveiras e manifesta preferência pela sua organização em festões (Lapa, 1871). Fosse qual fosse a forma escolhida, a vinha alta colocada em volta dos campos economizava espaço e trabalho, deixando lugar para as outras culturas, especialmente a dos cereais, de cuja preparação da terra beneficiava. Alberto Sampaio, historiador e viticultor experimentalista,

ensaiei na propriedade da família várias formas de cultivo, chegando à demonstração de que aproveitando solos mais secos e de encosta, muitas vezes ainda por arrotear, e cepas de qualidades escolhidas o vinho verde poderia chegar, com uma vinificação cuidada, a ser um produto de qualidade, aceite no mercado nacional e externo. Mas, também ele recomenda que se mantenha a cultura tradicional em uveiras, bardos e ramadas como uma garantia para o lavrador, na certeza de que esse vinho teria sempre consumidores na região (Sampaio 1979; Frasco, 1992).

Na resposta a um inquérito enviado em 1874 o Administrador do Concelho de Penafiel explica a sua dificuldade em contar as vides e avaliar a sua produção porque *«existem aqui ramadas e vides a que chamam d'enforcado sustentadas em arvores, e algumas em estacas em volta ou nas extremidades dos predios, cujos centros (os cultivados) destinão os proprietarios á cultura de centeio, milho alvo, feijão, cevada e milho grosso sua principal produção. As arvores e estacadas colocadas nas ditas extremidades dos campos ou predios contem muitas vezes dous ou trez pez de vides, e a colocação do arvoredado não é regularmente feita»* (AMPNF – B 4). Esta distribuição pouco regular da cultura, a diferente aptidão dos terrenos e o papel que os cuidados dispensados pelo lavrador tinham na obtenção do produto final, nomeadamente a enxofração nas épocas adequadas, dificultavam os cálculos globais. Quanto à qualidade, o Administrador pensava que os melhores vinhos continuavam a ser os do Tâmega e de Recezinhos, salientando no entanto que em volta da cidade alguns proprietários de quintas tinham nos últimos anos dispensado grande atenção a esta cultura, obtendo bons resultados.

Foi certamente nestas quintas que a cultura da vinha passou pela primeira vez na área do concelho a ser o objectivo principal da exploração, na qual foram investidos grandes capitais para regularizar o terreno e implantar os suportes a que a planta se arrimaria. Também nas infra-estruturas de vinificação, o cuidado, o saber e o investimento distanciavam estas quintas da maioria das explorações tradicionais. Primeiro a quinta do Calvário, de Manuel Pereira da Silva, que logo após o maior surto de oídio se dedica à produção de vinho, pelo qual recebeu prémios na Exposição de Paris de 1878 e do Rio de Janeiro, 1879, e depois a Aveleda, de Manuel Pedro Guedes, exemplificam este interesse pelo vinho destinado ao mercado.

Uma vez dominado o problema do oídio, o das árvores de suporte e o cortejo de outros flagelos da videira que o acompanharam (Vilarinho S. Romão, 1891), à custa de novas rotinas que implicavam maiores despesas com a enxofração e investimentos na formação da vinha, o vinho verde entrara em fase de recuperação, chegando a ser exportado para o estrangeiro (Pereira, 1983), situação só possível devido à melhor qualidade entretanto atingida e também à situação de carência no mercado internacional devida à devastação provocada pelo alastrar da filoxera. Atinge neste período preços elevados, sempre superiores aos de meados do século, chegando mesmo durante a década de oitenta a ultrapassar os do vinho maduro e vinho do Porto. É a este bom momento para a lavoura penafidense que se refere José Augusto Vieira quando diz que *«A grande sahida que o vinho d'aqui teve ha dois annos para a França fez, todavia, com que os lavradores tratassem muito d'elle, tanto em relação á quantidade como á qualidade. Tem sido um labutar enorme. E como os negociantes da cidade possuem quintas pelo concelho e teem iniciativa e capitaes, muitos melhoram as suas plantações, servindo o exemplo de incentivo aos outros lavradores. A produção deve regular hoje por uns 50 000 hectolitros, visto que em 1866 era de 34 471.9h»* (Vieira, 1887). A

abundância em colheitas sucessivas preocupava os principais produtores que, com o presidente do município à cabeça, decidem agrupar-se e negociar directamente com os franceses que se haviam apresentado no concelho para realizar uma compra em larga escala (*O Penafielense*, 15 /11/1887; Barros, 1885). Dois anos depois é enviada ao parlamento uma exposição dando conta dos mesmos receios de falta de escoamento para a sobreprodução, mas agora pedindo que se estabeleça no Porto uma companhia que represente os viticultores de todo o Norte (AHP – S I-II, cx.307, doc. 269).

A filoxera surge no concelho em 1886, começando por atacar a melhor região produtora, o vale do Tâmega (AMPNF – A 33). Temerosa perante a catástrofe ocorrida no Douro, a Câmara liderada por Manuel Pedro Guedes delibera de imediato criar um viveiro de vides americanas para as distribuir aos produtores afectados e vender a particulares (AMPNF – A 34). A nova doença, apesar de não ter sido aqui tão gravosa como fora o oídio, visto as condições da região lhe serem adversas, coincidia mais uma vez com um período de dificuldades para a lavoura que se começava a ver privada da sua melhor fonte de receita, a venda de bois gordos para exportação, e que ao mesmo tempo entregava os cereais por preços que mal compensavam o trabalho. O orçamento municipal de 1886 abre com uma lamentação sobre a ruína da agricultura (AMPNF – A 33). A situação preocupante, agravada pelo nível elevado dos salários e o custo dos produtos necessários ao trabalho da terra, foi levada ao poder central, para onde seguiram, até ao fim do século, representações expondo os motivos de desespero para a lavoura e em apoio de alguns paliativos entretanto surgidos (AHP – S I-II, cx.307, doc. 269).

À crise internacional que se abateu sobre o mercado dos vinhos no final do século, não debelada nas primeiras décadas do seguinte (Andrade, 1990), seguiu-se o duro combate do Estado Novo contra a vide americana, introduzida depois das razias do oídio e da filoxera. Perante a crise de sobreprodução que se arrastava, o estado mantém a proibição de plantio de vinha e decreta a enxertia ou arranque de todos os pés produtores directos (Decreto-Lei de 28/1/35). Concomitantemente subsidia esse arranque e interdita a venda ao público de *vinho americano*, sendo apenas o seu consumo permitido no seio da unidade agrícola que o fabricara (Decreto-Lei de 28/1/1935). Todo o comércio de vinho de mesa estava, desde 1932, controlado pelo respectivo organismo. Entre a vigilância apertada do armazenamento, circulação e comercialização, uma política de apelo ao consumo de vinho como obrigação patriótica e o corte brutal das vides *americanas*, o Estado Novo deixou marcas profundas na memória e no imaginário dos portugueses.

3. A Quinta da Aveleda

Propriedade foreira, há muito na família, a Quinta da Aveleda vê-se remida e ampliada na década de sessenta do século passado por Manuel Pedro Guedes. Deputado e autarca, este homem de origem fidalga vai, no último quartel do século XIX, interessar-se pela lavoura da sua quinta, dando-lhe o melhor do seu esforço e também um saber aprendido junto dos melhores técnicos da capital e do Porto, tirando vantagem da sua posição social e de um amplo leque de relações nacionais e internacionais que utilizou para se manter informado e actualizado sobre o que de melhor se fazia no país e na Europa.

Ainda antes de residir em Penafiel, encontrámo-lo como comprador das terras do reuengo, conseguindo com estas e outras aquisições formar uma propriedade extensa, que

confinava com a cidade, de cerca de 600 hectares, dos quais 148,5 em exploração directa, metade lavradia, metade arborizada. Nela restaurou a antiga casa e capela seiscentistas, pondo de lado a ideia de construir uma nova, para a qual chegou a encomendar projectos em Lisboa. O jardim que a rodeia é um bom exemplar do gosto romântico, a que não faltam as ruínas, neste caso uma janela renascentista retirada de uma casa do Porto. As fontes, os refúgios para os animais, os lagos e uma mancha arbórea imponente e exótica rodeiam a casa. Mas o seu orgulho eram as instalações rurais, cavalaria, vacaria, celeiro, adega e armazéns de engarrafamento, erguidas de novo segundo linhas arquitectónicas inovadores, nas quais prevaleciam os princípios de funcionalidade e higiene. São estes edifícios, imagem de marca da quinta, que significativamente reencontraremos nos rótulos das garrafas de vinho para venda, e não o tradicional solar brasonado da família.

Na quinta a sua grande aposta foi a cultura extensiva da vinha, reorganizando a topografia do terreno de forma a criar amplos tabuleiros, na construção dos quais teriam trabalhado canteiros galegos, que tradicionalmente se encaminhavam para o Douro mas que a crise desta região deixara sem labor. Modelar para a época, a exploração da vinha em alguns espaços cobria todo o terreno, organizada em talhões e plantada de forma geométrica, distando os bardos 2,5m entre si e os pés de videira 2m, segundo as recomendações da mais moderna ciência.

Além deste sistema, na Aveleda a videira era ainda cultivada em ramadas, que beneficiavam da vulgarização do arame e para as quais o proprietário engendrou revolucionários esticadores, e nas tradicionais uveiras de enforcado, as quais foram substituídas por uma inovação, o arborizador. A utilização deste último processo iniciou-se por 1892, e tinha a grande vantagem de substituir as árvores por esteios de pedra, da parte alta dos quais saía uma armação de varetas de ferro interligadas por arames, evitando assim o ensombramento dos campos e as perturbações que as raízes causavam ao amanho da terra. Este tutor era porém caro e ia perdendo valor à medida que o material se deteriorava, enquanto que uma árvore, com a mesma função, se valorizaria. A plantação geométrica e a divisão em talhões ocupados por uma única casta, que se calculava produzirem doze pipas por cada milheiro de pés, dava a esta quinta um aspecto invulgar, bem conhecido daqueles que viajavam na linha férrea do Douro, que a atravessava.

Os trabalhos executados ao longo do ano comportavam lavras profundas, executadas com máquinas industriais de tracção animal, e estrumações cuidadas nas quais se empregavam adubos químicos adquiridos e sobretudo estrumes naturais, preparados em duas nitreiras equipadas com triturador para onde se lançavam os dejectos da propriedade e também alguns recebidos da cidade, instalações muito elogiadas pelos visitantes e novas plantações, para as quais a quinta dispunha de viveiro próprio onde, no princípio deste século vegetavam até aos três anos cerca de vinte e sete mil enxertos de estaca europeia sobre cavalo americano.

Também as podas, actividade ainda hoje sistematicamente ensinada na quinta, a vindima com separação de castas, a higiene e tecnologia no fabrico do vinho e seu armazenamento são descritos como dos mais evoluídos do país, para a época. Transportadas em dornas sobre carros de bois, as uvas caíam depois directamente sobre esmagadores de sistema Mabilelle, fermentando no lagar até ser o vinho retirado ao fim de 3 a 5 dias por bombas para os tonéis e cubas devidamente sulfuradas. Aí permanecia até ser trasfegado com dupla passagem por um sulfurador e uma colagem com clara de ovo ou pastilhas Lainé, operações que se repetiam no segundo ano para no terceiro o líquido ser finalmente transportado para uma adega mais fresca e para o engarrafamento.

A actividade vinícola completava-se com a recepção de mostos vendidos pelos caseiros e lavradores vizinhos, aos quais se dava uma segunda prensagem com o fim de ainda recuperar vinho, para depois ser, assim como os bagaços, queimado nos dois sofisticados alambiques da quinta, assegurando uma regular produção de água ardente.

Outras actividades da quinta denunciavam esta esclarecida vocação de produzir com qualidade para o mercado urbano, como a vacaria destinada à obtenção de leite que, adicionado com o fornecido pelos caseiros, alimentava uma unidade de lacticínios. Na pocilga criava-se espécimens premiados da raça Large White Yorkshire, muito procurados para reprodução. Famosas ficaram também as belas embalagens de legumes e frutas, cuja propaganda encontramos tantas vezes em inglês, pois a colónia britânica do Porto era a maior consumidora destes mimos.

Um espaço reservado para escritório, com mobiliário próprio e livros de registo e contabilidade encadernados e personalizados com o nome da quinta aberto a ouro nas lombadas, desde 1873, contribuíram para a consolidação do prestígio da empresa, que era das poucas empregadoras da região, facultando aos seus funcionários salário ou terra de arrendamento, juntamente com casa, formação técnica, garantia de escoamento dos excedentes das micro-explorações e, ainda menos comum, escolarização primária para os filhos. Assim se compreende que os especialistas não poupem elogios à modernidade da quinta, e à sua positiva influência, quer por imposição de normas e modificações técnicas aos seus caseiros, quer por via da emulação por parte de outros proprietários que conheciam esta verdadeira imagem de marca do concelho, excepção num Entre Douro e Minho atolado na crise e nos procedimentos rotineiros (Vilarinho, S. Romão, 1902).

Bibliografia

- ALMEIDA, C. A. F. (1978), *Arquitectura românica de Entre-Douro-e Minho*, Porto.
- BARROS, A. Corrêa de (1885), «Relatório de ampelographia e oenologia do districto do Porto», *Boletim de Ampelographia e Oenologia*, 1.
- BEÇA, C. de F. (1896), *Penafiel. Hontem e hoje. Recordações e impressões*, Penafiel.
- BOUHIER, A. (1979), *La Galice. Essai goographique d'analyse et d'interpretation d'un vieux complexe agraire*, La Roche-sur-Yon.
- BRITO, F. M. (1858), «Relatório da comissão filial da Sociedade Agricola do Districto do Porto, estabelecida na cidade de Penafiel, respectivo ao anno de 1857», *Jornal da Sociedade Agricola do Porto*, 3.
- CAPELA, J. V. (1986), «Os vinhos da Ribeira Lima sob a tutela da Companhia. Análise das vicissitudes do seu comércio externo», En: *1ª Jornadas de Estudo Norte de Portugal/ Aquitânia*. Porto, 1986, 197 – 210.
- FRASCO, A. F. (1992), «Alberto Sampaio, precursor dos vinhos verdes de qualidade», *Revista de Guimarães*, 102, 447-458.
- JUSTINO, D. (1988), *A formação do espaço económico nacional. Portugal 1810 – 1913*, Lisboa.
- LAPA, J.F. (1871), *Relatorio da missão agricola na provincia do Minho*, Lisboa.
- MAIA, F. P. S. (1991), *O mosteiro de Bustelo: propriedade e produção agricola no Antigo Regime (1638-1670 e 1710-1821)*, Porto.

- MARQUES, H. (1985), *Região demarcada dos vinhos verdes. Ensaio de Geografia Humana*, Porto.
- MARTINS, C. A. (1990), *Memória do Vinho do Porto*, Lisboa.
- OLIVEIRA, A. (1986), «Níveis de produção vinícola no Entre Douro e Minho, 1629 – 1822», En: *1ª Jornadas de Estudo Norte de Portugal/ Aquitânia*, Porto, 325 – 341.
- OLIVEIRA, A. A. (1979), *A abadia de Tibães 1630/80 – 1813. Propriedade, exploração e produção agrícolas no vale do Cávado durante o Antigo Regime*, Porto.
- PEREIRA, M. H. (1983), *Livre-câmbio e desenvolvimento económico. Portugal na segunda metade do século XIX*, 2ª ed., Lisboa.
- RELATORIO do Congresso Agrícola do Porto, (1898), Porto
- SAMPAIO, A. (1979), *Estudos históricos e económicos*, Lisboa.
- VIEIRA, J. A. (1887), *O Minho pittoresco*, Lisboa.
- VILARINHO DE S. ROMÃO, Visconde de (1891), *Flagellos da videira*, Porto.
- VILARINHO S. ROMÃO, Visconde de (1902), *O Minho e as suas culturas*, Lisboa.