

# Gazeta das Aldeias

N.º 2429 \* 16 DE AGOSTO DE 1960



Sala .....

Est. ....

Tab. ....

N.º .....

# Alimentos Concentrados

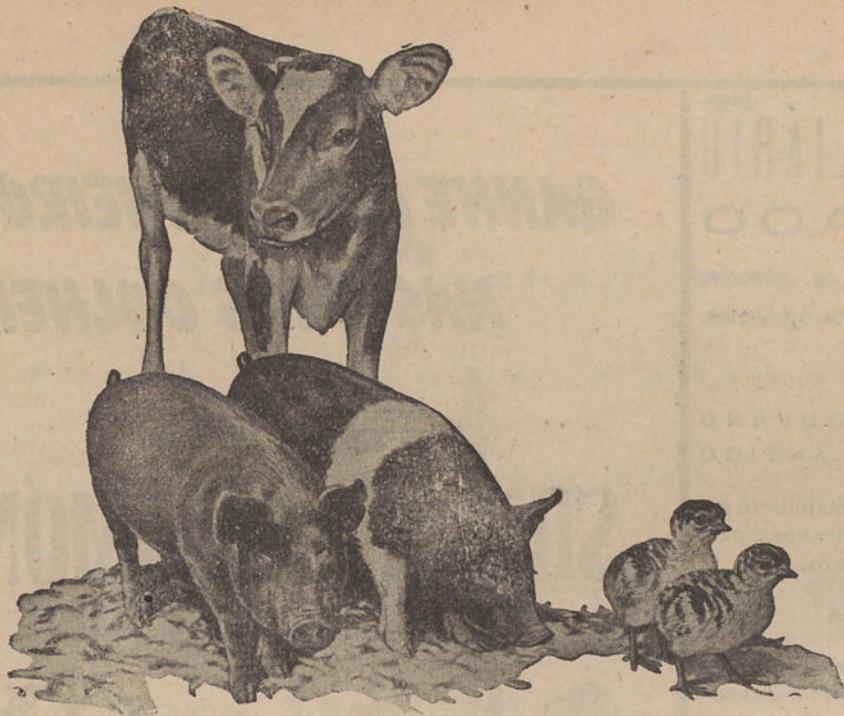


FARINHAS ALIMENTARES PARA GADO

## SOJAGADO

SOJA DE PORTUGAL, LDA.

FABRICAS EM OVAR—TELEF. 63 • ESCRITÓRIOS: RUA DOS FANQUEIROS, 38-1.—LISBOA



## AUMENTE OS SEUS LUCROS

O *Aurofac*\* é o produto que contém a Aureomicina\*, (clorotetraciclina) e o seu uso permanente nas rações proporcionar-lhe-á:

- 1.º Diminuição da mortalidade;
- 2.º Mais porcos por ninhada;
- 3.º Aumento do índice de crescimento e de engorda;
- 4.º Mais aumento de peso;
- 5.º Menor consumo de ração.

3845

O uso diário do *Aurofac* nas rações permite que os porcos atinjam os pesos de abate 2 ou 3 semanas mais cedo. O uso diário do *Aurofac*, nas rações, poupar-lhe-á tempo e dinheiro.

Utilize o *Aurofac* nas rações dos porcos e será largamente compensado

Peça ao seu fabricante ou fornecedor, rações contendo *Aurofac*

\* *Marcas Registradas*

DEPARTAMENTO AGRO-PECUÁRIO  
Cyanamid International  
A Division of American Cyanamid Company  
30 Rockefeller Plaza, New York 20, N.Y., U.S.A.



Repres. Exclusivos para Portugal e Ultramar:  
**ABECASSIS (IRMÃOS) & C.ª**  
Rua Conde de Redondo, 64—LISBOA  
Rua de Santo António, 15-3.º—PORTO

# MOBILIÁRIO USADO

em todos os géneros,  
para todos os aposentos.

Temos

MODERNO  
E ANTIGO

Temos mobiliário em  
todos os tamanhos e para  
todos os preços.

\*

Na nossa casa compra  
o rico, o pobre e o remediado.

Também fabricamos  
qualquer modelo por  
encomenda e fazemos en-  
tregas ao domicilio.

\*

VENDAS, TROCAS E  
COMPRAS DE MÓVEIS  
DE QUALQUER GÉNERO.

ANTIGUIDADES  
E TUDO DE VALOR

A Casa das  
Móveis Usadas

do Porto é na Trav. de  
Cedofeita, 46 — Tel. 25756

## GANHE MAIS DINHEIRO NAS SUAS COLHEITAS

### UTILIZE O SULFATO DE AMÓNIO



QUE SENDO BEM RETIDO NO SOLO,  
NÃO É ARRASTADO POR LAVAGEM  
E, NITRIFICANDO-SE GRADUALMENTE,  
FORNECE ÀS PLANTAS UMA ALIMEN-  
TAÇÃO AZOTADA PERMANENTE.

3104

## SEMENTES

VER, OUVIR E CALAR... NÃO!

Veja, ouça... mas diga a toda a gente o que são e o que valem  
as nossas sementes. Para semear já, recomendamos:

ALFACES — BETERRABAS DE MESA E FORRAGEM — COUVES PENCA — COUVES TRONCHUDA  
— COUVE LOMBARDA — COUVE BRÓCULO — COUVES FLORES — REPOLHOS — CENOURAS — RABA-  
NETES — ESPINAFRES — LUZERNA — NABOS — TREVO BRANCO, LADINO E ANÃO — TREVO  
ENCARNADO — TREVO SPADONI — TREVO BERSIM — TREVO DA PÉRSIA — EUCALIPTOS —  
LAWN-GRASS — RAY GRASS — ETC., ETC.

E TODAS AS VARIEDADES DE FLORES DE SEMENTE E BOLBOS

Se desejar semear e colher... prefira as sementes que, com todo o escrúpulo, lhe fornecemos

A «SEMENTEIRA» de Alípio Dias & Irmão

Rua Mouzinho da Silveira, 178 — Telef.: 27678 e 33715 — PORTO

Catálogo Ilustrado — Em distribuição grátis



1862

*Snr. Lavrador*

Faça as suas contas!

Prefira como adubo azotado o

**Nitro-Amóniacal C. U. F. Concentrado**

com 26,5 % de Azoto

(Metade nítrico \* Metade amóniacal)

pois é de todos os adubos azotados  
aquele que resulta MAIS BARATO.

3465

Pode applicá-lo, quer à

SEMENTEIRA quer em COBERTURA



**Companhia União Fabril**

L I S B O A

R. do Comércio, 49



P O R T O

R. Sá da Bandeira, 84

DEPÓSITOS E REVENDEDORES EM TODO O PAÍS

# PÓ EUREKA

PÓ AZUL FINÍSSIMO

Aprovado e recomendado

*Misturado a seco com  
a semente, evita o*

## FUNGÃO DO TRIGO

*e estimula a germinação.*

Entre os melhores:

- O mais SEGURO
- O menos TÓXICO
- O mais ECONÓMICO

À VENDA EM TODO O PAÍS

**INSECTICIDAS ABECASSIS**  
**Soluvol, Lda.**

Campo Grande, 189 — LISBOA — Telef. 790916

8589

# OENOL

*Sociedade Portuguesa  
de Oenologia, Lda.*

□

Importadores - Armazenistas

DE

Produtos Enológicos  
Material de Adega

E

Material de Laboratório

□

LISBOA — Rua da Prata, 185, 2.º  
Telefones: 2.8011 - 2.8014

2860

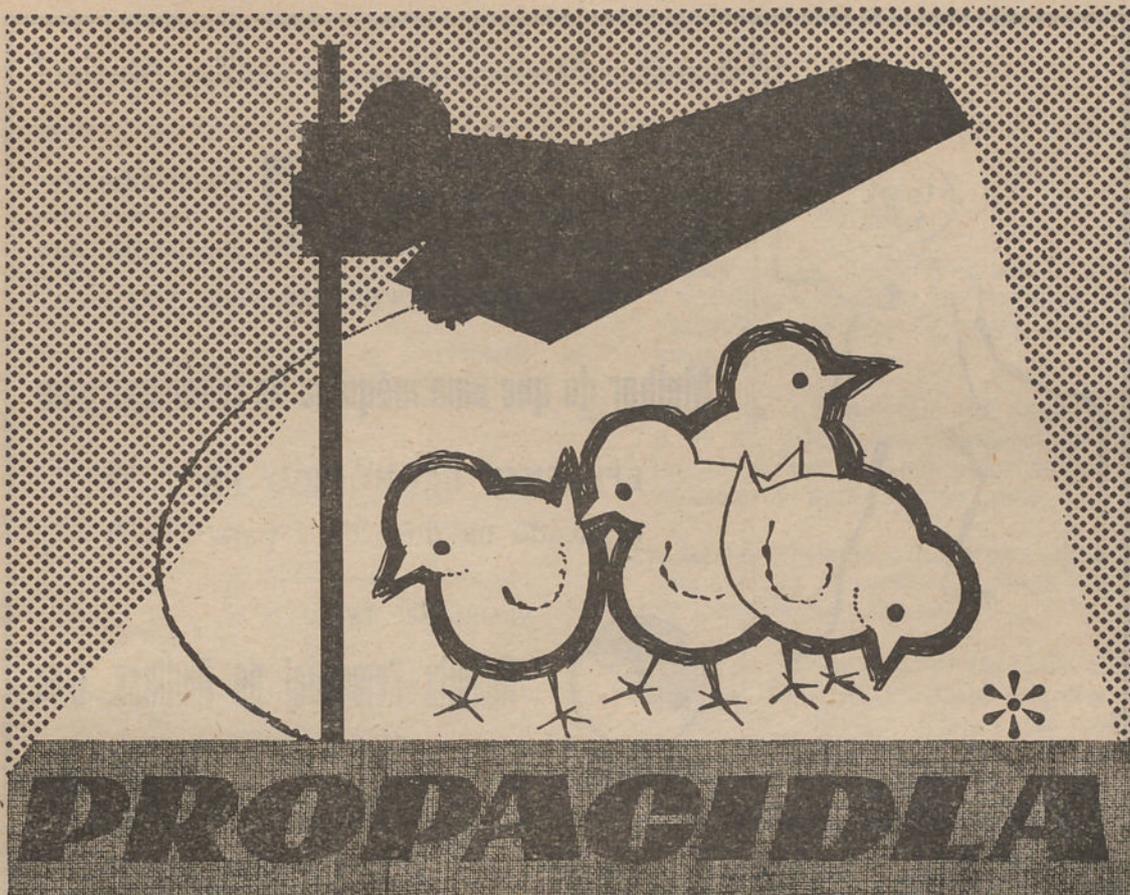
# LAVRADORES



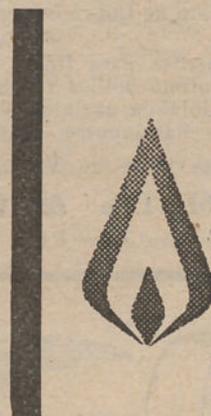
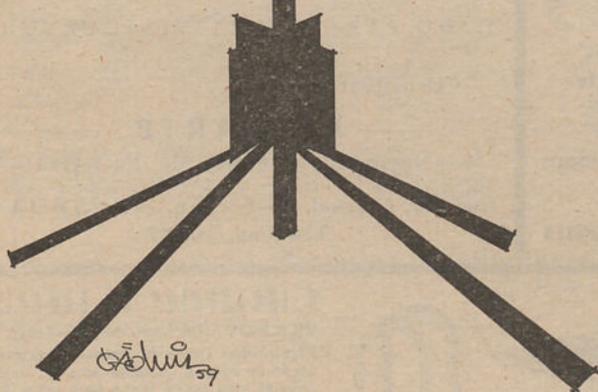
## OFERECE

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA





**criadeiras  
para pintos**



No seu próprio interesse consulte a

3330

**CIDLA — Combustíveis Industriais e Domésticos S. A. R. L.**  
L I S B O A                      P O R T O                      C O I M B R A

GAZETA das ALDEIAS

(337)

Siga-me... Acompanha-nos a melhor Técnica!



**Humus**

O activador biológico das fermentações das

NITREIRAS, ESTRUMEIRAS, ETC.

**Melhor do que uma máquina de fazer estrume**

**EFICIENTE - ECONÓMICO - PRÁTICO**

(aplicado na dose de 1 para 5 mil)

3638



RAMO AGRÍCOLA DA

**Agência Comercial de Anilinas, Lda**

75, Galeria de Paris, 77

P O R T O

Telefone, 25397

## Senhores Lavradores

A «CASA MALTA» fornece nas melhores condições:

Máquinas Agrícolas de todos os tipos

Abugos, Insecticidas e Fungicidas para todas as culturas e tratamentos, tais como: Actipro, Ultraenxofre, Cobre Sandoz, Sulfato de Cobre inglês, Thiovit, etc., etc.

Sementes para Horta, Jardim e Pastos, incluindo bolbos recebidos directamente da Holanda, Jacintos, Narcisos, Iris, Tulipas, Ranúnculos, Anémonas, etc., etc.

No interesse de V. Ex.<sup>a</sup>, consulte sempre

**Malta & C.<sup>a</sup> Lda.**

Rua Firmeza, 519 — PORTO — Telefone, 20315

## VINHOS

Todos os produtos legalmente autorizados para a indústria vinícola

Material de Adega e acessórios para todas as aplicações

Material de laboratório, reagentes e análises

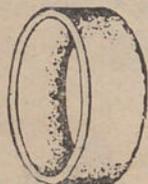
TUDO PARA A VITI-VINICULTURA

Consultar sempre:

**A. DUARTE**

(Organização Técnica de Enologia)

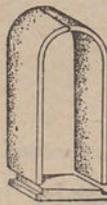
Rua do Arsenal, 84-2.º Esq. — LISBOA 2  
Telefone, 366281



Argola para poços



Tubos de cimento



Peças para minas

## A INDÚSTRIA DO BARREIRO

VILA NOVA DE FAMALICÃO-Telef. 115

Fábrica de: Tubos de cimento para a condução de água a qualquer pressão, Blocos, Argolas para poços, Peças para minas, Postes para Iluminação Pública, Barricas em cimento para sulfatação. Chamamos a atenção para as peças para minas, tubos e argolas de cimento, por ser um fabrico ainda bastante desconhecido e de duração sem confronto. Armazém de: Ferragens, Drogaria, Telha, Cimentos, Cal hidráulica, Cal gorda, Sal, Adubos químicos, etc.

# A UNIFA

põe à disposição dos Agricultores

## a) Produtos para combater males e pragas

**Agral LN** — Molhante-aderente para incorporar nas caldas insecticidas e fungicidas.

**Albolineum** — Emulsão de óleo branco para combater as «cochonilhas» ou «lapas» e «icérias».

**Mergamma** — Desinfectante da semente do milho, à qual assegura protecção contra os ataques do «alfinete» e doenças criptogâmicas.

**Cloroxone** — Poderoso insecticida com base em Clordane, indicado para o combate à «formiga argentina».

**Didimac 10 e 50** — Produtos com base em DDT, especialmente recomendados para o combate à «traça» da batata e das uvas, e ainda ao «bichado» dos frutos, à «teia» da macieira, etc.

**Gammexane 50** (sem cheiro) e **P. 520** — Produtos com base em Lindane, e R. H. C.,

respectivamente, indicados em especial para o combate ao «escaravelho» da batateira, «pulgão» ou «áltica» da vinha, «hoplocampas», etc.

**Gamapó A** — Insecticida com base em B. H. C., próprio para a destruição dos insectos do solo — «quirónomo» do arroz, «alfinete» do milho, «roscas», etc.

**Katakilla** — Produto com base em Rotenona, para combater os «piolhos» e outros insectos prejudiciais às plantas.

**Malaxone** — Éster fosfórico não tóxico com base em Malathion; combate «algodões», «afídios ou piolhos» «traças» das uvas, «mosca» dos frutos, etc.

**Quirogama** — Insecticida líquido para o combate ao quirónomo ou lagartinha vermelha dos arrozais.

## b) Produtos para destruição de ervas e arbustos

**Agroxone 4** — Herbicida selectivo com base em M. C. P. A., completamente desprovido de toxicidade para o homem e animais domésticos. O herbicida que permite uma rápida, eficaz e económica monda das suas searas sem causar quaisquer prejuízos aos cereais.

**Atlacide** — Herbicida total com base em clorato de sódio para a destruição

das ervas daninhas dos arruamentos, jardins, etc.

**Trioxone** — Arbusticida hormonal, com base num éster do 2, 4, 5 T, embora seja também activo contra diversas ervas daninhas de «folha larga», o 2, 4, 5 T é especialmente eficaz contra plantas lenhosas, tais como silvas, diversos tipos de mato, acácias infestantes, etc.

## c) Produtos auxiliares da vegetação

**Horthomona A** — É um preparado sintético que estimula e ace-

lera a formação de raízes nas estacas.

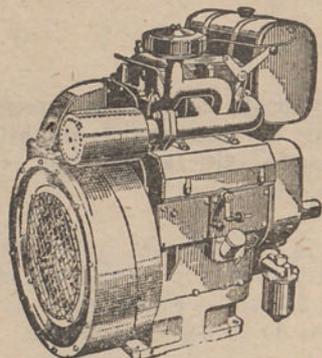
À VENDA EM TODOS OS DEPÓSITOS E REVENDEDORES DA

## Companhia União Fabril

Rua do Comércio, 49 — LISBOA

Rua Sá da Bandeira, 84 — PORTO

# Motores Diesel



# RUSTON

OS MELHORES PARA ACCIONAMENTO DE  
**LARGARES DE AZEITE, MORGENS, DEBULHADORAS, BOMBAS, ETC.**  
REDUZIDO CONSUMO — ROBUSTOS — ARREFECIDOS  
POR AR OU ÁGUA

**FACILIDADES DE PAGAMENTO**

**HARKER, SUMNER & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>**

PORTO—38, R. de Ceuta, 48 14, L. do Corpo Santo, 18— LISBOA

3074

**Para bem colher é preciso bem semear,**

mas cautela, não esqueça que só com boas sementes se conseguem os bons produtos.



O CENTRO AGRICOLA que à sua secção de sementes vem já há tempos a dedicar o seu melhor cuidado, nomeadamente na selecção dos seus fornecedores, lembra aos seus Clientes que, nesta época, se faz a sementeira de:

Alfaces, Acelgas, Agriões, Beterraba para mesa e para forragem, Couves pencas, tronchudas, lombardas, de repolho, de couve-flor, Cenouras, Espinafres, Nabos, Rabanetes, bem, como, ainda, de Azevém, Luzerna, Serradela, Trevos, Tremoço, etc., etc., e, ainda, das mais belas flores para cultura no Outono.

Quer ser servido com honestidade e com as melhores sementes? Faça os seus pedidos ao

**Centro Agrícola e Industrial, Lda.**

ADUBOS—MÁQUINAS—SEMENTES

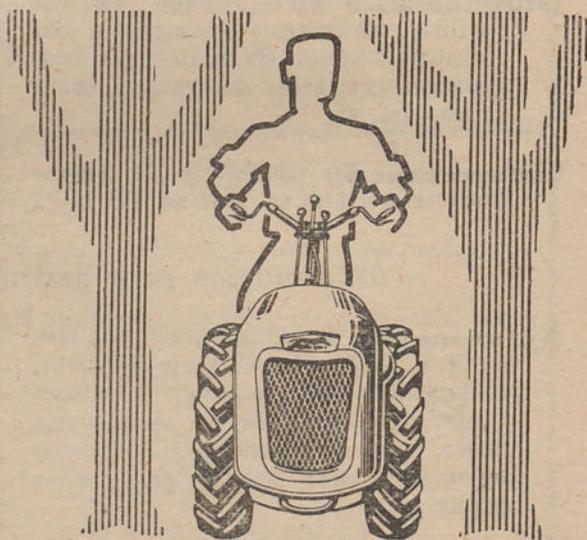
Rua de Santa Catarina, 309—PORTO  
Telef. 25865/25866 — Teleg. «Agros»

Catálogo grátis em distribuição e preços especiais aos senhores «REVENDEDORES».

2747

## Dócil,

ele passa em qualquer sítio



## Gutbrod

MOTOCULTORES DE  
**2,5 - 5 e 7 CV.**

3053

Peçam informações à

**Agência Geral para Portugal**

Rua José Falcão, 156 — Telef. 20947 — PORTO

**Alguns Produtos**



**ao Serviço da Lavoura**

**Dedetoxil, Lin-Toxil** (em pó e em líquido), **Lintal** e **B H C Irpal** (à base de DDT-Lindane-DDT e Lindane-Isómero Gama, respectivamente) — Contra o Escaravelho da Batateira, Insectos da Vinha, Insectos das Hortas e Pomares, etc.

**Clor-Pal** (À base de Clordane) — Contra a Formiga Argentina, parasitas das Hortas e Pomares, parasitas dos Animais e das Habitações.

**Cobre Irpal** e **Cuprion** — Contra o Mildio e outras doenças criptogâmicas das Vinhas, Batatais, etc.

**Enxofre Molhável Irpal** — Contra o Oídio e Acarioses das Vinhas, Oídio das Plantas Hortícolas e Ornamentais e Oídio e Pedrado dos Pomares.

**Cuprifer** — Desinfectante de sementes a seco e excitador da germinação

**E. B. 25** (Emulsão base) — Contra Moscas, Mosquitos, Traças, etc.

**X L 55 Irpal** — Contra Carraças e Ronha das ovelhas, etc.

**Lin-Tal-Clor** (À base de DDT, Lindane e Clordane) — Contra todos os Insectos das Habitações.

**Afitox** — No combate aos Afideos (Piolho das Plantas), Melas, etc.

**Larvan** — Na luta anti-sezonática e no combate ao Chirónemo (Lagarta da raiz do arroz).

**Acridion** — Para desinfectação dos Celeiros, Estábulos, etc.

**Acridion de Inverno** (Emulsão de óleo Antracénico) — Tratamentos de Inverno de Pomares, Vinhas, etc.

**Olidion de Verão** e **Olidion de Inverno** — Contra Cochonilhas, Fumaginas, Icéria, etc.

**Ervatox** (Erbicida), **Abonor** (Estercolizador), **Cresilion** (Desinfectante de uso geral), **Cuproxil** e **Carbolínio** (Conservadores de madeiras), **A-Mur** (Raticida bio-químico), etc.

**IRPAL É MARCA DE QUALIDADE**

Dirigir pedidos e solicitar informações a:

**IRPAL**

1970

Indústrias Reunidas de Produtos para a Agricultura (S. A. R. L.)

Travessa do Almada, 20-2.º-Esq. — LISBOA — Tel.: 31167/31168

# ácido tartárico italiano Montecatini

“antiga marca appula”



## Vinicultores

peçam aos seus fornecedores esta antiga  
e acreditada marca

**MONTECATINI S. G. Milano Itália**  
**adubos - insecticidas - fungicidas**

todos os produtos químicos para agricultura e indústria

---

Agente

**EMANUELE BARABINO**

Rua da Prata, 93-2.º esq. - LISBOA

29/25

## SUMÁRIO

Esperanças e incertezas . . . . .	601
A vindima e o vinho . . . . .	602
Alguns comentários sobre o fabrico dos vinhos tintos. Os sistemas de curtimenta e as temperaturas de fer- mentação — eng. agrón. H. Bo- nifácio da Silva . . . . .	604
A Região Demarcada dos Vinhos do Dão — eng. agrón. Virgílio Correia de Loureiro . . . . .	607
O vinho de Colares — eng. agrón. Caetano Vieira Campos . . . . .	610
Vinho verde — eng. agrón. Ma- nuel da Silva Babo . . . . .	614
Transporte de uvas e sua re- cepção nas Adegas Coope- rativas — eng. agrón. José Ma- galhaes da Cunha . . . . .	618
Correcção ácida dos mostos — eng. agrón. Pedro Nuncio Bravo . . . . .	621
A produtividade da oliveira e o sistema de formação da copa — eng. agrón. Francisco José de Almeida . . . . .	624
Relembrando a higiene da adega e do material vinário . . . . .	626
Determinação da época das vindimas — eng. agrón. Pedro Nuncio Bravo . . . . .	627
Memorial do vinicultor — eng. agrón. Luis Fialho . . . . .	630

## SERVIÇO DE CONSULTAS

— Agricultura . . . . .	635
— Fruticultura . . . . .	635
— Viticultura . . . . .	64
— Olivicultura . . . . .	635
— Patologia vegetal . . . . .	636
— Medicina veterinária . . . . .	636
— Direito rural . . . . .	637
Informações . . . . .	639
Intermediário dos lavradores . . . . .	640

## A NOSSA CAPA

*A gravura publicada na capa do presente número relaciona-se intimamente com o texto, especialmente dedicado às próximas vindimas.*

*Mostra-nos, como é evidente, um grupo de rurais, transportando, em fila indiana, o produto da colheita, modo de condução muito comum a várias regiões do País.*

(Fotografia gentilmente cedida pela Direcção-Geral dos Serviços Agrícolas).

## ASSINATURAS

Ano . . . . .	100\$00
Semestre . . . . .	55\$00
Número avulso . . . . .	5\$00
Estrangeiro (Excepto Espanha) — mais . . . . .	50 %

# Gazeta das Aldeias

Fundada por *Julius Gama*

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA

DIRECTOR

LUÍS GAMA

Engenheiro Civil de Obras Públicas e Minas (U. P.)

EDITOR JOAQUIM A. DE CARVALHO

Propriedade da Gazeta das Aldeias (S. A. R. L.) \* Redacção e Administração: Av. dos Aliados, 66—PORTO  
Telegramas: GAZETA DAS ALDEIAS—PORTO \* Telefones: 25651 e 25652Composto e impresso no TIPOGRAFIA MENDONÇA (Propriedade da GAZETA DAS ALDEIAS)  
Rua Jorge Viterbo Ferreira, 12-2.º—PORTO

## Esperanças e incertezas

**D**O Relatório das Contas Públicas de 1959, elaborado pelo ilustre Ministro das Finanças, Prof. Pinto Barbosa, documento recentemente tornado público reproduzimos os seguintes passos:

«A avaliar pelas estimativas de produção dos principais produtos agrícolas, os resultados da actividade deste sector, durante o ano de 1959, apresentam-se ainda mais desfavoráveis do que os alcançados no ano anterior, colocando-se mesmo entre os mais baixos dos últimos dez anos . . .

Para esta diminuição da produção, contribuíram de maneira decisiva as condições climatéricas adversas . . .

Verifica-se, assim, que não foi ainda possível atenuar a estreita dependência dos resultados, na agricultura, da evolução das condições atmosféricas. Com efeito, a difusão de assistência e de educação técnica no sector agrícola não foi suficiente para compensar o peso de certos factores estruturais da produção, como sejam o apego aos métodos tradicionais de cultura, a larga predominância das culturas não irrigadas sobre as culturas de regadio, a inaptidão dos solos às culturas a que são destinados, etc. ».

Vê-se, por esta transcrição do notável relatório, que o lavrador, salvo excepções que pouco contam, atravessa uma situação difícil, que se tem agravado de ano para ano. Se um ou outro, fazendo das fraquezas forças, vai reagindo, lutando, à espera de melhores dias, outros, muitos outros, deixam-se dominar pelo desânimo, pela descrença em tudo e em todos. Não acredita na necessidade imperiosa de seguir os novos rumos em que tanto ouve falar, não concebe os benefícios do emparcelamento, que tão necessário é entre nós como o foi na vizinha Espanha, na França e Itália, em outros países ainda, onde a actividade rural prospera de ano para ano.

No seu angustiante viver, descrê dos benefícios de novas culturas, continuando a usar, no cultivo das suas terras, os métodos e processos já seguidos por seus pais e avós.

Muito e muito haveria a dizer, ou melhor, conviria dizer; mas, para isso, não chegaria esta página. E assim insistimos no que dissemos no nosso anterior número:

É necessário, imperiosamente necessário ter em conta que a remodelação indispensável da actividade rural, é morosa, exige esforço constante e dispêndios a que o lavrador não pode fazer face, sobretudo no fim de uma década em que só tem colhido prejuízos, apesar do seu labor constante.

E concluímos com as mesmas palavras com que fechamos a primeira página daquele número: *Estamos certos de que não será negado à Lavoura o auxilio de que carece para levar a termo a remodelação que se impõe.*



# A VINDIMA E O VINHO

JÁ lá vão 100 anos, um longo século, que o conhecido dr. Guyot publicou o seu tratado sobre a cultura da vinha e a vinificação.

Por muito que as ciências e as técnicas tenham evoluído, há princípios que pela limpidez dos seus conceitos e pela esclarecida observação dos seus formuladores ficam praticamente imutáveis. Os que vieram depois, — herdeiros já de conquistas feitas — encontraram novas explicações, esclareceram melhor certos pontos obscuros, mas lealmente temos que prestar homenagem à agudeza da visão, fruto de inteligências vivíssimas.

Ao avizinhar-se uma nova vindima deliciámo-nos com a leitura dessas páginas que, no seu tempo, foram a «última palavra» da técnica de então e que, se hoje nos fazem sorrir tantas vezes pela ingenuidade das explicações — o mesmo pensarão de nós e dos nossos princípios científicos os vindouros do ano 2060 — conservam, entretanto, verdades sempre actuais.

Sobre a vindima escrevia, pois, o dr. Jules Guyot em 1860.

«A colheita das uvas, a vindima, é o primeiro acto da vinificação, e o último e único fim da viticultura. A vindima é o que mais agrada ao vinhateiro, o que resume e sanciona todos os seus trabalhos e todos os dispêndios do proprietário.

«Uma boa vindima, de uvas maduras

e abundantes, é uma verdadeira conquista, resultado da batalha sem tréguas que dura seis meses, durante os quais houve que vencer as geadas da Primavera, as chuvas e friagens de Junho, as saraivadas e as traições dos nevoeiros, os insectos, as doenças, as chuvas do Outono: nada mais dramático, nada mais emocionante, que a luta do viticultor contra os flagelos que atacam a sua obra, sem descanso e até ao último momento. Por isto mesmo, em todos os países vinícolas, uma boa vindima constitui um triunfo, que se traduz pela animação e alegria das suas populações.

«Porém, este concerto de satisfação raras vezes é permitido pelos caprichos do Outono, aos quais o vinhateiro se submete com a inércia e o fatalismo de um turco.

«As boas e abundantes vindimas são cada vez mais raras, menos por causa das intempéries ou das doenças do que pela cupidez do lucro e pela necessidade de fazer qualquer coisa a que se chama vindima, da qual resultará, também, qualquer coisa a que se chama vinho.

«Há sessenta anos vindimava-se para fazer esta salutar bebida; depois, mas especialmente nestes últimos vinte anos, faz-se vinho única e simplesmente pelo dinheiro que com ele se espera realizar: faz-se vinho com uvas verdes, com más uvas, provenientes de más castas; procura-se enganar, perdendo-se, assim, a

antiga reputação dos vinhos da França. Em vinte anos aniquilou-se a riqueza que essa reputação constituía, levando-se o descrédito a toda a parte.

«Até quando, ó fabricantes e vendedores dos pretensos vinhos da França, até quando os caixeiros viajantes farão acreditar aos estrangeiros que os vossos vinhos, feitos de ruins castas, preparados com melaços e açúcares, são os verdadeiros e bons vinhos de França?»

«A resposta foi-vos já dada: a Inglaterra oferece-os idênticos, preparados com passas, açúcar e ácidos. Será preciso, se quiserdes continuar a vender vinho, que façais replantar as castas de eleição que possuíamos e que espereis pela maturação dos seus frutos, para voltardes a produzir os vinhos franceses, ao mesmo tempo leves e generosos, inimitáveis de paladar, incomparáveis para a higiene do corpo e do espírito».

As considerações transcritas podemos ainda juntar outras — estas dum clássico da agronomia portuguesa, o Prof. Cincinnato da Costa — que, em bom vernáculo, mostrava o são caminho que tantos ainda se recusam a trilhar:

«Vindima mal feita, por via de regra, produz mau vinho; vindima que se fez quando se não devia fazer, ou porque foi executada debaixo de chuva, ou porque

foi antecipadamente marcada, ou porque, pelo contrário, se efectuou mais tarde, traz sempre, como consequência, a formação de vinhos de inferior qualidade, defeituosos, com fraca ou demasiada gradação alcoólica, chatos umas vezes, ácidos outros, desengraçados ou pesados, bastões, austeros em demasia ou adamados, desunidos, desequilibrados, numa palavra, quando os bons vinhos de mesa devem ser produtos harmónicos e bem proporcionados, com todas as forças em justo equilibrio, de modo a poderem representar tipos bem caracterizados, com individuação própria, tendo uma composição química bem relacionada e em paralelo com as suas propriedades físicas.

«É isto que nem sempre se tem entendido em Portugal. Dai a mediocridade de alguns vinhos, que se fossem fabricados desde o princípio como deviam sê-lo, isto é, fermentados a tempo, procedentes de uvas vindimadas na época própria, com a composição sacarina e ácida que deviam ter, poderiam vir a constituir belos especimes da nossa produção enológica, que, por ignorância em parte, e pouco cuidado ou desleixo, estribados na rotina, de outra parte, se têm deixado decair a tipos inferiores».

Que as vozes do passado, uma já longínqua, mais recente outra, despertem a atenção dos vinicultores de hoje...



# Alguns comentários sobre o fabrico dos vinhos tintos. Os sistemas de curtimenta e as temperaturas de fermentação

Pelo eng. agrónomo  
H. BONIFACIO DA SILVA

«**O**s grandes vinhos são o resultado de uma associação de factores naturais e de factores humanos, de uma disciplina imposta pelo homem à natureza, associação e disciplina que nos dá belos vinhos» (Ribéreau-Gayon et Peynaud).

No fabrico dos vinhos tintos há determinadas operações que exigem uma técnica cuidada, sem a qual podem advir insucessos sempre prejudiciais.

A cultura da vinha absorve, praticamente, a totalidade dos sacrificios dispensados pelo agricultor, com os granjeios adequados e os tratamentos anti-criptogâmicos mais convenientes; do mesmo modo, se impõe, durante a vinificação, uma dedicação persistente, acompanhando de perto as várias operações inerentes à transformação da uva em vinho.

Já não nos referimos à higienização da adega e do material vinário, à escolha criteriosa das uvas, quando alteradas pelo oídio ou mildio, ou em mau estado de maturação, ao papel do sulfuroso e à sua aplicação no momento oportuno, assuntos tantas vezes debatidos em artigos da especialidade, mas caindo frequentemente no olvido!

Neste número desejamos fazer alguns comentários sobre os sistemas de vinificação e temperaturas de fermentação.

Quando se fala no fabrico de vinhos, na presença de vinicultores de certas re-



giões (Centro), a preocupação dominante é o problema da cor, sendo o resto relegado para um plano secundário, como se fosse desprovido de importância.

Na região de Oeste e na do Ribatejo, tendo como capitais dos vinhos, digamos assim, respectivamente, Torres Vedras e Cartaxo, regiões de enorme projecção vinícola, fabricam-se vinhos muito tanninosos, adstringentes, encorpados, próprios para vinhos de lote, os chamados «vinhos de cortar à faca».

Já no Algarve, as curtimentas são reduzidas, tendo uma duração aproximada de 24 horas (adegas cooperativas); aí se preferem vinhos abertos, sendo a sangria executada a cerca de 1060.

Nos centros vinhateiros de grande nomeada focados em primeiro lugar, as curtimentas desenrolam-se em patamares ou em balseiros, e são efectuadas com instrumentos manuais (adegas de pequenos produtores), ou ainda com ânforas Ducellier-Isman, ou ânforas argelinas sem autovinificador (adegas mais evoluídas).

Porém, estes processos são de contrariar sob o ponto de vista económico.

As operações manuais exigem uma mão-de-obra exagerada, cada vez mais cara e escassa.

As curtimentas efectuadas por meio de autovinificadores requerem uma instalação adequada e dispendiosa. As ânforas não se utilizam normalmente, como depósitos de guarda. A capacidade útil é mais reduzida do que noutro tipo de ânfora, devido ao espaço ocupado pela tubagem. A aparelhagem necessita de pintura de vez em quando, para se conservar em boas condições. Os pernes de fixação partem-se com frequência.

Além de todos estes inconvenientes, existem outros, de uma certa monta, como perda de álcool por evaporação e uma maior precipitação de borras.

Temos de nos meter no campo das realidades e meditar persistentemente no panorama vinícola que nos rodeia.

Impõem-se medidas tendentes a reduzir o custo de produção para podermos competir com outros países, que produzem mais barato.

Pense-se seriamente nestes problemas momentosos, mas é indispensável que se tomem, desde já, medidas práticas e rápidas, a fim de reduzir as despesas de laboração.

Portanto, à medida que for possível, convém substituir as práticas onerosas mais favoráveis para se alcançar esse desiderato.

A remontagem é uma modalidade que dá óptimos resultados, principalmente quando se desejam obter vinhos de qualidade.

A insuflação de ar por meio de insufladores é um outro processo muito satisfatório.

Replicar-nos-ão: mas o problema da cor como se resolve?

Sem dúvida, com estes processos obtêm-se vinhos de cor mais tênue, mas ganha-se em qualidade, com redução de despesas, o que é na generalidade deveras importante.

Entretanto, se aumentarmos as doses de sulfuroso, antes da fermentação, a

matéria corante libertar-se-á mais facilmente das células hipodérmicas das películas. Ele combina-se com a matéria corante, mas essa combinação é temporária, e, sob a influência de certos factores, o oxigénio do ar, por exemplo, promove-se a descombinação, e a matéria corante, retida com uma certa força pelas células vivas, dissemina-se no meio.

Contudo, as doses de sulfuroso podem ser ligeiramente aumentadas, em virtude de se empregarem normalmente pequenas quantidades deste antisséptico, pelo que sucede quase sempre terem de recorrer mais tarde a novas doses para sustarem a evolução da acidez volátil, ou, como na última campanha, para tratarem as casses oxidásicas, que caracterizaram os vinhos.

As percentagens de sulfuroso variam conforme os casos:

Uvas sãs . . . .	15-30 gr/hl de gás sulfuroso		
Uvas um pouco alteradas . . .	30-40 gr hl	»	»
Uvas podres	40-60 gr/hl	»	»

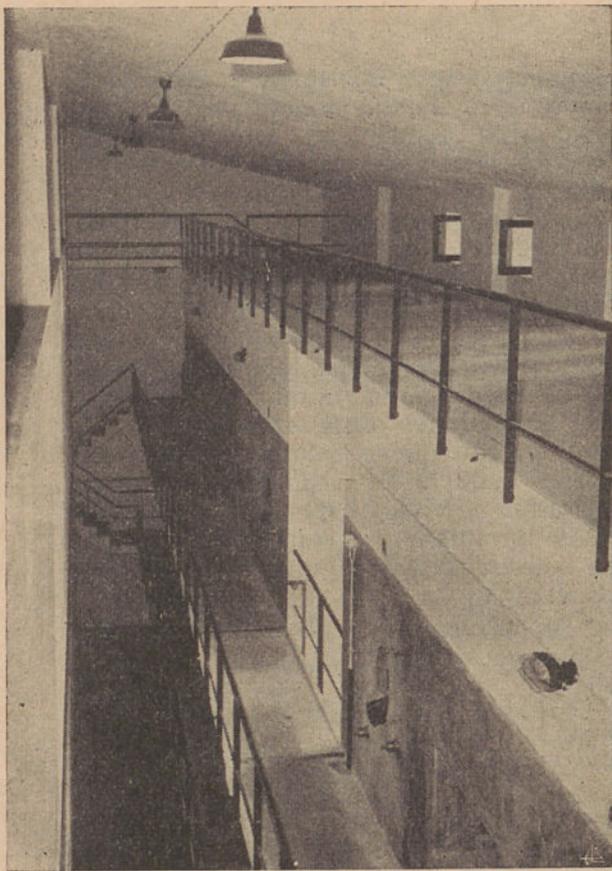
Também é vulgar prolongarem-se demasiadamente as curtimentas, com a finalidade de se obter mais cor.

Mas está demonstrado que a intensidade corante atinge o máximo no quarto ou quinto dia, após o início da curtimenta, descendo em seguida. Como consequência, surgem vários inconvenientes: diminuição da cor, perdas de álcool por evaporação e maior prejuízo económico proveniente de uma mais prolongada ocupação das ânforas com as massas exigindo-se, ou mais recipientes de fermentação, ou um período de vindima mais longo.

A propósito das curtimentas e da cor, referiu-se A. A. Aguiar neste termos:

«Os nossos bebedores, em não vendo abundância de matéria corante, às vezes mais borra suspensa do que cor dissolvida, muita substância extractiva, que sai das prolongadas curtimentas pelo processo da maceração das balsas... não se dão por satisfeitos».

Outro problema que, em certos anos, especialmente quando a canícula aperta,



causa graves apreensões, são as temperaturas elevadas de fermentação.

Quantos insucessos não tem havido, devidos exclusivamente às elevadas temperaturas!

O desdobramento do açúcar em álcool e anidrido carbónico é uma reacção exotérmica, mas o calor libertado dentro das ânforas depende também da temperatura inicial no interior das cubas, antes da

entrada dos mostos ou das massas. Conforme cálculos estabelecidos, a elevação da temperatura é de  $2,2^{\circ}\text{C}$  por grau aparente de álcool; todavia, atendendo às perdas de calor por irradiação correspondentes a 40%, o aumento real da temperatura desce para  $1,3^{\circ}\text{C}$  (L. Ferré).

O problema das temperaturas é de primordial importância no fabrico dos vinhos, devendo merecer particular atenção quando se pensa instalar uma adega, escolhendo para locais de fermentação os mais frescos do edifício.

As temperaturas elevadas são, regra geral, responsáveis pelo amuo frequente. No Centro, as médias de temperatura oscilam entre  $27-29^{\circ}\text{C}$  e os máximos,  $32-36^{\circ}\text{C}$ . E é devido a um clima excepcionalmente quente que se aconselha a efectivação das sangrias precoces, e deste modo o vinho obtido será menos corado, mais leve, macio, pouco taninoso, o que se harmoniza perfeitamente com o gosto do consumidor.

Aliás, nos autovinificadores desenvolvem-se temperaturas mais elevadas do que noutro processo de curtimenta. Em ensaios por nós realizados, as médias de temperatura foram de  $25^{\circ}$  para o autovinificador, e o máximo  $29^{\circ}$ , enquanto que para as ânforas, sem este aparelho, a média foi de  $23$  e o máximo de  $25^{\circ}\text{C}$ .

A temperatura de fermentação é um factor muito importante, que deve merecer toda a atenção.

Uma boa vinificação depende quase sempre deste elemento, muitas vezes desprezado e a que se não liga a menor importância, o que é lamentável.



# A Região Demarcada dos Vinhos do Dão

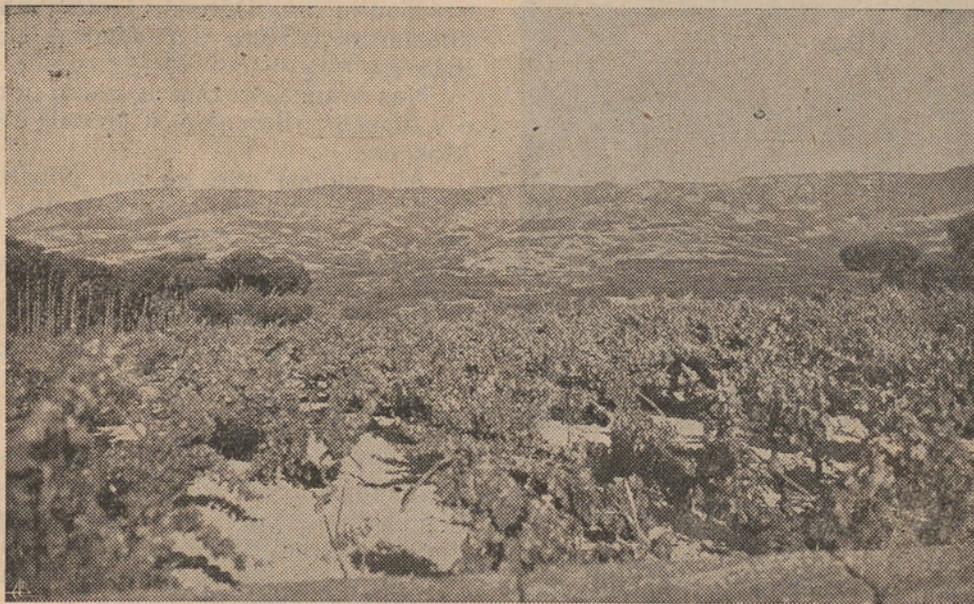
Pelo eng. agrónomo VIRGÍLIO CORREIA DE LOUREIRO

**E**M pleno coração de Portugal, na extremidade sul da provincia da Beira Alta, entre as serras do Caramulo e da Estrela, estende-se uma das mais belas e encantadoras regiões vinhateiras de quantas o País conhece: O DÃO.

Região de acentuado relevo, é circundada por alterosas cadeias de montanhas que, defendendo-a das influências climatéricas exteriores, marítimas ou ibero-continentais, lhe conferem um cunho de indi-

láveis vinhos finos maduros de mesa, gozam de justa fama as suas tenras hortaliças, as finissimas laranjas do Vale de Besteiros, os doces peros Bravo de Esmolfe e, também, como produtos derivados dos seus famosos lenteiros, as saborosas manteigas de Prime ou de Ferreira de Aves e os deliciosos queijos da serra, etc.

Os terrenos, provenientes da decomposição de uma extensa e impressionante mancha granítica, salpicada por um ou



As vinhas estendem-se até às faldas da Serra da Estrela

vidualidade própria bem vincado, quer nas magníficas e variegadas paisagens que oferece, quer no temperamento diligente e esforçado da sua gente, quer ainda na excelência das suas produções agrícolas.

Recordamos que, além dos seus inegua-

outro afloramento xistoso, revelam-nos, quando da montanha descemos ao vale, diferentes graus de fertilidade, desde as massas compactas de rocha nua até às ubérrimas terras da varzea.

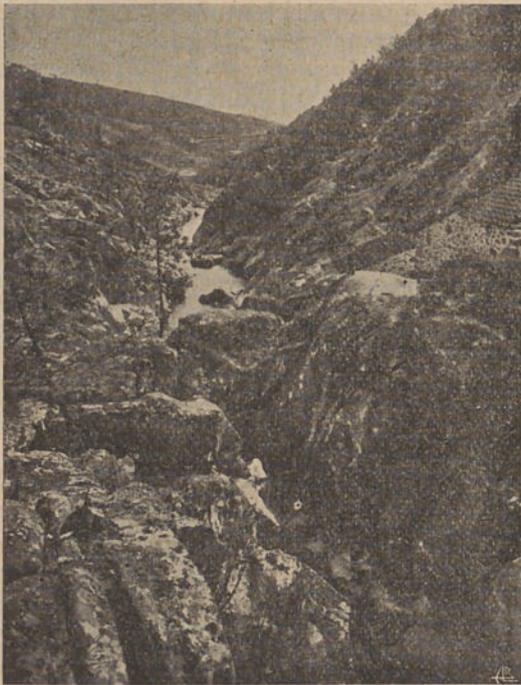
Em numerosos e profundos vales, por

vezes de margens abruptas e leito rochoso, serpenteiam em várias direcções, inúmeros cursos de água, de entre os quais se destacam, pela sua grandeza, o Mondego e o Dão.

Neste aspecto, podemos mesmo dizer que a região tem por base o curso superior daquele tão decantado rio.

O clima, muio sujeito a variações locais, em consequência da feição orográfica, é chuvoso e frio do Outono à Primavera, quente e seco no Verão.

O povo destas terras, em velho aforismo, costuma dizer: «No ano há nove meses de Inverno e três de inferno».



Os característicos vales apertados

Região rica de beleza é, porém, agricolamente pobre, de propriedade muito dividida e elevados índices populacionais, pelo que a cultura da vinha, normalmente praticada em terras arenosas, medianamente fundas e pedregosas de meia encosta, sempre de amanhã difícil e dispendioso, desempenha, mercê das suas características intrinsecas, uma acção eminentemente colonizadora e é o principal fulcro da sua prosperidade económico-

-social. Ilustrando o que acabamos de dizer, lembraremos que as vinhas, embora ocupem cerca de 4 o/o da superfície total da região, contribuem, só por si, com perto de 30 o/o no cômputo do rendimento das suas principais culturas, incluindo cereais, legumes, batata, azeite e produtos florestais.

A inclinação dos terrenos obriga, por vezes, a vinha a ser instalada nos típicos socalcos, com ou sem muro de suporte, sendo as plantas apoiadas em tutores de madeira ou formando pequenos bardos aramados. Marginando terras de cultura, surgem vulgarmente alguns bardos mais altos, aqui designados por «cordões». As parreiras ou ramadas só se usam como motivos decorativos.

Os porta-enxertos mais difundidos são: o Aramon  $\times$  Rupestris Ganzin, n.º 1 e 9, e Riparia  $\times$  Rupestris 3309. Os primeiros são os mais generalizados, talvez pelo número de pegamentos a que dão origem.

As castas tintas de maior nobreza são: o «Tourigo do Dão», «Tinta Pinheira», «Bastardo», «Tinta Carvalha» e «Alvarelhão».

Nas brancas gozam de maior nomeada o «Arinto», «Barcelo», «Cerceal» e «Borra Moscas».

As vinhas, que na sua constituição não obedecem a qualquer regra de ordenamento, incluem, entre as castas tintas, uma elevada percentagem de uvas brancas.

O fabrico de vinho branco, geralmente de bica aberta, é bastante diminuto, pois da produção total da região, cerca de 650.000 hectolitros, 97 o/o são vinhos tintos.

Estes resultam de uma fermentação incompleta do mosto com as partes sólidas dos cachos. O descube realiza-se quando o mosto-vinho atinge a densidade de 1020 a 1015, completando-se o desdobramento do açúcar dentro dos tonéis.

As vindimas ocorrem numa época em que já se fazem sentir frios intensos, fins de Setembro meados de Outubro, circunstância que muito favorece as temperaturas de fermentação e contribui notavelmente para a formação do seu delicado aroma.

Os bons vinhos tintos do Dão têm

uma graduação alcoólica variável entre 11 a 12,5 o/o, em volume; são cheios de corpo, paladar gostoso e aveludado, aroma inebriante e delicadamente perfumado, cor rubi encantadora.

Os vinhos brancos são frescos, leves, de cor citrina, saborosos e muito perfumados.

Estes vinhos, equilibrados na sua composição, robustos, afinam muito quando confiados a um envelhecimento metódico, em vasilhas de bom carvalho e pequena capacidade, durante 3 anos. Depois desta fase de oxidação, as suas primorosas qualidades organolépticas lucram extraordinariamente com o engarrafamento e demorada permanência na garrafa.

A alta qualidade dos vinhos do Dão tem sido, desde os mais longínquos tempos da Lusitânia, o forte pilar da justa fama que, através de um passado nobilíssimo, sempre souberam conquistar e manter. Elogiosas referências lhes têm sido feitas pelos mais destacados nomes da enologia mundial.

Os Poderes Públicos têm-lhe conferido especial protecção e carinho, tendo, em 10 de Maio de 1907, reconhecido a exis-

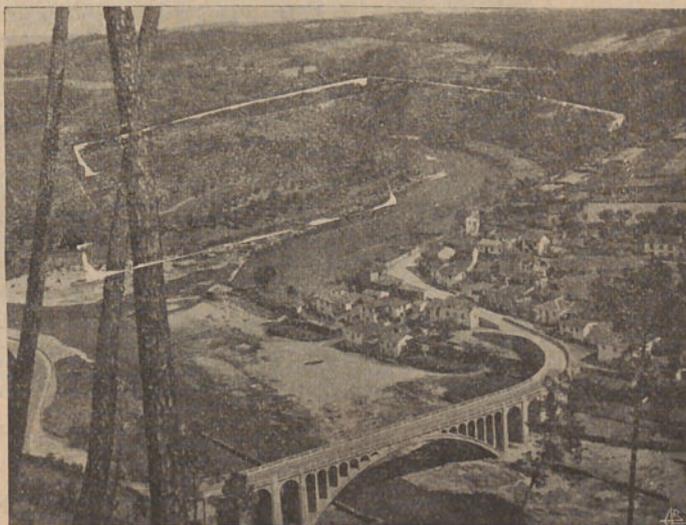
tência legal do tipo de vinho e prevista a demarcação da respectiva área de produção. Esta surgiu com a publicação da Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908 que, através de uma apertada legislação, salvaguardou a «Denominação de Origem».

A actual demarcação data de uma Lei de 11 de Julho de 1912 e compreende os seguintes concelhos: Aguiar da Beira, Arganil, Carregal do Sal, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Mortágua, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo, Santa Comba Dão, Sátão, Tábua, Tondela e Viseu (com excepção das freguesias de Bodiosa, Calde, Campo, Lardosa e Ribafeita).

Presentemente compete á Federação dos Vinicultores do Dão, organismo corporativo criado pelo Decreto-Lei n.º 32.274, de 19 de Setembro de 1942, coordenar, orientar e fiscalizar a produção e comércio do vinho regional.

Garantindo a genuinidade do vinho, concede este organismo as marcas de garantia, boletins de análise e certificados de origem, abonatórios de os vinhos haverem sido produzidos na região.

Panorama típico da região do Dão



# O VINHO DE COLARES

Pelo eng. agrónomo CAETANO VIEIRA CAMPOS

A região onde se produz o vinho de Colares tem sido, desde longa data, objecto de medidas especiais de protecção, em virtude das suas notáveis características.

São inúmeros os documentos que falam de Colares e das suas belezas naturais. Ignora-se quando se iniciaram aí as plantações de vinhas, sabendo-se, todavia, que D. Afonso III pretendeu animar a sua cultura, visto que, na doação que em 1255 fez do Reguengo de Colares a Pedro Miguel e sua mulher, Maria Estevão, impunha como obrigação a plantação de vinhedos.

Pelos documentos existentes, verifica-se que em meados do século XIV, no reinado de D. Fernando I, se deu o primeiro movimento de exportação de vinho e que no aviamento e carregação das naus que se destinaram à Índia, o vinho de Colares era, pelas suas qualidades, um dos preferidos.

A nomeada dos vinhos de Colares atingiu, porém, o apogeu quando em 1865 foram devastados pela filoxera os vinhedos do País, ao que resistiram as vinhas de Colares, pela natureza arenosa dos seus terrenos.

Depois de descoberto o meio de resistir aos ataques da filoxera, com o emprego de bacelos americanos, nos quais se enxertam as castas europeias, na própria região de Colares se utilizou esse processo para plantar vinhas nas terras de «chão rijo», assim designadas para as distinguir das de «chão de

areia», certamente pelo cultivo ser muito mais económico.

Então os saibros produzidos nos terrenos de «chão rijo» entraram em franca concorrência com os vinhos provenientes da casta «Ramisco», cultivada nas terras de «chão de areia» com os lotes dos primeiros com estes.

Houve nessa altura necessidade de se fazer a defesa dos verdadeiros vinhos de Colares, produzidos nas areias e a partir da casta tradicional.



Uma videira de "Ramisco"

Daí resultou a delimitação da Região de Colares, a qual data de 1908, na mesma altura em que se delimitou a região dos vinhos generosos do Douro.

Assim passou a ser vinho tipo regional de Colares o produzido nessa freguesia e nos terrenos arenosos das freguesias de S. Martinho e de S. João das Lampas, do concelho de Sintra.

Depois de várias vicissitudes que a região atravessou, criou-se em 1931 a Adega Regional de Colares, que, iniciando-se com 81 sócios, em 1938 atingia já um total de 507 viticultores.

A Adega Regional de Colares é um organismo de fins corporativos, cujas funções consistem especialmente: em vinificar as uvas dos associados e proceder à venda dos vinhos; em apor e fornecer os selos de garantia; e em emitir certificados de origem para a exportação.

A Direcção deste Organismo é constituída por um delegado da Junta Nacional do Vinho e por dois vogais designados pelo Grémio da Lavoura de Sintra.

As freguesias que constituem a Região de Colares são limitadas a Oeste pelo Oceano Atlântico. A sua área anda à roda de 4.500 hectares, mas a superfície ocupada pela vinha tem vindo a decrescer, não só pela urbanização que se tem desenvolvido de uma maneira impressionante, como pelo elevado custo de produção, nos terrenos de areia.

A área ocupada presentemente pela vinha é apenas de umas escassas centenas de hectares.

A região apresenta uma certa unidade de características orográficas, pela frequência das encostas de diversas exposições. Ao sul e a sudoeste, a serra de Sintra, que termina abruptamente no Cabo da Roca, constitui uma cadeia de altitudes que exercem influência importante nas características fisiográficas da região.

As areias onde se cultivava a vinha são areias de dunas, compreendendo algumas manchas do pliocénico.

Os terrenos de areia constituídos por procriações sedimentares das eras quaternária e terciária ou mesosóica têm profundidades muito variáveis, assentando sobre terrenos mais antigos das eras mesosóica e cenozóica, nos quais a prática regional recomenda que se enterre ou «unhe» a planta.

Os estratos profundos, nos quais a argila desempenha um papel importante, apresentam inclinações muito variáveis.

O mesmo sucede com a espessura das dunas, o que explica a necessidade que se verifica de, para alcançar o terreno duro, onde se «unha» a videira, ter que se retirar grande quantidade de areia.

Sob o aspecto agrológico, as areias das dunas são extremamente pobres e, conseqüentemente, sem matéria coloidal, pelo que não têm capacidade suficiente de retenção das águas e das substâncias fertilizantes. Isso obriga a procurar-se o terreno argiloso para se enterrar a videira.

As condições climáticas da região são influenciadas pela proximidade do oceano e da serra de Sintra.

As precipitações pluviométricas aumentam sensivelmente do litoral para o interior.

O clima é temperado e moderadamente chuvoso, sendo o verão seco, pouco quente, mas prolongado.

Os ventos predominantes da região têm a direcção N, NW, mas os meses de Agosto, Setembro e Outubro são calmos.

A frequência dos nevoeiros a partir do mês de Março até ao mês de Julho tornam a região propícia ao desenvolvimento das doenças criptogâmicas.

O facto das temperaturas médias no Verão serem moderadas, retarda o processo de maturação das uvas, o que pode explicar a riqueza em ácido málico dos vinhos da região.

As castas tintas que principalmente se cultivam nos terrenos de areia são o Ramisco e o Molar, mas a primeira em elevada percentagem — 82 o/o — e a segunda — 10,8 o/o.

As castas brancas são o Malvasia — 59,4 o/o o Galego, o Arinto e outras.

A vinha é cultivada sob a forma baixa, sem armação permanente.

Dado o carácter particularmente ventoso da região, nos terrenos expostos aos ventos marítimos, as vinhas são abrigadas por paliçadas feitas de canas, urze e mato, com um metro a um metro e meio de altura.

Os abrigos considerados de maior resistência são os que cortam as linhas da costa e que se denominam «abrigos mestres», chamando-se aos que correm perpendicularmente «travessinhos».

A plantação é executada, abrindo-se

fossos e valas espaçadas com largos intervalos a que se chamam bancadas.

Esses fossos ou essas valas são abertas a profundidades que variam entre 3 a 8 me-

lamento do terreno, que assim voltará à sua posição primitiva.

Não se faz porém o arrasamento completo, para evitar que a plantação fique sepultada. Vão-se fazendo gradualmente, à medida que a planta se desenvolve, mergulhadas, para se obterem novas plantas.

A partir de 30 cepas, ao fim de cinco anos, obtêm-se cerca de 100 pés.

A realização destes trabalhos tem a sua técnica especial, que não iremos descrever.

As videiras são rasteiras, estendendo as suas varas pela areia.

As vinhas cavam-se normalmente de Fevereiro a Março e em Maio.

No princípio do Verão procede-se ao levante dos «rastões» e «varas de vinho» com pequenos esteios de cana a que chamam pontões, conservando-se as varas 20 a 30 centímetros acima do solo, para facilitar a maturação, sem se crestarem ou queimarem as uvas.

Na altura própria são feitos os tratamentos anti-criptogâmicos.

As vindimas efectuam-se normalmente na primeira quinzena de Setembro, prolongando-se até Outubro.

As uvas provenientes dos terrenos de areia são vinificadas separadamente das de chão rijo.

Os mostos são desinfectados com anidrido sulfuroso à razão de cinco a seis gramas por hectolitro, antes de se iniciar a fermentação, que se efectua em lagares ou balseiros de média capacidade.

As uvas são esmagadas e desengaçadas, juntando-se cerca de cinquenta por cento de engaço aos mostos.

A correcção ácida é desnecessária e envasilham-se os mostos quando a densidade está próxima de mil.

A fermentação lenta é feita nos tonéis.



Trabalhos numa vinha de Colares

tros, as quais dependem da altura a que se encontra a terra argilosa, onde se irá enterrar a videira.

No fundo dos fossos ou das valas abertos em funil, tendo de diâmetro no cima, alguns metros, unham-se numa superfície em forma de paralelograma, ocupando apenas dois metros quadrados, trinta plantas de Ramisco, as quais têm 3 a 5 metros de comprimento. Deixam-se inclinadas afastando-se do centro, com uns vinte e cinco centímetros enterrados.

Depois procede-se ao enchimento dos fossos ou valas, com terreno de areia, até certa altura, devendo apenas ficar acima da superfície dos olhos, de maneira a que quando abrolharem, se proceda ao nive-

Os vinhos tintos de Colares têm características especiais, que resultam do solo, do clima e da casta Ramisco.

São muito equilibrados, com uma cor rubi que com o envelhecimento se torna ligeiramente acastanhada.

Tem um aroma suave, classificado por alguns autores como de uma mistura de amêndoas e de violetas. O seu sabor é incomparável, simultaneamente a tanino e a târtaro.

O seu perfume delicado e o seu sabor um pouco adstringente, que com a idade se torna aveludado, ligeiro e suave, deu motivo às seguintes palavras de Ferreira Lapa:

«A altitude e a proximidade do Oceano dão a Colares o frio e a humidade do Minho. E é pelos extensos desvelos da cultura que a uva consegue chegar em Colares a uma grande maturação, superior à que produz o vinho «verde».

«Resulta daqui que os vinhos de Colares são intermediários aos vinhos maduros e aos vinhos verdes; possuindo daqueles a suavidade e o grato paladar, e destes a viveza e o aroma aldeídico e tartaroso».

«Mas o que distingue o Colares entre todos os mesmos vinhos não é só esta discreta combinação das duas propriedades de duas grandes classes de vinhos, temperadas e corrigidas uma pela outra, é a meu ver a particularidade que ele tem de reunir a força e a valentia do vinho

bastão à frescura, à delicadeza, à esbelta aparência dos vinhos preciosos».

«Qualquer pessoa que beba Colares, mas bom Colares, Colares legítimo, pela primeira vez, não deixa de sentir-lhe esta virtude oculta, que as aparências estavam longe de afiançar».

«É um vinho de compleição feminina, mas de brio e coragem varonil».

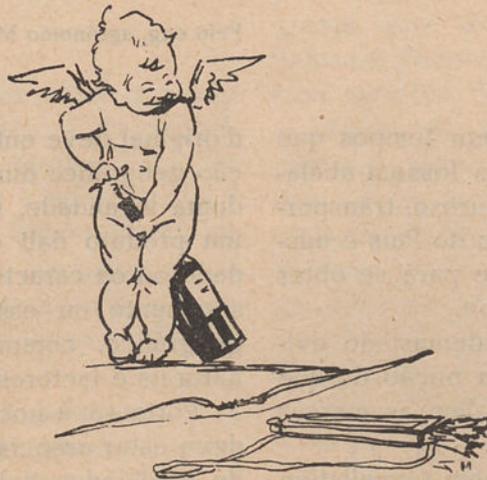
A graduação alcoólica dos vinhos da região de Colares oscila entre 10,5 e 11. A sua acidez fixa oscila entre 5 e 5,5 grs., expressa em ácido tartárico. São ricos em ácido málico e em cloretos.

Os vinhos brancos produzidos nos terrenos de areia desta Região são também de qualidade superior, amarelo-limão e um pouco mais alcoólicos do que os tintos.

A legislação prevê que para o comércio de garrações se prepare um lote de vinho «Ramisco» com vinho de chão rijo, entrando porém o primeiro numa percentagem apreciável.

Do que fica exposto, parece-nos poder concluir-se que a tecnologia dos vinhos de Colares não oferece apreciáveis dificuldades; o que todavia já não sucede com o seu envelhecimento e preparação para a garrafa, que exige especiais desvelos.

Desejamos salientar que os vinhos de Colares não podem ser engarrafados sem dois anos de estágio em vasilhas de madeira.





# VINHO VERDE

## uma marca de origem

Pelo eng. agrónomo MANUEL DA SILVA BABO

**A**LGUÉM propunha em tempos que « todos os mostos fossem abafados com gás sulfuroso, transportados a um ponto do País e misturados convenientemente para se obter um vinho bem equilibrado ».

Este é um exemplo, demasiado evidente até, da ausência da noção do que representam e do que valem as marcas de origem de vinhos.

Como marca de origem (appellation

d'origine) deve entender-se a « denominação geográfica dum país, dum região ou dum localidade, servindo para designar um produto dali originário e cuja qualidade ou os caracteres são devidos exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, compreendendo os factores naturais e factores humanos ».

Portanto, à noção de marca de origem deve estar associada a ideia dum produto de qualidades típicas e afamadas resul-

tantes da existência de factores naturais como o clima, a natureza do solo e os métodos de cultura.

De acordo com este conceito, a orientação actual nos países com melhores tradições vitícolas — França, Itália, Espanha, etc. — não é produzir muito vinho anónimo, mas distinguir em classificação especial os bons vinhos típicos e característicos.

Tomemos como exemplo a França, que é ainda o país que em muitos sectores irradia luz para o mundo, e façamos ligeira referência à espirituosa história que nos conta o Prof. Kuhnholz-Lordat, de Montpellier:

«Esses tempos parecem longínquos; chega-se a duvidar da sua realidade e contudo era admitido, senão recomendado, juntar água às uvas vindimadas: uma meia dorna por nove dornas, no esmagador, como o constatamos, sem nos emocionarmos por isso. Aquilo «favorecia as leveduras», «refrescava a vindima», «desenvolvia o fruto que as gradações elevadas mascaram». Era o empirismo 1900. Feliz e bela épocal Mas ela conduziu-nos aos anos fatídicos, no decurso dos quais a colheita da nossa propriedade particular foi vendida a 1,25 francos o hectolitro».

Refere depois aquele autor que não se falava então nas marcas de origem, até que apareceu mais tarde o Baron Le Roy, um dos primeiros a apontar não a fraude pela água, mas a fraude pelo vinho.

Homem de direito, ele organizou a defesa do «cru», agrupando os interesses comuns. Os tribunais aplicaram a lei e o «Aramon» recuou.

Seguiu-se-lhe a fraude pelas uvas. Nas vinhas, eram plantadas castas de qualidades duvidosas ou comprometedoras

para as marcas de origem. Mas a fraude pelo encepamento acabou por ser dominada também, tendo-se chegado em 1952 à ficha do encepamento e em 1954 à esperança dum cadastro vitícola.

O coroamento da obra do Instituto Nacional das Marcas de Origem de Vinhos, na França, seria o controle pela prova. Esta não é ainda obrigatória, mas em 1960 cerca dum terço da produção de vinhos com marca de origem já é submetido ao julgamento de provadores especializados.

Só os vinhos que têm a sua reputação ligada a uma marca antiga, adquirida de longa data e que são consagrados por verificações de genuinidades e pela limitação do rendimento por hectare, têm direito a ser considerados «vinhos com marca de origem controlada».

Para chegar ao aperfeiçoamento actual, no entanto, foi necessário abater as dificuldades uma a uma; realizar uma obra demorada, produto da tenacidade daqueles que se mantiveram fieis ao princípio: «boas castas, bem situadas, bem vinificadas»; uma obra de salvaguarda dos interesses dos produtores de vinhos.

Vai sendo tempo de regressarmos à observação da vinicultura portuguesa, para aceitarmos a ideia de que o seu progresso deve resultar também da eficaz defesa e protecção das regiões com especiais aptidões vinícolas.

Agora, que acordos económicos internacionais põem à prova a organização das nossas actividades produtoras, torna-se necessário neste sector despertar a atenção dos vinicultores para as razões que justificam a diferenciação das regiões vitícolas e é indispensável convencê-los de que lhes cabe a defesa dos seus característicos produtos, defesa que, para ser eficaz, tem que ser permanente e activa.

Só então, apoiados numa mentalidade

de força colectiva, numa consciência das características que distinguem o vinho da sua região, todos terão força para eliminar os viticultores desleais, para vencer os intermediários de má fé e para convencer os consumidores deseducados e ignorantes.

Aos produtores de vinho verde, interessará particularmente conhecer as razões que justificaram o reconhecimento da sua marca de origem, que lhes convém manter e defender acima de tudo, quando modificações de estrutura agrícola possam provocar no futuro alterações das condições culturais.

#### *Condições agro-climáticas*

Apresenta a Região Demarcada dos Vinhos Verdes características especiais.

O solo é granítico e o clima húmido é caracterizado por abundantes quedas de chuva. Deste conjunto de circunstâncias resulta a existência de numerosas fontes e linhas de água, o que permite a rega mais ou menos abundante das culturas.

#### *Condições culturais*

Em todas as explorações agrícolas produzem-se elevadas quantidades de estrume, considerando-se indispensável a existência duma parcela de terreno onde o mato cresce e a criação de bovinos em estábulo.

A videira cultivada nestes terrenos graníticos, regados e estrumados, apresenta marcada tendência para um grande desenvolvimento vegetativo. Este facto levou à sua cultura em formas altas, em «uveiras», em «arejões» e mais modernamente em «ramadas» e em «festões».

Estas formas de grande expansão

vegetativa adaptam-se perfeitamente à característica policultura regional, que as condições agro-climáticas tornam possível, que as condições económico-sociais têm tornado necessária e que, até agora, a abundância de mão-de-obra tem permitido realizar.

#### *Castas*

Verifica-se que as castas regionais cultivadas de longa data nestas condições agro-climáticas e culturais constituem hoje o resultado duma adaptação.

Dai, que as castas exóticas, embora dificilmente, suportem aquelas formas de cultura, produzam vinhos pouco típicos.

#### *Características dos mostos*

Efectivamente, foi demonstrado analiticamente que as castas regionais cultivadas nas formas de grande expansão vegetativa produzem mostos com um teor muito mais elevado de ácido málico, sem que apresentem geralmente teores inferiores de açúcares, do que as castas exóticas cultivadas em formas baixas de cultura.

#### *Características dos vinhos*

Ora, os mostos muito ricos em ácido málico e medianamente ricos em açúcar dão origem a vinhos de elevada acidez fixa e relativamente pobres em álcool.

Estes vinhos, graças ao seu elevado teor em ácido málico, são objecto duma fermentação bacteriana que o transforma em ácido láctico e anidrido carbónico e que é vulgarmente conhecida por fermentação maloláctica.

A fermentação maloláctica atinge nos Vinhos Verdes uma intensidade não igualada em qualquer outro vinho no mundo.

A impressão gustativa resultante simultaneamente do ácido láctico e do anidrido carbónico, a bem conhecida «agulha», que, note-se bem, não é só carbónico, constitui a fundamental característica que torna estes vinhos tão apreciados como vinho de mesa.

### Legislação

Os textos legislativos, respeitantes aos Vinhos Verdes, fixam e definem o que a tradição tem mantido através dos tempos.

A melhor demonstração reside na própria definição do Vinho Verde como sendo «proveniente das vinhas cultivadas em enforcado, em ramadas, latadas e outras formas de cultura alta ou média, de castas indígenas, consideradas como tradicionais da região do Minho...».

A obrigatoriedade dos manifestos de produção e a organização do controle dos

vinhos em trânsito procuram conseguir objectivamente a garantia da genuinidade.

Fundamental é que os produtores da Região Demarcada não a olhem com indiferença ou a ignorem.

Antes queiram o seu aperfeiçoamento e progresso porque só isso permitirá garantir a segura identificação do Vinho Verde por parte do consumidor e afastar eficazmente a concorrência desleal.

Só a garantia da marca de origem dará a vantagem de merecer uma protecção no estrangeiro, onde os vinhos com referência geográfica são mais apreciados.

Só ela tornará possível garantir aos pequenos e médios viticultores, que são a esmagadora maioria nesta Região, as mesmas vantagens que usufruem as grandes empresas, por os vinhos apresentarem uma indicação que está ligada ao conceito de qualidade.



# Transporte de uvas e sua recepção nas

## ADEGAS COOPERATIVAS

Pelo eng. agrônomo JOSÉ MAGALHÃES DA CUNHA

**E**MBORA possa parecer coisa fácil, o transporte das uvas para as Ade-gas Cooperativas constitui muitas vezes um dos problemas de resolução complicada.

Se a operação de levar a colheita às pequenas instalações, onde não há mais

toneladas de uvas, o problema toma tal vulto que só com a compreensão de todos — melhor diríamos, cooperação de todos — é possível dar-lhe a solução conveniente.

Normalmente, o transporte é efectuado em carros de tracção animal ou camio-

netas, e utilizando como recipientes os cestos das mais variadas formas, o que constitui um inconveniente, as dornas, as pipas e barris destampados de um dos lados, as caixas de madeira de forma e tamanho apropriado, etc. O transporte em carros de tracção animal só é aconselhável para os produtores cujas propriedades se situem próximo da adega. Para estes, a dorna pode constituir o recipiente ideal, sobretudo se adoptarem um tamanho facilmente manuseável ou se respeitarem as indicações fornecidas pela cooperativa, quanto às suas dimensões e modelo.

O transporte por camioneta está indicado para as propriedades mais distantes, desde que sejam servidas por caminhos onde possam circular veículos

motorizados, o que infelizmente nem sempre acontece.

Quando a camioneta não possa chegar à propriedade, há que levar a uva nos carros de tracção animal até aos locais atingidos pelos transportes motorizados.

Para remediar a falta de caminho pró-



Transporte de uvas em barricas de contraplacado

ninguém a entregar uvas que não sejam os próprios e onde nem sequer há que atender a horário de recepção, preocupa quem a tem de efectuar, quando se trata de instalações cooperativas, que têm de receber volumes diários da ordem de muitas dezenas ou mesmo centenas de

prio para o transporte motorizado têm sido adoptados em França, país onde o cooperativismo vinícola está mais desenvolvido, os postos de recepção convenientemente equipados com sistema de elevação de dornas.

Cada produtor leva ao posto de recepção as dornas cheias de uvas, que são colocadas facilmente sobre a camioneta, e pode, de volta à propriedade, levar recipientes vazios para nova carga.

A camioneta por sua vez deixa nos postos de recepção dornas vazias e transporta para a adega dornas cheias de uvas, não havendo assim percursos mortos.

Se à camioneta for atrelado um reboque, o conjunto carregará um número mais elevado de dornas, baixando o custo unitário de transporte.

Com a montagem de um número conveniente de postos de recepção na área de acção da cooperativa, consegue-se com facilidade um escalonamento de entregas na adega, atenuando deste modo o desorientador afluxo de uvas às instalações, facto que irremediavelmente se verifica nas horas de ponta.

Dos recipientes de transporte, os mais vulgarmente utilizados são os cestos, com ou sem fundo de folha ou chapa zincada, e as dornas ou outras vasilhas de madeira.

As adegas cooperativas da Região dos Vinhos Verdes têm vindo a utilizar as caixas de madeira com a capacidade para cerca de 25 quilogramas de uvas, que oferecem a vantagem de permitir uma óptima arrumação nas camionetas, são de fácil carga e descarga e não dão lugar ao esmagamento dos bagos e conseqüente perda de mosto.

Estas caixas apresentam contudo o inconveniente da sua curta duração, embora com umas se proceda à reparação das outras.

Podem enumerar-se rapidamente as vantagens e inconvenientes apontados aos recipientes mais vulgarmente utilizados para o transporte de uvas.

Assim teremos:

*Dornas e outras vasilhas de madeira:* — custo inicial elevado, reparação fácil, duração razoável, manuseamento normalmente difícil, má arrumação em armazém ou sobre carro de transporte.

*Cestos:* — custo inicial reduzido, reparação difícil, fraca duração, fácil manuseamento, boa arrumação em armazém e fraca arrumação sobre o carro de transporte. Se os cestos forem muitos altos há ainda que utilizar o fundo com taça de folha, onde seja recolhido o mosto produzido por esmagamento dos bagos. Esta taça de folha tem curta duração, conservação difícil e custo inicial elevado.



Acondicionamento das uvas em barricas de contraplacado

*Caixas de madeira:* — custo inicial reduzido, fácil reparação, fraca duração, manuseamento simples, boa arrumação em armazém e sobre carro de transporte.

Se tiverem capacidade para cerca de 25 quilogramas de uvas, o peso próprio destas não provoca o esmagamento dos bagos, não havendo por isso derramamento e perda de mosto.

Algumas cooperativas estão a utilizar para o transporte das uvas, embora em reduzida escala, as barricas de contraplacado com capacidade para cerca de 80 quilogramas de uvas, que oferecem a van-

tagem de ter duração elevada, serem bastante resistentes e de manuseamento relativamente fácil, e permitirem uma boa arrumação sobre os carros de transporte.

Outro ponto delicado, e ligado intimamente à questão que temos vindo a tratar, é o da recepção das uvas nas cooperativas.

O trabalho de recepção estará tanto mais facilitado quanto mais manuseáveis forem os recipientes de transporte, mas será necessário que ao mesmo tempo se verifiquem as condições seguintes:



Posto de recepção

1.º — Facilidade de descarga dos recipientes de transporte, quaisquer que eles sejam, nos tegões de recepção;

2.º — Possibilidade de descarga simultânea dum número de veículos suficiente para evitar o engarrafamento dos acessos e as longas esperas nas horas de ponta;

3.º — Facilidade de colheita de amostras em condições correctas;

4.º — Redução dos custos da construção inicial.

Com o objectivo de resolver o problema da recepção nas condições propostas têm sido ensaiados, sobretudo em França, diversos sistemas, com mais ou menos máquinas, sem se ter ainda atingido a solução óptima, ou que a todos agrade igual e inteiramente.

Desde o sistema de recepção em grande tegão, onde podiam ser descarregados ao mesmo tempo vários carros de transporte de uvas, apresentando vários inconvenientes que o levaram a ser abandonado, à solução das vagonetas, de custo muito elevado, e também posto de parte; à tela transportadora das uvas ao tegão de recepção; até à balança basculante, recebendo as uvas inteiras ou já esmagadas, tudo tem sido tentado e experimentado com o objectivo de simplificar o trabalho de recepção.

Actualmente tem sido ensaiado um novo sistema de recepção, que consiste na aspiração das uvas chegadas à adega nas dornas ou outros recipientes, utilizando para o efeito uma máquina de aspiração.

As uvas são arrastadas por uma corrente de ar através de um tubo de grande diâmetro, para um separador em forma de cone invertido. Aqui são separadas do ar e caem por gravidade sobre o esmagador, tegão ou balança basculante.

O ar que serviu para o transporte das uvas é expelido para a atmosfera por um outro tubo, e por meio de um ventilador apropriado.

Como vantagens da utilização deste sistema de recepção apontam-se as seguintes:

1.º — débito elevado;

2.º — controle rápido e seguro;

3.º — diminuição da mão-de-obra necessária à descarga das uvas.

Esperemos que este processo venha a aperfeiçoar-se e dê as provas necessárias, que o levem a poder ser aconselhado e utilizado sem receio de insucesso nas futuras adegas cooperativas.

# CORRECÇÃO ÁCIDA DOS MOSTOS

Pelo eng. agrón. PEDRO NÚNCIO BRAVO

COMO já foi dito várias vezes, e repetido recentemente nestas linhas, os mostos provenientes de cachos pouco maduros têm grande acidez, e pouco açúcar, ao contrário do que acontece quando resultam do esmagamento de cachos demasiado maduros.

Com o amadurecimento, a acidez vai diminuindo progressivamente, dando finalmente origem a mostos com acidez deficiente.

É bom não esquecer que os ácidos desempenham nos vinhos e nos mostos um papel muito importante e ainda complexo.

Em resumo, poderemos dizer que os ácidos fixos — tartárico, málico, etc. — têm entre outras, as seguintes vantagens:

— Dão aos vinhos resistência às doenças;

— Tornam as fermentações mais saudáveis;

— Contrariam a vida e actividade dos maus fermentos;

— Dão mais vida e frescura aos vinhos;

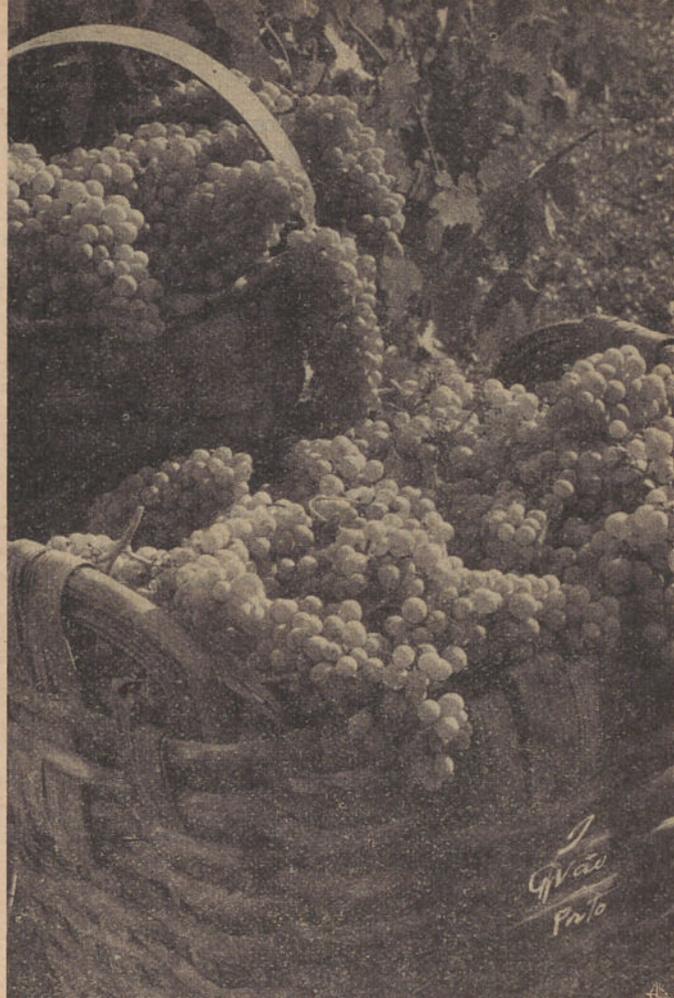
— A cor dos vinhos fica mais viva, e estável, quando a sua acidez for mais elevada;

— Mais tarde a acidez concorre para a formação do «bouquet»;

— Torna os vinhos mais resistentes às casses, azul e branca.

O excesso de acidez também tem os seus inconvenientes, tais como:

— Os vinhos demasiado ácidos tornam-se desagradáveis ao paladar;



— Para um grande número de indivíduos, os vinhos muito ácidos provocam certas perturbações gástricas;

— A maior acidez torna os vinhos mais «agressivos» para os metais e, assim, pode tornar mais frequente a casse férica, a fosfo-férica e a cuprosa.

O que se acaba de dizer não invalida, em absoluto, a última alínea referida nas vantagens oferecidas pelos ácidos.

Sendo pequena a percentagem de sais de ferro nos vinhos, os ácidos têm um importante papel protector, capaz de contrariar o aparecimento das casses (azul e branca) mas, se a percentagem de sais de ferro existente nos vinhos for bastante alta, seriam necessárias doses de ácidos (tartárico ou cítrico) excessivas, que tornariam os vinhos imbebíveis, ou mesmo ilegais — quando se recorresse ao ácido

cítrico — por excederem o limite máximo permitido por lei.

Os vinhos com acidez fixa muito alta são provenientes de cachos colhidos antes da maturação conveniente e, por aquele motivo, são naturalmente pobres em álcool, o que os desvaloriza.

Depois deste pequeno preâmbulo, vamos apresentar as perguntas seguintes:

— Para que se faz a correcção ácida dos mostos?

— Quando se deve fazer esta correcção?

— Como se faz?

Nas linhas que se seguem, ainda que resumidamente, vamos dar respostas às interrogações apresentadas:

*Para que se faz a correcção ácida dos mostos?*

Para beneficiar das vantagens enumeradas anteriormente e para se aproveitar o papel antisséptico dos ácidos, que é, ao mesmo tempo, selectivo, pois prejudica e contraria mais a vida dos maus fermentos, que a dos bons.

Assim, a fermentação alcoólica decorrerá em melhores condições e, em parte, livre da concorrência dos maus fermentos que não suportam a acidez fixa elevada.

Os vinhos obtidos de mostos que fermentaram apenas à custa dos bons fermentos — ou pelo menos onde estes dominam, em absoluto — são mais sadios e apresentam melhores qualidades.

*Quando se deve fazer a correcção ácida?*

A correcção ácida será feita sempre que necessário, isto é, sempre que os mostos se apresentem com acidez deficiente.

Antigamente, tomava-se como norma

geral que a acidez dos mostos devia ser igual a 10 gr de acidez (expressa em ácido tartárico) por litro. Os técnicos de então aconselhavam a adição de tantos grammas de ácido tartárico, por litro, quantos faltassem para aquele número, considerado ideal. Aquelas doses eram exageradas e, mais tarde, passou-se a aconselhar doses mais moderadas, de acordo com as tabelas para esse fim elaboradas.

Presentemente há muitos técnicos que ainda reduzem bastante mais as doses que figuram naquelas tabelas. Aquelas doses são, segundo alguns técnicos, ainda um tanto elevadas, nomeadamente na região do Douro, do Dão e, de uma forma geral, sempre que se pretendam vinhos finos, de alta qualidade, a partir de uvas sãs.

Na região dos vinhos verdes, a correcção ácida é contraindicada.

Como norma, muitos técnicos aconselham, na maior parte das regiões, que se recorra às tabelas do eng. Mário Pato, mas adicionando duas unidades à acidez do mosto, antes de se procurar a correspondência do ácido a aplicar. Assim, se o mosto tiver uma acidez igual a 5 gr/litro, vamos entrar, nas tabelas, com uma acidez igual a 7.

Antigamente, também se aconselhava a adição total do ácido antes do despertar da fermentação, para se aproveitar o poder antisséptico, e selectivo, dos ácidos, em relação às bactérias e maus fermentos. Presentemente, os técnicos aconselham a adição do ácido por duas vezes, sendo a primeira antes do despertar da fermentação e a outra parte depois daquela ter terminado. A dose total seria repartida e aplicada, como se disse, por duas vezes, «metade» por cada vez.

Assim evita-se que o ácido aplicado antes do despertar da fermentação dificulte a vida, não só dos maus fermentos, como dos bons, o que traria como resultado uma fermentação difícil, «arrastada» e a formação de grande quantidade de ácidos voláteis.

Poderá, no entanto, fazer-se a correcção ácida duma só vez, antes do despertar da fermentação, quando a quantidade de ácido a aplicar for pequena, ou quando o estado sanitário dos cachos for mau.

### Como se faz a correccão ácida dos mostos?

Pela adição de doses convenientes de ácido tartárico, de gesso ou, ainda, de ácido cítrico. Correntemente, só se utiliza o ácido tartárico, mas o gesso também pode ser de aconselhar.

A quantidade de correctivo a aplicar depende da acidez do mosto, do tipo de vinho a fabricar e do estado sanitário dos cachos, na altura da vindima.

Adiante diremos alguma coisa referente ao cálculo da quantidade de correctivo a aplicar.

### Como se aplica o correctivo?

O ácido tartárico, bem como o ácido cítrico, applicam-se aos mostos depois de previamente dissolvidos num pouco de mosto (ou de vinho são) contido em vasilha de vidro, barro vidrado, madeira, porcelana ou plástico.

Depois de aplicada a solução ácida ao mosto, procede-se a um «recalque» ou a uma «remontagem», para espalhar bem a solução.

O gesso applica-se, espalhando-o sob a forma de pó fino, sobre a manta, procedendo-se em seguida a um recalque. Este correctivo só se applica aos mostos que fermentam com curtimenta, devendo ser applicado antes do inicio da fermentação, ou logo no principio desta.

### Qual o correctivo mais económico?

Dos três correctivos citados, o mais barato é o gesso, seguindo-se o ácido tartárico; o mais caro é o ácido cítrico.

Não devemos, no entanto, esquecer que o gesso, quando além de certos limites, comunica defeitos e, além disso os vinhos não devem ter, por lei, mais de 2 gramas, por litro, de sulfatos, expressos em sulfato de potássio. Não se deve applicar mais de 1,5 gr de gesso, por cada litro de mosto.

### Como se calcula a quantidade de correctivo a aplicar?

No tempo dos nossos pais, como já se disse, dizia-se que os mostos deviam ter

uma acidez igual a 10 gramas por litro, expressa em ácido tartárico. Naquelas condições, conhecida a acidez do mosto — expressa em ácido tartárico — adicionava-se, por litro, a diferença entre a acidez acusada e o n.º 10.

Hoje recorre-se às atrás referidas tabelas que seguidamente se transcrevem:

Acidez do mosto, expressa em gramas por litro, em ácido tartárico.	Dose de ácido tartárico a aplicar, por hectolitro, expressa em gramas			
	Tab. 1	Tab. 2	Tab. 3	Tab. 4
10 ou mais . . . . .	0	0	0	0
9 . . . . .	5	8	10	20
8 . . . . .	10	15	20	30
7 . . . . .	15	22	30	50
6 . . . . .	25	35	50	80
5 . . . . .	40	60	80	100
4 ou menos . . . . .	50	75	100	140
uvas podres . . . . .	—	—	200	200

A *Tabela 1* applica-se no caso de fermentação de mostos brancos, que fermentam de bica-aberta, e a sua temperatura não excede 25°C.

A *Tabela 2* applica-se nas condições anteriores, mas quando a temperatura de fermentação vai de 26 a 30°.

A *Tabela 3* applica-se no caso anterior, mas quando a temperatura de fermentação excede os 30°C e, no caso de mostos tintos, e brancos que fermentem com curtimenta, a uma temperatura não superior a 30°C.

A *Tabela 4* applica-se aos mostos que fermentam com curtimenta, e a temperatura superior a 30°C.

Se em determinada altura a temperatura da fermentação exceder o limite previsto, deveremos reforçar a dose de ácido, em função da quantidade que se deveria applicar, e a que já applicamos.

Presentemente há, como se disse, tendência para reduzir, substancialmente a dose de ácido a aplicar.

A cada grama de ácido tartárico corresponde 1,8 gr de gesso.

# A produtividade da oliveira e o sistema de formação da copa

## Interesse relativo de vários sistemas

Pelo eng. agrônomo FRANCISCO JOSÉ DE ALMEIDA

### Forma livre ou em altura

A formação livre da copa, que corresponde à evolução natural da oliveira, tende a constituir árvores de porte elevado, embora a respectiva arborescência dependa muito das características genéticas da variedade.

Neste sistema, à medida que os anos passam, as grossas pernadas, com suas ramificações, vão ocupando cada vez maior volume e atingindo grande altura, até que a insuficiência do sistema radicular absorvente — agravada pelo caminho excessivamente longo a percorrer pelos elementos nutritivos captados do solo e, em sentido inverso, pelos produtos elaborados nos tecidos vegetais — passa a condicionar, e, por fim, a impedir a expansão da copa.

A rebentação torna-se por consequência muito reduzida e pouco vigorosa, apenas se verificando o desenvolvimento de novas pernadas quando os factores meteorológicos, especialmente o vento, produzem a quebra e supressão de ramos importantes que, pelo seu elevado peso, grande alongamento dos eixos e enfraquecimento mecânico, ocasionado pela cárie e outras doenças, se tornam susceptíveis à acção daqueles acidentados.

É claro que a maior parte dos proprietários de oliveiras, vegetando em forma livre, procuram de tempos a tempos aliviá-las de ramagem seca ou inferiorizada, mantendo, no entanto, o grande volume e altura de distribuição dos ramos principais.

E, se assim não for — se procederem a rebaixamentos da copa, embora parciais — já se não tratará de forma livre e, por consequência, deixará a copa de corresponder às presentes considerações.

Referimos seguidamente os inconvenientes que podem atribuir-se ao tipo de copa de *forma livre, natural ou em altura*:

a) a colheita da azeitona, a poda de frutificação, os tratamentos, etc., tornam-se muito mais dispendiosos, quer pela maior dificuldade de execução destas operações — o que toma um aspecto bastante grave em virtude da elevação dos salários — quer por aumentar consideravelmente o dispêndio de produtos fito-sanitários.

b) a produção de frutos grados, relativamente às características de tamanho correspondentes à variedade, é dificultada em virtude da grande expansão da copa e das consequentes dificuldades de nutrição.

c) a elevada arborescência das árvores obriga a usar grandes compassos e, então, ou se perde muito tempo e dinheiro pelo facto de se desperdiçar o solo enquanto as oliveiras crescem, ou tem de se proceder à consociação com outras espécies — que constitui o caso mais vulgar — mas a plena produção das oliveiras só é atingida ao fim de um longo prazo.

Em contrapartida, as vantagens a considerar são bastante limitadas, consistindo



Grande oliveira da variedade *Salviana* que chega a produzir 700 kg de azeitona. Palombara — Sabina. Itália

na economia do número de plantas resultante da adopção de maiores compassos, o que é, todavia, de pequena monta relativamente ao prejuízo ocasionado pela demora das oliveiras em atingirem as grandes proporções correspondentes à plena frutificação; e, principalmente, na vantagem que resulta da maior longevidade das árvores, poupadas às violentas mutilações que, além do efeito geral desvitalizador, favorecem a formação de *cordas* ou excrescências longitudinais dos troncos, com inactivação dos tecidos intermédios, os quais são depois facilmente invadidos pela cárie e outras doenças.

Esta última vantagem, no entanto, reduz-se também muito quando a comparação é estabelecida com oliveiras em que se execute uma poda racional, evitando os cortes extensos e, então, não poderá de forma alguma compensar os inconvenientes atrás referidos.

Por tudo isto, as formas livres já prà-

ticamente se não usam nos novos olivais constituídos no nosso país. Em Marrocos, tivemos ocasião de observar verdadeiros bosques de oliveiras provenientes de enxertias de variedades locais sobre zambujeiros espontâneos.

Esses olivais, produzindo geralmente frutos pequenos em árvores altas, são quase todos cultivados ou, melhor, explorados pelos indígenas, cujo baixo nível de vida torna economicamente possível a colheita da azeitona em tão desfavoráveis condições. Mais para admirar é que em Itália — país onde o nível de vida não pode comparar-se com o de Marrocos e os salários são elevados — existam olivais semelhantes aos que referimos, mas há aí então um outro motivo que permite manter tal atraso técnico, o qual se observa,

principalmente, em zonas pobres e pedregosas da península italiana com uma baixa produção por hectare e onde o porte atingido pelas árvores também não se mostra dos maiores: — é o elevado preço pago à lavoura pelo azeite virgem, preço esse sempre bastante superior ao daquele pretense azeite que é vendido a retalho, e até em garrafas, aos consumidores, depois do primitivo volume ter sido multiplicado com adição de óleos refinados provenientes quer de azeites de elevada acidez, quer de bagaços de azeitona e outras gorduras de origem vegetal e animal. (\*)

Mas à parte o aspecto que acabamos de observar, existem em Itália, tal como em Portugal, oliveiras dispersas, de castas de grande porte, vegetando em solos

(\*) O alto custo do azeite puro em Itália não permite a este país concorrer com a Espanha nos mercados internacionais, no capítulo dos azeites de qualidade, sendo a sua importante exportação quase só constituída pelos tipos *refinado* ou *rectificado*.

## higiene da adega e do material vinário

**P**ERCORRENDO-SE a secção de consultas desta revista ou de outras, similares, que entre nós se publicam, valiosas todas, pode notar-se que, de duas ou três dezenas de anos para cá, vem diminuindo o número de perguntas sobre doenças dos vinhos.

Queremos admitir que se deve este facto à difusão de conhecimentos sobre a arte de bem vinificar e à acção persistente dos organismos oficiais por intermédio dos seus cursos intensivos de vinificação, cuja frequência aumenta de ano para ano e ainda ao contacto íntimo entre os técnicos e vinhateiros.

No entanto, apesar desta melhoria de qualidade, ausência de defeitos e doenças, ainda se encontram alguns vinhos doentes ou defeituosos. Origina isto a ignorância ou o desconhecimento em que

o viticultor se encontra das mais elementares regras de higiene da adega.

Na verdade, muito vinhateiro tem como certo que o vinho, *quando ferve*, deita fora toda a porcaria; e assim o julgando, a limpeza do material vinário não lhe merece a mais ligeira atenção.

O viticultor, digno deste nome, deve empregar os melhores esforços para produzir vinhos isentos de defeitos ou doenças.

Para conseguir isto, muito concorre uma escrupulosa limpeza dos locais onde se praticam as várias operações da vinificação e ainda a limpeza de todo o material empregado.

É de todos bem conhecida a verdade de que mais vale evitar a infecção do que proceder à desinfecção; ou, como vulgarmente se diz, mais vale prevenir que remediar. Aquela regra basilar da higiene tem absoluto cabimento na vinificação e já por muitos adegoeiros é seguida com a maior atenção; mas, infelizmente, muitos ainda supõem não valer a pena tê-la em conta.

Abrem assim caminho para envasilhar

(Conclui na pág. 640)

---

férteis e apresentando produções verdadeiramente notáveis. É o caso da oliveira da variedade *Salviana* representada na fotografia, cuja produção oscila por 700 kg. de fruto por ano. Já temos referido casos de oliveiras da «*Casta grande*», em solos frescos, fundos e férteis de Trás-os-Montes, darem produções semelhantes.

Isto, porém, corresponde a condições muito particulares e, por consequência, de impossível generalização, independentemente das dificuldades e perigos que reveste a colheita em tais condições, pelo que os citados exemplos não invalidam as considerações anteriormente referidas.

Então, dos factos expostos extraímos duas conclusões fundamentais:

1.<sup>a</sup> conclusão: — O tipo de copa de forma livre, nas condições em que, presentemente, se efectua a cultura da oliveira em Portugal, não possui justificação do ponto de vista técnico-económico, devendo, por conseguinte, ser resolutamente posto de lado na constituição dos

novos olivais; e, quanto a oliveiras velhas, em que a produção se ressinta de excessiva arborescência, deverá diligenciar-se reduzir a altura das copas, graças a rebaiamentos parciais processados durante vários anos, de modo a não desequilibrar fisiologicamente a produção. No Inverno anterior ao do corte de cada um desses ramos a suprimir poderá praticar-se a incisão anular na respectiva base.

2.<sup>a</sup> conclusão: — Na apreciação de qualquer novo tipo ou método de formação da copa não interessa fazer comparações com a forma livre — a pôr de parte — mas apenas estabelecer o paralelo entre o novo sistema proposto e aqueles considerados racionais, a fim de se eleger o melhor para cada conjunto de condições agro-climáticas e culturais.

De harmonia com as conclusões atrás referidas, vamos comparar a cultura da oliveira, sob a forma de *sebe*, *espaldeira* ou *bordo largo* com a *forma baixa*, *arredondada*, *aberta ao centro*.



## Determinação da época das vindimas

Pelo engenheiro agrônomo PEDRO NÚNCIO BRAVO

**T**ODOS os viticultores sabem que a maturação dos cachos não é simultânea em todo o país, variando muito de região para região e, dentro da mesma, varia com as castas cultivadas, exposição da vinha, inclinação do terreno, altitude, cor e natureza do terreno, variedade do «cavalo» utilizado, sistema de poda, etc.

As condições climatéricas, nomeadamente o somatório das temperaturas, e a luminosidade, actuam acentuadamente na época da maturação dos cachos.

Pelo que ficou dito, teremos de chegar à conclusão de que a maturação varia de local para local e, na mesma zona, varia com o solo, com o clima e, também, com a «planta» que se considere.

Estas acentuadas variações da época da maturação dos cachos, tornam por

vezes difícil prever, com antecedência, a época mais própria para a vindima.

Note-se que a maturação que nos deve interessar, quando pretendemos transformar os cachos em vinho, é a maturação industrial, isto é, a vindima deve ser feita no momento em que os cachos estão em condições de dar vinhos mais equilibrados e de melhor qualidade.

Como se sabe, a maturação industrial nem sempre coincide com a maturação fisiológica que é a altura em que a «semente» está madura, capaz de germinar, e dar origem a uma nova planta. Com o fim de se salientar o que foi dito, poderemos dizer, por exemplo: a maturação industrial dos pepinos que se destinam à indústria dos «pickles» é no momento em que estes se encontram, apenas, com uns quatro ou cinco centímetros. Quando se

destinam aos mercados, para serem consumidos como saladas, já devem ter uns 20 ou mais centímetros, mas ainda se encontram completamente verdes, e as sementes por «vingar». A maturação fisiológica dos pepinos surgirá bastante mais tarde, quando deixam de apresentar a cor verde, tomando a cor amarela, ou acastanhada, e as sementes adquirem a propriedade de poder germinar.

Os cachos destinados ao fabrico do vinho devem ser colhidos no momento preciso, para se poderem obter, como já se disse, bons vinhos.

— Todos sabem, que, com o decorrer da maturação dos cachos, a sua acidez vai diminuindo, ao mesmo tempo que a percentagem de açúcar vai aumentando.

Em determinado momento, há um equilíbrio entre a acidez e a quantidade de açúcar existente, que torna o mosto capaz de produzir um vinho de «qualidade».

Antecipando ou retardando a vindima, teremos vinhos desequilibrados, muito ácidos e pouco alcoólicos, ou vice-versa.

— A determinação da altura oportuna para a vindima tem sido feita sem qualquer critério, o que de futuro pode criar sérios embaraços, colocando até, muitas vezes, os vinhos fora da lei, por deficiência do grau alcoólico.

— A época ou data mais própria para se dar início à vindima não pode ser fixa, e igual todos os anos, pois, até para a mesma vinha, há a considerar as variações climatéricas e a sua influência nos fenómenos da maturação.

— Muitos dos nossos viti-vinicultores fazem a vindima quando os cachos apresentam determinados sinais empíricos, mas, por serem muito grosseiros e, portanto, pouco rigorosos, conduzem muitas vezes a resultados pouco satisfatórios.

Dentre os referidos sinais empíricos, poderemos salientar os seguintes:

— Os cachos tomam a cor característica, própria da casta quando madura.

— Os bagos das chamadas castas brancas apresentam-se um tanto translúcidos.

— Ao paladar, os bagos apresentam-se doces e o mosto torna-se pegajoso, devido à elevada percentagem de açúcar.

— Quando se arranca um bago, as «nervuras» que ficam aderentes à extre-

midade do cango, a que estavam anteriormente ligados, formam o que se chama vulgarmente o «pincel».

— É ainda considerado como sinal empírico, o aparecimento de bagos parcialmente devorados por aves e certos insectos, como as vespas.

— Todos os sintomas citados têm apenas um interesse muito relativo e, por vezes, afastam-se bastante da época mais conveniente para se dar início às vindimas.

\* \* \*

Note-se: é muito simples determinar, com o possível rigor, a época mais conveniente para se dar início à vindima.

Sabe-se que com o decorrer da maturação a percentagem de açúcar vai aumentando gradualmente, até chegar ao momento em que se deve fazer a vindima, que corresponde ao máximo atingido. Além dessa altura, já se não forma mais açúcar mas a acidez continua a diminuir e as qualidades dos vinhos resultantes desses cachos vão também diminuindo, gradualmente, e até a quantidade diminui.

Em conclusão, diremos que a vindima deve ser feita no momento em que os cachos deixam de formar mais açúcar.

— É muito fácil acompanhar o aumento gradual da percentagem de açúcar no mosto, para o que basta recorrer aos processos densimétricos que, não tendo o rigor dos processos químicos, são suficientes para, com bastante aproximação, nos indicar quando devemos iniciar a vindima.

— Todos os vinicultores devem ter — para acompanhar o decorrer da fermentação, para determinarem o momento da encuba e para preverem o grau alcoólico do futuro vinho — um mustímetro, um termómetro e uma proveta, material barato e indispensável para a determinação da época da vindima.

Para aquele fim, basta fazer uma série de determinações da densidade do mosto, proveniente do esmagamento de alguns cachos, com curtos intervalos de tempo (2 ou 3 dias), até não haver aumento da densidade.

Com os mustímetros opera-se conforme as instruções que no geral os acompa-

nam e recorre-se à tabela de correcção da temperatura, e à que nos dá o grau do futuro vinho, em função da sua densidade corrigida. Qualquer adegueiro poderá ficar, em poucos minutos, a saber trabalhar bem com os mustímetros, que são de aspecto semelhante ao dos vulgares «pesa-aguardentes».

\* \* \*

— *Forma de colher a amostra de mosto para a determinação da densidade:*— A colheita dos cachos deve ser feita de forma a que o mosto deles resultante represente, com o possível rigor, a média (quanto à composição) do mosto total, proveniente dos cachos de toda a vinha.

Para se conseguir aquele fim, teremos de percorrer a vinha, colhendo cachos (ou partes dos cachos) em vários sítios, atendendo a:—na «amostra» colhida devem ir representados, nas convenientes proporções, os cachos das diferentes castas, não esquecendo que a exposição da vinha, bem como a exposição dos cachos, na mesma cepa, tem influência na época da maturação. Se a vinha tiver, por exemplo, a forma rectangular, e não for aramada, pode-se percorrer a vinha segundo duas diagonais, colhendo-se aqui e além algum cacho, ora da «face» da videira exposta a Norte, ora da exposta a Sul, e aos outros quadrantes.

Levados os cachos para a adega, são espremidos à mão e, depois, passa-se o mosto por um pano limpo e seco, que se adapta a um funil.

Agita-se bem o mosto coado pelo pano, para o homogeneizar e, depois,

deita-se na proveta que deve estar bem limpa e seca ou, não estando seca, lava-se uma ou duas vezes com o próprio mosto, que depois se deita fora. Cheia a proveta, faz-se a determinação da densidade.

\* \* \*

— Em casos especiais pode justificar-se a necessidade de antecipar a vindima, como é o caso dos cachos se encontrarem acentuadamente doentes pois, nesse caso, quanto mais tarde pior será o seu estado sanitário e pior será a qualidade dos vinhos obtidos.

\* \* \*

Aqueles que não procederem conforme se indica, só por acaso podem ter vinhos com boas características.

Em troca de tão pouco trabalho, pode-se contar com mais uma forte probabilidade de se conseguirem vinhos com boas características.

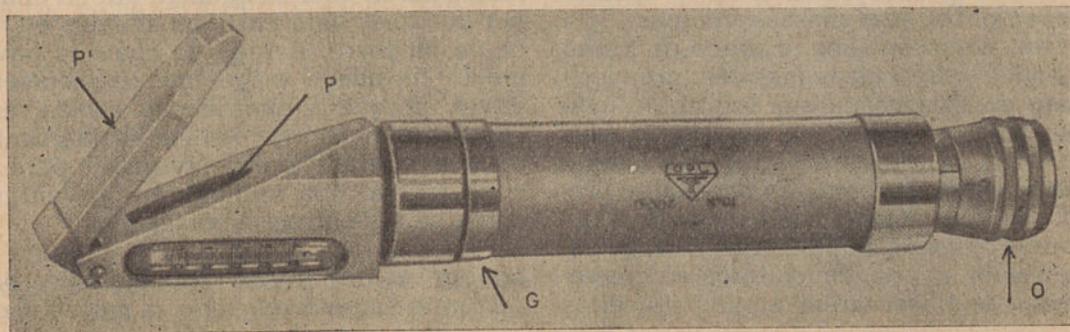
— Não vindime cedo, nem vindime tarde, vindime na altura oportuna.

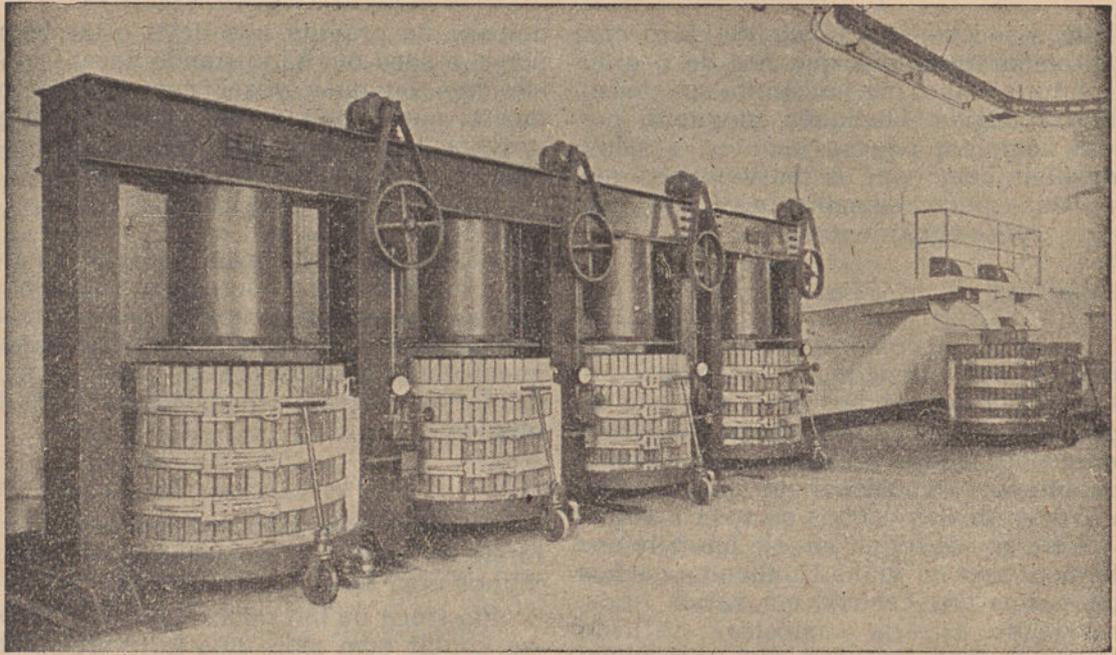
— Não esqueça que na altura da vindima deve ter tudo preparado, desinfectado e em condições de servir.

Será útil ter os «lêvedos», os correctivos e os desinfectantes que venham a ser necessários.

— Note — Em vez do mustímetro, para a determinação da maturação dos cachos, pode recorrer a refractómetros que são muito práticos, fáceis de manejar, mas são um pouco caros, o que os não recomenda para as pequenas explorações.

Refractómetro O. P. L. (Ve: número 2407, página 685)





## MEMORIAL DO VINICULTOR

Pelo eng. agrónomo LUÍS FIALHO

**A** VIZINHA-SE o mês de Setembro e, com ele, a época das vindimas. Prevê-se uma colheita abundante, superior à do ano passado, e havia motivo de regosijo para o vinicultor se os preços se mantivessem num nível animador. Mas têm baixado de forma imprevista, as transacções são poucas e nota-se falta de numerário. Tal situação não só afecta os interesses dos produtores como pode provocar, em alguns, uma natural despreocupação sobre o aperfeiçoamento das suas massas vinárias.

Ora, como se sabe, o preço do vinho depende, entre outros factores, principalmente do esmero da sua feitoria. Vinho sem defeitos é, por via de regra, mais bem pago. Lembremo-nos do adágio popular "o vinho bom não precisa de pregão... e vale sempre mais um tostão"! — Por isso mesmo, julga-se muito a propósito lembrar aos vinicultores a conveniência de observarem alguns preceitos

que se seguem acerca de vinificação, a fim de poderem concorrer vantajosamente nos mercados e auferir os proventos a que têm lidimo direito.

*Refrescar as vasilhas que se encontrem em vazio e o pavimento da adega durante o período estival*

Depois de se tirar a escotilha e o postigo ou portinhola, os tonéis deverão ser aguados com frequência até se eliminar qualquer fuga entre as aduelas ou no pente ou javre. A rega do chão ou pavimento da adega é igualmente recomendável, porque a evaporação rápida, em larga superfície, provoca um abaixamento de temperatura muito favorável para a conservação dos vinhos que porventura ainda se encontrem envasilhados.

*Limpar e desinfectar previamente, por forma impecável, todo o material de*

*transporte e de adega, bem como as vasilhas e os recipientes de curti-  
menta ou fermentação*

Tanto o cheiro a acético como o de bafio ou de bolor são, na verdade, para reçar nas vasilhas que estão muito tempo em vazio. Notando-se qualquer *ponta* de azedo, lavar-se-ão com água fervente (suadoiro), à qual se junta carbonato de sódio na razão de 20 o/o. Se existe cheiro a bafio, devido a bolores, que se formam nas juntas das aduelas e nos poros da madeira, convém repetir os suadoiros. Após este tratamento, e de um modo geral, as vasilhas serão muito bem lavadas com água simples, mas fria. Depois de enxutas, procede-se à sulfuração. Para o efeito recorre-se ao gás sulfuroso, que se pode obter, facilmente, pela combustão do enxofre em sulfuradores ou outros aparelhos apropriados.

*Isolar os recipientes de cimento e tratar o material vinário de ferro*

Tanto os lagares como os depósitos de cimento, quando novos, devem ser pincelados interiormente com qualquer das seguintes soluções: de ácido tartárico a 10 o/o (3 demãos), dando mais duas a 5 o/o. É claro que este trabalho deverá ter lugar quando as paredes se encontrem bem enxutas. No final da operação, e depois de completamente secas, lavam-se convenientemente com água simples.

Para evitar a casse fêrrica, tanto os fusos das prensas como os cilindros dos esmagadores e todo o material de ferro, em uso na adega, devem receber duas pincelagens com o seguinte verniz preparado a banho-maria e em recipiente de barro: goma laca, 40 o/o; álcool, 60 o/o.

*Vindimar na melhor oportunidade, quando as uvas atingem o grau de maturação conveniente e os mostos acusam a mais favorável composição sacarina e ácida*

O grau de maturação da uva depende, como se sabe, do clima, da natureza do solo e das castas, da situação e exposi-

ção do vinhedo, da altura da empa, etc. Por isso, é conveniente proceder a vários ensaios analíticos do açúcar e da acidez dos mostos para se determinar, com precisão, o início da vindima.

Para apreciar o teor sacarino existem diversos densímetros: os mais correntes são os gleucómetros e os mustímetros.

A dosagem da acidez total consegue-se fácil e rapidamente pelo tubo acidimétrico, igualmente de simples manejo.

*Corrigir os mostos mal constituídos no que se refere à acidez*

Quando os mostos acusem uma percentagem ácida total, expressa em ácido tartárico, relativamente baixa, torna-se necessário adicionar-lhes aquele ácido, se o vinho for tinto, conforme indicam as tabelas de correcção da acidez.

Relativamente às regiões vitícolas do Centro e Sul do País, a correcção ácida média dos mostos pode ser efectuada com o concurso do ácido tartárico e do gesso nas quantidades indicadas:

	(Gramas por hectolitro)	
	Ácido tartárico	Gesso
Zona do Oeste e Ribatejo	50	100/150
Alentejo e Algarve	80/100	150

*Empregar um bom fermento, isco, lêvedo ou vinhaço, para que a fermentação seja rápida e regular*

Para o efeito devem escolher-se, na quantidade suficiente, uvas sãs, bem maduras, limpas e das castas mais aromáticas do vinhedo. Depois de esmagadas faz-se a primeira adição de metabissulfito de potássio (cristais de enxofre) na dose de 1,25 gr por cada arroba. Logo que se observe, junto das bordas da vasilha, o aparecimento de alguma espuma, lança-se mais 1,25 gr do citado produto por arroba de uva.

Quando a *balsa* venha acima faz-se nova adição na quantidade indicada e despeja-se o conteúdo para dentro

de uma tina ou dorna, a qual receberá mais uva esmagada, de boa qualidade, e que receberá à entrada, duma só vez, 1,25 gr de metabissulfito por arroba. Decorridos dois a três dias está preparado o fermento, que se aplica na razão de 10 o/o para uvas sãs e de 20 o/o para uvas doentes. Após a retirada do lêvedo faz-se a substituição por igual quantidade de uva fresca, adicionando-se o metabissulfito como se disse para o último caso.

*Tratar as uvas que entrem nos recipientes de fermentação com gás sulfuroso*

As uvas tintas que são conduzidas para os lagares ou balseiros de curtimenta igualmente devem ser tratadas pelo sulfuroso. Como sulfitação média indica-se para as regiões do Oeste Ribatejo (gr/hect.) 12-16 de gás liquefeito ou solução aquosa, ou 24-32 de metabissulfito de potássio; para o Alentejo e Algarve, respectivamente, 20 ou 40 gr por hectolitro.

Para a feitoria de vinhos brancos, de *bica-aberta*, é bom lembrar que apenas metade da quantidade total do mosto, que vai ser submetido ao trabalho fermenta-

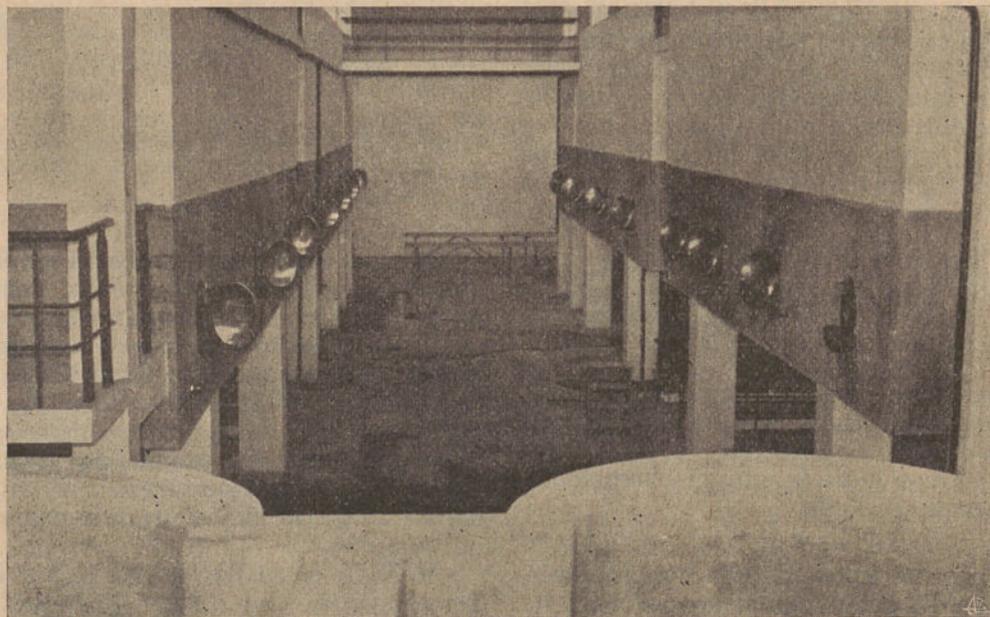
tivo sob a acção do lêvedo, recebe 15 gr de metabissulfito por hectolitro. Para se obter vinhos deste tipo, de melhor qualidade, é igualmente da máxima importância proceder à defecação dos mostos.

*Evitar, pelos artificios conhecidos, que as temperaturas de fermentação ultrapassem 25º nos vinhos brancos e 28º nos tintos, porque a temperaturas superiores perde-se aroma e desenvolvem-se fermentos ruins*

Para tal fim pode recorrer-se a um simples termómetro de máxima ou a qualquer outro com a graduação de 10 a 50º C.

*Desbalsar os vinhos de curtimenta depois do completo desdobraimento do açúcar*

Os vinhos-mostos tintos só devem ser envasilhados quando o zero da escala azul do gleucómetro ou a correspondente marcação *mil* do mustímetro toquem a superfície do líquido. Esta operação pode ser realizada numa simples proveta de vidro para maior facilidade de leitura.



# Serviço de CONSULTAS

## REDACTORES—CONSULTORES

Dr. A. Pinheiro Torres, Advogado; Prof. António Manuel de Azevedo Gomes—do Instituto Superior de Agronomia; Dr. António Sérgio Pessoa, Médico Veterinário—Director da Estação de Avicultura Nacional; Artur Benevides de Melo, Eng. Agrónomo—Chefe dos Serviços Fitopatológicos da Estação Agrária do Porto; Prof. Carlos Manuel Baeta Neves—do Instituto Superior de Agronomia; Eduardo Alberto de Almeida Coquet, Publicista; Dr. José Carrilho Chaves, Médico Veterinário; José Madeira Pinto Lobo, Eng. Agrónomo—da Estação Agrária de Viseu; Mário da Cunha Ramos, Eng. Agrónomo—Chefe do Laboratório da Estação Agrária do Porto; Pedro Nuncio Bravo, Eng. Agrónomo—Professor da Escola de Regentes Agrícolas de Coimbra; Valdemar Cordeiro, Eng. Agrónomo—da Estação Agrária do Porto; Vasco Correia Paixão, Eng. Agrónomo—Director do Posto C. de Fomento Apícola.

### I

#### AGRICULTURA

N.º 142 — Assinante n.º 44.780 — Grândola.

##### TERRENO INFESTADO PELA «JUNÇA»

PERGUNTA — Tenho aqui um bocado de terreno com terra fresca que me apareceu com uma erva a que nós aqui chamamos «juncinha».

Ainda não encontrei nada que a destruísse, pelo contrário tem aumentado.

Venho pedir-lhe o favor de me dizer se haverá qualquer produto para destruir esta erva daninha.

Tapei o terreno com uma grossura de casca de arroz e queimeí; parecia que tinha atenuado, mas agora aparece com mais força.

RESPOSTA — A junça, uma ciperácea que se apresenta entre nós sob várias formas, sendo muito vulgar a junça de conta — a *Cyperus rotundus*, L. — está, como erva daninha, a causar sérios prejuízos. Tem-se alastrado duma maneira visível, sem fazer questão da qualidade do terreno, pelo menos aqui no Minho, e indiferente aos meios de luta tentados contra ela. Claro, todos nós conhecemos os métodos clássicos de ataque: revolvimento fundo do solo, ancinhar ou gradar em direcções perpendiculares, recolher a planta inteira, com rizomas e bolbilhos, queimando-os. Processo que se repete em

anos consecutivos; é caro, moroso e poucas pessoas o aplicam com persistência.

No capítulo brilhante dos herbicidas, eficientes para a quase totalidade de plantas infestantes das culturas, há uma falha no que diz respeito à junça.

Na Estação Agrária do Porto, tem-se efectuado ensaios sistemáticos com os mais poderosos herbicidas, e, até agora, sem êxito apreciável.

Como combate à praga, também se conhece a acção do gado porcino, que procura no terreno, e come com avidez, os bolbilhos da junça. Uma vara de porcos em liberdade pode realizar um esplêndido serviço, e com o aproveitamento dum apreciável alimento. — M. Ramos.

### II

#### FRUTICULTURA

N.º 143 — Assinante n.º 42.612 — Barrocal do Douro.

##### VARIEDADES DE MACIEIRA PARA UM POMAR

PERGUNTA — Tenho uma propriedade em Alcobaça, onde penso plantar um pomar de macieiras.

Gostaria que me fossem prestados alguns esclarecimentos sobre o assunto:

1.º — Parte do terreno está numa encosta e

voltado ao Norte; haverá prejuizo para as futuras árvores?

2.º — Haverá necessidade em criar plataformas para as árvores a meia encosta (inclinação suave)?

3.º — Quais as variedades que terão mais venda no estrangeiro?

4.º — A que distância devem ficar umas das outras?

5.º — Peço que me indiquem livros que tratem de pomares de macieira.

6.º — Em que altura devo abrir as covas para as plantar?

RESPOSTA — 1.º — A macieira é uma espécie de climas frios e que não é prejudicada pelas exposições a Norte, desde que os ventos desse quadrante não sejam, no local, muito fortes.

Julgamos que nessa zona a cultura se pode fazer mesmo sem abrigos.

2.º — Somente a vista do terreno nos permitiria dar uma resposta concreta à pergunta. Assim, se a inclinação do terreno for, como se diz na consulta, fraca não há, antes pelo contrário, necessidade de dispor o terreno em socalcos.

Se, porém, a inclinação é maior, comecem a verificar-se fenómenos de erosão que comprometem o futuro das árvores da zona erosionada, tanto mais que a terra ficará desprotegida, pois os amanhos do terreno do pomar tiram toda a vegetação expontânea, que seguraria a terra e esses mesmos labores, tornando a terra mais desagregada, facilitam o seu arrasamento, a erosão, convindo, nesta hipótese fazer socalcos.

Se o terreno for já mais um pouco inclinado, sem exagero, pode, em vez de constituir terraços, fazer a plantação segundo as curvas de nível, expediente que torna a instalação muito mais barata.

3.º — As variedades que poderão ter melhor venda são as seguintes: Golden Delicious, Starking, Stayman Winesap, Reineta do Canadá, Reineta de Vignat, Jonathan e possivelmente a regional Casa Nova de Alcobaca.

4.º — O compasso entre as fruteiras depende do sistema de cultura. Assim, se desejar plantar macieiras sobre *P. malus*, macieira de semente, conforme o sistema clássico, árvores de grande porte, deverá fazer a plantação com 8 a 10 metros de árvore a árvore. Utilizando ainda formas livres, mas já enxertadas em porta-enxer-

tos ananizados poderá reduzir-se o compasso para 4 a 5 metros. Se, porém, desejar adoptar os novos métodos de cultura intensiva os compassos deverão ser ainda mais reduzidos, pois permitem a plantação de cerca de 1.200 árvores por Ha.

Como no n.º seguinte indicamos os livros onde se faz a descrição desses métodos e porque o assunto deverá ser tratado com toda a largueza nesta revista ou num trabalho à parte, ainda antes das próximas plantações, dispensamo-nos de dar indicações sobre esses compassos.

5.º — Actualmente é aconselhável, antes de se fazer a plantação dum pomar, ler as obras que a seguir se indicam:

*Les Beaux fruits de France* — de Georges Delbard — 16; Quai de la Mégisserie — Paris.

*La Taille des arbres fruitiers* — de P. Grivar — Maison Rustique — Paris.

*Arboriculture fruitiere* — M. Coutanceau — Nouvelle Encyclopédie Agricole — J. B. Bailliére et Fils — Paris.

*La methode bonche* — Thomas — Edmond Bouché — Thomas — edição do autor — 14, rue de Fontaine — Angers — França.

6.º — A abertura das covas para a plantação deve fazer-se, de preferência no Verão que precede à plantação, a fim da terra se poder meteorizar. Porém, nem sempre é possível fazê-la nessa altura vindo a executar-se no Inverno quando se deseja plantar. — *Madeira Lobo*.

### III

## VITICULTURA

N.º 144 — Assinante n.º 42.772 — *Cantanhede*.

### ESCOLHA DE BACELO

PERGUNTA — Tenho a fazer uma plantação de bacelo num terreno cuja análise acusou o seguinte:

Textura do terreno . . . . .	Argilosa	
Teor em {	Ácido fosfórico . . . . .	Pobre
	Potassa . . . . .	Rico

pH em CIK — 6,5; terreno sub-ácido, segundo a classificação de Pratolongo; % total de matéria

orgânica — 2,56: terreno medianamente provido de matéria orgânica.

Qual o melhor bacelo americano que me aconselha para este terreno?

RESPOSTA—Para o terreno indicado, os porta-enxertos mais aconselháveis são: 420A, 161/49 e o 157/11. — *Madeira Lobo*.

#### IV

### OLIVICULTURA

N.º 145 — Assinante n.º 43.944 — *Crato*.

#### MÁ FECUNDAÇÃO NA OLIVEIRA

PERGUNTA — Tenho quatro tapadas de oliveiras. Em três delas, a azeitona limpa e desenvolve-se normalmente; porém, na outra (Couto de S. Lucas), acontece todos os anos, uns mais que outros, encherem-se os raminhos de «azevém» (aqui chamamos-lhe, talvez imprópriamente, azevém). São azeitoninhas pequeninas que não se desenvolvem normalmente.

Como referi acima, todos os anos nesta tapada aparece este azevém mas nunca em tão grande quantidade como neste. Há uma oliveira grande, que só tem deste azevém. A azeitona não se desenvolve e eu tenho um prejuízo bastante grande.

De que se trata? De qualquer doença? De carência na terra de qualquer elemento composto?

Envio alguns raminhos, colhidos de 3 ou 4 oliveiras ao acaso, que peço a fineza de estudarem e dizer-me de que se trata, ao mesmo tempo que farão o favor de me dizer também qual o tratamento aconselhável às árvores ou ao terreno.

RESPOSTA — O acidente verificado não deve ser causado por qualquer doença, mas por causas que adiante se indicam.

O fenómeno resulta do mau desenvolvimento do óvulo, pois se verifica sistematicamente o aborto da amêndoa, nessas formas, a qual fica sempre muito reduzida.

As causas do fenómeno não estão completamente definidas. O «azevém» ou «rebolo» pode resultar duma má fecundação ou duma hipernutrição do embrião.

Consideremos em primeiro lugar a fecundação.

A oliveira, como todas as fruteiras, beneficia sempre com a fecundação cru-

zada, isto é, que o pólen duma variedade fecunde outra, havendo certas variedades tidas como auto-estéreis (Moretini — 1938).

Pode dar-se o caso que na Tapada do Couto de S. Lucas hajam apenas variedades em que se verifique uma certa incompatibilidade de pólen. Convém saber se nas três tapadas há as mesmas variedades.

Caso não haja as mesmas variedades, interessaria *misturar*, com uma certa regularidade, uma outra variedade boa polinizadora, enxertando as existentes ou preenchendo falhas que porventura se verifiquem.

A relação entre as árvores existentes e as polinizadoras deve andar à volta de 1 para 10 ou de 1 para 20.

Não há em Portugal estudos sobre incompatibilidades de pólen, daí não se terem ainda eleito as boas polinizadoras.

A falta desses estudos, aconselhamos a plantação da variedade Galega que tudo nos leva a crer ser uma boa polinizadora.

A oliveira que não produz deve considerar-se como auto-estéril e incompatível com as vizinhas, isto é, não é fecundada nem pelo seu próprio pólen, nem pelo das vizinhas.

A má fecundação pode ainda derivar de más condições verificadas na altura da «alimpa»: chuvas, frios, nevoeiros, etc. Estará a propriedade em causa em lugar em que as condições sejam menos favoráveis — exposição, altitude, etc.?

Finalmente, pode ainda pôr-se a hipótese duma nutrição defeituosa, ou por falta de elementos, ou por desequilíbrio entre estes.

Desde que se não derem as primeiras hipóteses convém mandar fazer a análise do terreno e verificar-se se algum ou alguns dos elementos nobres estão em falta, ou em percentagem insuficiente.

Em qualquer hipótese, interessa podar moderadamente todos os anos, evitar as lavouras fundas e as culturas intercalares, nomeadamente as praganosas, e fazer adubações equilibradas. — *Madeira Lobo*.

## VII

### PATOLOGIA VEGETAL

N.º 146 — Assinante n.º 36.324 — Vizela.

#### NESPEREIRAS ATACADAS PELO «PEDRADO»

PERGUNTA—Envio uma amostra de nêspêras a fim de as examinar e dizer-me a maneira de evitar que, em anos futuros, sejam atacadas do mal que apresentam.

Tenho duas árvores bem expostas ao sol, em terreno regado e separadas uma da outra uns 6 metros. São novas — talvez uns 8 anos — muito desenvolvidas, e nunca deram frutos perfeitos, mas este ano é desolador ver a colheita, que foi relativamente abundante, toda imperfeita.

RESPOSTA — Verificamos nas nêspêras enviadas que tal manchamento é devido à acção do "pedrado da nespereira" doença que deve ser combatida segundo o seguinte esquema que lhe recomendamos:

I—*Antes do aparecimento da floração.* Pulverizar muito bem toda a fruteira com uma calda bordalesa neutra a 2º/0, de sulfato de cobre.

Decorrido 1 mês sobre esta aplicação, repetir o tratamento.

II—*Logo que os botões florais estejam visíveis.* Pulverizar quinzenalmente os cachos em desenvolvimento com um fungicida orgânico à base de carbamatos, "Aspor", "Dithane", "Fungitano" ou equivalente; na dosagem de 300 gramas de qualquer desses produtos comerciais para 100 litros de água. — *Benevides de Melo.*

## XIX

### MEDICINA VETERINÁRIA

N.º 147 — Assinante n.º 40.671 — Vila Nova de Poiares.

#### PIROPLASMOSE OU FERRUJÃO DOS OVINOS

PERGUNTA — Está a aparecer, nesta região, uma doença no gado ovino a que o povo dá o nome de "ferrujão".

Como não sei de que doença se trata, rogo a

fineza de me informar e ao mesmo tempo indicar-me os tratamentos preventivos e curativos.

O animal deixa de comer, fica triste, depois começa a urinar sangue, morrendo em seguida.

Como possuo alguns animais desta raça, agradeço o favor de me responder com a possível brevidade.

RESPOSTA — Cientificamente esta zoonose, o ferrujão, chama-se Piroplasmose, Hemoglobinúria ou Babesiose dos ovinos.

O agente causal é um protozoário — Babésia ovis ou B. motasi.

O transmissor ou vector é uma carraça — o "Rhipicephalus bursa".

O período de incubação da doença é de 8 a 10 dias.

Os sintomas gerais são: febre elevada, anemia, mucosas aparentes dos olhos, da boca, da vagina, etc. esbranquiçadas. Urina cor de ferrugem — daí o nome vulgar. Fenómenos de icterícia. As mucosas, além de esbranquiçadas, aparecem também amareladas. Diarreia, edemas ou inchaços. Lacrimejamento. Defluxo nasal ou rinorreia. Paralisia do terço posterior.

*Tratamento:* injeções de Acaprina Bayer e de Tripaflavina.

*Profilaxia:* exterminio das carraças nos animais, com banhos insecticidas "Cooper", por exemplo.

Abandonar durante um ano as pastagens infestadas de carraças. Queimar as ervas e os arbustos, para a destruição das mesmas. Se possível, arar esses terrenos.

*Diagnóstico diferencial:* pode confundir-se com o Carbúnculo Interno, ainda chamado Bacterídeo, Febre Carbunculosa ou vulgarmente Baceira. Mas esta zoonose não se faz acompanhar de fenómenos de anemia e de icterícia.

A profilaxia do Carbúnculo Bacterídeo, faz-se à custa da respectiva vacinação

VINHOS—AZEITES—Secção técnica, sobreanálises de vinhos, vinagres, aguardentes e azeites, etc. Consultas técnicas e montagem de laboratórios. Licores para todas as análises, marca VINO-VITO. Aparelho para a investigação de óleos estranhos nos azeites. — Dirigir a VINO-VITO R. Cais de Santarém, 10 (ao Cais da Areia)— LISBOA — Telefone, 27130.

preventiva. O tratamento é feito com o soro hemólogo e Penicilina.

Só a presença das carraças não é prova suficiente para o diagnóstico da Babesiose.

É necessário o envio dum osso comprido (fémur por exemplo) dum animal que tenha morrido, para o Laboratório de Patologia Veterinária, anexo à Intendência de Pecuária do Porto — Rua de Santa Catarina, a fim de aí procederem ao respectivo diagnóstico laboratorial, serviço que é absolutamente gratuito. O envio de algumas carraças é de aconselhar.

Deverá o senhor consulente indicar, na carta que acompanhe o material para análise, os sintomas e todas as indicações, com número de animais doentes na região, mortes, etc.

Não deverá esperar que os seus ovinos adoeçam.

Assim que um animal dum vizinho adoeça e morra, providencie para que lhe seja retirada uma coxa, cuja base óssea, depois de descarnada, será enviada ao Laboratório, como amostra "sem valor", embalada num canudo de cartão, por exemplo.

É necessário muito cuidado com a manipulação, evitando-se o corte ou escoriações das mãos da pessoa que esfole e descarne a peça anatómica, pois pode tratar-se de Carbúnculo Interno, que também se transmite ao homem dessa maneira.

O tratamento da zoonose deverá ser baseado no Boletim de Análise, que deverá ser enviado com urgência para a sede desta Revista, a fim de o podermos preconizar. — *Carrilho Chaves.*

N.º 148 — Assinante n.º 40.192 — *Fundão.*

#### SUÍNOS ATACADOS PELO MAL RUBRO (?)

PERGUNTA—Tenho 2 suínos que estão doentes há já 5 dias e apresentam os seguintes sintomas: não comem nada, vão bebendo água fria; estão derreados da parte traseira e hoje vi-lhes, na barriga, umas manchas vermelho-roxo, e têm muita temperatura.

Há aqui muitos com este mal e dizem que é o mal-rubro; andam doentes 15 dias e até mais de um mês e depois morrem.

Há quem faça o seguinte tratamento: dão-lhes injeções de soro de mal-rubro e Zoocilina e muitos animais têm escapado.

RESPOSTA—As chamadas «Doenças Rubras», têm uma sintomatologia bastante idêntica, sendo por vezes necessário recorrer-se ao exame laboratorial.

As manchas podem aparecer ou não. Assim há doentes atacados de Peste ou Mal Rubro, que as podem exhibir. Contudo há certa diferenciação: as manchas do Mal Rubro, ainda chamado Tabardilho, fazem saliência à superfície da pele, e por vezes apresentam-se na forma clássica, isto é, em forma de losango.

A Peste suína arrasta-se por mais tempo, o que não quer dizer, que não apareçam doentes de Mal Rubro, cuja evolução foi bastante longa.

O tratamento da Peste é muito duvidoso. A maior parte dos animais não reagem a doses maciças de soro hemólogo.

O tratamento do Mal Rubro está muito facilitado, desde a descoberta da Penicilina, podendo escusar-se o emprego do respectivo soro (anti-Mal-Rubro).

Queira o senhor consulente experimentar, mandando dar a cada doente uma, às vezes mais, injeção intramuscular profunda, por exemplo num músculo duma coxa com qualquer das seguintes penicilinas:

Zoocilina 14; Atralcilina de 3 milhões; Novilcilina de 3 milhões; Fideicilina de 6 milhões, etc. — *Carrilho Chaves.*

### XXIII

#### DIREITO RURAL

##### Rectificação

*Por ter saído com inexactidões, e incompleta, a resposta dada no número anterior à consulta do senhor assinante n.º 42.003, de S. Tomé, de novo a reproduzimos, com as nossas desculpas, tal como nos foi enviada.*

RESPOSTA — I Partindo-se da hipótese de que não houve testamentos e,

portanto, todas essas transmissões se operaram por força das normas legais vigentes, podemos sintetizá-las assim:

1.º Por morte de *A*, os seus bens transmitiram-se para *C*.

2.º Por morte de *C*, os bens transmitiram-se para *B*.

3.º Por morte de *DD*, *B* herdou os seus bens, em comum com *E* e outros(?).

Deste modo, *B* ficou com duas categorias de bens: *a*) os que eram originariamente de *A*; *b*) os que eram originariamente de *DD*.

II Por morte de *B*, todos os seus bens (de qualquer das categorias acima aludidas, porque não são de aplicar os artigos 1.235.º e 1.236.º do Cód. Civil) foram herdados pelos filhos do segundo matrimónio, que os pretendem agora vender.

III *E* alega estar de posse desses bens e não os entrega. Quanto a este ponto, parto do principio que o senhor consulente quando diz que *B* deixou os bens de posse de seus pais, pretende na realidade dizer que *B* os deixou para serem por eles administrados.

Ora, sendo assim, a posse de *E* não lhe confere nenhuns direitos, pois é posse em nome de outrem, a não ser que tenha havido inversão do título (art. 510.º do Cód. Civil). Esta inversão pode dar-se quer por facto de 3.º (exemplo: herança que lhe deixou um terceiro que é ou diz ser o verdadeiro dono desses bens), quer por opposição feita pelo possuidor ao direito daquele em cujo nome possuía e não repelida por este.

No entanto, segundo o artigo citado, a prescrição só começa a correr desde a dita inversão do título.

Como o senhor consulente pode ver, só conhecendo exactamente todas as circunstâncias do caso me posso pronunciar acerca dos efeitos jurídicos de posse alegada por *E*.

IV Quanto à venda que os filhos de *B* pretendem realizar, *E* só tem direito de preferência, como comproprietário (art. 1.566.º do Cód. Civil), o que implica esse direito só existir em relação à 2.ª catego-

ria de bens apontada (os que *B* herdou de *DD*).

V Caso possamos excluir a hipótese de *E* ser possuidor em nome próprio, por inversão do título, sem dúvida que tem a obrigação de prestar contas, como é de resto dever geral de todos os administradores de bens (art. 1.339.º e 1.732.º do Cód. Civil).

VI Quanto às benfeitorias realizadas o problema apresenta diversas soluções, conforme se quem as realizou é possuidor em nome próprio (tendo-se dado a inversão do título, portanto) ou se é simples administrador.

De qualquer modo, quanto às chamadas benfeitorias necessárias, não há qualquer relação entre elas e os rendimentos.

Estas, sendo as despesas indispensáveis para a conservação da coisa, deverão ser sempre pagas, ainda que excedam os rendimentos. É o que se conclui do art. 498.º, para a posse, do art. 1.344.º combinado com o art. 1.336.º, para o mandato, e do art. 1.724.º, para a gestão de negócios.

VII Sendo no entanto esta matéria muito vasta, levantando-se inúmeros problemas de direito, é impossível apresentar soluções perfeitas, sem o conhecimento exacto das circunstâncias em que tudo se deu. — *A. Pinheiro Torres*.

N.º 150 — Assinante n.º 44 780 — Grândola.

#### PRÉDIOS ENCRAVADOS

PERGUNTA — Tenho uma propriedade que mede p. m. o. m. 80 hectares. Dentro desta propriedade há uma courela isolada de todos os lados; esta courela mede aproximadamente 7 hectares.

Ouvi dizer que há uma lei que dá direito a acabar com estes terrenos encravados; em caso afirmativo, como proceder?

RESPOSTA — Não conheço nenhuma disposição legal que dê o direito ao senhor consulente de comprar o terreno encravado na sua propriedade, caso o seu proprietário o não queira vender. — *A. Pinheiro Torres*.

---

**A «Gazeta das Aldeias» foi visada pela Comissão de Censura**



# INFORMAÇÕES

## Providências Officiais

### Junta Nacional das Frutas

Por Decreto-Lei n.º 43.102, inserto na 1.ª série do «Diário do Governo» do passado dia 3, foi atribuído à Junta Nacional das Frutas a faculdade de instituir o regime de armazéns gerais para abranger as mercadorias da produção industrial das actividades sujeitas à sua disciplina.

### Federação Nacional dos Produtores de Trigo

#### Trigos para semente

A fim de não atrasar a preparação dos trigos seleccionados para semente, pede-se a todos os srs. lavradores que tenham searas aprovadas no regime estabelecido pelo Decreto-Lei n.º 29.999, que lhes dêem prioridade nas debulhas e as entreguem quanto antes nos celeiros da F. N. P. T.

Qualquer atraso inicial reflectir-se-á inevitavelmente na distribuição das sementes, circunstância que a todo o custo se deseja evitar. Entretanto, sem que os trigos produzidos e aprovados sejam entregues, nada poderá fazer-se.

## Colheita de 1960

### Aquisição de centeio e cevada

A Federação Nacional dos Produtores de Trigo, foi autorizada a adquirir centeio e cevada vulgar, da presente colheita, pelo preço e condições estabelecidas no despacho de 19 de Junho de 1954.

### O ano agrícola na Ilha Terceira

Segundo o *Diário Insular* são as seguintes as perspectivas do ano agrícola:

*Trigo* — Em qualquer parte da Ilha o trigo apresentava-se com óptimas perspectivas iniciais.

Porém, o amadurecimento não se operou em condições normais, o que veio determinar uma considerável baixa de peso específico. Assim, quando em média a produção normal dos trigos terceirenses se cifra em 250/300 quilos por alqueire, este ano foi muito inferior. A maior parte não ultrapassou 230 quilos por alqueire.

*Milho* — Até ao período da seca eram boas as perspectivas, tudo dependendo, agora, do aparecimento das chuvas.

*Fruta* — Ano admirável quanto a qualidade e quantidade de certas frutas, nomeadamente o damasco e a ameixa. A maçã e a pera apresentam-se promissoras.

*Vinha* — Não obstante as perspectivas da colheita serem, de início, muito animadoras, as variações atmosféricas (chuvas e nevoeiro) prejudicaram altamente o desenvolvimento do cacho, pelo que este ano o resultado será muito inferior ao que se previra, devendo ficar muito aquém da colheita do ano passado.

## Mercado de vinhos e aguardentes

Segundo os elementos fornecidos pela Junta Nacional do Vinho, os preços, situação no mercado interno e da colheita em 16 de Julho, foram os seguintes:

Área	Vinho tinto	Vinho branco	Aguard. vinica	Aguard. bagac.
Mealhada (a-b) . . . . .	2\$80	2\$80	—	9\$00
Águeda (a) . . . . .	2\$80 <sup>(1)</sup>	—	—	—
Torres Vedras (a) . . . . .	3\$00	2\$70	15\$00	9\$00
Bombarral (a) . . . . .	2\$88	2\$70	15\$50	10\$00
Alenquer (b-a) . . . . .	3\$00	2\$80	14\$00	8\$50
Santarém (a) . . . . .	2\$90	2\$80	15\$00	9\$50
Cartaxo (a) . . . . .	3\$00	2\$85	15\$00	9\$20
Almeirim (a) . . . . .	3\$10	2\$80	15\$00	9\$80
Fundão (b) . . . . .	3\$40	3\$40	—	10\$00
	2\$70	—	—	—
Pinhel (a) . . . . .	2\$80	—	—	—
	2\$80	2\$80	18\$00	—
Leiria (a) . . . . .	3\$00	2\$90	20\$00	9\$50

Situação do mercado: a) desanimado; b) normal; (1) tendência para baixar.

Situação da colheita: Mealhada, intensificam-se os ataques de mildio e oídio; Águeda, prevê-se uma

## INTERMEDIARIO DOS LAVRADORES

*Todos os assinantes da Gazeta das Aldeias, depois de um ano de assinatura paga, têm o direito de fazer inserir gratuitamente, nesta secção, em cada ano, dois anúncios de três a quatro linhas em que ofereçam produtos da sua exploração agrícola, ou solicitem trocas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas vezes. Não são considerados nesta regalia os anúncios de carácter comercial.*

**Pavoa** de um ano, compra José Diogo — Rua de Sá da Bandeira, 417 — Porto.

**Tractor Ford** Americano com charruas e gadanhira lateral, vende-se. José Santana Marques — Linha da Beira Baixa — Alvega.

colheita sensivelmente igual à do ano passado; Torres Vedras, idêntica à anterior; Bombarral, colheita inferior à última, segundo se prevê; Alenquer, bom aspecto vegetativo; Almeirim, ligeiramente superior à do ano passado; Fundão, calcula-se que a colheita seja sensivelmente igual à do ano transacto; Pinhel, estima-se uma produção superior à do ano passado; Leiria, inferior à de 1959.

## Exportação

### Azeite

Durante o ano de 1959 saíram da Metrópole 4.137 toneladas de azeite de oliveira, com o valor de 65.581 contos, destinado a:

#### Ultramar:

	Tons.	Contos
Cabo Verde . . . . .	59	890
Guiné . . . . .	45	682
S. Tomé e Príncipe . . . . .	67	1.004
Angola . . . . .	2.532	37.476
Moçambique . . . . .	825	12.438
Índia . . . . .	30	450
Macau . . . . .	10	148
Timor . . . . .	18	263

#### Estrangeiro:

Brasil . . . . .	262	5.798
Venezuela . . . . .	144	3.228
E. U. América . . . . .	55	1.277
Congo Belga . . . . .	31	694
Canadá . . . . .	14	316
África Eq. Francesa . . . . .	5	122
T. Brit. A. C. S. . . . .	4	82
F. Rod. e Niass. . . . .	3	73
Outros países . . . . .	4	91
Navios estrangeiros . . . . .	29	549

4.137 65.581

## Produtos hortícolas

Em 1959 exportamos 7.998 toneladas de conservas de produtos hortícolas, com o destino seguinte:

#### Ultramar:

	Tons.	Contos
Cabo Verde . . . . .	3	27
Guiné . . . . .	55	336
S. Tomé e Príncipe . . . . .	42	281
Angola . . . . .	285	1.990
Moçambique . . . . .	310	1.993
Índia . . . . .	46	255
Macau . . . . .	5	23
Timor . . . . .	9	47

#### Estrangeiro:

E. U. da América . . . . .	5	29
Canadá . . . . .	10	74
Jordânia . . . . .	3	20
Tânger . . . . .	39	291
Marrocos . . . . .	3	21
Irlanda . . . . .	446	2.562
Reino Unido . . . . .	4.271	24.593
Alemanha . . . . .	302	1.457
Bélgica-Lux. . . . .	98	607
Dinamarca . . . . .	401	2.436
França . . . . .	222	1.391
Noruega . . . . .	1.299	7.206
Holanda . . . . .	54	640
Suécia . . . . .	14	87
África Oc. Brit. . . . .	6	38
T. Brit. A. C. S. . . . .	54	234
Congo Belga . . . . .	5	45
África Eq. Francesa . . . . .	9	40
Outros países . . . . .	2	14
	7.998	46.737

## Relembrando a

### higiene da adega e do material vinário

(Continuação da pág. 626)

vinhos defeituosos, quando não doentes, em lugar dos bons vinhos, que, na generalidade, as nossas terras dão.

Tudo isto, que até aqui se lembrou, tem sido dito e repetido nestas páginas; mas a memória do lavrador é quase sempre fraca. Não passam, pois de breve recordatória estas linhas; os mais esquecidos lerão com vantagem o que se publicou a páginas 689 e seguintes do número 2407, referente a 16 de Setembro do ano findo.

mosca da azeitona

evitai  
os estragos  
desta praga  
tratando  
os vossos OLIVAIS

com

ROGOR

um produto eficaz, económico  
e seguro para defender os  
olivais dos estragos pela  
mosca da azeitona

★

ROGOR

3674

Os serviços agronómicos  
da C. U. F. prestarão  
todos os esclarecimentos  
que lhes forem solicita-  
dos acerca da aplicação do

ROGOR

um produto Montecatini distri-  
buído em Portugal Continental  
e Ultramarino pela **UNIFA**  
—Rua da Prata, 250—LISBOA

À VENDA NOS DEPÓSITOS DA **C. U. F.**

# UM SEGURO CONTRA A SECA!

REGA POR ASPERSÃO  
"MANNESMANNREGNER"



CONSULTE A FIRMA ESPECIALIZADA

3864

## SOC. LUZIMPOR, LDA.

Rua Victor Cordon, 36, 1.º Esq.

Telef. 21689/28142 - LISBOA-2

ESTUDOS E ORÇAMENTOS GRÁTIS

ENTREGAS IMEDIATAS

**ÊSTE  
MEDICAMENTO**

# GASTRO-SEDIL

*Trata as doenças do* **ESTÔMAGO**  
INTESTINOS E FÍGADO

À venda em todas as Farmácias

3384



1369

## CONTRA A PAPEIRA

OS CRIADORES PREVIDENTES DÃO

MARCA **PLOUGH** (CHARRUA)  
(Allen & Hanburys, Ltd., Londres)  
em cápsulas gelatinosas de 1 c. c.

- Produto garantido
- Reduz a mortalidade
- Eficácia comprovada
- Valoriza as cabeças
- Fácil aplicação
- Melhora a lã

Agentes: COLL TAYLOR, L.da-R. Donadores, 29-1.º-LISBOA



# "VIBRO-VERTA"

SUBMERSÍVEL

BOMBA ELECTROMAGNÉTICA

PRÓPRIA PARA:

Usos caseiros - Pequenas regas - Lavagens a pressão  
PREÇO ECONÓMICO \* CONSUMO INSIGNIFICANTE

Não requer cuidados nem instalação especial  
Liga-se a qualquer linha monofásica da iluminação

Peça uma demonstração ao revendedor mais próximo

REPRESNTANTE GERAL  
PARA  
PORTUGAL E ULTRAMAR

J. L. DUARTE DE ALMEIDA  
RUA DE S. MIGUEL, 61 - PORTO  
TELEF. 26515 - END. TELEG. IPO

3087

## *A*dubos

*há muitos,*

MAS PARA AS SUAS  
TERRAS E CULTURAS

*há poucos...*

Não empregue adubos ao acaso!

Nas terras pobres em  
cal aplique adubos com  
cal activa e neutralizan-  
te.

NENHUMA PROPRIEDADE SEM



## *F*osfato

## *T*homas

o único adubo fosfatado  
com cal activa e neutra-  
lizante existente no mer-  
cado, que deve empre-  
gar em todas as cultu-  
ras efectuadas em solos  
ácidos ou pobres em cal.

ESTUDOS, INFORMAÇÕES E PROPAGANDA

SERVIÇOS AGRONÓMICOS  
DO FOSFATO THOMAS  
Rua D. João V, 29-3.º Dio.  
Lisboa - 2

As brochuras publicadas por estes Serviços são  
enviadas GRATUITAMENTE a quem as pedir.

2890

# os 6

PRINCIPAIS MOTIVOS  
DO ALTO VALOR DA  
**UROCRASINA**

- 1.º Dissolve e elimina o acido urico
- 2.º Activa a diurese
- 3.º Regularisa a tensão arterial
- 4.º Facilita a circulação do sangue
- 5.º Combate a obesidade
- 6.º Desintoxica e rejuvenesce

**UROCRASINA**  
*O específico Anti-urico por excelencia*

2816

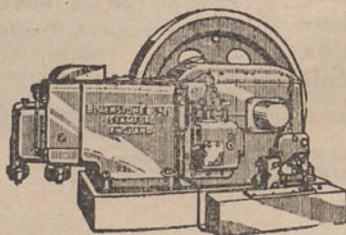
Jóias-Pratas  
Mármore-Bronzes  
e prendas para  
Baptizados e  
Casamentos

3056

**Ourivesaria  
ALIANÇA**

PORTO  
191, R. das Flores, 211

Filial em LISBOA:  
R. Garrett (Chiado), 50



PARA:

- DEBULHADORAS
- LAGARES DE AZEITE
- MOAGENS
- BOMBAS

MOTORES DIESEL

*Lister-Blackstone*

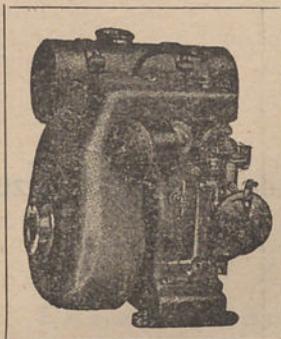
**Pinto & Cruz, Limitada**

Rua de Alexandre Braga, 60-64 — Telefone, 26001/2 — PORTO

3177

# Motores e Grupos de Rega

## VILLIERS



### MOTORES A PETRÓLEO

QUATRO TEMPOS

MARK 10, MARK 20, MARK 25, MARK 40  
 1,1 HP      2 HP      2,4 HP      3,3 HP

GRUPOS DE REGA DE

1 1/2"      2"      2 1/2"      3"

ENCONTRÁ-LOS-Á NAS BOAS CASAS DA SUA REGIÃO

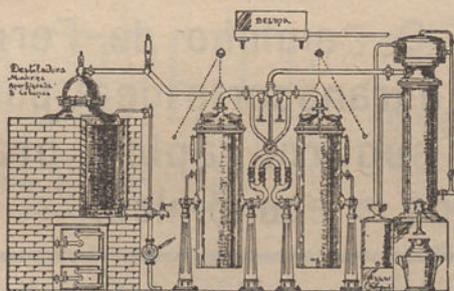
REGUE COM VILLIERS E REGARÁ TRANQUILO

AGENTES GERAIS EM PORTUGAL

**SOCIEDADE TÉCNICA DE FOMENTO, LDA.**

PORTO — Av. dos Aliados, 168-A  
 Telef. 26526/7

LISBOA — R. Filipe Folque, 7-E e 7-F  
 Telef. 53393      3532



3677

## Oficina Manufactora de Caldeiraria

Destiladoras contínuas, Alambiques Derooy e de coluna ao lado, Destiladores de água, Serpentinhas, Esquentadores e Cilindros eléctricos para aquecimento de água e Braseiras de cobre e latão, simples e artísticas, etc.

Caldeiras para a indústria de Lacticínios, Tinturaria, Lagares, etc.

Belmiro Pinto de Mesquita

59, R. dos Caldeireiros, 61 — PORTO — Tel. 24073



## Companhia Hortícola-Agrícola Portuense, Limitada

*O estabelecimento Hortícola mais antigo e completo da Península*

Fundado em 1849

*Adubos para todas as culturas — Fórmulas químicas e químico orgânicas — Árvores florestais e de fruto — Oliveiras e videiras — Distintas variedades, rigorosamente seleccionadas — Sementes de horta e forragens — Acabamos de receber dos nossos antigos fornecedores do Estrangeiro, verdadeiramente seleccionadas e com todas as garantias, sementes de Horta e Forragens, a preços razoáveis \* Batata de semente — Anualmente importamos batata de semente, devidamente certificada, das variedades mais produtivas e mais acreditadas no nosso País.*

2096 Catálogos grátis a quem os requisitar

QUINTA DAS VIRTUDES

Rua Azevedo de Albuquerque, 5 — PORTO  
 Telefone, 21632      Telegramas: «HORTICOLA — PORTO»

# DESINFECTANTES DE SEMENTES

## “SCHERING”

### TUBAVIT

(desinfectante especial para trigo) (12% de Hexaclorobenzeno)

### ABAVIT-NEU

(1,7% de Mercúrio, em combinação orgânica)

Distribuidores Exclusivos:

AGUIAR & MELLO, LDA.  
Praça do Município, 13-1.º — LISBOA



2891

#### INSTRUÇÕES SOBRE O Fabrico e Conservação do Vinho de Pasto

Separata de um trabalho publicado em vários números da «Gazeta», pelo eng.º-agrónomo *Mestre Mário Pato*  
Preço, 5\$50. A' cobrança, mais 1\$00

Pedidos à «Gazeta das Aldeias»

O Caminho de Ferro  
é o transporte ideal, pois  
é seguro, rápido, prá-  
tico e económico.

1593

#### Insecticidas — Fungicidas e Herbicidas

### “Ortho” e “Ormental”

**Laranjol** — Emulsão oleosa de verão para as cochonilhas dos citrinos e de outras plantas.

**Cochonol** — Emulsão oleosa de inverno para árvores de folha caduca.

**Orthion 20** — À base de Parathion (20 %).

**Melatox 50** — À base de Malathion (50 %).

**Lindox 5, 20 e 100** — À base de Lindane.

**Lindox 50** — À Base de B. H. C.

**Paufonal 10 e 50** — À base de D. D. T.

**Ortane 5 e 75** — À base de Chlordane.

**Vapotone 20** — À base de T. E. P. P. para os piolhos ou morrilhões.

**Orthocide 83** — Fungicida à base de Captan. Substitui os fungicidas cúpricos com vantagem. Conhecido por «penicilina» das plantas.

**Lironox** — Herbicida à base de M. C. P. A.

Para maior eficácia destes produtos empregue os pulverizadores BACCHUS e VAULTIER e as torpilhas BACCHUS

Exclusivo de: H. VAULTIER & C.<sup>A</sup>

2587

\* COSSONAY (SUIÇA) \* OSLO \* S. PAULO \*

LONDRES \* ANVERS \* ARCISATE (ITÁLIA)

YARMOUT (CANADA) \* VIENA \* MADRID \* ATENAS



Um simbolo de confiança na alimentação do gado e das aves.

# PROVIMI-PORTUGUESA

Concentrados para Alimentação de Animais, L.<sup>da</sup>

Rua do Machado, 47 - Carnide  
LISBOA

Fabricantes-Concessionários em várias regiões do País

\* CASABLANCA \* ROTTERDAM \* PARIS/CROIX \*

## HERPETOL

PARA DOENÇAS DA PELE

UMA GOIA DE HERPETOL e o seu desejo de coçar passou. A comichão desaparece como por encanto. A irritação é dominada, a pele é refrescada e aliviada. Os alívios começaram. Medicamento por excelência para todos os casos de eczema húmido ou seco, crostes, espinhas, erupções ou ardência na pele.



A venda em todas as farmácias e drogarías

VICENTE RIBEIRO & CARVALHO  
DA FONSECA, LIMITADA

RUA DA PRATA 237 - LISBOA

## Sr. Aasmático:

LIBERTE-SE DO MEDO  
ÀS CRISES

USE SEDO-ASMOL E PODERÁ  
FAZER UMA VIDA  
NORMAL

AGORA:

MAIS ACTIVO  
MAIS ESTÁVEL  
MAIS BARATO

Preço, 18\$00



# SEDO-ASMOL

# A D U B O S

**Superfosfatos 15%, 18% e 42%** — Em pó e granulados.

**Superdrine** — Adubo insecticida.

**Sulfato de Amónio** — Do Amoníaco Português e de «Cobelaz».

**Nitrocalciamon Concentrado** — com 26% de azote (metade amoniacal e metade nítrico), contendo cal — em sacos de 100 ou de 50 quilos.

**Nitrocalciamon «Cobelaz»** — Com 20,5% de azote (metade nítrico e metade amoniacal) contendo cal.

**Sulfonitrato de amónio «Cobelaz»** — Com 26% de azote (7% nítrico e 19% amoniacal).

**Nitrato de Cal** — Com 15,5% de azote nítrico.

**Cianamida cálcica** — **Sulfato de Potássio** — e **Cloreto de potássio**.

**Adubos quimicos mistos** — Em pó e granulados.

**Adubos mistos concentrados.**

DEPÓSITOS E REVENDEDORES NO PAÍS, ILHAS E ULTRAMAR

## S. A. P. E. C.

LISBOA:

Rua Vitor Cordon, 19, 1.º

Telefs.: 366426-366427-366428 e 366429  
30715-30716-30717

Telegramas «SAPEC» — Lisboa



AGÊNCIA NO PORTO:

Praça da Liberdade, 53, 1.º

Telefones: 23727 e 26444

Telegramas «SAPEC» — Porto

3686



## Sunda Elástica

S/ MOLAS E S/ PELOTAS

### CASA XAVIER

Albino Pinheiro Xavier, Filhos

ORTOPEDISTAS

161, Rua dos Caldeireiros, 165—PORTO

Telefone, 22908

1701



O MELHOR CAFÉ

É O DA

## BRASILEIRA

61, Rua Sá da Bandeira, 91

Telefones, 27146, 27147 e 27148—PORTO

(Envia-se para toda a parte)

2854

## PARA AS GALINHAS

USAR o conhecido **DESINFECTANTE ZAP**

ENÉRGICO, ACTIVO, EFICAZ

Aplica-se nos bebedouros das aves e é **INOFENSIVO** para os animais domésticos

Com o **desinfectante ZAP** as galinhas não se contaminam

Frasco pequeno . 12\$50 \* Frasco grande . 50\$00

Vende-se em todas as farmácias, drogas, aviários, etc.



DISTRIBUIDORES  
GERAIS:

Vicente Ribeiro  
& C.ª

R. dos Fanqueiros, 84, 1.º, D.º  
LISBOA

2692

## == Viveiros da Quinta de S. Miguel ==

A maior selecção de barbados americanos, de todas as variedades e para todos os terrenos, bem como árvores de fruto rigorosamente seleccionadas e desinfectadas.

Suínos de pura raça YORKSHIRE (LARGE WHITE). Galinhas de raça PLYMOUTH ROCK BARRADA e LIGHT SUSSEX. Perús MAMMOUTH e patos KAKI-CAMPBELL e PEKIN. Novilhos e novilhas, pura raça holandesa, e outros melhorados pelo sangue da mesma raça.

No seu próprio interesse, visite os nossos viveiros, onde poderá admirar os maravilhosos frutos da nossa colecção de «pés-mães». — Peça catálogo grátis.

### Sociedade Agrícola "Quinta de S. Miguel", L.da

Carreira — Silveiros (Minho)

3684

Telef. 71 — NINE

# Bosch

BOMBAS E INJECTORES  
PARA TODOS OS MOTORES AGRICOLAS  
E SUA REPARAÇÃO  
COM PEÇAS GENUINAS BOSCH

E. T. ROBERTO CUDELL, L.<sup>DA</sup>

PORTO

LISBOA

R. Faria Guimarães 883

R. Passos Manuel 30

112 Av. Duque Loulé 120



2736

CORREIAS — MANGUEIRAS — COLAS

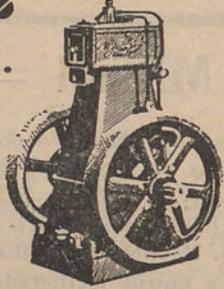
# GOOD YEAR

Distribuidores exclusivos: Canelas & Figueiredo, Lda. — R. Fanqueiros, 46 — LISBOA

3643

**MOTORES A ÓLEO**

# BAMFORD



**Desde 3 1/2 HP - 600 R.P.M.**

**O MELHOR MOTOR INGLÊS PARA A AGRICULTURA E PEQUENA INDÚSTRIA**

**DIESEL**

**RESISTENTES SIMPLES FACEIS DE MANEJAR ECONÓMICOS GARANTIDOS**

**JAYME DA COSTA, L.<sup>DA</sup>**  
 14 - R. dos Correios - LISBOA  
 12 - P. da Batalha - PORTO

**MECÂNICA E ELECTRICIDADE EM TODAS AS APLICAÇÕES**

1149

# Sulfato de Cobre

**NACIONAL INGLÊS**

A

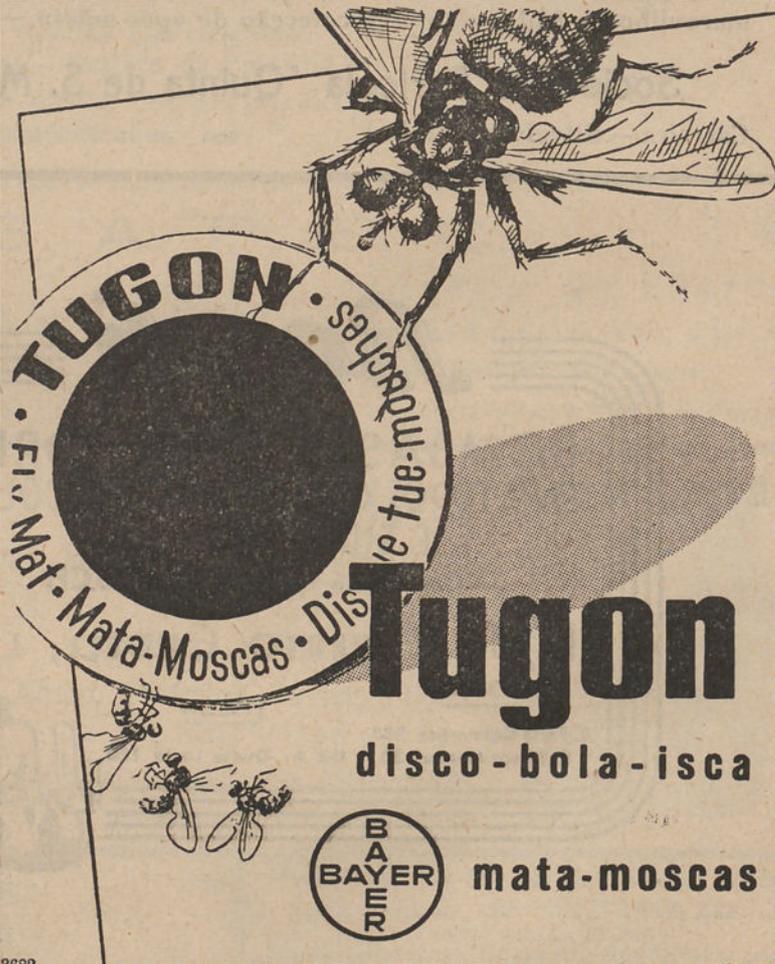
*Lavoura Nacional*

abastece-se no seu grande fornecedor através de Grémios, Armazenistas, etc.

3645

**A. D. OLIVEIRA MAGALHÃES**

Rua Santos Pousada, 113  
 Telef. 50056 — PORTO



**TUGON**

**disco-bola-isca**

**Tugon**

**disco-bola-isca**

**BAYER mata-moscas**

3682



## SOGERE

*Sociedade Geral de Representações Lda*

PORTO—Rua Infante D. Henrique, 36-1.º, Esq.—Tel. 24720  
 LISBOA—Avenida Guerra Junqueiro, 12-3.º, Dt.—Tel. 725.728

Tratamento e conservação do

## MOSTO

PRODUTOS ENOLÓGICOS  
 MATERIAL DE LABORATÓRIO

ANÁLISES

Recomendamos para colagens a Gelatina «SPA»

541

# FIAT

t r a c t o r e s  
a g r í c o l a s  
e  
i n d u s t r i a i s

A MAIOR LINHA DE TRACTORES DA EUROPA



MODELO 411 R

40 H. P. efectivos \* 6 velocidades à frente e 2 atrás \* Velocidade de 2,2 a 22,9 km/hora \* Diferencial blocável \* Duas tomadas de força \* Comando hidráulico automático de esforço e posição controlada

VASTA GAMA DE ALFAIAS PARA TODOS OS TRABALHOS

---

1 9 1 9 - 1 9 6 0 : 4 1 a n o s d e e x p e r i ê n c i a

---

**MONTEIRO GOMES, LIMITADA**

RUA CASCAIS, 47 (ALCÂNTARA)

LISBOA

PRAÇA DO MUNICÍPIO, 309-3.º

PORTO

8679

**Sucursais:** Vila Franca de Xira, Beja,  
Porto, Faro, Luanda e Lourenço Marques

**Agências:** Évora, Santarém, Torres No-  
vas, Torres Vedras e Caldas da Rainha

*Snr. Lavrador*

A matéria orgânica é indispensável para se obterem bons rendimentos.

Transforme as suas palhas em óptimo estrume utilizando

## CIANAMIDA CÁLCICA

(CAL AZOTADA)



COMPANHIA PORTUGUESA DE FORNOS ELÉTRICOS

INSTALAÇÕES FABRIS  
CANAS DE SENHORIM



SERVIÇOS AGRONÓMICOS  
LARGO DE S. CARLOS, 4-2.  
LISBOA—TELEFONE 368989

3165