

NO PAÍS
DO
VINHO DO PORTO



EDIÇÃO
DO
INSTITUTO DO VINHO DO PORTO
1947

Sala B
Est. 1
Tab. 1
N.º 10

INV.- N 3059



2453

~~1958~~

NO PAÍS DO VINHO DO PORTO



INSTITUTO DO VINHO DO PORTO
COMILHO DE CARVALHO

RC

MNCT

GG

VIZ

EDIÇÃO
DO
INSTITUTO DO VINHO DO PORTO
1947

NO PAÍS

DE

VINHO DO PORTO



Tipografia
J. R. GONÇALVES, LIMITADA
R. da Porta do Sol, 32
PORTO

Tradução da Parte II
(In The Port Wine Country)
da obra de
Henry Vizetelly

FACTS ABOUT PORT AND MADEIRA
(LONDON, 1880)

Apresenta-a **MÁRIO BERNARDES PEREIRA**
Desenhos do texto, extraídos do original
Desenhos do prólogo, de **J. MIRÃO**



PRÓLOGO DA TRADUÇÃO



TRA uma vez um senhor chamado Vizetelly. Nasceu em Inglaterra; e, porque era inglês, gostava de correr as sete partidas do mundo. O seu nome era Henrique, escrevia nas gazetas, e era muito entendido nestas coisas de vinhos. E depois, veio a Portugal mais o seu filho Ernesto. Ernesto, digo eu, em português. Ernest, era ele. E depois...

Mau! Agora é que reparo. Não é uma historinha para crianças, é história verdadeira, um facto histórico.

Henry Vizetelly ⁽¹⁾ visitou as principais regiões vinícolas do mundo e registou as suas impressões em crónicas detalha-

(1) Diz o frontispício: Chevalier of the Order of Franz-Josef. Wine Juror for Great Britain at the Vienna and Paris Exhibitions of 1873 and 1878. Author of «Facts About Sherry», «Facts About Champagne and Other Sparkling Wines», &c (also, only a few copies remaining) the Wines of the World.

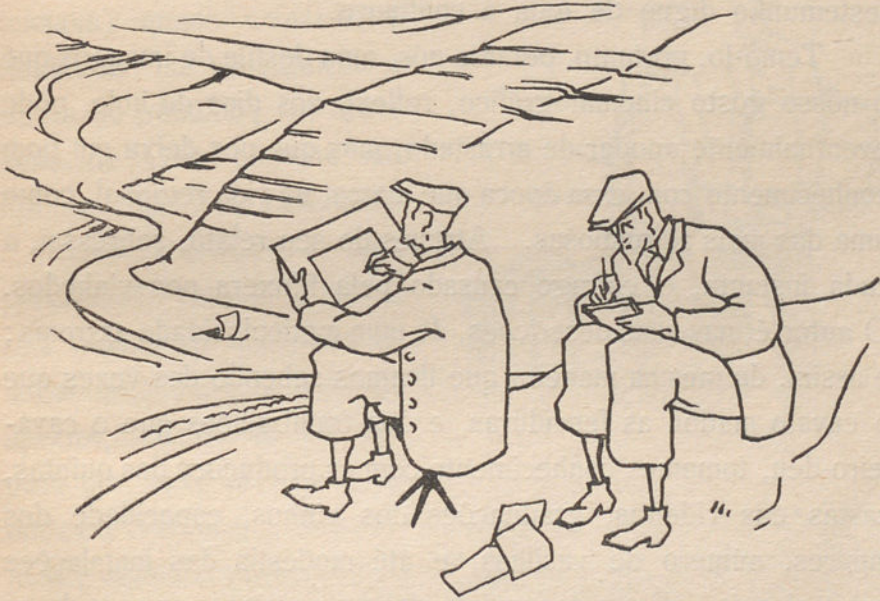
das, duma veracidade miudinha, denunciando sagacidade, preparação técnica, espírito de observação. Percorreu as mais notáveis terras produtoras de França e da Europa Central, especialmente interessado, nessa altura, pelos vinhos espumantes; depois, contou do seu vagabundeio «pelos vinhedos e *bodegas* do Jerez, Sevilha, Mogner e Montilla durante o outono de 1875»; seguidamente enriqueceu as suas impressões visitando Portugal, para, nos próprios centros produtores, conhecer de vista toda a verdade sobre os vinhos portugueses, dignos de que fosse revelado, em letra de forma, o realce que a Natureza, na distribuição caprichosa de qualidades, lhes tinha concedido. Tomou contacto com os vinhos que, em terras estranhas, possuem características especiais, dignos de marca; e assim nos fala do Bucelas, Colares, Camarate, Carcavelos, em notas rápidas, de harmonia com o reconhecido valor nacional, porém, restrito valor mundial daqueles nomes; e, desprendidamente nos refere, em meia dúzia de linhas, a sua passagem pelos restantes vinhedos das proximidades, tal como meticuloso visitante de museu que, antes de se demorar na contemplação extática das telas dos grandes mestres, atravessa a exposição de armaduras e machados de sílex, e o aponta em suas notas.

O fim da sua vinda é a visita aos domínios das grandes marcas, o Porto e o Madeira; por aí se demora, aí redige as suas crónicas que, inicialmente publicadas nas colunas da *Pall Mall Gazette*, são seguidamente apresentadas a público no livro que, embora englobando toda a crónica da sua digressão por Portugal, se intitula *Facts about Port and Madeira*.

Do Porto e do Madeira, em destaque, absorvendo todo o título do livro porque estas são as grandes marcas que, através de tudo, se impõem por seu particular relevo; elas tomam à sua conta 172 páginas do livro (119 para o Porto, 53 para o Madeira), entre 15 ocupadas pelas *notas sobre os vinhos*

colhidos em redor de Lisboa e 8, insertas no final, sobre os vinhos das Canárias.

O autor é viajante metuculoso, cioso do pormenor. A lentidão dos meios de transporte aproveitáveis, nesse outono de 1877, favorecia a observação minuciosa dos locais, e a concentração de pensamento conveniente para a elaboração



dum comentário justo. Deduz-se que está òptimamente relacionado com os comerciantes de Vinho do Porto, especialmente com os membros da colónia inglesa, indubitavelmente predominantes no meio. Tem largos conhecimentos dos assuntos vitícolas, escreve com engenho; e, ainda para mais, tem o filho Ernesto! Qualidade excelente para o cronista, como o certificam as numerosas gravuras espalhadas ao longo do texto, sobre desenhos da autoria de Vizetelly filho que, através de toda a digressão, acompanhou o pai, enriquecendo as suas notas com esses valiosíssimos comentários!

O prefácio, datado de Dezembro de 1879, com que o autor apresenta, em poucas linhas, o seu livro, e o declara constituído por capítulos já quase todos publicados num jornal, garante-nos a fidelidade com que texto e gravuras se reportam às coisas reais. Quero acreditar. *Facts about Port* é assim um documentário curiosíssimo, espelho duma época já recuada, que reaparece a nossos olhos reconstituída neste testemunho digno de toda a confiança.

Temo-lo, portanto, perante nós, num desfile de imagens que o nosso gosto cinematográfico, reflexo dos dias de hoje, pode eventualmente apodar de arrastado, mas que nos deixa em bom conhecimento com essa época que marca, na vida regional, como uma das mais angustiosas. Através do seu relato, sobressai, a cada instante, o estrago causado pela filoxera nos vinhedos. O autor é, nas suas descrições, de uma meticulosidade extrema; e assim, da mesma maneira que ficamos sabendo das vezes que o cavalo mudou as ferraduras, e dos trambulhões que o cavaleiro deu, tomamos conhecimento com as produções das quintas, castas das videiras, graduações dos vinhos, capacidade dos lagares, número de vasilhas, e até modéstia das instalações habitacionais. É um documento deveras curioso, porque dessa preocupação no detalhe resulta um feixe de elementos que poucas crónicas nos poderiam fornecer. Seria um espelho da época, perfeito, impressionante, se parte do relato não viesse baseado em informações, e outra parte não padecesse da aberração que todo o personalismo exagerado de um observador pode imprimir às notas que nos deixa. Conduzido ao Douro pela classe exportadora, o problema da inter-relação entre Gaia e os produtores é visto unilateralmente pelo lado do comércio, e todas as apreciações sobre as tentativas de organização se baseiam nas ideias correntes na época entre os exportadores, aliás as que já se desenhavam no célebre

Tratado de Croft, de que algumas páginas deste livrinho acusam a evidente influência.

Um aspecto que reputo interessante é o da estrutura fundamental das instalações da produção e do comércio. Conservam-se a bem dizer, tais como eram. As quintas do Douro, se lhes tirarmos as traves do lagar (continuando assim a renovação que nessa época se iniciava) quase continuam imutáveis na constituição e forma de trabalho; os armazéns de Gaia também não diferem nas linhas essenciais.

Esta tradição é compreensível. Não é de melhorias industriais que pode resultar notavelmente qualquer aperfeiçoamento de um produto que deve as suas quali-

dades à Natureza. Aparte os melhoramentos de aspecto puramente administrativo, económico, tudo o mais se cifra em saber dar livre curso ao desenvolvimento da evolução natural.



Evidentemente que, ao fornecer aos leitores esta tradução, existe a preocupação de não modificar, tanto quanto possível, o pensamento do autor. De quando em quando surgem imprecisões, vícios de informação, partidarismo nas ideias. Nada pretendi corrigir ou sequer comentar. A descrição objectiva conserva-se fiel, no relato como nos desenhos, estes tão minuciosos como as crónicas paternas: — haja em vista, por exemplo, a matança da cobra no desenho de abertura do capítulo VI. É o que mais interessa. A exposição idea-

tiva transmite-se também com a possível fidelidade; porque o documentário não vale unicamente pela fixação fotográfica das coisas materiais, mas também pela maneira de ver de um visitante, que correra Seca e Meca e olivais de Santarém e, além disso, nos permite conhecer a época enxergada por olhos de inglês, certamente mesmo pelos olhos daqueles que cá viviam.

E isso é curioso. Sempre no Douro se consideraram os «nossos» ingleses como vivendo num mundo aparte, sem serem conhecidas as suas opiniões — como se eles, apesar de habitarem décadas e décadas entre nós, mantivessem, em relação às nossas coisas, o mais absoluto desapego. O certo é que, a cada instante, aparece a meus olhos um documento demonstrativo de que os ingleses, se é certo que se conservam, através dos anos, estruturalmente britânicos (o que é compreensível), não se limitam a manter com os naturais os laços de comércio, e antes se prendem de afectividade sincera pelos homens e lugares de Portugal. Claro: segundo o seu feitio. Não são fáceis de expansões. Nós somos, muitas vezes, fáceis de mais. Eles vivem primeiro na concentração da sua vida interior. Observam, ponderam, julgam. Porém, embora enucleados no seu pequeno mundo, prendem-se de sentimento a este país de românticos que tão fidalgamente os acolhe e os mantém.

Vizetelly não tinha motivos afectivos para nos comentar como amigos. Era um turista puro. Pessoalmente, não conhecia razões para criticar as nossas coisas diversamente do que se percorresse as vinhas da Tunísia ou da Patagónia, se naquela data, de há setenta anos, na Patagónia existissem cepas. (Ainda não havia, como hoje, a preocupação de aclimatar a vinha em todo o mundo, nos desertos da Arábia, na cordilheira dos Andes, nos gelos do Polo Sul). Quando muito,

poderia estar um pouco influenciado pelo seu apreço pelo Vinho do Porto e pelas opiniões favoráveis dos compatriotas, residentes aqui; apesar de que, em todo o seu relato, sobressai uma personalidade jornalística tendente a ver e julgar pelos seus próprios olhos; e, se é certo que analisa o Douro com sinceridade, também não esconde os seus reparos críticos aos armazéns de Gaia e até à própria Feitoria Inglesa.

Torna-se, assim, extremamente curioso o seu comentário aos aspectos, caracteres e costumes do Douro e suas gentes;



e, se é certo que nas propriedades vitícolas pouco se modificou, verifica-se bem que, na vida regional, muito se progrediu nestes setenta anos. Não admira. Nessa altura (em que Vizetelly ainda ao oidium chamava insecto) construía-se o caminho de ferro, mal existiam estradas, dominava o analfabetismo. A serra do Marão era uma espécie de muralha da China separando dois mundos. Só o rio permitia a vida de relação entre aqueles distritos ondulados e a maior extensão de Portugal. Entretinha-se desta forma o temperamento orgulhoso, independente, quase separatista, dos homens da montanha. E... «para cá do Marão...»

Aquela civilização um tanto rudimentar, dotada mesmo de certo primitivismo, mantinha seu carácter, que a pena e o lápis

dos Vizetelly, pai e filho, nos sabem transmitir, e que eventuais Vizetelly bisneto e tataraneto já não conseguiriam hoje encontrar: descreveriam as rogas, a pisa, a cultura, os armazéns, plagiando os avós; mas os assaltantes do Pinhão, se os houvesse, iriam apodrecer na Penitenciária, e os trambulhões do cronista seriam menos aparatosos mas muito mais contundentes; sempre se arranjaría, como em qualquer outro país civilizado, um embatezinho de automóvel, muito século XX, com uma fractura para consertar, e os nomes escarrapachados no jornal.

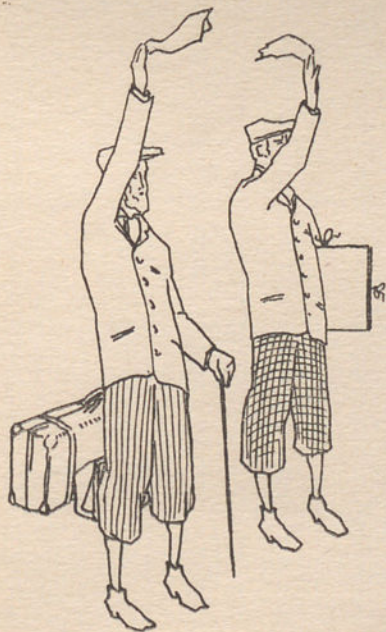
Não esclareço (parece-me ter já dito) as imprecisões do cronista. Conservo-as tal e qual. Elas são, de resto, bem patentes, fáceis de reconhecer. Umas, filhas do partidarismo pelos compradores ingleses, quando se levantava o antagonismo de interesses — como, por exemplo, no capítulo V, onde se comentá a vantagem da não existência fixa de contratos: nos anos menos bons, deixa-se a novidade nas mãos do lavrador... e *je m'en fiche*; outras, da carência ou superficialidade nos informes, estas sempre de fácil identificação; outras ainda, de critério individual (exemplo: a apreciação das belezas femininas)... e gostos não se discutem.

Não lamentemos que Mr. Vizetelly tenha fugido ao risco de retirar do Porto enamorado, o que seria grave, para quem andava por aqui acompanhado dum filho tão graúdo; e que o Ernesto, por sua vez, se tivesse conservado indiferente à sedução das mulheres do Porto, e fosse pedir a uma beleza de Londres ou do País de Gales a honra de colaborar com ele na perpetuação da preclara dinastia.

Esses conceitos em nada diminuem o valor do documento que nos legaram, e que eu, com boa vontade e mais segura intenção, pretendo oferecer ao conhecimento do leitor que, curioso das coisas do Douro, não saiba penetrar sem excessivo esforço nos mistérios da língua inglesa.

Quem quiser poderá, ao cantinho da lareira, mas sob o radiar duma lâmpada eléctrica, ouvindo tangos pela telefonia, depois dum bom passeio de automóvel — representar a seus olhos o Douro, com seus caminhos pedregosos, seus lagares primitivos, mas imutável na sua qualidade e sua alma, tal como ele se exhibia aos olhos dum bom apreciador de vinhas e vinhos, e seguro espírito inglês — precisamente há setenta anos.

MÁRIO BERNARDES PEREIRA,



NO PAÍS
DO
VINHO DO PORTO



O «SOVAR O VINHO» NA QUINTA DO SEIXO, NO ALTO DOURO



O ALTO DE QUINTELA, SERRA DO MARÃO

I—A CAMINHO DO ALTO DOURO: A QUINTA DA BOA VISTA

Impressões matinais colhidas durante a viagem em caminho de ferro — Chegada ao Porto — Através da província de Entre-Douro-e-Minho — Vinhos verdes da Região — Proprietários de firmas de Vinho do Porto a caminho das vindimas — Passagem pela pitoresca Vila de Amarante — O nosso carro, puxado por bois, vai subindo o monte — Aspecto rude do cenário — Alcançamos a passagem de Quintela — Bandos de mendigos aguardam a nossa chegada — Descida até à Régua — Os montes cobertos de vinhas dispostas em socalcos — Travessia do Alto Douro e subida ao longo da margem esquerda — Barcos «rabelos» afrontando a corrente, com dificuldade — Os montes marginais, escavados em socalcos desde a base até ao cimo, e cobertos de vinhas — Vindimadores que cantam e carros de bois que chiam — Paragem das mulas junto à fonte enquanto os seus condutores beberricam na taberna — Visita à Quinta da Boa Vista — Em plena vindima — Pisando a uva — Vindimadores vindos de lugares remotos — seus salários, suas comidas e acomodações — A casa dos lagares e a adega da Quinta.

ERA noite quando deixei Lisboa; e, mal o dia rompeu, o comboio corria ao longo de campos bem cultivados e divididos por sebes, semeados de centeio e cobertos de oliveiras e laranjeiras. Aqui e além viam-se casinhas brancas com as suas parreiras; e ao longe, entre pinhais, podia-se entrever o campanário da igreja e as casas baixas e claras de uma povoação dos arredores. Homens e rapazes ceifavam afanosamente o milho, enquanto, ao longo da estrada, camponesas com os seus pequenos chapéus redondos, o busto envolvido num chale, mas os pés, como

sempre, descalços, seguiam apressadas para o mercado, levando grandes cestos à cabeça. Mais adiante, avistam-se canais; ao longo deles, barcos de altas proas seguem, impelidos por homens, através das ondulantes plantações de arroz. Seguidamente o comboio atravessa um pinhal, onde carros de bois, guiados mais frequentemente por mulheres e crianças do que por homens, avançam com esforço nas estradas arenosas; avistam-se, através do arvoredor, aldeias tranquilas e verdes recantos escondidos. Por fim, surge o mar e passamos por algumas estações balneares com suas casinhas frágeis e alegres chalets. Depois, pouco mais há do que uma série de pinhais, a seguir aos quais surge repentinamente a cidade do Porto, erguida pitorescamente no alto de um monte.

Cedo, na manhã seguinte, tomamos o comboio para Caíde, onde um carro nos devia aguardar para nos levar até ao coração da região produtora do Vinho do Porto. Passada a cidade do Porto, a região de Entre-Douro-e-Minho é ondulante e fértil, embora por vezes esteja coberta de charnecas e pinhais. As casas, pequenas e de pedra, estão cercadas por árvores de fruto, enquanto as vinhas vão correndo ao longo de compridos corredores ou trepando pelas árvores à beira dos campos, donde pendem em festões ondulantes. São estas uvas que crescem muito longe da raiz da videira, e que nunca amadurecem completamente, que produzem os vinhos verdes muito apreciados em todo o Portugal. O vale dilata-se gradualmente, os montes crescem altivos, a região torna-se mais árida e selvagem, e por toda a parte nascem rochas do solo.

Muros de pedra dividem os campos; as vinhas cedem lugar aos abetos e pinheiros mansos, e surgem aos nossos olhos montanhas longínquas, cinzentas, frias e sombrias. Onde quer que seja que o comboio pare, logo as raparigas do campo abandonam as suas rocas precipitando-se para o verem e em muitas estações podemos ouvir apregoar pão, que é violentamente regateado pelos ávidos passageiros de terceira. Tempos depois, a região torna-se de novo mais fértil: pequenas igrejas espreitam entre os pinheiros; as vinhas abafam as árvores enroscando-se nelas, e dispostas em latada vão-se apoderando das fachadas claras das quintas e casas rurais, em frente das quais os trabalhadores estão malhando o centeio recém-colhido, ou secando o milho ao sol abrasador. Um riacho, saltando do seu leito rochoso, provoca uma série de quedas de água, indo perder-se nas sinuosidades do vale, o qual em breve desemboca numa larga extensão aberta. Em Caíde, onde deixamos o comboio, encontram-se diversos veículos, esperando os proprietários das firmas de Vinho do Porto para os transportarem até às vindimas no Alto Douro.

Em Espanha, estes senhores, que tanto se aventuram, correriam o risco de cair numa cilada e ficarem detidos na montanha até serem resgatados; mas em Portugal, mesmo nas regiões mais rústicas e isoladas, nunca existe perigo de que tal possa acontecer.

Durante algum tempo assiste-se a uma corrida de veículos; até os mais bem aparelhados, deixando os piores muito para trás, penetram com grande estrépito nas rústicas calçadas da pitoresca e antiga vila de Amarante, notável pelos seus vinhos e pelos seus pêssegos. Uma das torres do templo tem a forma da tiara papal e a grande arcada da sua igreja Dominical está decorada com estátuas em tamanho natural, representando Santos e grandes personagens. Neste último edificio existe uma bela escultura, a estátua de S. Gonçalo, padroeiro de Amarante, o qual, segundo a tradição, fez com que os peixes do Tâmega sássem milagrosamente da água para alimentar a multidão que, por sua ordem, andava construindo a ponte sobre esse rio; esta ponte foi, infelizmente, desfeita pelos canhões franceses, há três quartos de século. Pouco depois de atravessado o rio, paramos por uns momentos, e em seguida a terem substituído por bois os cavalos que puxavam o nosso carro, começamos a ascensão do monte em cujas vertentes agudas e escarpadas aparecem castanheiros, enquanto lá em baixo surge o vale salpicado de quintas e aldeias.

À medida que vamos subindo, erguem-se perante os nossos olhos, entre a urze e o mato, enormes fragas arredondadas e rochedos agudos, salientes; e quando, eventualmente, os bois são desatrelados e mergulhamos no vale, rodeados por uma parede de montanhas ora cinzentas e sombrias, ora de um azul vaporoso, temos a sensação de estar completamente fechados do resto do mundo. Atravessamos ponte após ponte sobre abismos e vemos de novo vinhas entrelaçando-se nas árvores e grupos de mulheres no alto de escadotes compridos, colhendo as uvas, enquanto outras transportam à cabeça cestos cheios de cachos para o lagar mais próximo. A subida agora torna-se mais íngreme; e, atados os cavalos à retaguarda do nosso carro, atrelam-se novamente os bois que nos vão puxar até ao alto da passagem de Quintela através da grandiosa Serra do Marão que está a 4.400 pés acima do nível do mar. Um rapazote bochechudo, com um lenço de ramagem cor-de-rosa atado à cabeça e com a sua jaqueta a tiracolo, avança orgulhosamente ao lado dos bois, picando-os com a agulhada para dirigir a marcha. Quedas de água vêm quebrar-se contra precipícios escarpados indo alimentar a corrente que faz andar o moinho, lá em baixo no vale; e castanheiros centenários estendem os seus braços sobre a estrada,

substituídos lá no alto da montanha por carvalhos e freixos. Gradualmente, as árvores vão-se tornando mais e mais raras, apenas se vendo, daí em diante, enormes blocos de granito, surgindo entre fetos avermelhados; e meia hora mais tarde alcançamos a passagem de Quintela, onde o olhar abrange as verdejantes superfícies dos montes de linhas ondulantes, em vez dos ásperos picos de granito, de paredes nuas. Aqui, enquanto se desatrelam os bois para novamente os cavalos retomarem o seu lugar, somos rodeados por um bando de mendigos lamurientos que nos prometem preces perpétuas, a troco dum simples vintém.

Pouco depois de começarmos a descer, põe-se o Sol, e o resto da viagem é feito quase na escuridão. Apesar de todos os incitamentos, imprecações e promessas, entremeados de hábeis chicotadas, os nossos cavalos, não obstante irem a caminho de casa, só conseguem alcançar a Régua às nove horas da noite.

A Régua está graciosamente situada sobre o Douro, ou «Rio Dourado» no coração da antiga «Feitoria», distrito outrora privilegiado, do qual provinha obrigatoriamente todo o vinho destinado à Inglaterra. Desde que esta absurda linha de demarcação foi abolida em 1833, as firmas compradoras adquiriram o hábito, contrário ao que era uso antigamente, de situarem as suas melhores vinhas para cima da junção do Corgo com o Douro. A região produtora do vinho a que chamamos «Porto» abrange, não apenas o Alto Douro, desde Barqueiros, situado a umas duas léguas abaixo da Régua, mas é extensivo ainda à Quinta do Silho, do chamado Douro superior, onde no entanto as vindimas já são consideradas de segunda classe. Os montes altivos revestidos de vinha que se erguem em redor da Régua, estão cavados em terraços ou socalcos apoiados em paredes de pedra, de modo a impedir que o solo, argiloso e xistoso, seja arrebatado pelas chuvas caudalosas. As cepas plantadas em lugares afastados lembram groselheiros suportados por estacas.

Atravessando o Douro, pela ponte da Régua, avançamos ao longo duma estrada, bem construída, na margem esquerda do rio e, a caminho da Quinta da Boa Vista, tendo à nossa esquerda, durante algumas centenas de jardas, o vale do Corgo, e à direita o rio Varosa; seguidamente passamos os regatos de Mil Lobos e de Ceira e finalmente os rios Tedo e Távora, com a antiga aldeia de Tabuaço coroando o cimo do monte, no qual nasce o último destes rios. Aos nossos pés, o Douro murmurando corre velozmente no seu erriçado e rochoso leito, tornando difícil, senão arriscada, a navegação de um ou dois barcos, com altas proas e de fundo chato que, carregados de pipas de vinho e governados por lemes enormes, são

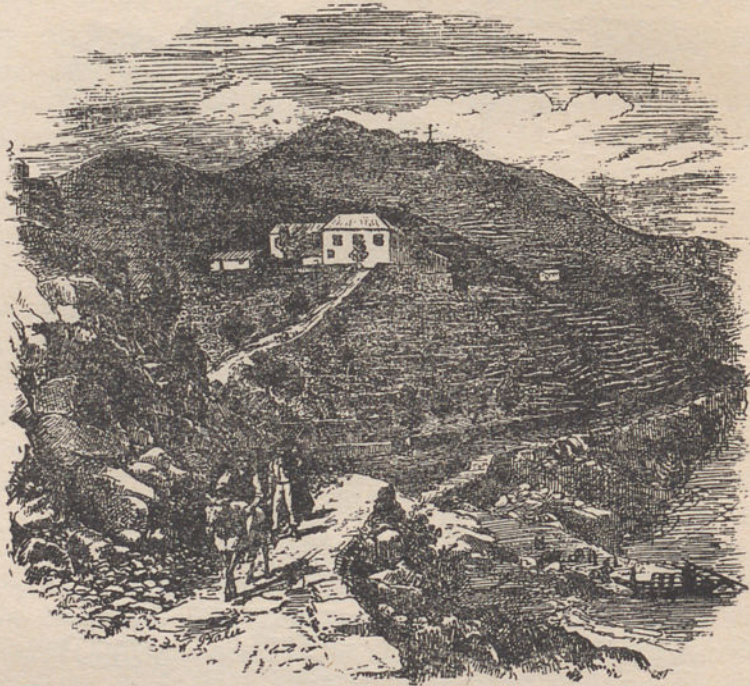
velozmente levados pela corrente. Um quadro, pintura rudimentar, colocado sob um pequeno cruzeiro à beira da estrada, mostra-nos embora duma forma exagerada, os perigos da navegação nestas paragens. Durante toda a nossa viagem pela estrada temos a sensação de estar enclausurados numa cordilheira de montes arredondados, escavados em socalcos desde a base até ao cimo e cobertos de



vinhas, enquanto oliveiras marcam os limites de várias quintas e ocupam os mais fundos barrancos. De vez em quando, um casal ou uma aldeola, colocados no alto do monte, quebram a habitual monotonia. Grupos de vindimadores, entoando canções, salpicam as encostas, ou carregam enormes cestos com uvas para os lagares das redondezas; carros de bois avançam, chiando desafinados, pela estrada pulverulenta, e mulas adornadas com guizos festivos param à beira do caminho, junto à fonte, para beber, pitorescamente protegidas pela sombra acolhedora dum chorão, enquanto os seus condutores beberricam e tagarelam em frente da taberna suja, onde um ramo pendurado denuncia o vinho verde, a aguardente e a genebra.

Existe uma passagem, mesmo abaixo da quinta da Boa Vista, e, tendo ali atravessado o rio, iniciamos a subida do caminho áspero

e íngreme que conduz à quinta, onde nos aguarda uma amigável recepção preparada pelo agente dos Srs. Offley, Forrester and C.^o, donos daquela. Aqui encontramos as vindimas em plena actividade; mulheres, com lenços amarelos e vermelhos na cabeça, espalhadas ao longo dos socalcos, vão colhendo cachos de uvas, e, tirado algum bago podre, lançam-nos em pequenos cestos que levam pendentes

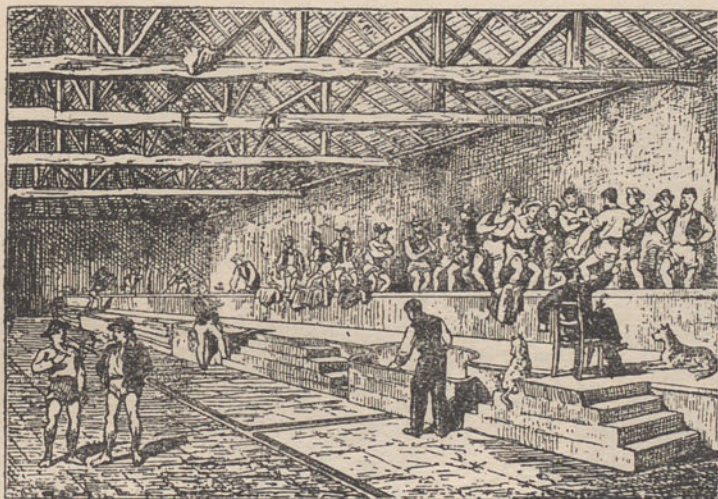


A QUINTA DA BOA VISTA

do braço. Destes cestos, passam para os grandes, que levam à volta de cinquenta quilos; ⁽¹⁾ é então que os homens, com peles de carneiro a cobrir as costas, largos chapéus de palha na cabeça, os transportam aos ombros, e avançando a um e um, numa longa fila, os levam por carreiros tortuosos e ásperos degraus de pedra até ao grande lagar de cantaria. Como cada lagar comporta quinze ou dezasseis pipas, leva, consoante o número de braços empregados, um dia ou mais para encher. Quando está cheio quase até às bordas, espalham-se as uvas com sacholas e um bando de uns vinte

(1) O peso corrente vai de 50 a 75 quilos.

vindimadores, com as calças arregaçadas até ao alto da coxa, entram no lagar, formam uma fila, cada um com os braços sobre os ombros dos vizinhos, e começam a pisar as uvas a compasso, ora avançando, ora recuando, enquanto o sumo se separa, e os bagos e canganhos ficam reduzidos a uma espécie de massa. É uma operação demorada e monótona que vulgarmente dura dia e noite com pequenas inter-



A PISA NA QUINTA DA BOA VISTA

rupções. Na quinta da Boa Vista, as prensas antiquadas e incómodas foram postas de parte, substituídas por grandes parafusos fixados no meio dos lagares, segundo o sistema adoptado em Jerez. Como o Alto Douro é pouco povoado, e para os trabalhos da vindima é necessária uma grande quantidade de braços, há sempre precisão de mandar vir vindimadores de outras regiões. Os proprietários das vinhas costumam empregar um agente chamado «rogador», cuja função consiste em contratar homens e mulheres numa área que abrange as dez ou vinte milhas mais próximas, em redor. Grande parte dos trabalhadores vêm da Galiza, muito especialmente os destinados aos trabalhos mais árduos, como seja carregar os cestos para os lagares, pois o camponês do Alto Douro, embora de nenhum modo mandrião, esquiva-se aos trabalhos duros e pesados. Os vindimadores, homens e mulheres, atingem o local das vindimas em grupos, dançando e cantando pelo caminho. O salário dos homens, contratados na quinta da Boa Vista, era 1s. 3d. por dia, enquanto que o das mulheres não ia além de 6d. Todos eles têm de se abas-

tecer, a si próprios, de pão, que a maior parte traz em quantidades suficientes para durar até ao fim da vindima, umas duas a três semanas. É-lhes fornecido o caldo (uma sopa de hortaliça), bem como uma pequena porção de bacalhau, o qual constitui quase que a única alimentação de origem animal das classes rurais portuguesas; quanto à bebida, distribuem-lhes água-pé, beberagem insípida, bas-



O ARMAZÉM DA QUINTA DA BOA VISTA

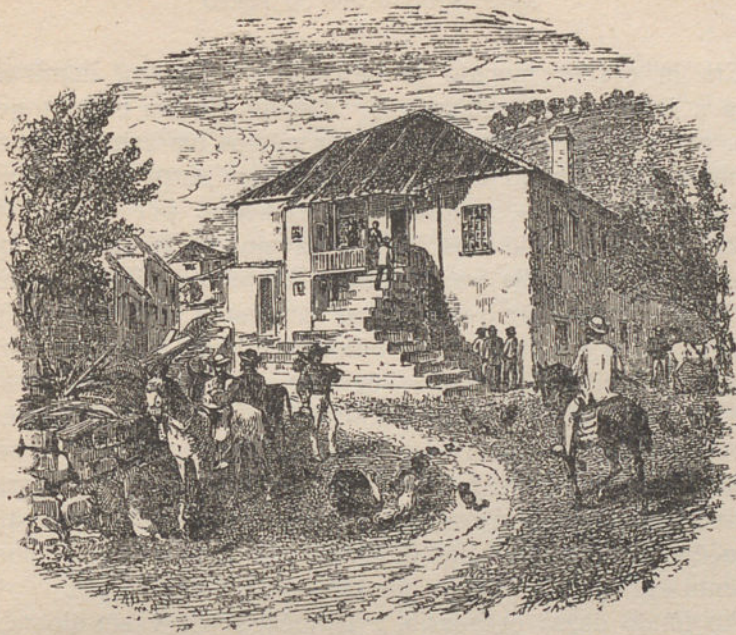
tante fraca, que se obtém adicionando água ao resto, constituído por películas e grainhas das uvas, deixando-o, em seguida, fermentar.

A alimentação habitual dos vindimadores do Alto Douro consiste em batatas ou feijão, sopa de hortaliça e uma única sardinha para o almoço; ao jantar, outra vez caldo, um prato de arroz cozido e uma posta de bacalhau; e para a ceia, sopa e outra vez sardinha. Muitas das quintas possuem um local chamado refeitório, para o pessoal das vindimas tomar as suas refeições. Note-se que tanto os que apanham a uva como os que a trazem para o lagar, costumam comer uma grande quantidade dela, e assim se concebe que seus salários sejam tão baixos. Na quinta da Boa Vista, como em todas as outras de primeira categoria, existe, durante a noite, uma severa separação de sexos, havendo para isso construções separadas, chamadas cardenhas, para os homens e para as mulheres dormirem.

Em geral, estas cardenhas são grandes divisões com catres, ou beliches, de madeira, alinhados junto à parede, cobertos de palha tapada com uma lona. Para se cobrirem, têm uma manta de lã, suficientemente grande, muitas vezes, para tapar trinta pessoas. Quando faz muito frio, usam mais outra manta.

A quinta da Boa Vista enfileira a par das melhores quintas do Alto Douro. Nem sacrifícios, nem despesas, foram poupados na plantação e cultura das vinhas e no aperfeiçoamento do primitivo sistema da fabricação do vinho que geralmente ainda vigora nesta quase inacessível região. Como expliquei mais atrás, a pesada trave de madeira foi substituída pela prensa moderna, de rosca metálica, mais cómoda e eficiente; quanto aos lagares, estão construídos por forma a que o mosto saia directamente, através de longos canos, para os enormes tonéis alinhados na adega adjacente, em nível inferior. Nos lagares mais antiquados o mosto é levado até aos tonéis com canecos, baldes de madeira com aros de metal, e com uma asa a um lado, o que causa, não só perda de tempo e de trabalho, mas também prejuízo para o próprio vinho, que nessa altura ainda se encontra em fermentação. Infelizmente as vinhas da Boa Vista, que nos bons anos produziam cinquenta a sessenta pipas de vinho fino, foram atacadas, haverá uns cinco anos, pela filoxera, o que diminuiu consideravelmente a sua produção.





A QUINTA DAS ARREGADAS

II— COMPRANDO VINHO NOVO. UMA VIAGEM DE INSPECÇÃO

Atravessamos o Douro novamente — Uma cavalgada na escuridão até à Quinta das Arregadas — Reunião matinal de alguns viticultores dos arredores — Provando amostras dos seus vinhos — Modéstia em que vivem geralmente os viticultores do Alto Douro — Condições em que o vinho é adquirido — Partida para uma excursão pelo Douro acima — As estradas, simples atalhos e caminhos para gado — Visita a uma quinta na famosa região de Roriz — Maneira de obter uma amostra do vinho novo — Instalação rudimentar de um viticultor durante as vindimas — Passeio a cavalo à Quinta do Caedo — O seu proprietário, antigo partidário da Rainha D. Maria II — Sovando o vinho ao som duma guitarra — Um almoço no Alto Douro — Algumas das iguarias que o compunham.

Depois de uma estadia de um ou dois dias na Boa Vista, mudei-me para a Quinta das Arregadas, na margem oposta do Douro e quartel-general durante as vindimas da importante firma G. G. Sandeman and Sons. Como muito poucas firmas possuem quintas próprias, é uso corrente os seus proprietários ou agentes instalarem-se durante a época da vindima na casa duma quinta cujo vinho costumem comprar todos os anos. Dali partem diàriamente em viagem de inspecção visitando vinhas e lagares e verificando se os vinhos que adquiriram estão sendo preparados com cuidado e honestidade. É uma árdua tarefa esta, mas é sempre escrupulosamente cumprida.

Era já escuro quando atravessámos o Douro, iluminado de tempos a tempos por relâmpagos. Depois de um curto trajecto a cavallo, por uma estrada admirável, torneámos um estreito precipício e seguimos um carreiro em zigzagues, ora entre rochas, ora passando por cima delas, confiados unicamente, por a isso sermos forçados, à sagacidade dos nossos cavalos. Chegados à quinta, depois duma ceia tardia acompanhada a vinho do Porto do melhor, segundo as regras, fomo-nos deitar em duros colchões de palha, embalados pelos cantares dos vindimadores que já se haviam recolhido para a noite; e no dia seguinte estávamos presentes para assistir a uma reunião dos viticultores que, com os guarda-sóis debaixo do braço, e trazendo garrafas com amostras de vinho, iam chegando à quinta montados em cavalos, mulas e garranos mais ou menos excêntricamente ajaezados. A casa aqui é uma modestíssima construção, mas a sua falta de grandeza é compensada por uma imponente escadaria de pedra que dir-se-ia de um templo.

Ao fundo dessa escadaria, e também sob o vasto alpendre, os viticultores aguardam a sua vez de apresentar as amostras. Exibiam, a maioria, os seus trajos domingueiros, chapéus de feltro, fatos de lã, casacos de caça comprados no adeleiro, sem absolutamente nada de nacional ou característico nas suas pessoas. Quando o comissário da firma apareceu, os recém-chegados tiraram o chapéu e avançaram para ele com um cordial aperto de mão. Um por um foram introduzidos no que eu suponho fosse a sala de jantar, alegremente decorada com portas vermelhas, cimalthas rústicas azuis e tecto verde-mar pálido, contrastando de modo notável com a nudez das paredes caiadas de branco. Cada amostra é examinada quanto à cor, da seguinte forma: numa espécie de larga molheira de centro alto e convexo, vai-se deitando devagar o vinho, deixando assim que se aprecie bem o brilho e cor, vermelho-escuro, que deve possuir. Agita-se em seguida o recipiente para que o vinho forme camadas pelas quais se calcula o seu grau de homogeneidade. Sendo a cor e a consistência julgadas satisfatórias, examina-se, a seguir, o perfume, e depois o paladar, operação sempre realizada por um perito, dado o vinho ser tão recentemente preparado. Para julgar se um vinho é seco ou doce, não é preciso, naturalmente, muito trabalho. Em seguida aos vários exames, principiam as negociações e assim que se chega a um acordo, o conteúdo da tal molheira é lançado fora pela janela e substituído por outra nova amostra. Em todos os casos a questão do preço é rapidamente despachada. Era triste ver as caras dos viticultores quando a decisão era contrária aos seus vinhos; pois desde que as vinhas do Alto Douro foram atacadas

pela filoxera, e houve vários anos de má colheita, aliás por outras razões, os viticultores têm atravessado duras circunstâncias, chegando alguns a empobrecer de tal modo, que se viram obrigados a vender o seu vinho imediatamente para fazer frente às necessidades urgentes. Cada um deles, ao sair da sala da audiência, descendo a enorme escada de pedra, era ansiosamente observado pelos seus vizinhos, enquanto os mais íntimos o sondavam sobre o modo como tinham decorrido as negociações, sem dúvida, com ideias de aproveitar qualquer informação interessante.

É costume, no Alto Douro, quando se fecha qualquer negócio, fazer ao lavrador um pagamento chamado «o sinal», de uma libra esterlina por pipa, assegurando assim a compra. Na primavera seguinte, quando o vinho está apto a ser tirado dos tonéis, para os quais foi levado dos lagares, e onde completa a fermentação, recebem os viticultores pipas vazias para onde o vinho é transportado à vista do agente da firma, que assiste à sua medição exacta. Em geral, logo a seguir às grandes cheias, são estas pipas mandadas, rio abaixo, para os armazéns da firma em Vila Nova de Gaia, subúrbio do Porto, situado na margem fronteira. Depois de carregado o barco, recebe o viticultor um terço do preço combinado, sendo outro terço pago em meados do verão e o último pelo São Miguel — o que lhe garante os fundos necessários para as despesas da vindima seguinte.

Terminada a reunião, montámos a cavalo, em excursão por várias quintas do Alto Douro, cujos vinhos são regularmente adquiridos pela firma de Messrs. Sandeman. O nosso grupo era bastante numeroso, compreendendo dois membros da firma mais o seu activo comissário, incluindo no total meia dúzia de cavaleiros, cada um com o seu respectivo arrieiro para tomar conta do cavalo cada vez que quiséssemos desmontar. Descemos o monte, sobre o qual está situada a quinta das Arregadas, por um caminho de cabras, aparentemente formado por grandes pedregulhos espalhados no fundo de um dos numerosos barrancos enxutos que cortam as encostas. Depois de passarmos uma resistente ponte de pedra sobre o Rio Torto, no ponto em que este vai desaguar no Douro, prosseguimos durante aproximadamente uma milha, pela excelente estrada macadamizada que acompanha o curso do rio. Quando chegamos em frente do Pinhão, importante aldeia, situada na confluência do pequeno rio do mesmo nome com o Douro, e da qual partem consideráveis carregamentos de vinho do Porto com destino a Vila Nova — a bela estrada termina repentinamente e a nossa caminhada prossegue através de atalhos e estreitas veredas, que só por ironia se poderiam chamar estradas

enquanto aos nossos pés corre, veloz e lodoso, o Rio Douro. Passamos a quinta das Carvalhas, com as suas casas dispostas lá em baixo, no sopé duma vertente coberta de vinha, e meio escondidas pelo frondoso arvoredado. Súbitamente deixamos o rio e começamos a ascensão duma calçada íngreme e rochosa que os nossos



POR UM CAMINHO DO DOURO

cavalos, já habituados a tão difíceis exercícios, galgam com notável destreza. Empoleirada lá no alto, e cintilante entre oliveiras e vinhas, está a quinta da Teixeira onde somos esperados, mas onde apenas fazemos uma curta paragem visto as vindimas não terem ainda começado.

Voltamos de novo às margens do Douro e, depois de seguirmos o curso do rio durante uma distância considerável, penetramos

na famosa região de Roriz. Aí apeamo-nos numa quinta pertencente ao Sr. Senna e subindo um grande lance de degraus, alcançamos a casa dos lagares, onde um grupo de homens, mergulhados até muito acima dos joelhos num banho viscoso e rubro, estão pisando uvas, ao som de gaitas e tambores. A música pára súbitamente



COLHENDO UMA AMOSTRA DE VINHO NOVO

assim que nós entramos, e os lagareiros, interrompendo o seu trabalho, olham-nos com curiosidade. Mal surge o proprietário da quinta, homem de idade, curvado e de cabelos já grisalhos, voltam rapidamente ao trabalho, levantando ora uma perna ora outra, ora marchando ora dançando em volta do enorme lagar, enquanto as gaitas e os tambores tocam animadamente. A espécie de molheira branca de fundo convexo (tamboladeira), é trazida para que provemos o vinho; um dos lagareiros, então, alça uma perna rubra, deixando vagarosamente pingar o mosto para dentro da tamboladeira. Este é agora submetido a uma inspecção e prova geral, enquanto a quantidade de açúcar nele contida é avaliada por meio do sacarómetro. As instalações do proprietário durante o tempo das vindimas não eram nem

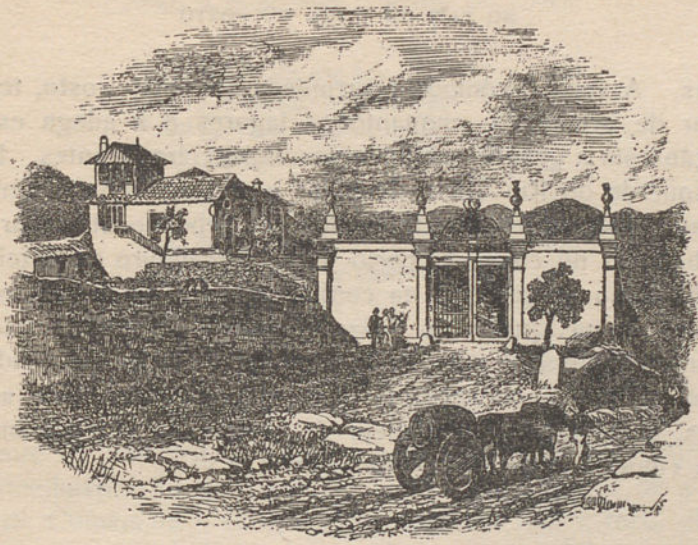
luxuosas nem sequer convidativas. A um canto dum quarto comprido, com pouco pé direito, situado por cima do armazém, numa espécie de celeiro, afinal, coberto de cestos, de enormes abóboras e de sacas de milho, via-se uma cama de campanha em ferro, um par de cadeiras velhas, e uma mesa; e com uma tão pobre acomodação como esta, fica perfeitamente satisfeito um abastado proprietário de vinhas no Douro. O Sr. Senna informa-nos de que as suas vinhas sofreram pouco com a filoxera; no entanto calcula colher sòmente oitenta pipas em vez das cem que costuma produzir.

Montando de novo a cavalo, passamos à beira de um precipício, sempre rodeados de socalcos e vinhas, deixando à retaguarda o Douro — em cuja margem oposta ficam as célebres quintas da Romaneira e do Roncão. Depois de uma hora ou mais de árdua cavalgada galgando intermináveis escadas de pedregulhos, que encheriam de horror um cavaleiro de Leicestershire, alcançamos a Quinta do Caedo, pertencente ao Sr. Francisco Seixas, velho senhor excitável e palrador, antigo partidário da Rainha D. Maria II, que lutando nas fileiras liberais foi ferido por uma bala, a qual atravessando-lhe a cara veio sair pelo pescoço deixando horríveis cicatrizes, ainda hoje bem visíveis. Diz-nos que calcula em 150 pipas o resultado das suas vindimas. Aqui, procedia-se alegremente ao sovar do vinho, acompanhado à guitarra por algum antigo trovador, enquanto os homens fumando, cantavam e assobiavam, e as mulheres do lado de fora encostadas à janela, marcavam alegremente o compasso. Um lagar anexo, onde os cachos já tinham sido pisados, estava de tal modo cheio de mosto — à superfície do qual boiava uma compacta massa de películas e grainhas — que fora necessário colocar tijolos nas bordas para impedir que o líquido transbordasse.

Prevendo a nossa visita, fora preparado um almoço pelo proprietário da quinta que nos convidou a entrar numa sala enfeitada com cachos de uvas pendentes do tecto, destinados a servirem de sobremesa para o próximo inverno. Se jamais uma mesa gemeu, como é uso dizer-se, seria aquela a que nos sentamos, sob o peso de gordos perus, patos, perdizes, leitões, presuntos suculentos, bem como queijos de ovelha, bolos de inacreditáveis dimensões, marmellos, pêssegos e calondros, azeitonas, maçãs e enormes cachos de uvas purpúreas. Numa festa como esta, num canto remoto do Alto Douro, o vinho do Porto, como se pode calcular, foi a única bebida permitida — o tradicional copo de água fria seria impossível de obter, mesmo à custa de muitos rogos — mas Porto das grandes colheitas de 1834 e 1858. Foi uma hospitalidade ruidosa e, por mais

que protestássemos, os nossos pratos, cada vez que se esvaziavam, eram profusa e constantemente voltados a encher, sendo completamente inúteis os nossos rogos e protestos em contrário. Antes de termos tempo de engolir mais do que algumas garfadas de peru, ou de termos provado as costelas de um leitão, que nos foram simultaneamente servidos, surgia-nos no prato uma perdiz anafada e se por momentos, descuidados, virássemos a cabeça, aparecia-nos, coroando esta pirâmide, uma fatia de presunto, grossa como um bife. Por sorte, havia entre os convivas um par de comilões esfomeados, e sem sermos observados, partilhámos com eles todo o supérfluo que nos coubera neste generoso banquete.

Eram quase nove horas quando deixamos a quinta do Caedo e começamos a subir a estrada que acompanha o Rio Torto. Aqui, alguns de nós separamo-nos do resto do grupo que era esperado mais a montante do Douro, e dirigimo-nos à quinta do Seixo confinante com a das Arregadas, da qual tínhamos partido nessa manhã. Depois de indagar o caminho para Ervedosa e de termos conseguido arranjar um par de arrieiros experimentados para nos servirem de guias, iniciamos a descida lenta da montanha, passando por uma arreata de burros, transportando no dorso odres de vinho de consumo. Continuamos andando, convencidos de que os nossos guias vinham logo atrás, até chegarmos à aldeia, onde à luz do crepúsculo paramos junto a uma fonte, para dar de beber aos cavalos e aguardar a chegada dos arrieiros. Por muito tempo esperámos, ignorando a estrada que deveríamos tomar; no entanto os nossos homens não davam sinal de si. Num português muito rudimentar procuramos um guia; mas como estivesse iminente uma forte trovoadá, não pudemos obter nenhum. Por fim, quando já era noite fechada, e os habitantes se encaminhavam com lanternas para as suas casas, pedimos que nos indicassem uma estalagem. As melhores acomodações que a pobre terriola possuía foram imediatamente colocadas à nossa disposição. Consistiam em dois pequenos compartimentos assoalhados, num celeiro coberto de sacos contendo cereais e batatas, bem como uvas e figos dispostos sobre palha para secarem. Tínhamos acabado de nos abrigar, e logo a chuva começou a cair torrencialmente; e quando, já dia claro, na manhã seguinte, continuamos a nossa viagem, levando como guia o proprio estalajadeiro montado na sua mula, as estradas eram eloquente testemunho do dilúvio da noite anterior.



A QUINTA DO SEIXO

III — COMO É FABRICADO O VINHO DO PORTO

A Quinta do Seixo — A sua casa, lagares e adega, cómodos e bem arranjados — Vindimadores cantando a canção popular «Marianinha» — Prevaecem traços célticos, judeus e árabes, entre eles — As mulheres frequentemente adornadas com jóias pesadas e ricas — A casa dos lagares da Quinta — Um bando de sessenta lagareiros trabalhando — Cantam e gritam para encorajar os mais fracos e indolentes — São acompanhados por tambores, rebecas, pifaros e guitarras — Aguardente e cigarros, servidos em redor — A primeira operação, o «sovar do vinho», está terminada — Intervalo para descansar — Recomeça a pisa de modo negligente — A música perde o seu poder de inspiração e a autoridade deixa de inspirar o terror — Fermentação do mosto — O vinho é conduzido para os tonéis — É clarificado em contacto com o ar frio — É transportado para as pipas e daí para os barcos rabelos — Os carros de bois do Alto Douro e a sua desafinada «chilreada» — Carregando os barcos — Os rápidos que eles encontram na sua viagem para o Porto — Destreza dos timoneiros — Características do barqueiro do Douro — O seu trabalho enquanto descem o rio.

A Quinta do Seixo, quartel-general das vindimas da firma Cockburn, Smithes & C.^a, cuja hospitalidade experimentámos por mais duma vez, é uma das mais importantes do Alto Douro, tendo, antes das devastações causadas pela filoxera, uma produção avaliada em trezentas pipas de vinho de primeira qualidade. Ocupa o cimo e as vertentes dum monte, uma das quais se estende até ao Douro, e a outra até ao vale do Rio Torto. Espalhadas lá no alto, estão as casas brancas da aldeia de Valença, cujas vinhas produzem uma grande quantidade de vinho de primeira classe. As construções da Quinta do Seixo, cujo acesso se faz por um portão imponente, encimado pelo brasão de armas do seu proprietário, são numerosas

e vastas. A casa é cómoda e arranjada com bom gosto, tendo um certo ar de pretensão, enquanto os lagares e a adega estão em proporção com a grande extensão das vinhas circundantes. Na margem esquerda do Rio Torto ficam os armazéns onde o vinho aqui vindimado mais o dos arredores fica em depósito até estar apto a ser embarcado no chamado porto ou embarcadouro de Bateiras que lhe está anexo, e que fica na confluência do Douro com o Torto. As vindimas, na Quinta do Seixo, estavam no auge, trabalhando nelas um considerável número de pessoas. Do terreiro onde estão situados a casa e os lagares, podemos abranger uma série de socialcos, salpicados aqui e além de grupos de vindimadores cantando a « modinha » favorita « Marianinha » : (1)

*« Mariana diz que tem
Sete saias de riscado —
Desengane o seu amor,
E não o traga enganado.*

*Mariana diz que tem
Ó meu bem
Sete saias de filó —
Mentirosa Mariana
Que não tem
Nem uma só.»*

Ecoando claramente na montanha, as palavras soam agradavelmente no português original e fica-se desapontado ao saber que possuem sentido tão restrito. A inanidade da canção não é porém o seu único defeito, tendo a incongruência de alguns dos restantes versos levado as autoridades do Porto a proibir que se cantassem; no entanto esta canção goza de enorme popularidade. A tradução que segue, bastante aproximada, das primeiras estrofes, incluindo os versos citados mais acima, dá uma ideia da sua qualidade :

*«Young Mariana, poor little thing,
Her petticoats trail in the mire;
I have told you a thousand times —
'Lift up your skirt, little Mariana.'»*

(1) Em português, no texto original.

*«Mariana says she has
Seven petticoats with stripes —
'Tell the truty to your lover,
And no more deceive him.'*

*«Mariana says she has
(Oh, my love!)
Seven petticoats of cambric —
'Lying Mariana,
You know you've not
A single one.'»*

Entre os cantores descobrimos alguns cujas fisionomias muito se assemelhavam às que tínhamos visto em Sligo e na primitiva região de Comemara. O tipo judeu também não é raro, enquanto que nas belezas femininas, pouco numerosas, é evidente correr-lhes nas veias sangue árabe. Estas têm o porte altivo e gracioso, os olhos talhados em forma de amêndoa e as sobranceiras direitas, os dentes regulares e alvos, e aquele tom de pele transparente, cor de azeitona, bem próprio dessa raça. Muitas delas — pés descalços, grosseiramente trajadas, pouco asseadas mesmo — ostentavam bonitos broches e brincos de filigrana inspirados no antigo estilo mourisco: é costume, entre estas mulheres, applicarem as suas economias em bugigangas deste género, para evitarem assim ter de emprestar dinheiro aos parentes mais necessitados que sempre surgem em redor daqueles que têm fama de amealhar.

Enquanto as mulheres colhem afanosamente os cachos, os homens, curvados ao peso dos cestos enormes, continuam a ascensão dos íngremes degraus, no cimo dos socalcos mais altos — que frequentemente têm doze pés de altura — e partem em fila levando a sua carga para os lagares, o maior dos quais tem de estar cheio antes do meio-dia.

Sobre o lagar, estão atravessadas pranchas, para os vindimadores poderem lançar as uvas, nos cantos mais afastados; isto evita que a fruta já lançada no lagar seja espremida, o que daria lugar à fermentação prematura do sumo resultante. Depois da refeição do meio-dia, um grupo de sessenta homens entra para o lagar, onde as uvas foram previamente espalhadas. A casa dos lagares é uma vasta construção, de tecto baixo, terminado em ponta, e iluminada por várias aberturas quadradas ao longo de uma das paredes; contém quatro lagares, o maior dos quais tem capacidade para produzir, duma só vez, trinta pipas de vinho. Como é de uso em todo o Alto Douro, esses lagares são de pedra, e têm três pés de

profundidade. À frente de cada um, em nível inferior, está um pequeno reservatório, chamado dorna, para o qual corre o mosto depois de pisado e que comunica por meio de tubos com os grandes tonéis que se encontram em baixo, na adega, se bem que não estejam exactamente sob os lagares, mas sim em frente das dornas somente em nível inferior de uns doze pés; o acesso à adega faz-se por uma estreita escada de madeira. Ao longo dos lagares corre um parapeito de pedra para o qual se sobe por alguns degraus e onde,



A COZINHA DO PESSOAL NA QUINTA DO SEIXO

durante a pisa das uvas, se colocam os feitores, com um varapau na mão, para observarem se cada um dos homens vai cumprindo a sua tarefa. Os lagareiros com calções brancos, arregaçados até cima, entram no lagar formando em três filas de dez homens cada uma, separados pela enorme trave e colocando os braços nos ombros uns dos outros, começam o trabalho, erguendo e baixando as pernas alternadamente gritando: Esquerda! Direita! para manterem o compasso; por vezes estes gritos são interrompidos e substituídos por canções para animar os mais débeis e preguiçosos: este trabalho é tão fastidioso e monótono como puxar à nora ou fazer girar o sarilho da prisão que tantos filantropos caritativos olham com horror. Mas os lagareiros têm algo mais para os animar do que cantar ou gritar. É a pequena banda de música que também toma parte na pisa, com tambores, gaitas, rabecas e guitarras, tocando modas alegres acompanhadas pelos companheiros, que assobiam ou tocam castanholas.

Volta e meia serve-se uma roda de aguardente e o feitor distribui cigarros pelos homens, que retomam o trabalho com maior vigor.

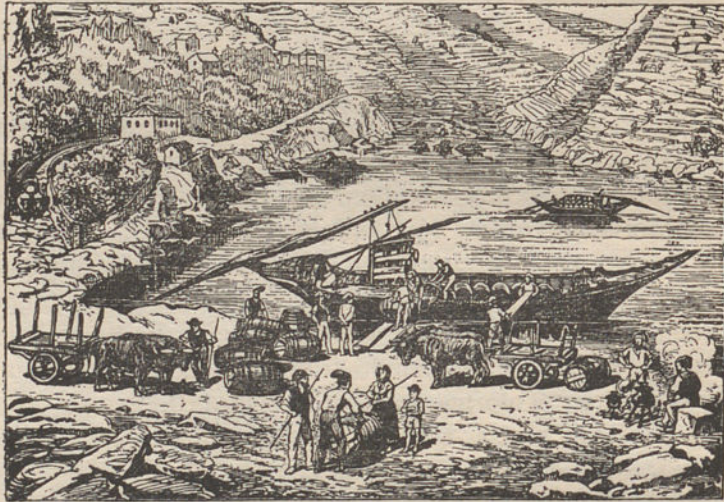
A primeira fase — o «sovar do vinho» como é chamada — demora, com intervalos para substituir os homens, umas dezoito horas. Segue-se um grande intervalo e a pisa recomeça. Nesta altura já as uvas estão bem esmagadas, e o passeio sobre as grainhas e canganhos lembra as peregrinações de antanho, quando os romeiros se arrastavam exaustos pelos caminhos, levando grãos de areia entre as plantas dos pés e as sandálias. Os lagareiros com as roupas manchadas de mosto, movem-se vagarosamente no viscoso banho arroxeadado, com ar negligente, ora fumando, ora de braços cruzados ou atrás das costas; alguns metem as mãos nos bolsos do colete, outros sustentam com uma das mãos o cotovelo, ajudando assim a outra mão a segurar o queixo. As rabecas vibram de novo, rufam os tambores, tocam as gaitas, as guitarras gemem e os feitores censuram com sonolência. Mas tudo sem resultado. A música perdeu já a inspiração e a autoridade o seu poder, e os homens mais mortos do que vivos, erguem vagarosamente as pernas tingidas de rubro, cadenciadamente, sempre uma após outra. Na noite calma, com algumas lanternas iluminando frouxamente a sombria casa dos lagares, este espectáculo tem qualquer coisa de feitiçaria.

Quando finda a pisa, começa a violenta fermentação do mosto, que é deixado em descanso até estar completa. A fermentação pode durar entre quinze horas a alguns dias, variando conforme o estado de maturação das uvas, segundo a temperatura atmosférica é alta ou baixa, ou conforme os vinhos são secos ou doces. Durante este tempo as cascas, grainhas e canganhos vêm à superfície formando uma crosta sólida. Para se poder averiguar qual o momento em que o vinho está apto a ser passado para os tonéis, há o sacarómetro pelo qual, caso marque quatro ou cinco graus, o proprietário sabe que o vinho será doce; se o número de graus for inferior, é vinho moderadamente doce e, se marcar zero, será seco.

Alguns proprietários avaliam o estado de fermentação pela aparência do vinho lançado na tamboladeira, bem como o seu paladar e perfume.

Quando se considera terminada a fermentação, passa-se então o vinho para os grandes toneis, cuja capacidade vai de dez a trinta pipas, misturando-se previamente o mosto extraído das cascas e grainhas, com o sumo resultante da pisagem das uvas. É nesta altura que se acrescenta aguardente — não o venenoso espírito da batata de Berlim, mas verdadeiro espírito de vinho — na medida de $5\frac{1}{2}$ a 11 galões por pipa, se se deseja que o vinho conserve a

sua doçura. No entanto, quando se deseja que o vinho fique seco, muitas vezes não se adiciona aguardente alguma. Os batoques ou tampas não são colocados até Novembro, e o vinho deve conservar-se imóvel até chegar o frio, o que se costuma verificar durante o mês de Dezembro. Por essa altura já o vinho clarificou tornando-se cor de púrpura escura. É então extraído da borra e volta de novo para o tonel onde recebe aproximadamente cinco galões de aguardente por pipa. No próximo mês de Março será passado para



CARREGANDO UM RABELO

as pipas, e seguirá rio abaixo, em direcção aos armazéns de Vila Nova de Gaia.

Uma apreciável quantidade de vinho do Alto Douro é embarcada no Pinhão, na primavera imediata à vindima, com destino ao Porto; no entanto, muitos viticultores costumam embarcar os seus vinhos em locais de fácil abordagem, cerca das suas quintas. As pipas são transportadas das adegas, em carros de bois, bem seguras por cordas; as maciças cangas lavradas e as sólidas rodas, com aros de ferro, pouco diferem das dos tempos dos Romanos. Os bois possantes têm uma tarefa árdua em impedir uma descida demasiado rápida pelos caminhos rudes e perigosos, com o enorme peso morto atrás impelindo-os sempre para a frente. A canga é-lhes fixada nos chifres, e não no pescoço e protegida por uma almofada de couro — muitas vezes enfeitada com grandes franjas. Se fossem engatados no pescoço, como é uso em quase toda a parte, correriam o risco de

sufocar ao descerem ou subirem pelos íngremes caminhos da montanha. As rodas e os eixos viram a um só tempo chiando ensurdecedoramente. Dizem os camponeses que este som desagradável, conhecido por «chilrada», afugenta os lobos e faz afastar o demónio — o que é de acreditar, caso ele tenha um ouvido sensível. Existe certamente uma vantagem: nos estreitos atalhos da montanha podem-se ouvir muito ao longe, o que permite escolher um ponto em que nos abriguemos sem termos de nos aprear.

Quando o carro de bois chega à beira do rio, são as pipas transportadas para a areia e daí, rebolando sobre duas tábuas, penetram nos barcos de fundo chato e proa alta que as levarão ao seu destino. Se a inclinação das tábuas é muito grande, torna-se necessário recorrer ao uso de cordas grossas. Estes barcos do Douro são de vários tamanhos; alguns carregam apenas dez pipas, ao passo que outros têm espaço para levar oitenta. O preço do transporte de uma pipa de vinho até ao Porto é de dez xelins, fora o transporte desde o armazém ao barco e o descarregar em Vila Nova de Gaia. Durante o percurso tem o barco de atravessar numerosos rápidos cuja aproximação é assinalada pelo timoneiro com os gritos de «A rezende!» (sic). Quando tal ouvem, os remadores erguem os remos fora de água, e o timoneiro, de pé à popa e olhando em frente para evitar os perigosos rochedos, agarra com firmeza a cana do leme, do qual depende a segurança do barco e da sua carga. Repentinamente a embarcação é levada rio abaixo pela corrente; logo o timoneiro com um golpe seco a faz mudar de direcção, enquanto dois barqueiros ágeis, procuram, à proa, com grandes varas, alcançar o fundo do rio. Os barqueiros do Douro são muito palradores e joviais, e é frequente conversarem entre eles por música, sendo as palavras improvisadas no momento. São muito cumpridores na observância dos seus deveres religiosos e sempre que passam pela imagem de algum Santo, colocada nos penhascos junto às margens do rio, descobrem-se murmurando uma curta oração. Antes de principiarem a comer, também, rezam de pé e de cabeça descoberta com grande devoção. A sua empresa mais árdua consiste em subir o rio com um carregamento de pipas vazias, pois neste caso o barco tem de ser rebocado contra a violência da corrente. O descarregar e o carregar de novo, cada vez que o barco encalha, ou que é necessário subir lutando contra a corrente, são duas tarefas aborrecidas e trabalhosas.



A QUINTA AMARELA

IV—ALGUMAS QUINTAS NO PINHÃO—UMA ALDEIA DO ALTO DOURO—LINDAS MULHERES NOS LAGARES

A Quinta Amarela e Casal de Loivos — Estadia «suportável» numa Quinta do Douro — A aldeia do Pinhão e as suas principais características — Excursão à quinta do Noval — Magnífico panorama que se disfruta lá do cimo — Os seus lagares e prensas modernas — Devastações causadas pela filoxera — Alguns vinhos do Alto Douro que não são aguardentados — Seguimos ao longo do Rio Pinhão — Encantos duma aldeia do Alto Douro vista à distância — Com a proximidade desfaz-se a ilusão — A Casa Grande de Celeirós — As quintas do Sr. Arnaldo, no Douro — O seu novo armazém, um dos melhores do Alto Douro — Os vinhos brancos e tintos de Celeirós — Uma visita nocturna a um lagar vizinho — Um grupo de mulheres pisando uvas, alegremente — Dançam sobre as uvas, com o frenesi de bacantes selvagens.

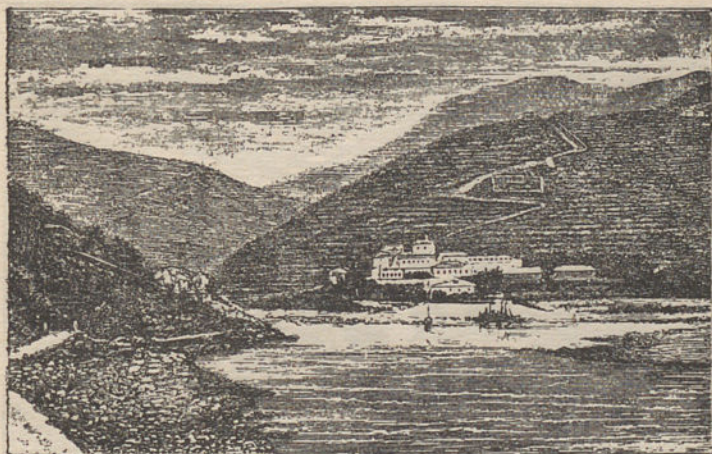
Em face da quinta do Seixo, empoleirada a meia encosta do elevado monte, no sopé do qual fica a aldeia do Pinhão, e onde as águas claras e cintilantes do riacho do mesmo nome se unem às do Douro turbulento e lodoso, está a quinta Amarela, habitada pelo representante da firma Martinez, Gassiot and C.^o durante as vindimas. Quase no cimo deste alto monte, chamado Casal de Loivos — assim chamado, por terem sido antigamente as suas florestas o refúgio dos lobos — e debruçados sobre os grandes e fundos barrancos onde correm o Douro e o Pinhão, ficam os casais brancos de neve, da aldeia de Casal de Loivos, situada entre castanheiros e vinhas.

Depois de atravessarmos o rio na passagem do Pinhão, montamos acto contínuo a cavalo e dirigimo-nos à quinta Amarela, a qual fomos encontrar em grandes obras e reparações, incluindo a casa, os lagares e os tonéis, estando o vinho a ser feito nuns lagares da mesma propriedade situados mais acima, no monte. Apesar de a quinta ter produzido, nos bons anos, entre oitenta a noventa pipas de vinho do melhor, a sua produção, por ocasião da nossa visita, estava muito reduzida, já pelas condições atmosféricas, pouco favoráveis, já também, e principalmente, devido a uma enorme porção da quinta ter sido recentemente plantada de novo, não estando portanto as vides ainda em completo desenvolvimento.

Passamos alguns dias por várias vezes na quinta Amarela durante a nossa estadia no Alto Douro onde, dada a ausência de qualquer espécie de conforto, o viajante está absolutamente dependente da amável hospitalidade dos proprietários ou ocupantes das quintas situadas ao longo do percurso. Qualquer convite para passar uns dias, numa dessas quintas, é invariavelmente acompanhado da recomendação de que teremos de suportar a rusticidade das suas instalações. Mas geralmente, apenas são difíceis de suportar as péssimas estradas que temos de percorrer. Não se regateia a hospitalidade e somos festejados com toda a sorte de caça, perus, presuntos, carne de vaca e carneiro — que é adquirida a uma distância de dez milhas — doces deliciosos feitos pelas freiras, e pelas belas e famosas conservas (compotas) do Alto Douro.

Além disto, somos frequentemente mimoseados com os bons produtos da conhecida marca Crosse and Blackwell enquanto as melhores uvas, como é natural, são servidas em abundância. As melhores reservas de vinho do Porto, encascado há bem um quarto de século, estão à nossa inteira disposição, bem como Bordéus, Allsopp e Cognac Martell; sob o pretexto de que a água da região é imbebível toda a gente possui uma ampla reserva de água de Apollinaris, vinda do Porto. Assim, somando tudo, a estadia numa quinta do Alto Douro é bastante sibarítica. Segundo os usos da região, o representante da firma Martinez, Gassiot & C.^o partia diariamente a cavalo da quinta Amarela em visita às várias vinhas, com cujos proprietários a firma tinha contratos, para verificar se o vinho estava sendo devidamente preparado. Aí recebia diversos viticultores, vindos, uns de perto, outros de grandes distâncias, com amostras de vinho novo para vender lá em baixo na aldeia; e a menos de cem jardas do Douro, ficam os grandes armazéns onde a firma Martinez, Gassiot & C.^o recolhe os vinhos adquiridos no Alto Douro, e donde partem, rio abaixo, em direcção ao Porto,

segundo as necessidades do momento. Visitamos esses armazéns, entrando por uma porta larga a qual dava acesso a um grande pátio, com uma extensa fila de adegas de um lado, sendo o outro ocupado por uma construção, baixa e comprida, aberta para os lados, cujo telhado inclinado assentava sobre pilares maciços de granito; encontra-se aí instalada uma pequena tanoaria destinada às reparações dos cascos. As três adegas opostas ao alpendre têm

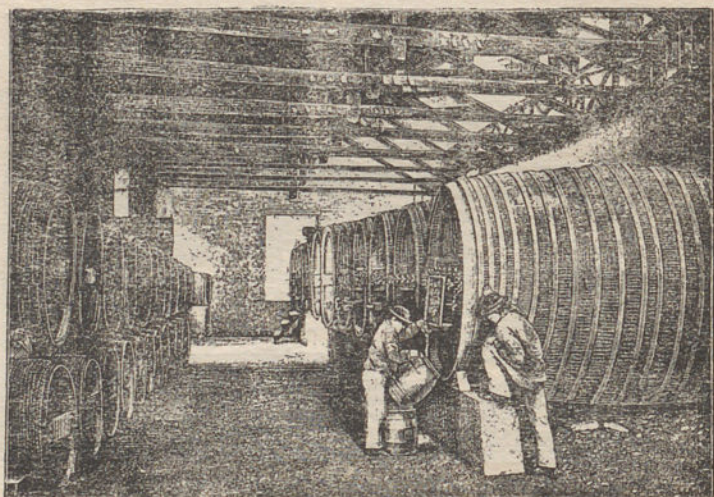


VISTA DO PINHÃO

consideráveis dimensões, podendo conter armazenadas 1.200 pipas de vinho.

A aldeia do Pinhão consiste num punhado de pequenas casas e numa meia dúzia de armazéns de vinho, agrupados indiscriminadamente junto às margens do Douro. Tem certa prosápia na sua praça vasta e ondulada, algo arborizada; duma das suas árvores costumava estar pendente um borrego abatido recentemente, que o carniceiro ia talhando, enquanto as mulheres aguardavam, para obterem os melhores pedaços para os seus maridos, empregados na construção do caminho de ferro, e da ponte sobre o rio Pinhão. Na praça há uma venda, uma loja de barbeiro e uma ou duas casas de comércio e nas ruas, estreitas e tortuosas, crianças, porcos, cães e criação, misturam-se indistintamente. Eis os principais aspectos do Pinhão que, pela sua situação, ocupa um lugar importante na região do Alto Douro.

O pequeno rio Pinhão é orlado, na margem esquerda, por uma estrada nova em macadame, pela qual metemos a cavalo, passando por vinhas, olivais e moinhos, à sombra de grupos de carvalhos e sobreiros, com pequenas casas brancas e aldeias pitorescamente empoleiradas nas faldas dos montes mais próximos. Entre estas, está a de S. Cristóvão, famosa pelos seus bons vinhos do Porto, brancos, adquiridos pela firma Offley, Forrester and C.^o, os maiores



ARMAZÉM DA QUINTA DO NOVAL

negociantes desses vinhos, no Porto. A estrada atravessa as vinhas da antiga quinta do Noval, propriedade do Visconde de Vilar d'Allen, e um atalho estreito e íngreme liga a nova estrada, através do monte, com os edifícios da quinta, da qual se disfruta um dos mais belos panoramas do Alto Douro. Desde o alto onde fica a quinta, não se consegue enxergar o Pinhão escondido pelos rochedos salientes e pela folhagem das árvores, mas ao longe vemos cintilar o Douro impetuoso parecendo bem mais brilhante e transparente do que visto junto às margens. Vinhas, dispostas em socalcos, sobem e descem por todos os lados, e actualmente, com as terras que através dos tempos têm sido acrescentadas, Noval — a quinta do Valle, como o seu nome o indica — tem uma extensão de aproximadamente 250 jeiras, excluindo a vizinha quinta do Marco pertencente ao mesmo proprietário e com a extensão de 50 jeiras. Junto à capela

e à residência, construídas numa plataforma plantada de oliveiras e laranjeiras, está a casa dos lagares e a adega, construídas segundo os novos costumes em níveis distintos por forma a que o mosto possa escorrer dos *dornachos*, através de canos metálicos, para os grandes tonéis arrumados ao longo da espaçosa construção que comunica por uma escada com a casa dos lagares. Existem aqui seis lagares, quatro dos quais com capacidade para 12 a 15 pipas cada um e equipados com parafusos em ferro colocados ao centro; ao passo que nos outros dois, cada um dos quais para trinta pipas de vinho, as uvas depois de pisadas, são prensadas pelo poderoso cilindro de pedra vulgarmente usado em todo o Alto Douro. Além disto o Visconde possui uma prensa Mabile que, a generalizar-se a sua aplicação entre os demais viticultores, traria, segundo a opinião do Visconde, grandes benefícios, permitindo obter o máximo de sumo que as uvas podem produzir. As vindimas estão já a terminar por ocasião da nossa visita, vendo-se apenas um grupo de lagareiros pisando as uvas no último dos lagares. Observamos que todos os cachos ainda verdes ou demasiado maduros eram cuidadosamente retirados, bem como alguns dos pés ou hastes cujo emprego em excesso daria ao vinho um paladar áspero.

Alguns sítios da quinta do Noval têm sido atacados pela filoxera desde 1875, com grande prejuízo das vinhas, pois em vez das 300 pipas que esta quinta sôzinha costumava produzir, hoje a quinta do Noval e a do Marco, juntas, produzem apenas 200 pipas — o equivalente a dois terços de pipa por jeira — o que no entanto, embora menos, é ainda um belo lucro dadas as circunstâncias actuais. Entre essas 200 pipas, vinte e cinco são de um vinho branco superior, preparado sem qualquer adição de aguardente. A qualidade do vinho tinto vindimado no ano da nossa visita prometia ser muito boa, a julgar pela sua cor escura e pela quantidade de açúcar verificada na prova.

O Visconde de Vilar d'Allen, como vários outros viticultores e negociantes empreendedores, tem dedicado a sua atenção ao problema da fabricação dos vinhos do Porto sem adição de aguardente, tendo feito largas experiências com as plantações do Noval e de outros lugares. Na sua quinta não nos pôde mostrar nenhum vinho do Noval feito por esse processo, embora tivesse uma grande reserva dele nas suas adegas do Porto, mas fez-nos provar um vinho proveniente de Covelinhas, abaixo da Bela Vista, na margem direita do Douro e que não levava sombra de aguardente quer na sua confecção, quer na ocasião das lotas, quer ainda na clarificação ou no engarrafamento. O vinho tinha apenas doze meses e portanto não estava

completamente desenvolvido; oferecia já, no entanto, um rico colorido escuro, tinha perfume agradável, estava limpo e de belo paladar, e pela combinação entre uma certa redondeza e leve adstringência, tinha certo carácter simultâneamente do Borgonha e do Bordéus. O que não possuía era nenhuma das características do Vinho do Porto.

Existem algumas belas propriedades, situadas no vale do Pinhão, cerca do Noval, e na vizinhança da pitoresca aldeia de Vale de Mendiz, a qual plantada no cimo dum monte se destaca bem entre as vertentes cobertas de vinhedos.

A estrada vira a meio caminho do monte em direcção à longínqua aldeia de Alijó, um dos pontos mais setentrionais da região do Alto Douro conhecida pelo nome de País Vinhateiro. Abandonando-a cerca de Vale de Mendiz, continuamos ao longo do Rio Pinhão por um caminho para carros de bois, com vinhas e oliveiras de ambos os lados. Encontramos vários grupos de raparigas, não sòmente apanhando uvas, como também transportando cestos cheios para os lagares, ao avançarmos em direcção à Ponte da Passadoura, ponte rústica sobre o Pinhão que aqui não é mais do que uma torrente tortuosa. Em seguida subimos por uma estrada acidentada, serpenteando entre vinhas extensas, que se estendem de ambos os lados do caminho, até alcançarmos o cimo do monte donde o nosso olhar pode abranger uma vasta e ondulosa região com vinhas e oliveiras cobrindo as mais próximas vertentes, e pinheiros orlando os montes mais afastados. Passamos por uma ou outra casa, e alguns carros puxados por quatro bois potentes esforçando-se em transportar uma pipa de aguardente, pela íngreme subida, enquanto os carreiros os encorajam com gritos ou os increpam com imprecações tais como: «Parece que nem comeram nada desde ontem — então o que é esta preguiça?»

Encontramos grupos de vindimadores recolhendo a casa e, ao cair da noite, uma curva da estrada leva-nos até aos limites da pitoresca, mas pouco limpa, aldeia de Celeirós.

As aldeias do Alto Douro, quando vistas à distância, rodeadas de vinhas e de laranjais, salpicadas de carvalhos, castanheiros, sobreiros e oliveiras, destacando-se num fundo de montanhas ondulosas, têm geralmente um aspecto agradável de rústica quietude.

Nuvenzinhas de fumo azul, saem dos telhados brilhantes das casas; carros de bois, transportando cascos de vinho, sobem vagarosamente, chiando, por entre as vinhas, onde grupos de raparigas vindimam a cantar.

Bufarinheiros balouçam preguiçosamente sobre as mulas, e as mulheres deambulam pelas ruas acarretando à cabeça cântaros de barro, com água, quando não são fardos ainda mais pesados; o repicar dos sinos da igreja ecoa pelo vale, donde nos chegam de vez em quando os gritos alegres das crianças saltitantes. A cena é cheia de luz e de cor; a aldeia anicha-se comodamente junto ao monte, as casas resplandecem ao sol, a folhagem das árvores ligeiramente pincelada pela luz esbatida do outono, enfim, tudo parece agradável, colorido e limpo. Porém se nos aproximarmos mais, desvanece-se qualquer impressão de beleza ou de asseio. As casas esquálidas e grosseiramente construídas são em regra feias por fora e sujas por dentro. As ruas quase sempre imundas, exalam um péssimo cheiro desde os portais às mais ínfimas ruelas cobertas de dejectos. Ocasionalmente topamos com a residência caiada e limpa de algum viticultor mais abastado, rodeada de um belo jardim, contrastando com os dois escuros casebres, que lhe ficam um de cada lado, com as janelas das frontarias sem vidros, roupa de um cinzento escuro secando numa corda.

Há com certeza estábulos e telheiros para bestas de carga, mas os suínos que formam legião, vivem tanto nas ruas como no quarto comum da família a quem pertencem — habitação fétida e frouxamente iluminada, onde abundam parasitas, onde a atmosfera é sempre carregada e fumarenta e as paredes negras de carvão, devido à falta de chaminés. Aqui e além são estas miseráveis habitações construídas com pedregulhos de xisto dispostos às camadas e sem cal ou cimento a ligá-los. Quando muito, uma caiadela, por vezes com assanhadas barras vermelhas e amarelas, o que aos olhos de proprietário, conserva a casa limpa por dez anos. Saindo das casas, o nosso olhar cai sobre as crianças sujas, cães de guarda latindo, criação magra, e sobretudo porcos de pernas altas, chafurdando no meio da rua, desdenhando afastarem-se do caminho dos nossos cavalos, e que depois de se terem refrescado num banho de lama, retiram pingando lodo para o quarto único em que os seus proprietários vivem, comem e dormem. A superabundância de porcos no Alto Douro explica-se pela ambição, que todos têm, de possuir o seu próprio porco. Engordá-lo constitui o maior cuidado e alegria das suas existências, até chegar à altura da matança que no Alto Douro é sempre entre o Natal e a Quaresma.

Uma aldeia tal e qual a que acabamos de descrever, é Celeirós. No entanto torna-se necessário dizer que é talvez a mais suja de todas as aldeias do Alto Douro. Por felicidade, a rua principal está provida de altos pedregulhos para colocar os pés, à guisa de alpon-

dras, de modo que conseguimos evitar enterrarmo-nos no lodaçal até às canelas. As raparigas das vindimas caminham porém descalças nesse lodaçal, levando à cabeça os seus cestos de fruta, com tanto desinteresse como o fazem os bois. Algumas das melhores casas têm escadas de pedra exteriores que levam ao primeiro andar, o qual é rodeado por uma galeria de madeira. É aí que se encontram os quartos da família, sendo neste caso o andar inferior reservado aos



O ARMAZÉM DO SENHOR ARNALDO DE SOUSA, EM CELEIRÓS

estábulo, adegas ou casas dos lagares. Os cruzeiros ao longo das estradas são numerosos, mas raramente esculpido como é frequente encontrar na Região do Reno; e capelas, com maciços brasões de dimensões enormes encimando as suas portas, surgem ora aqui, ora além entre as escuras habitações.

Em França, é diferente. Nada de semelhante a uma aldeia vinhateira do Alto Douro, em qualquer das regiões francesas produtoras de vinho, onde todas as aldeias possuem um aspecto inconfundível de conforto e de prosperidade. Era na casa grande, como lhe chama o povo, da pouco asseada aldeia de Celeirós, que nós éramos esperados. Colocada num plano mais elevado, no extremo da travessa principal, rodeada de carros de bois, acabados de chegar e carregados de aguardente, fica uma grande casa branca de estilo moderno, a qual, com as novas e grandes adegas que

lhe fazem frente, pertence ao Senhor Arnaldo de Sousa, o maior vinhateiro dos arredores. O Senhor Sousa é conhecido em todo o Alto Douro pela sua sagacidade e pelo seu feitio empreendedor; e a sua confortável residência, de cuja hospitalidade partilhámos durante alguns dias, é como que um raio de civilização nestas paragens isoladas. Possui ele três grandes quintas em Celeirós, e outras três no Douro e no famoso distrito de Roncão — Malheiros, cerca do rápido da Carrapata, Liceiras e Sarrão — assim como a quinta da Cascalheira no rio Torto. Estas propriedades, no seu conjunto, devem produzir actualmente entre 200 a 300 pipas, em lugar das 500 que habitualmente costumam render. Duas das quintas de Celeirós — a das Pias e a de Verdigal — ficam em frente ao vale do Pinhão, ao passo que a terceira, conhecida pelo nome de quinta de Celeirós, está situada por detrás da aldeia, na estrada de Vila Real.

Estas três quintas produzem um bom vinho tinto de segunda categoria e uma certa quantidade de vinho branco, de qualidade superior, que a firma Silva e Cosens costuma, por contrato, adquirir anualmente.

Visitamos a quinta de Celeirós, que é toda murada e sulcada por belas carreiras. Embora não fosse atingida pela filoxera, vêem-se porém várias manchas onde se torna necessário plantar novas videiras, ou onde se acabou de mergulhar as vides, isto é, plantar uma videira, deixando alguns bacelos ou rebentos fora da terra. Tudo isto acrescentado à desfavorável estação, era suficiente para justificar uma menor produção nesta propriedade. O Senhor Sousa realizou aqui várias experiências de acordo com as teorias do Dr. Guyot — dispondo as videiras em espaldar e podando-as por um sistema especial. Os resultados, porém, não foram muito satisfatórios, pois embora a colheita tenha aumentado, os cachos, suspensos demasiado altos, acima do chão, nunca atingiram o necessário grau de maturidade. Estes últimos anos atrás não têm sido propícios para este género de experiências; entretanto, o Senhor Sousa concluiu que as teorias de Guyot não são aplicáveis no Alto Douro, tencionando voltar ao velho sistema de cultivo.

O armazém do Senhor Sousa, construído segundo os planos de Mr. Rouse, um engenheiro inglês, estabelecido no Porto, é provavelmente o melhor de todo o Alto Douro. Entrando por uma larga porta, encontramos-nos num vasto e pomposo edifício, cujo telhado está assente sobre colunas de ferro, tendo sido muito elevadas as despesas feitas para as transportar desde o Porto até esta inacessível região. Vinte e um tonéis, com capacidades diferentes — ou seja,

desde vinte a cinquenta pipas — estão dispostos em volta da adega, no centro da qual está uma enorme cuba, utilizada principalmente para misturar várias espécies de vinhos.

Do armazém passa-se por uma escada para a casa dos lagares, situada num nível mais alto; o mosto é conduzido por meio dum complicado sistema de tubos metálicos desde os lagares até aos diferentes tonéis. Neste vasto compartimento superior existem sete



MULHERES NO LAGAR

lagares, quatro para vinho tinto e três para branco; pois Celeirós é a zona que produz melhores vinhos brancos. Quer o vinho seja tinto, quer seja branco, ao cair no lagar, é invariavelmente retirado um terço dos pedúnculos das uvas e muitas vezes metade, quando acaso estão verdes. Se há abundância de trabalho, são mandados para os lagares tantos homens quantos eles podem comportar. Tanto o vinho tinto como o vinho branco, tornam-se doces, geralmente, interrompendo a fermentação antes que esta esteja completada, e adicionando-se seguidamente, no momento de passarem para a cuba, aos vinhos do Porto brancos, por cada pipa, dois ou três almudes de jeropiga — licor muito doce, constituído por uma base de sumo de uva não fermentado. Todo o mosto obtido pela prensagem dos pedúnculos e das cascas na poderosa prensa Mabile, é

depois acrescentado ao outro vinho nos mesmos tonéis. Nestes, o vinho permanece em repouso até ao Natal, passando então para outros tonéis onde recebe meio almude de aguardente por pipa. Na Primavera, segue através das estradas abertas na montanha, em carros de bois com destino aos armazéns do Senhor Sousa, no Pinhão, e depois, rio abaixo, para o Porto.

Como houvesse falta de lagareiros em Celeirós, tive a oportunidade, antes de abandonar esta aldeia, tão pouco atraente, de assistir ao espectáculo do sexo fraco pisando uvas num lagar. Era já noite e alguns de nós, avançando por uma das ruelas da aldeia, alumados por uma candeia, chegamos em frente a um edifício baixo, de um só andar, donde saíam gargalhadas de mistura com o som dos instrumentos musicais. O cheiro a mosto fermentado indicava que se estava fabricando vinho. Como a porta estivesse aberta, entramos no sombrio edifício, guiados por um dos feitores, que avançou de lanterna em punho, para nos saudar. Havia aí dois lagares cheios até cima, e em ambos, se estava trabalhando na pisagem das uvas. Naquele sobre o qual estava suspensa a enorme trave habitual, um grupo de homens erguia e baixava as pernas alternadamente, com indolência. O outro lagar era ocupado por lagareiros, vestidos com trajes masculinos, mas pertencendo ao sexo fraco. Um quantas mulheres (algumas ainda novas, mas quase todas de meia-idade), vestidas com fatos dos maridos e irmãos, os quais na maior parte se encontravam no lagar anexo, iam esmagando as uvas purpúreas, com uma tal energia que demonstrava quanto as encantava essa ocupação.

Trajavam todas casacos curtos e calçonicos de linho, mas havia grande variedade no modo como cobriam a cabeça; algumas usavam grandes chapéus que lhes sombreavam as caras, raramente bonitas; outras tinham chapéus de palha, postos ligeiramente à banda, ou carapuços com ou sem fundo; as restantes usavam o tradicional lenço vistoso atado à cabeça. Sentado no parapeito do lagar, um tocador solitário tocava violino com monotonia enquanto uma ou duas donzelas, dotadas de vozes, senão melodiosas, pelo menos fortes e agudas, entoavam a conhecida canção da «Marianinha» proibida como já o mencionamos, pelas autoridades do Porto devido a alguns dos versos serem considerados pouco próprios. Ecoavam gracejos, seguidos de gargalhadas, e uma animada e espirituosa conversa reinava entre os ocupantes dos dois lagares. No conjunto não faltava animação e alegria; se esta afrouxava, ou a pisa se tornava mais vagarosa, eram distribuídos, como excitantes, cigarros e aguardente.

Noutro lagar, numa ocasião de grande emergência, vimos algumas raparigas pisando uvas, vestindo os seus próprios trajas que elas arregaçavam bem alto, até darem o aspecto de calções holandeses, largos e curtos. Depois das saias ajustadas e bem seguras, saltavam para dentro do lagar e deliciasdas com a novidade da sua tarefa dançavam por algum tempo entre as uvas com o frenesi, senão com a graça, de um bando de bacantes selvagens. O espectáculo era sem dúvida divertido, embora não pecasse por excesso de decoro.





LAGAREIROS REPOUSANDO

V — DIGRESSÃO POR ALGUMAS DAS MAIS CÉLEBRES QUINTAS DO DOURO E DO RIO TORTO — O CACHÃO DA VALEIRA.

Desde Celeirós até à Costa do Roncão — Um grupo de lagareiros em repouso — As quintas do Roncão, Dona Rosa, Jordão, Romaneira, Serrão, Liceiras e Malheiros — Outras quintas ainda mais cima, no Douro — A quinta de Roriz e a sua original plantação feita por um desportista escocês — Roeda, o chamado Diamante da região dos vinhos do Porto — A quinta, reparada e aumentada pelo Barão de Roeda — É sucessivamente devastada pelo oídio e pela filoxera — Esforços do Barão de Roeda para evitar os estragos da última — As quintas das Carvalhas e de Ventozelo — Excursão às principais quintas do Rio Torto — Sacerdotes actuando como feitores em muitas quintas do Alto Douro — Encontramos vários burros transportando odres com vinho — Alcançamos um planalto estéril e avistamos S. João da Pesqueira — Os seus antigos solares encimados por enormes brasões — Visitamos a quinta do Sidró — Vinhas, mil pés acima do nível do Douro — Atingimos o fraguento monte de S. Salvador do Mundo, rodeado de várias capelinhas — Vista do impressionante Cachão da Valeira — Os barqueiros do Douro descobrem-se e rezam ao aproximarem-se da perigosa garganta — A quinta do Vesúvio, a que possui maiores vinhas em todo o Alto Douro — A sua plantação de laranjeiras, oliveiras e amendoeiras, bem como amoreiras para os bichos da seda — Outras quintas nos arredores — Voltamos para trás, a cavalo, e atravessamos o rio a caminho do Pinhão.

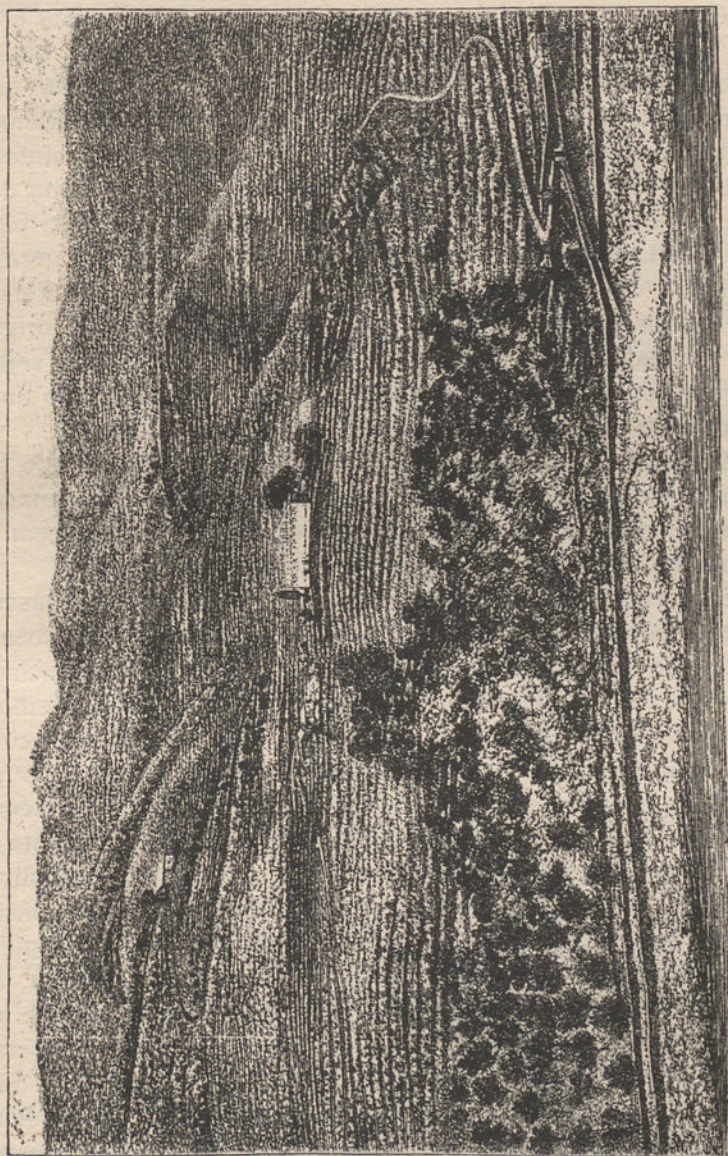
Como houvesse várias quintas notáveis ainda por visitar, tanto nas margens do Douro como acima do vale do Rio Torto — tais como Roncão, Romaneira, Roriz e Roeda; Carrapata, Carvalhas, Cannas e Cascalheira — partimos pela manhã, de Celeirós, subindo pelas montanhas, a caminho do Pinhão, passando pela quinta da Terrafeita, onde uma vez mais presenciámos o espectáculo das vindimas. Era a hora do jantar e os homens dos lagares anexos, com as pernas morenas tintas pelo vinho novo, estavam preguiçando ou estiraçados junto aos muros que limitavam as vinhas, ou ainda

dormitando em companhia dos suínos, à beira da estrada. Tendo passado o rio por uma ponte de madeira, subimos pelo lado oposto do barranco e alcançamos a aldeia de Vale de Mendiz, empoleirada no cimo do monte mais alto duma das serras principais. Tínhamos aí que atravessar as execráveis estradas do costume — das quais o leitor só poderá ter uma ideia, se já alguma vez desceu ou subiu a cavalo pelo leito apertado dum curso de água, seco, através da montanha, com a inclinação do ângulo convencional de 45 graus e atapetado por lajes e pedregulhos de todos os feitios e dimensões. É o género de caminho que mesmo um camelo aventureiro hesitaria em tomar.

Para estradas como estas, necessitam os cavalos de estar não só bem ferrados, seguros das pernas e fortes dos quadris, como ainda de possuir boa acuidade visual, pois se somos surpreendidos pela noite, e não houver luar, eles terão de prosseguir a viagem na mais completa escuridão. Se desmontarmos, tentando levá-los pela arreata, temos várias probabilidades de cair e tropeçar a cada passo, não tendo outra alternativa senão tornar a montar, confiando as nossas valiosas cabeças à intuição dos cavalos. Se acaso durante a íngreme subida o cavalo der sinais de vacilar, torna-se necessário aplicar prontamente as esporas, pois na ascensão destas escadas grosseiras e rochosas, um cavalo que hesita está perdido com certeza. Uma vez atingido o cimo, depara-se-nos uma larga bacia interior formada pelos declives das montanhas que marginam o Pinhão e o Douro, cobertas de vinhas, dispostas em socalcos, desde a base até ao cume, em todas as direcções. Um pequeno riacho, correndo no fundo do vale, entre as árvores e os penedos, lembra exactamente um ribeiro das montanhas do País de Gales. Empoleiradas lá no alto ficam as casinhas brancas de três aldeias rodeadas de jardins — Póvoa, toda cercada por oliveiras; Cotas, coberta por vinhas, e Vilarinho de Cotas, a qual temos de atravessar, a caminho do Douro. Seguimos, monte acima, torneando o vale; estes montes formam um anfiteatro completo, com as suas vertentes semeadas de vinhas; lá longe, beijados em cheio pelo sol, resplandecem os picos longínquos das montanhas. Estes vales produzem um vinho notável pela sua cor escura.

Depois de algum tempo, começamos a descer e numa curva da estrada, descobre-se-nos à vista o Douro amarelado, correndo tumultuosamente aos nossos pés. Alcançada a sua margem, atravessamos o Póvoa, o qual vai literalmente pingar no grande Douro, e atingimos os confins da famosa costa do Roncão, que tira o seu nome do murmúrio surdo produzido pelas águas do Douro, batendo

contra uma rocha que lhe obstrói o curso. Neste local se obtêm alguns dos melhores vinhos da região do Alto Douro.



A QUINTA DA ROMANEIRA

Encontram-se aqui: a quinta do Roncão pertencente ao senhor Sousa, o nosso hospedeiro de Celeirós, com o seu grande armazém, flanqueado de um lado por um cipreste e do outro por um cedro;

a quinta da Dona Rosa, plantada há mais de um século, e produzindo um óptimo vinho fino, que nos bons anos chega a atingir a quantidade de 150 pipas; há ainda a quinta do Jordão, ou Síbio como é também conhecida, com a sua grande casa branca e capela anexa, produzindo umas 35 pipas de vinho de primeira qualidade. O vinho daqui é adquirido pela firma Silva & Cosens que também é compradora da produção da maior das quintas da Romaneira, havendo outra, com o mesmo nome, mais pequena. A quinta a que o Barão de Forrester dá o nome de Romaneira no seu mapa do Alto Douro, produz habitualmente 70 pipas de um vinho famoso pelo seu corpo, paladar e aroma. A outra, cuja produção atinge geralmente 100 a 120, é chamada pelo Barão de Forrester quinta dos Reis e por outros quinta do Abade, tendo sido, segundo a tradição, originariamente plantada por um abade de Goivães, embora hoje seja mais conhecida por quinta da Romaneira ou de Dona Clara, do nome da sua proprietária, Dona Clara de Lacerda.

A estrada que aí conduz corre ao longo da margem do Douro, sobre lajes largas e lisas, lavadas e gastas pelas sucessivas enxurradas invernais; quando as águas descem de nível, permanecem juntas em grotesca desordem na margem arenosa do rio.

É através dessa estrada que o meu triste corcel busca com esperteza, por algum tempo, o seu caminho, apoiando cautelosamente as patas de pedregulho em pedregulho, até que uma rocha mais inclinada o fez estatelar-se. Desembaraçando-me dos estribos árabes, desmontei rapidamente, preferindo não correr o risco de o cavalo cair novamente nos seus esforços para recobrar o passo. O resto da viagem por este perigoso caminho decorreu sem mais incidentes, e passando através do imponente portão da quinta, subimos uma estrada íngreme, entre vinhas e à sombra das oliveiras, atingindo por fim o terreiro onde fica a adega, grande construção com uma fila de ciprestes em frente, entremeados de laranjeiras e acácias. Cortando à nossa direita, por uma curva estreita, e passando por outro portão de ferro, encimado por um brasão de armas, chegamos a um pátio espaçoso. Em ângulo recto com a casa dos lagares, fica a casa pequena na qual a Dona Clara e sua filha se costumam instalar por ocasião das vindimas. Em frente ficam os estábulos, e do lado oposto aos lagares fica outra fila de construções encimadas por um campanário pequeno e original onde se destaca, pintada, a figura de um santo padroeiro. A criação saltita pelo pátio, os cães dormem à sombra, e um rapazote vai metendo um braço de erva pelas goelas abaixo de uma junta de bois atrelada a um carro, carregado com uma pipa de aguardente. A vindima começou

nesta quinta no dia 25 de Setembro, e estava já quase a terminar, estando a maior parte do vinho já guardada nos tonéis, dez dos quais com capacidade de quinze a trinta pipas cada um, se viam alinhados ao longo da adegã.

Aqui também, tal como nas quintas adjacentes, a filoxera fez os seus estragos; estes no entanto, foram muito limitados e somos informados de que a produção será aproximadamente de cem pipas de vinho. A leste da Romaneira e adentro dos limites da famosa Costa do Roncão, ficam várias quintas anexas umas às outras produzindo colheitas de alta categoria, adquiridas desde há muito pela firma W. and J. Graham, do Porto. Entre estas mencionarei as quintas do Serrão e Liceiras, juntamente com a do Malheiros, também chamada da Carrapata, devido à galeira ou rápido que aí próximo obstrói a navegação do Douro, em cujas margens ficam os edifícios da quinta, abrigados, como os da Romaneira, por uma cortina de ciprestes. A quinta de Liceiras é relativamente pequena; no entanto as suas três vinhas produzem nos bons anos um total variável entre 150 a 200 pipas.

A firma W. and J. Graham é também compradora dos vinhos das quintas vizinhas do Bairral e da Barca, bem como da do Sábio, situada mais acima, sobre o rio, e todas notáveis pelos seus vinhos finos. Grande parte das melhores quintas do Alto Douro, estão concentradas nesta região, enquanto, das que se encontram situadas mais acima, apenas algumas disfrutam de boa reputação. Entre estas conta-se a quinta do Merinço, na qual se cultivava principalmente uma casta de vide chamada *touriga*, e que rende, nos bons anos, umas cem pipas de vinho fino. A quinta de Malvedos é também notável pela solidez dos socalcos em que as suas vinhas estão plantadas. Cerca desta quinta encontram-se os antigos armazéns construídos pela conhecida Companhia dos Vinhos do Alto Douro, para recolher não só os vinhos comprados pelos seus agentes, mas também os confiscados pelos seus beleguins por serem fraudulentamente introduzidos dentro da área privilegiada, sobre a qual a companhia executava as suas leis arbitrarias. Ainda mais acima, no Douro — a alguma distância da aldeia do Tua situada na confluência do rio do mesmo nome com o Douro, e limitada pelo vale de Riba Longa, onde a região dos vinhos é interrompida temporariamente — está a quinta do Zimbro, produzindo uma quantidade limitada de vinho de muito boa categoria.

Do terreiro da quinta da Romaneira, podemos abranger com a vista a margem oposta do Douro, onde os montes apresentam uma série de contrafortes arredondados, cortados horizontalmente por

socalcos. Precisamente em frente, mas um pouco acima do rio, brilham a capelinha de Roriz (nome de uma quinta e também de uma região considerável) e um grupo de casas rodeadas por muros caiados de branco, espalhadas entre a folhagem das vinhas, das oliveiras e dos ciprestes; pelas suas dimensões e seu grande número, dão a impressão de uma pequena povoação. No final do século passado, não havia aqui uma só vinha plantada; o solo era inculto e coberto de mato bravio — domínio dos lobos e dos javalis que tinham o hábito de atravessar a nado o Douro, assolando e arruinando as vinhas da margem oposta.

Conta-se que na época em que estavam começando grandes plantações de vinha acima da linha do Corgo, chegou a estas paragens um escocês, chamado Robert Archibald, apaixonado cultor de desportos campestres. Os bosques selvagens e as íngremes encostas do Douro agradaram-lhe; e como as suas expedições desportivas o levaram até Roriz, construiu aí um pequeno pavilhão de caça. Passado algum tempo, percebendo que o terreno era propício à plantação de vinha, arrendou grandes extensões de terras em redor pertencentes a um Comendador da Ordem de Cristo; e assim nasceu a actual propriedade de Roriz. Esta quinta tem actualmente uma área superior a 170 jeiras mas a sua produção não excede 100 pipas de vinho, considerado, porém, de qualidade superior, e de um belo colorido. Deve-se mencionar que a casta de vinho predominante é a chamada *tinta francisca*, importada de França pelo Snr. Archibald, e considerada idêntica ao «pineau noir» da Borgonha.

Da quinta da Romaneira seguimos para a de Roeda, propriedade do Senhor Fladgate, Barão da Roeda, a qual, como várias outras quintas, tira o seu nome de um dos rápidos ou cachoeiras, do rio Douro: — este rápido é chamado Arrueda pelo ruído que fazem as águas ao baterem sobre um banco de pedras soltas e seixos. É voz corrente no local que, se a Região vinhateira fosse um anel, Roeda seria o seu diamante, pois a quinta tem das mais belas e privilegiadas situações de todo o Alto Douro, a meio caminho da Costa do Roncão e da embocadura do rio Pinhão, no ponto em que o vale do Douro se alarga e em que a margem oposta se vai tornando mais baixa; e as suas vertentes adquirem declives mais suaves, banhadas pelos raios solares desde o sul até ao anfiteatro de Roeda. A quinta, bastante antiga, foi provavelmente plantada depois dos crescentes pedidos de vinhos portugueses por parte da Inglaterra, em consequência do tratado de Methuen. Por uma inscrição em pedra colocada sobre a frontaria do grande portão, ficamos sabendo que era pertença dum inglês «Sir Bartolomeu Bealsley», em 1744.

Um século mais tarde foi adquirida pelo seu actual proprietário, o qual renovou inteiramente as vinhas velhas, aumentando considerà-



A QUINTA DA ROEDA

velmente a sua área a custo de grandes despesas, ao ponto de hoje esta quinta compreender aproximadamente 270 jeiras inglesas.

Antes do aparecimento do oídio, quando as suas vinhas eram muito menos extensas do que actualmente, produzia a quinta da

Roeda 220 pipas, nos melhores anos. Depois que esta moléstia invadiu o Alto Douro, houve um ano em que o Barão de Roeda não conseguiu obter em toda a propriedade mais do que duas pipas e meia de vinho. Hoje em dia, em condições favoráveis, Roeda, segundo a avaliação do seu proprietário, deve produzir 350 pipas; mas devido à filoxera e à estação pouco favorável, no ano da nossa visita, só deve produzir uma parte dessa quantidade. As vinhas desta quinta não ultrapassam a altura de 500 pés acima do nível do rio, estando a maioria delas plantadas a menos de metade dessa altura, em consequência do que o vinho é, no total, de primeira qualidade. Deparamos com as vindimas já quase terminadas, reinando pouca animação na casa dos lagares, dois dos quais com capacidade para trinta pipas cada um, podendo os outros oito conter entre quatorze a quinze. Como frequentemente tarda dois, e por vezes três dias, quando há pouca gente, a encher um dos grandes lagares — e esta demora é nociva para o vinho — o Barão de Roeda, como vários outros vinhateiros, dá a sua preferência aos lagares mais pequenos. Na adega anexa não contamos menos de vinte e seis tonéis, dos quais dez levavam vinte e duas pipas, cada.

O Barão de Roeda tem dispensado o maior interesse ao cultivo das vinhas do Alto Douro, bem como à produção de azeite, criação de bichos da seda e à fabricação de vinho sem aguardente. Especializou-se no estudo da filoxera e do oídio, tendo estado em França para melhor se documentar especialmente acerca do primeiro destes flagelos, sendo um dos primeiros a tomar medidas tendentes a combater estas duas moléstias da vinha. Foi em 1848 que pela primeira vez se manifestou o oídio, dando ao vinho desse ano um estranho paladar amargo. Aí por 1851, já se encontrava muito disseminado, e os estragos praticados por ele durante alguns anos tiveram proporções catastróficas. Contra a filoxera, experimentou o Barão da Roeda entre outros remédios, o fosfato de cal, o carvão de alcatrão, o sulfato de potássio, magnésia natural e sulfureto de carbono, tendo todos sido aplicados nas raízes das vides mas com resultados sempre pouco satisfatórios. Dum modo geral, os produtos científicos para atacar esta praga são sempre bastante dispendiosos, tornando-se ainda mais no Alto Douro, pois é necessária uma enorme despesa para os transportar até aqui.

Da Roeda passamos à quinta das Carvalhas situada mesmo em frente, na margem oposta, e onde a firma W. and J. Graham estabelece habitualmente o seu quartel-general no Douro. A casa dos lagares e as adegas, protegidas do sol por frondosas oliveiras, encontram-se mesmo junto à margem do rio, enquanto as vinhas se

estendem em socalcos pelas encostas acima. As Carvalhas produzem um óptimo vinho simultâneamente forte e sazonado; mas actualmente não ultrapassa em quantidade setenta pipas. Mais acima, na mesma margem do Douro, fica a quinta de Ventozelo, cujas encostas estão quase todas viradas para um vale mais pequeno; pertence ao Senhor António de Sousa; a sua produção atinge, nos bons anos, 150 pipas de vinho de alta categoria, habitualmente adquirido pela firma G. G. Sandeman and Sons. Esta quinta sofreu consideravelmente com a filoxera, que fez descer a sua produção para oitenta e cinco pipas.

Numa outra ocasião subimos o vale do rio Torto, assim chamado por causa do curso labiríntico que esse rio tem através da montanha, entalado entre serras, irregulares e sinuosas. Em muitos pontos, os seus pendores têm o aspecto de contrafortes graciosamente arredondados, apresentando uma grande variedade de formatos, sendo todos admiravelmente adaptados ao cultivo da vinha. Nestes últimos anos, a produção de vinho baixou muito, em razão da violência com que a filoxera parece ter atacado especialmente esta região. Dum modo geral, pode-se dizer que todas as vinhas da margem esquerda do Torto desde Bateiras, na sua embocadura, até Castanheiro, muito mais acima, e na margem direita, desde o mesmo ponto até à quinta da Soalheira, aproximadamente — uma distância, em linha recta, duma meia dúzia de milhas — foram mais ou menos atacadas.

Partimos do Pinhão, ao dealbar, avançando pela nova estrada à esquerda do Rio Torto, a qual, passando por Ervedosa, conduz, através duma região plana, elevada e deserta, a São João da Pesqueira. Era nossa intenção visitar o famoso Cachão da Valeira, que fica quase nos limites do País Vinhateiro, e em cujos perigosos redemoinhos desgraçadamente perdeu a vida o Barão de Forrester — grande entusiasta por tudo quanto dizia respeito ao Vinho do Porto, e intimamente associado, em vários aspectos, com o Alto Douro, cujas vinhas, montes e rios afluentes, percorrera por mais de uma vez. Um pouco para além da povoação de Casaes, avistamos a quinta da Cascalheira, pertencente ao Senhor Arnaldo de Sousa, e cuja produção, reduzida, no ano da nossa visita, a 80 pipas, é adquirida pela firma W. and J. Graham. Três dos seus quatro lagares estão equipados com prensas metálicas em forma de parafuso, segundo o sistema adoptado em Xerez, enquanto o quarto funciona por meio da antiquada e pesada trave, a qual além de incómoda e muito menos eficiente do que as primeiras, tem ainda a desvantagem de ser muito mais cara. A despesa feita com o transporte de cada

um desses enormes troncos pelo Douro acima, onde não se encontra uma árvore com um diâmetro superior ao da oliveira, é evidentemente considerável, e o simples trajecto desde a margem do rio até à quinta, a algumas milhas de distância e através de caminhos mal ajeitados e íngremes, escavados na montanha, orça em geral por umas 10 libras, o que é muito, para uma região em que a mão-de-obra e os salários são bastante baixos.

Acima do vale do rio Torto, e com as suas vinhas espalhadas sobre as encostas que descem até ao leito do rio, está a quinta de Sedavim, à qual nos dirigimos, tendo para isso de abandonar a estrada e meter por um estreito carreiro, orlado de oliveiras. Aí encontramos as vindimas quase terminadas, assistindo apenas ao fabrico de água-pé num dos lagares. As 80 pipas de vinho de primeira qualidade que esta quinta produziu foram adquiridas pela firma Cockburn, Smithes and C.^o, a qual costuma comprar a produção dum grande número de quintas de reputação há muito estabelecida.

Na outra margem do rio Torto, avistamos a quinta do Bom Retiro, a qual também produz um excelente vinho; enquanto pelo mesmo lado do rio em que fica Sedavim, caminhamos em direcção à quinta da Perdiz onde a filoxera fez descer a produção para 120 pipas. O vinho desta quinta, adquirido pela firma Silva & Cosens, é de excelente qualidade e possui aquele tom escuro pelo qual todas as colheitas do rio Torto são mais ou menos notáveis. As principais firmas compradoras de Vinho do Porto, devemos observá-lo, recebem os seus fornecimentos por vários modos. Algumas delas firmam contratos com quintas particulares para a compra do vinho durante alguns anos, e, neste caso, superintendem na sua fabricação. Outras compram a produção de apenas algumas quintas notáveis, assegurando o seu principal fornecimento com os pequenos vinhateiros das boas regiões, adquirindo frequentemente o vinho sem se molestarem a deslocar-se para assistir à sua fabricação, e avaliando a sua qualidade pelas amostras e pelos conhecimentos que possuem acerca dos vinhateiros e das suas quintas. Este sistema tem muitas vantagens, pois os compradores, libertos de qualquer contrato, podem assim adquirir quantidades menores, nos anos menos bons.

Adentro da região do rio Torto, mas mais para além de Ervedosa — pequena aldeia montanhosa onde nos perdemos e tivemos de passar a noite, quando ainda não estávamos tão familiarizados como agora com a topografia do Alto Douro, e fora do vasto círculo de vinhas atacadas pela filoxera — fica a quinta da Soalheira, admiravelmente situada, plantada com as mais belas variedades de uva tinta

e com uma produção média anual de 180 pipas. A sua produção, quando as vinhas estiverem totalmente plantadas, está calculada entre seiscentas a setecentas pipas por ano; e o seu proprietário animado e resoluto, embora a filoxera se tenha declarado até junto da entrada da quinta, tem regularmente todas as primaveras um grupo de uns duzentos homens, plantando novas vinhas. Os edifícios da quinta são muito cómodos, a casa é grande, os lagares e a adega são bem arrançados e os oito grandes tonéis que esta última contém, têm capacidade para 240 pipas de vinho.

Nalgumas quintas do rio Torto e doutras regiões do Alto Douro, é costume ser um padre quem desempenha as funções de caseiro, ou administrador, e o Barão da Roeda tem mesmo um velho monge como inspector. Um sacerdote é considerado capaz de exercer muito maior influência sobre o pessoal do que aquela que um feitor escolhido entre eles, e da mesma classe, poderia manter. O clero rural não perdeu aqui o seu prestígio entre a gente do campo, como o perderam os seus irmãos espanhóis, na Andaluzia; e em lugar das capelas anexas às casas das quintas estarem desertas ou profanadas, como acontece nos arredores de Xerez, o padre inspector, aos Domingos e dias Santos, invariavelmente, reúne o seu rebanho de fiéis, na missa rezada de manhã cedo na capela da quinta, antes dos vindimadores e lagareiros partirem para os seus afazeres.

Da quinta da Soalheira, partimos por uma estrada serpenteando entre os altos montes que delimitam a Região do rio Torto, encontrando pelo caminho as habituais caravanas de mulas transportando pesados fardos, e grupos de burros levando odres cheios de vinho. Seguindo por um profundo desfiladeiro aberto na montanha, alcançamos o desértico planalto que se estende na direcção de S. João da Pesqueira. Aí termina abruptamente a cultura das vinhas. O ar, um tanto frio à sombra dos montes, torna-se frigidíssimo no cimo da montanha, batido pelo vento. Os cumes distantes, erguiam-se gelados e sem vegetação, ou salpicados de pinheiros. Toda a terra em volta estava coberta de mato — apenas se avistavam algumas manchas cultivadas — e só ao chegarmos à Pesqueira, com as suas casas de telhados vermelhos, avistamos de novo na nossa frente as vinhas em socalcos. Pesqueira, tanto nos seus arredores como nas ruas estreitas, possui vários solares antigos, com imponentes brasões encimando as portas principais, ameaçando cair e esmagar quem lhes passe debaixo. Tais edifícios, numa região tão longínqua e, na época da sua construção, quase inacessível, com as suas fragas de granito, que se estendem até ao Douro, isolando-a do resto do mundo, e apenas com, aqui e além, algumas manchas de cultura, enchem-

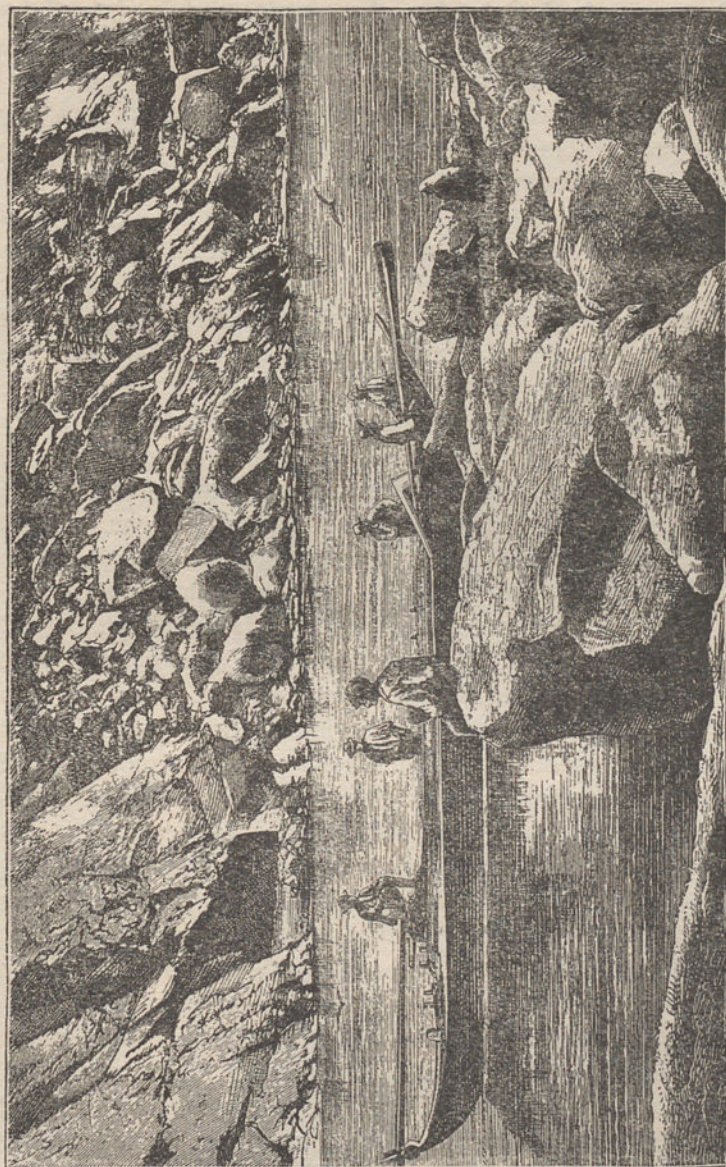
-nos de surpresa e despertam altamente a nossa curiosidade; é em vão, porém, que procuramos conhecer as suas origens, ou colher qualquer informação acerca dos seus remotos construtores.

Passando pela Pesqueira, fica-nos à direita um portão que conduz à quinta do Cidrô, que tem umas duas milhas de circunferência e está admiravelmente tratada; aí ainda encontramos as vindimas em actividade. As vinhas foram aqui plantadas pela primeira vez há sessenta anos, estando algumas delas a 1.000 pés acima do nível do rio Douro, que neste lugar está, ele próprio, a algumas centenas de pés acima do nível do mar. Apenas recentemente foram as vinhas desta quinta atacadas pela filoxera e isso mesmo somente as que se encontravam em nível inferior. A sua produção é agora calculada em 120 pipas, um terço das quais é vinho branco, em vez das 150 pipas dos bons anos. Entre a cinqüentena de pessoas que trabalham na vindima, os salários das mulheres eram de 5 d. por dia, além da comida (excepto pão) e o dos homens de 8½ d. Quase todos eram naturais de Pesqueira, onde as mulheres regressavam à noite, para dormirem. A casa dos lagares, situada no centro das vinhas, num pequeno terreiro rodeado de castanheiros, tem a fachada totalmente revestida de hera. Contém seis lagares todos de dimensões moderadas, e uma dúzia de tonéis podendo conter entre 24 a 32 pipas de vinho, cada um. Numa das extremidades fica um alambique onde o vinho barato, adquirido já para esse fim, é destinado à fabricação de aguardente.

O Senhor Jorge Soveral, proprietário desta quinta, costuma vender o seu vinho à firma G. G. Sandeman and Sons, vigiando ele próprio as vindimas das quintas cujos vinhos a firma acima mencionada costuma adquirir por contrato.

Do Cidrô, a estrada segue na direcção do Douro, onde o alto fraguento de São Salvador do Mundo, com uma série de pequenas capelinhas empoleiradas aqui e além nas suas faldas, se destaca, entre os montes circunvizinhos. Cerca do cimo desmontamos e avançando através do mato entrelaçado e de penhascos salientes, chegamos à beira de um precipício donde se avista lá em baixo o Douro a escumar, entalado entre blocos de granito, a pique. Isto é o pavoroso Cachão da Valeira — uma estreita e comprida garganta, através da qual, alguns anos atrás, o rio saltava, espumava e transbordava; uma ensurdecadora catarata. Nos fins do século passado as rochas que originaram essa catadupa, e tornavam a navegação impossível, foram destruídas, podendo os barcos de hoje em dia descer o Douro, embora não sem perigos, desde a fronteira espanhola até ao mar. Ao aproximarem-se da perigosa garganta, e

assim que avistam a igreja de S. Salvador, os barqueiros invariavelmente descobrem-se, murmurando uma breve oração. Quando as



O CACHÃO DA VALEIRA

águas atingem o seu nível normal, a travessia efectua-se sem grandes riscos; porém, quando as águas sobem, a corrente é extremamente rápida, e a passagem do Cachão da Valeira torna-se

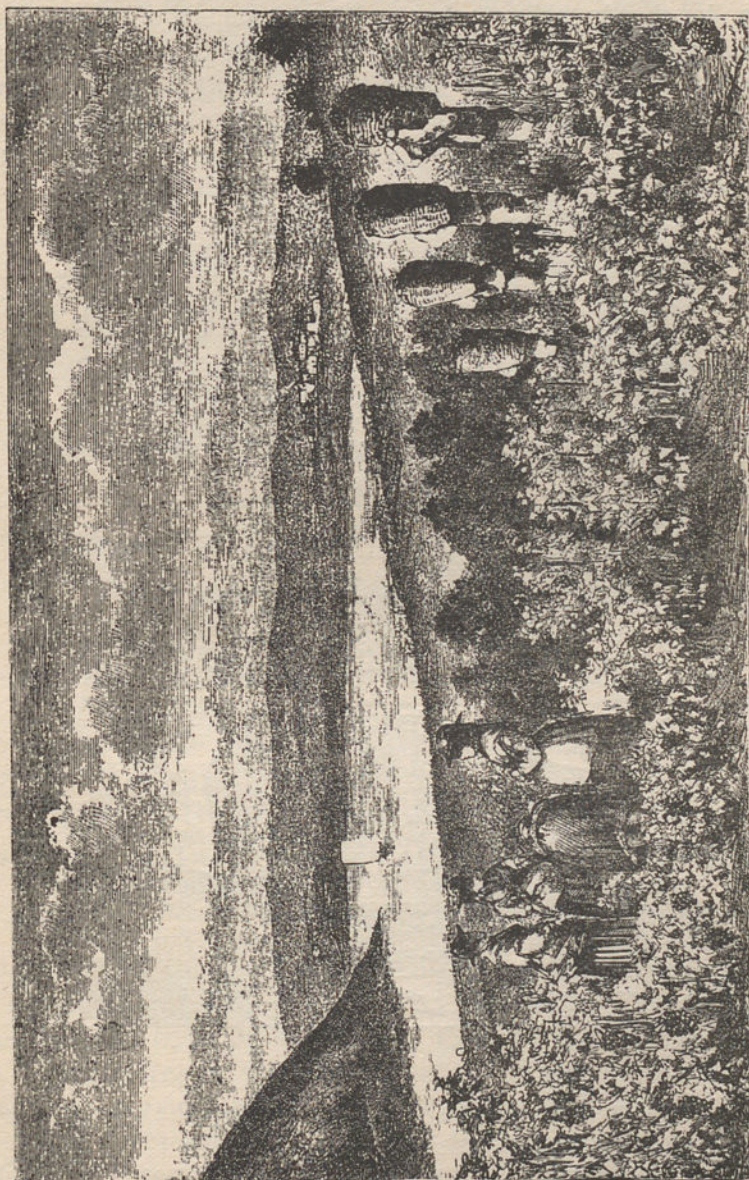
muito arriscada, e por vezes impossível. Foi navegando neste perigoso canal que o Barão de Forrester, a quem o Alto Douro tanto deve, perdeu a sua preciosa vida.

Do monte de S. Salvador, abrangemos com a vista, ⁽¹⁾ trepando pela parte mais baixa das encostas, algumas vinhas que se estendem até ao rio, enquanto a leste, e a grande distância, na região do Douro Superior, enxergamos as vinhas em socalcos da quinta do Vesúvio, as maiores de todo o Douro. Abrangem uma área de 750 jeiras, das quais no entanto apenas metade se encontra cultivada, sendo a produção de 300 pipas em vez das 800 que poderia produzir. Laranjeiras, oliveiras e amendoeiras crescem em grande escala nesta quinta, onde existem também grandes plantações de amoreiras, para a criação dos bichos da seda e ainda de feijão e milho; teve também um canal para fornecer estacaria de canas para as vinhas. Devido à grande extensão da propriedade, está dividida em três secções, cada uma das quais possui trabalhadores próprios e um feitor especial.

Justamente em frente ao Vesúvio, na margem direita do Douro, está a Quinta da Coalheira, produzindo uma pequena quantidade de vinho de muito boa qualidade, e mais perto de nós, do mesmo lado do Vesúvio, avistamos a Quinta do Arnozelo, cujo vinho tinha outrora uma grande reputação. Ainda mais perto, estão as Quintas de Vargelas, bem como a Quinta Nova do Cachão, todas produtoras de óptimo vinho, enquanto na outra margem ficam as quintas de S. Martinho, Síbio e Canaes. Os vinhos desta região do Douro têm muita procura devido ao seu delicioso paladar a moscatel. Poucas mais quintas de importância existem no Douro Superior, e essas são principalmente cotadas pelos seus vinhos brancos. As vinhas de maior extensão, ficam nas proximidades da Foz do Sabor, e mais para cima, no Douro — a pouca distância da fronteira espanhola e da antiga e pequena cidade fortificada de Freixo de Espada à Cinta. Esta cidade, segundo a tradição, deve o seu extravagante nome ao Rei D. Dinis, o Lavrador, o qual passando pela primeira vez por estes sítios, ficou maravilhado com um enorme freixo, plantado no cimo de um monte e dominando uma vasta região situada de um e de outro lado do Douro. Tirando o seu montante da cintura, e atando-o em redor do freixo, o Rei exclamou: «Aqui edificaremos uma vila, plantaremos vinhas e oliveiras, semearmos grandes campos de trigo, teremos rebanhos e pastores, e a povoação será chamada «Freixo de Espada à Cinta».

(1) A oeste.

A viagem de regresso foi muito fastidiosa, pois os nossos cavalos, fatigados, apenas avançavam a passo travado. Quando



VINHEDOS JUNTO DA FOZ DO SABOR NO DOURO SUPERIOR

principiou a anoitecer, foi necessário apressá-los para conseguirmos alcançar a passagem do Douro, e daí o nosso quartel-general, na Quinta Amarela, antes que o barqueiro se fosse embora.

O meu cavalo, quando tentei metê-lo num trote mais vivo e rápido, tropeçou e caiu, atirando-me para a frente a alguns pés de distância, sobre uma estrada dura como ferro. Por grande felicidade, a aba do chapéu salvou-me a cabeça, escapando eu apenas com ligeiros golpes e algumas contusões. Avançando sempre, apressadamente, conseguimos, por sorte, atrair a atenção dos barqueiros no momento em que eles precisamente largavam o trabalho para recolher, e por meio de poderes persuasivos, conseguimos que nos transportassem, a nós e aos nossos cavalos, até ao Pinhão.





A PODA DUMA VINHA NO ALTO DOURO

VI — AS VINHAS E VIDEIRAS DO ALTO DOURO

A plantação duma vinha no Alto Douro — O seu custo — As várias operações da plantação — Os trabalhos mais árduos, realizados por galegos, que desempenham os cargos dos escravos, em todo o Portugal — Estragos causados pela filoxera no Alto Douro — Processos empregados para a combater, pelos proprietários mais inteligentes — Variedade de uvas que entram na composição do Vinho do Porto — As uvas Malvasia e Moscatel — Área das vinhas do Douro — A sua produção de vinhos finos e comuns — Preço desses vinhos por atacado — O curso do Rio Douro — Clima da região vinhateira — A altitude ideal para uma quinta no Douro — Raridade das geadas da primavera — Granizo e trovoadas, no Alto Douro — O solo das vinhas, bem como as vides, árvores e rochedos varridos e assolados por torrentes impetuosas.

A plantação duma vinha no Alto Douro é uma empresa assaz difícil e custosa devido à configuração íngreme e áspera das encostas nas quais se cultivam as vinhas. Esta configuração do terreno obriga os produtores de vinho a adoptarem um sistema de plantação, pelo qual as curvas agudas e as viravoltas dos vales tomam o aspecto dum vasto anfiteatro em cujos degraus as videiras crescem e frutificam. Estes degraus, conhecidos no Douro pelo nome de *socalcos* ou *geios*, são formados, pelo corte do terreno, longitudinalmente, numa largura, geralmente de quatro ou cinco pés, e com quatro pés de profundidade, ao longo das vertentes dos montes, e pela construção de muros com um pé e meio de espessura, variando a sua altura entre dois e dez pés, segundo o terreno, os quais servem

de suportes. Nalgumas encostas, chegam-se a cortar 150 desses degraus, erguidos um após outro. Não é apenas aqui e além que surgem estas filas de socalcos; por toda a parte, monte após monte, todo o terreno aparece esculpido em degraus, o que dá à paisagem um aspecto estranho e pouco pitoresco. O trabalho dispendido na construção destas escadarias ciclópicas foi evidentemente considerável. O solo xistoso e de argila solta, no qual as vides são plantadas, e que por vezes se desintegra devido a influências atmosféricas, é preparado e quase nivelado, para que as chuvas torrenciais, muito frequentes no Alto Douro, não arrastem a terra deixando as raízes das vides a descoberto. Não é um caso raro, durante as fortes enxurradas, tanto as videiras como os muros serem assolados pela força das águas, vendo-se por vezes videiras aos centos arrastadas pelo rio Douro abaixo.

É costume plantar as vides em filas, a uma distância uma das outras de dois e meio a três pés ou mais, ficando uma ou mais filas em cada socalco, conforme a largura deste último. As despesas feitas para a plantação duma vinha pelo sistema acima descrito, são sempre consideráveis. Variam entre 9 a 45 libras por cada mil videiras. Como numa jeira de terra não se podem plantar mais de dois milheiros de cepas, resulta daí que a despesa, por jeira, é de 90 libras, nos sítios mais difíceis. Actualmente é ainda maior, porque, o preço dos salários, nos últimos tempos, aumentou muito, sendo a média por cada jeira de 50 libras, o mínimo. Este trabalho é geralmente feito de empreitada, pelos habitantes da Galiza — os galegos, como são vulgarmente chamados — que chegam ao Alto Douro regularmente em cada mês de Outubro, regressando às suas montanhas de origem em Abril ou Maio seguintes. Em cada vinha nova, há sempre um certo número de videiras que não criam raízes sendo costume substituí-las por mergulhia, o que se faz abrindo sulcos compridos ao longo das vides plantadas, e enterrando neles as extremidades dos troncos das vides adjacentes, deixando fora da terra três rebentos, que darão, mais tarde, três novas vides. Estes sulcos nunca são completamente cobertos de terra, para poderem receber toda a água das chuvas, com as escorrências dos altos. Depois das vindimas, é costume fazer covas em volta dos troncos das videiras, para receber as chuvas do inverno. Este trabalho, conhecido por *escava*, é imediatamente seguido pela *poda* ou *desbaste*. Um velho provérbio do Alto Douro reza: «*O cesto numa mão e noutra o podão*», o que significa que as videiras devem ser podadas, assim que termina a vindima. Ao podar as vides, só se deixam ficar duas varas, que darão fruto no ano

seguinte e que nunca devem atingir mais de três pés e meio de altura. Um par de botões ou olhos na cepa, abaixo desses troncos, fornecerão os rebentos para o ano seguinte. No princípio de Março tem lugar a *cava a montes*, isto é, o solo é revolvido numa profundidade de dez a doze polegadas, sendo a terra em seguida armada em pequenos montes por forma a protegerem as raízes dos ardentes raios do sol. Simultaneamente as vinhas são inteiramente cavadas.

A operação seguinte consiste no atar das vinhas aos suportes, feitos de canas, giestas e outros arbustos ou pinheiros novos, e até mesmo de juncos. Isto faz-se atando o tronco principal da vide, cerca do segundo ou terceiro rebento, ao suporte, e segurando a ponta noutra suporte, ou se o tronco é comprido, num terceiro ou quarto suporte. Em Maio tem lugar a *redra*, ou nivelamento dos montes levantados no princípio da primavera, quando a terra está revolta pelas sachas recentes; uma nova camada do solo é exposta às influências fertilizantes da atmosfera, e os fragmentos de xisto sofrem uma mais rápida desintegração. Toda a cava é feita com uma enxada de dois bicos, muito pesada, com que os trabalhadores devem vir munidos.

Como o oídio ainda se manifesta nas vinhas do Alto Douro, são estas enxofradas, em regra, duas vezes por ano, mas pelo menos invariavelmente depois da rebentação. A enxofra, bem como a poda e outros tratamentos das videiras, é feita pelos jornaleiros da Região; mas todo o trabalho pesado das vinhas, desde a preparação dos socalcos e construção dos muros de pedra, até ao transporte dos cestos carregados de cachos para os lagares e aí, a pisagem das uvas, é realizado pelos frugais e resistentes galegos que em número aproximado de 8.000 se empregam no Alto Douro. Estes homens são, dum modo geral, tratados como servos para os encargos mais humildes e pesados em todo o Portugal; e existe um desdenhoso provérbio português que diz: «Deus criou primeiro o português, e depois o galego para o servir». Latouche, no seu livro *Viagens em Portugal*, observa que «em cem homens, criados, cocheiros, moços de estrebaria e de cozinha, porteiros e aguadeiros, noventa e nove são galegos». A rusticidade, inépcia, e lentidão dos galegos, tornou-se proverbial. Dum homem mal educado dizem os portugueses, «que galego!» Uma expressão grosseira é uma «galegada». O epíteto de galego é também empregado como equivalente a selvagem, ordinário ou inculto; a maçã azeda é entre os portugueses, maçã galega; a couve mais ordinária, que atinge uma jarda, ou mais, de altura, é em Portugal conhecida por «couve galega»; e assim por diante. Depois de terem ganho tudo quanto puderam,

os galegos voltam invariavelmente para as suas aldeias natais, invertendo, como já alguém observou com despeito, a ordem das coisas observada pelos nossos vizinhos do outro lado do Tweed. Como paga, recebem cerca de quinze dinheiros por dia, além do caldo feito com toucinho e hortaliças, uma sardinha salgada ou uma posta de bacalhau, e água-pé como bebida. Têm, no entanto, de se abastecer de pão. Antigamente tinham de ficar satisfeitos, com seis dinheiros, ou pouco mais por dia; mas o preço da mão de obra subiu consideravelmente, nestes últimos tempos, devido à grande procura para os trabalhos públicos, entre outros, o caminho de ferro até à fronteira espanhola, em construção ao longo da margem direita do Douro.

Nos últimos anos as devastações causadas pela filoxera no Alto Douro ultrapassaram muito os danos produzidos pelo oídio. O oídio ataca principalmente o fruto da vinha; o insecto rói e destrói as uvas por onde passa; ⁽¹⁾ pelo contrário, a filoxera ataca quase sempre a raiz da cepa, tirando-lhe a sua força criadora e causando-lhe por vezes, a morte. A existência da filoxera no Alto Douro foi pela primeira vez observada em 1868, mas até relativamente há pouco tempo pouco se fez para atacar os efeitos desta praga, e mesmo hoje em dia apenas os proprietários mais inteligentes e prósperos têm empregado os seus esforços para a destruir. Os principais remédios usados são: primeiro, o Kainit, ou sulfato de potássio e magnésia natural, o qual é cuidadosamente espalhado na terra em redor das cepas, num pó consistindo na mistura desta substância com sementes de Aylesbury e cinzas de vides, em partes iguais; segundo, sulfureto de carbono, metido dentro de cubos de Rohart ou prismas gelatinosos, que se introduzem na terra entre as cepas, a uma distância de um pé a pé e meio uns dos outros.

Umaz vinte, ou mais, variedades de uva entram na composição do Vinho do Porto. A melhor de todas, com grande diferença, é a *touriga*, a qual é considerada muito parecida com a uva «carbenet», a grande espécie de Haut Médoc. Tem a cor do abrunho escuro, é doce e sumarenta e com uma casca espessa; o seu paladar é tão doce que chega a enjoar, contendo depois de reduzida a mosto, 24 por cento de açúcar. Segue-se o *mourisco preto*, ou *tinto*, a que os trasmontanos chamam a «*uva-rei*» polposa e com a casca espessa como a *touriga*, menos doce, mas com um paladar mais

(1) No original: The oidium chiefly attacks the fruit of the vine, the insect blighting and withering the grapes which it preys upon.

agradável, e produzindo em mosto 55 por cento do seu peso em cachos. A *tinta francisca*, outra apreciada variedade, é considerada igual ao «pineau noir» da Côte d'Or de cujas vinhas Mr. Archibald, o fundador da quinta de Roriz, importou de França vários espécimens como se pode comprovar pelo velho livro de contas da *quinta*. Esta uva, cultivada no Alto Douro, é cor púrpura muito escura, não muito polposa, mas sumarenta, de casca espessa e extremamente doce, contendo, como a touriga, 24 por cento de açúcar e



CEPAS COM TOURIGA E MOURISCO

produzindo, em *mosto*, 60 por cento do seu peso em cacho. O *alvarelhão*, mais abundante no Baixo Corgo que no Cima Corgo, divide-se em duas variedades, o *pé de perdiz* e o *pé branco*, sendo a primeira uma das melhores uvas criadas em Portugal. Tem a forma oval, é raramente escura de cor, mole, bastante doce, embora possuindo uma agradável acidez, produzindo 62 por cento do seu primitivo peso, depois de pisada e contendo para cima de 26 por cento de açúcar. A mais doce, porém, de todas as espécies é o *bastardo* que também prevalece no Baixo Corgo. Os seus cachos, que amadurecem cedo, são muito compactos, sendo a uva bastante dura ao tacto, e contendo muita polpa. Produz 51 por cento de esplêndido mosto rosado, e contém mais de 29 por cento de açúcar.

A variedade chamada *cornifesto* tem a particularidade de emitir ao longo dos seus troncos um bom número de varas produtivas. O seu fruto possui as características habituais das uvas do Alto Douro, sendo de casca grossa, doce e polposo, enquanto a produção

em mosto e açúcar atinge uma bela média. A variedade conhecida por *bona da mina* é notável pelo seu delicioso paladar; e o *donzelinho do castelo*, uma uva preto-azulada, combina uma leve acidez com uma delicada doçura, e produz um mosto transparente, contendo pouca matéria viscosa. O *souzão*, a única das restantes variedades de uva tinta do Alto Douro que mereça especial referência, foi trazida das margens do Rio Lima, nos princípios do século passado. É redonda, de casca grossa e o mosto, muito ácido ao paladar, é notável pela abundância e pelo brilho da sua cor. Misturando aos vinhos de fraco colorido as cascas da uva *souzão*, eles adquirem um belo tom de púrpura. Esta uva produz 64 por cento de mosto em proporção ao seu peso, e contém uma média de 12 por cento de açúcar.

Entre as várias espécies de uva branca, cultivada no Alto Douro, merece especial menção o *verdelho*, muito apreciada na Madeira e geralmente conhecida por *gouveio* na Região do Vinho do Porto. É uma espécie robusta, que frutifica cedo, e o seu mosto, que exala um delicioso perfume, contém 22 por cento de açúcar. O *mourisco branco*, outra apreciável variedade, é uma uva polposa, cor de âmbar, do tamanho de uma avelã e com casca muito grossa. Produz 65 por cento de mosto generoso e, quando cultivada em terrenos húmidos e frescos, atinge frequentemente quase 4 ½ Lbs. de peso por cacho. O *rabigato* ou «*rabo de ovelha*» como é por vezes chamado, é uma excelente uva branca, muito estimada pela abundância dos seus frutos e pela força que imprime ao vinho. No Douro Superior e no Alto Douro, é muito produtiva e rebenta cedo, produzindo, em geral, um vinho altamente espirituoso, excepto quando plantada a grande altitude, não amadurecendo, nesse caso, bem. O bago é pequeno, tem a casca fina e transparente de um branco pálido e esverdeado; produz 60 por cento de mosto, contendo 24 por cento de açúcar.

No Alto Douro cultivam-se várias espécies de uva *malvasia* e *moscatel*, sendo a mais vulgar das primeiras, a delicada *malvasia fina*, que dá um vinho branco de grande categoria. A *malvasia roxa*, muito aromática, variedade rosada, notável pelo seu fino paladar e perfume, cultiva-se apenas numa área limitada. Entre as uvas *moscatel*, a principal é o *moscatel branco*, e o *moscatel de Jesus*, cor de âmbar, produzindo ambas um belo vinho doce, de uma qualidade especial, fabricado, apenas, em pequenas quantidades.

Entre os moscatéis tintos destaca-se a variedade que produz o bem conhecido vinho moscatel de Setúbal, bem como o *moscatel*

preto, necessitando um solo rico e fértil para produzir vinho em quantidade apreciável. Todas as vinhas *malvasia* e *moscatel* do Alto Douro parece serem especialmente sujeitas aos ataques do oídio.

A região vinhateira do Alto Douro, que compreende uma série de montanhas íngremes, separadas por vales estreitos, como ravinas e precipícios, estende-se por uma distância de trinta milhas, tendo entre cinco a dez milhas de largo. Os vinhedos, segundo os cálculos, devem ocupar uma área de cerca de 86.500 jeiras. A sua produção, consideravelmente variável, conforme os anos, diminuiu muito desde que a filoxera começou a aparecer na região. Em 1856, quando o oídio atingiu o seu máximo, a produção total foi, apenas, de 15.000 pipas de vinho, de 115 galões, cada uma. Aqui há cinco anos, a média anual da produção estava calculada em 80.000 pipas. Deste total, aproximadamente um quarto era vinho fino de primeira qualidade, vindimado especialmente no Alto Douro, e uma mínima porção no Douro Superior, enquanto o vinho de segunda qualidade, cultivado, na maior parte, no Baixo Douro, atingia umas 30.000 pipas. Uma porção deste último, é habitualmente adicionada ao de primeira escolha, sendo o remanescente enviado para o Brasil. O vinho inferior, à volta de 30.000 pipas por ano, provém das vinhas situadas a uma grande altitude e, geralmente algo distantes do Rio Douro e dos seus afluentes. O preço, por pipa, dos vinhos do Douro, na vindima, varia, na ocasião em que passam do lagar para os tonéis, entre 12 libras, os melhores, até 5 libras, os de qualidade inferior.

Isto é porém, apenas uma fracção do seu custo até serem embarcados para Inglaterra.

O curso do Rio Douro faz-se de leste para oeste. A disposição das suas margens, a grande altitude da maioria dos montes que formam o vale do Rio e as absorventes propriedades do seu solo, combinadas, dão à região um clima peculiar, temperado no inverno e excessivamente quente no verão, o que dá lugar a densos nevoeiros, causando sezões e febres palustres nas proximidades. Durante os meses de verão a temperatura ao sol atinge frequentemente 122° Fahrenheit, e segundo o Barão Forrester, durante as vindimas de 1852, nos meses de Setembro e Outubro, o termómetro marcava habitualmente 105° Fahrenheit, à sombra. As temperaturas mais baixas, que se notam à medida que se vai subindo as montanhas, têm influência no tardio amadurecimento das uvas, bem como na qualidade inferior do vinho produzido acima duma determinada altitude. A situação ideal para uma quinta no Douro está definida por

um provérbio local que diz: «o melhor vinho é o que nasce onde se ouve o ranger da espadela (leme dos barcos rabelos).⁽¹⁾

As geadas primaveris, que em regiões mais nórdicas são altamente prejudiciais para o germinar das vinhas, são desconhecidas no Douro, e se acaso se verificam é apenas em vinhedos situados a uma altitude excepcional. Embora no inverno as geadas não sejam muito frequentes, quando eventualmente aparecem são quase sempre severas. A neve é rara, e os flocos derretem-se geralmente em contacto com o solo, excepto no cimo dos montes.

As chuvas, ao longo das margens do rio, durante o inverno, são regulares, mas raramente superabundantes, e, devido aos ventos marítimos, formam constantemente grandes massas de vapor que se estendem até cerca do Marão e de Monte Muro; durante o verão, no Baixo Douro, as chuvas são razoavelmente frequentes. Mais para cima do Rio, porém, tem havido anos sem que caísse uma só gota de água desde Maio até Setembro; mas isto é excepcional, pois durante os meses quentes as tempestades são frequentes. Quando não são muito violentas, exercem estas tempestades uma acção benéfica sobre o solo ressequido e sobre as vinhas crestadas e secas, as quais, mais ou menos, se ressentem dos efeitos causados pelos ventos frios, que sopram sempre por alturas da Páscoa. Mas de vez em quando as chuvas são acompanhadas de granizo, e as torrentes de água, caindo do cimo dos montes mais íngremes onde nenhuma vegetação pode conter o seu ímpeto, vão rolando de socalco em socalco, arrastando consigo a terra solta das vinhas, destruindo muros, descarnando as raízes das videiras e das árvores, soltando blocos de rocha e imprimindo uma grande velocidade à corrente do Douro, cuja navegação com frequência fica impedida pelos *débris* com que as águas impetuosas atapetam o seu leito.

(1) No original: «The best wine is grown within sound of the creaking of the boat rudders».



A ALDEIA DE CELEIRÓS

VII — OS HABITANTES DA REGIÃO VINHATEIRA DO ALTO DOURO

Características do povo — O seu vigor — A cerimónia nupcial dispensada pelos aldeãos — O nível de educação — Funerais no Alto Douro — As antigas superstições, abolidas gradualmente — O lobisomem — A sua ocupação nocturna — As bruxas, ou feiticeiras — Os seus festejos, ao dar a meia-noite — Relutância do aldeão do Douro pelo serviço militar — A sua ambição de se tornar proprietário de vinhas — O viticultor do Alto Douro — A sua honestidade — O seu temperamento vivo e arrebatado — A ilegalidade, outrora prevalescente na Região do Alto Douro — Um episódio, ocorrido no Tua, há alguns anos — Uma ceia interrompida por um bando de homens armados — Corajosa atitude dum feitor — Um pulso deslocado e costelas quebradas — Pesquisas vãs; escapam por sorte, de ser assassinados — Chegada de um grupo de apoio — Morte do chefe dum bando de salteadores — Enterro do corpo, por um pastor de ovelhas.

A Região do Vinho do Porto, fica situada na província de Trás-os-Montes, isto é, para *além das montanhas*, ⁽¹⁾ aludindo à Serra do Marão. É pouco populosa, e o grosso dos seus habitantes, ao invés da população de todas as outras regiões vinhateiras célebres que nos são familiares, é miseravelmente pobre. Melancólicos, sombrios, orgulhosos e independentes, oferecem um admirável contraste com os seus vizinhos alegres e servis da adjacente província de Entre Douro e Minho.

Os trasmontanos pertencem a uma raça vigorosa; crescem e desenvolvem-se à força de bacalhau, hortaliças e boroa, que cons-

(1) No original, «Beyond the Mountains».

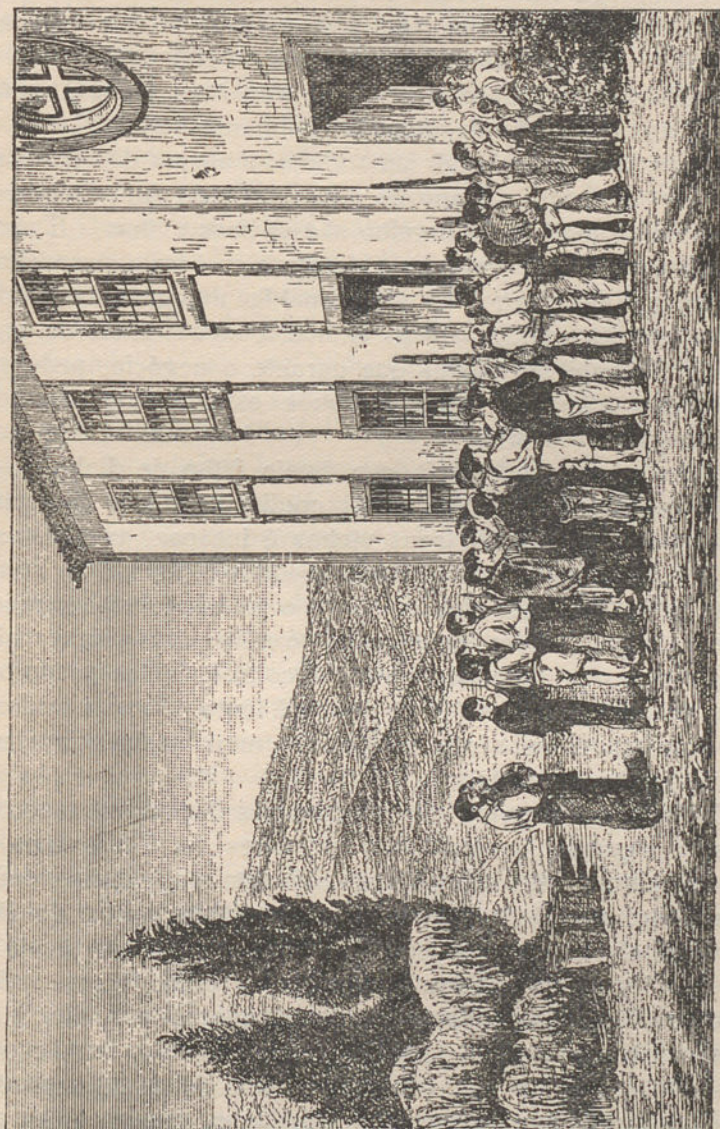
tituem a base da sua alimentação. São católicos praticantes, e a maioria considera essencial assistir à *missa das almas* ou missa da alvorada, com regularidade todas as segundas-feiras, antes de iniciar o trabalho da semana. Entre os camponeses os contratos nupciais são desconhecidos, embora os homens raramente abandonem as mulheres com quem vivem. As crianças são numerosas, mas só há poucos anos se principiou a tomar medidas destinadas a ministrar-lhes alguma educação. Hoje em dia, porém, quase todas as aldeias do Alto Douro possuem a sua escola primária pública, de frequência obrigatória, visto muitos pais preferirem que os seus filhos ganhem alguns dinheiros, diariamente, a que recebam instrução, que eles não percebem lhes possa trazer qualquer vantagem pecuniária.

Quando se realiza um funeral no Alto Douro, organiza-se uma espécie de procissão com rapazio à frente; segue-se o corpo, com trajes vulgares, metido num caixão de madeira, fechado; vem depois o padre e os seus acólitos e em seguida, os parentes masculinos do morto e os seus amigos, fechando a procissão um grupo de mulheres, entoando cânticos fúnebres. Num funeral a que assistimos por acaso, o cadáver foi depositado no túmulo, liberto do caixão, o qual, segundo as aparências, servia apenas para o transporte do morto ao cemitério.

Os aldeãos de Trás-os-Montes têm abandonado gradualmente as suas antigas superstições.

Outrora, acreditavam piamente em *bruxas* e *lobisomens*; actualmente, porém, estes correspondem apenas ao tradicional «papão» das «nurséries» inglesas, entidades para intimidar crianças. Entre as mulheres, no entanto, ainda subsiste a crença nos fantasmas e, no Alto Douro, o uivar de um cão ou o piar duma coruja são ambos sinais de más notícias e até de morte. O *lobisomem*, segundo a tradição, é um jovem ou uma rapariga a quem um feitiço obriga, mal a noite cai, a tomar a forma de um cavalo ou de um burro, e a galopar selvaticamente até ao amanhecer. Antigamente, quando em qualquer aldeia de Trás-os-Montes se ouvia na noite sossegada o martelar dos cascos dum cavalo, logo os camponeses se persignavam exclamando: «Deus se compadeça do pobre *lobisomem!*». Outra versão mais popular do *lobisomem* era a que a criatura enfeitçada tomava a forma dum lobo, errando toda a noite em procura de alguma criança recém-nascida para lhe sugar o sangue, pondo, deste modo, termo ao feitiço que a obrigava a ser *lobisomem*. A superstição respeitante às bruxas era extraordinariamente terrível. Segundo Mr. John Latouche, o povo acreditava que

elas desenterravam com as unhas os corpos das crianças mortas antes de terem feito a primeira comunhão, levando-os para as mon-



O PESSOAL DAS VINDIMAS OUVINDO MISSA NA QUINTA DO NOVAL.

tanhas onde se alimentavam da sua carne. Se acaso encontravam pelo caminho algum pastor adormecido, arrastavam pelos cabelos a criança morta, sobre o seu corpo, bem como sobre o de qualquer

ovelha que cruzassem, e todo o ser vivo com quem elas tivessem contacto, era sabido que morreria antes do nascer do sol.

O camponês do Douro é especialmente avesso ao serviço militar, e emprega todos os meios para escapar a ser apanhado para a tropa. Muitos jovens emigram para o Brasil antes de terem atingido a idade em que são chamados para o serviço, outros recorrem à mutilação, para evitar terem de andar de espingarda ao ombro.

A grande ambição de qualquer habitante da Região do Vinho do Porto consiste em possuir uma vinha, e apesar dos desaires que nos últimos anos têm afligido os viticultores do Alto Douro, o seu grande e único motivo de orgulho são as suas vinhas. É absolutamente escravo delas. Cansa-se e derranca-se com a sua vinha, para colher apenas uma fraca vindima que mal lhe assegura a subsistência. Na altura em que vende os seus vinhos, e meses antes de os entregar, além do habitual «sinal» que garante o negócio, pede sempre uma quantia adiantada, que, podemos estar certos disso, lhe é absolutamente necessária.

E, no entanto, por mais que esteja falho de dinheiro, o viticultor é honesto e digno do maior crédito e depois de fechado o contrato para a venda dos seus vinhos é incapaz, quer de os falsificar, quer de ludibriar por qualquer modo o comprador. Porém, se acaso se zanga com um vizinho e este o provoca com algum insulto, é muito capaz de vibrar uma facada no adversário sem a mais leve hesitação nem o mínimo remorso. As consequências pouco impressionam, pois a administração da justiça é lenta e incerta nesta região quase inacessível onde até há poucos anos prevaleciam usos e costumes à margem da lei.

Contou-me um amigo que, aqui há uns doze anos, teve ocasião de passar algumas semanas nos arredores do Tua, numa aldeia miserável, situada nas margens do afluente do mesmo nome, que vai lançar-se no Douro, a umas dez milhas acima do Pinhão. Ocupava-se ele na compra de vinhos brancos, que são, nesta localidade, simultaneamente bons e baratos, e estabelecera residência numa casa situada na encosta do monte, que um viticultor pusera à sua disposição. Antes de terminar o seu negócio, foi atacado por sezões; teve, por isso, de mudar para uma aldeia a maior altitude, deixando o seu *feitor* terminar, em seu lugar, a compra dos vinhos, e pagar aos viticultores uma avultada quantia que ainda lhes era devida. O *feitor* era um belo especimen de português das montanhas, fortemente constituído, com seis pés e duas ou três polegadas de altura. A casa de campo em que ele estava instalado era uma construção comprida e baixa, rodeada por vinha, e compreendendo

uma vasta sala de entrada e várias alcovas anexas, servindo de quartos de dormir. A sala principal comunicava com a cozinha — onde vivia o homem encarregado de podar e tratar as vinhas — por uns degraus de madeira, pequenos e íngremes, enquanto uma escada mais comprida e mais inclinada levava da cozinha à adega, onde se encontravam seis dos costumados e enormes tonéis, dispostos em fila, sobre canteiros de madeira ou de pedra, a uns dois pés do chão. O tempo foi passando sem novidade, até certa noite em que o *feitor* convidou o sacristão duma capela das redondezas para cear com ele. Enquanto estavam partilhando a refeição à luz bruxuleante duma candeia do Douro, alimentada a azeite, que iluminava frouxamente a sala, foram surpreendidos pela súbita aparição de quatro homens armados, com os rostos ocultos por máscaras, que lhes apontaram as espingardas. A princípio o *feitor* ficou perfeitamente paralisado, mas lembrando-se que os seus empregados se encontravam na cozinha anexa, apagou a candeia, lançou-se sobre o grupo, e lutou com os dois primeiros, que foi empurrando na direcção dos degraus da cozinha. Ao chegar à porta notou, porém, à luz da candeia da cozinha, que os seus homens estavam de pé, armados de varapaus e de convivência com os assaltantes. Duvidoso sobre qual o caminho a tomar, atirou-se a dois dos mascarados, arrastando-os consigo pelos degraus abaixo, e caiu, deslocando um pulso. Na confusão que em seguida se estabeleceu, apagou-se a lanterna e o *feitor* aproveitou para se esgueirar para a adega, mas tropeçando na íngreme escada, caiu novamente, partindo duas costelas. Ao ver que estava junto dos tonéis, introduziu-se rastejando debaixo de um deles, e prosseguindo de rojo, alcançou o tonel colocado no canto mais afastado da adega, onde teve esperança de que o não descobrissem.

Entretanto, a lanterna da cozinha fora de novo acesa, e os assaltantes coadjuvados pelos seus cúmplices começaram em busca do *feitor*, procurando-o em todas as direcções — na cozinha, na sala de jantar e nos diferentes quartos de cama, ameaçando fazê-lo em pedaços se o descobrissem. Procuravam também o dinheiro, destinado a pagar o vinho aos lavradores, e que eles julgavam estar escondido algures, no quarto do *feitor*; mas também não alcançaram sucesso, pois o dinheiro em questão estava escondido na cozinha dentro dum forno em desuso.

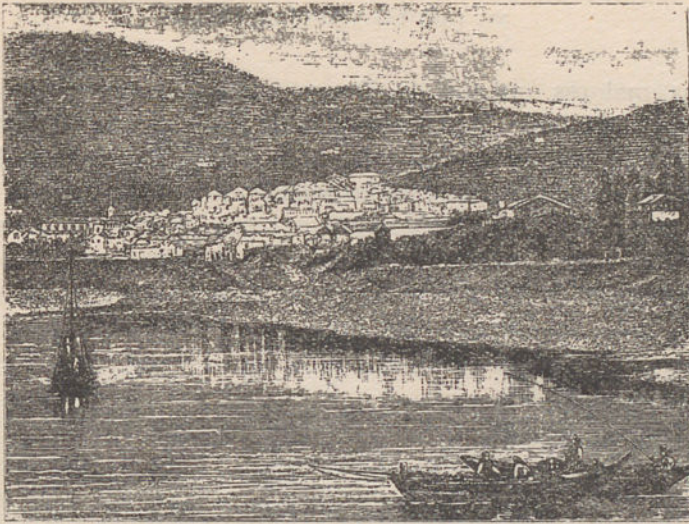
Enraivecidos por não encontrarem nem o *feitor* nem o dinheiro, dirigiram-se ao armazém para continuarem as suas pesquisas e enquanto dois dos componentes do grupo amolavam as navalhas numa pedra, os outros dois introduziram-se debaixo dos tonéis,

iniciando um exame cuidadoso. Tinham já examinado três dos tonéis, quando um deles, repentinamente, se lembrou do sacristão, dizendo que ele devia estar fechado lá em cima e talvez soubesse onde estava o dinheiro. Precipitadamente correram à casa de jantar seguidos pelos seus companheiros, mas em breve estavam de volta, porque encontraram aberta uma das janelas da sala de jantar, e viram, pelas videiras quebradas, lá em baixo, que o sacristão se escapara por ali.

O feitor aproveitou a ausência dos homens para, rastejando novamente, se esconder debaixo do tonel que ficava mais próximo da porta, esperando que, quando eles voltassem e recomeçassem as suas buscas, não dessem com ele. Tendo-lhes escapado a presa, estavam estes conferenciando e pondo a saque a casa toda, em procura de qualquer alimento que pudessem levar, quando soaram tiros no exterior e o grupo bateu rapidamente em franca retirada.

Segundo parece, o sacristão, tendo conseguido fugir pela janela, corra até uma aldeia próxima onde despertara os habitantes, um grupo dos quais, armados com espingardas, avançou até umas centenas de jardas da casa, parando, uma vez aí, para dar uma salva de alguns tiros. Pretenderam que o tinham feito para meter medo aos ladrões, caso eles estivessem assassinando o feitor, mas é mais provável que, como os ladrões contavam muitos amigos entre os aldeãos, a salva tivesse a intenção de os prevenir e lhes dar tempo para fugirem.

Depois de pensadas as feridas, o feitor foi mandado pelo meu amigo, Douro abaixo, para o Porto, onde teve de permanecer vários meses, no hospital, antes de ficar completamente restabelecido. O pobre sacristão ficou muito quieto, no constante temor da vingança da quadrilha, cujo chefe era muito conhecido. Era tal a falta de leis na Região que ninguém o denunciou nem sequer muito menos o prendeu, e ele gabava-se abertamente de que o sacristão não tornaria a ver outra vindima. Esta ameaça desesperou o sacristão, que combinou com uns amigos fazer uma espera ao bandido, e uma noite em que ele atravessava uma vinha, mataram-no a tiro, antes que ele apontasse a espingarda. O corpo ali ficou durante alguns dias, porque o padre da aldeia se recusou a enterrá-lo em terra benta e ninguém se quis incomodar a fazê-lo. Por fim um pastor, seduzido pela promessa de uma faca e de uma manta, enterrou o corpo a algumas polegadas de profundidade, na própria vinha em que o tinham assassinado. Não houve inquérito legal acerca das circunstâncias em que se dera a morte. A aldeia via-se livre de um dos seus flagelos, e ninguém achou do seu dever comunicar o homicídio às autoridades.



VISTA DA RÉGUA

VIII—A VIAGEM DE REGRESSO — RÉGUA — BAIXO-CORGO E VILA REAL

A caminho da Régua, ao longo das margens do Douro — Origem da capital da Região do Vinho do Porto — As primeiras remessas de vinhos do Douro para Inglaterra — O Tratado de Methuen — Dificuldades que o Vinho do Porto teve de atravessar — A alta de preços e a baixa de qualidade — Criação da Companhia dos Vinhos do Alto Douro — Os seus arbitrários privilégios e seus procedimentos ainda mais arbitrários — A sua abolição — Algumas quintas do Baixo-Corgo — Os limites do País Vinhateiro — Um grupo de vindimadores de regresso às suas terras — Preços dos vinhos, no Alto e no Baixo Corgo — Viagem a Vila Real — Um espectáculo domingueiro em São Miguel de Lobrigos — Paragem na Cumieira — Os característicos mendigos portugueses — Alcançamos Vila Real — Antiquíssimas origens da cidade — O Rei D. Dinis *«que como todos sabem, fez sempre o que quis»* — Belos e antigos palácios, construídos pelos navegadores aventureiros, de volta da Índia e do Brasil.

Nos fins da segunda semana de Outubro, como estivessem quase terminadas as vindimas no País Vinhateiro, no Cima-Corgo, deixei, não sem pesar, as quintas com os seus socalcos intermináveis cobertos de vinhas, as alegres raparigas cantando durante a vindima e os lagareiros fatigados, os barcos carregados de vinho e a chieira dos carros de bois, as perigosas estradas e as insalubres aldeias montanhosas, tomando o caminho da Régua.

Aí, passei alguns dias em excursões pelo Baixo-Corgo, onde, devido à falta de braços, ainda se desenrolavam as vindimas. Regressei pela mesma estrada, ao longo da qual cavalgara havia aproximadamente três semanas e aproveitei a ocasião para visitar

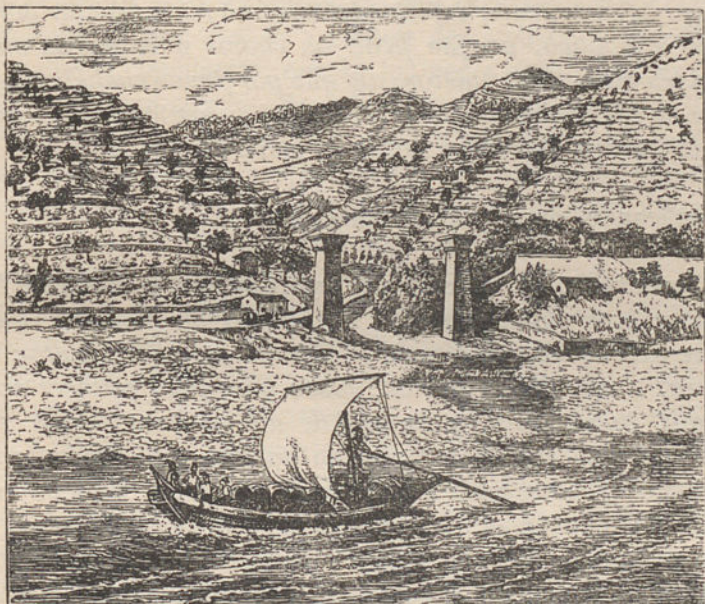
uma das maiores quintas do Douro — a quinta de Valmôr — pertencente ao Visconde do mesmo nome. Esta quinta fica situada na margem esquerda do Douro, entre o Rio Tedo e o Vale da Folgosa, podendo-se percorrer a cavalo as suas bordas durante mais de duas milhas. Tem 200 jeiras de superfície; porém, nem tudo está cultivado com vinha, mas mesmo assim produz, nos bons anos, umas 256 pipas de vinho da melhor qualidade. A estrada separa a espaçosa casa dos lagares das grandes e bem acomodadas adegas, passando o vinho duma para as outras por meio de tubos que correm por baixo da estrada.

A Régua, situada na encosta dum pequeno monte, na margem direita do Douro, o qual aqui se alarga como que saindo duma apertada garganta, não é uma vila muito antiga, devendo inteiramente a sua origem ao comércio do Vinho do Porto. As montanhas que a rodeiam, descendo em vertentes harmoniosas, com infindas ondulações, estão plantadas de vinha e semeadas, aqui e além, de aldeias e numerosas casas, enquanto os mais altos cimos estão coroados de pinhais e florestas. Cerca de duzentos anos atrás, quando as vinhas se encontravam concentradas especialmente nos seus arredores, todos os vinhos do Douro, com destino ao Porto, eram embarcados na Régua. Com o correr dos tempos, foram os grandes comerciantes construindo armazéns de vinhos junto às margens do Rio e mais tarde casas para residência em torno deles. Já alguns séculos atrás existia no entanto uma pequena povoação conhecida hoje por Peso da Régua, situada mais acima, na encosta do monte, onde actualmente a aristocracia e os ricos proprietários viticultores da Região têm as suas residências. Do mesmo lado do Rio em que fica a Régua, mas algumas centenas de jardas mais para cima, dá-se a junção do Rio Corgo com o Douro. Em tempos idos, este pequeno afluente servia de linha de demarcação, sendo os vinhos cultivados para cima desta linha proibidos de serem exportados para Inglaterra, sob a acusação de corresponderem a uma qualidade inferior. O tempo, porém, realizou uma das suas costumadas revoluções, prevalecendo hoje em dia uma opinião precisamente contrária quanto aos méritos desta região.

Foi justamente há cerca de dois séculos que pela primeira vez os vinhos do Alto Douro começaram a ser regularmente exportados para Inglaterra, em consequência, segundo dizem, do enfraquecimento da produção das vinhas de Florença.

Durante o ano de 1678, os carregamentos embarcados no Porto para todas as partes do mundo atingiram pouco mais de 408 pipas. Considera-se erradamente que o Vinho do Porto atingiu grande con-

sumo em Inglaterra em consequência do Tratado de Methuen, firmado em 1702, pelo qual era garantida a franca admissão dos nossos lanifícios em Portugal, em troca da redução dos direitos que pagavam os vinhos portugueses para dois terços dos direitos que pagavam os vinhos franceses. Não foi, porém, considerável o aumento da importação de Vinhos do Douro, em resultado desse tratado. Nove anos antes da sua assinatura, em 1693, já nós rece-



CONFLUÊNCIA DO CORGO COM O DOURO

bemos 13.011 pipas desses vinhos, ao passo que durante os primeiros quinze anos de existência do tratado de Methuen, somente num ano, em 1716, foi esta quantia excedida, e apenas em 900 e tal pipas. Nessa altura, os mercadores ingleses do Porto chegavam a pagar 60 mil reis, ou seja 13 £. 6s. e 8d., por pipa de vinho do Alto Douro — preço este que muito tentou os vinhateiros a fazerem consideráveis plantações de novos vinhedos. Pouco depois disto, a qualidade do vinho tornou-se inferior. Não somente lhe misturavam colheitas medíocres como também o falsificavam de várias maneiras, fazendo-o baixar de categoria, de tal forma que, em meados do século dezoito, o melhor vinho do mercado não atingia mais de 10 mil reis, isto é, menos de 2 £. 5s., por pipa. Devido a estes preços deslocados e à pobreza dos viticultores, as vinhas foram-se tornando descuidadas e o

seu produto reduzido. Negociantes e produtores acusavam-se mutuamente de serem os responsáveis por este estado de coisas, e os últimos apelaram para o seu governo para que os salvasse da ruína iminente.

No ano de 1754, encontramos uma firma inglesa queixando-se, aos seus agentes no Alto Douro, de que:

«os lavradores em terceiro lugar costumaõ na occasiaõ, e tempo da vindima abafar os vinhos na fervura, deitando-lhes logo água ardente, cujo invento se não póde reputar por menos que diabolico, porque ficaõ os vinhos a modo de mudos, e nunca mais ficaõ quietos, até que por fim se enchem de nevoas, ou se fazem agrodoces: e esta he a razaõ, porque no Norte não querem já vinhos antes de certa idade. . . .»

Replicando, os agentes declaravam que:

«Conheceraõ os mercadores Inglezes, que o vinho de Feitoria sobre bom tinha passado ao estado de melhor; quizeraõ, que excedesse ainda mais os limites, que lhe facultou a natureza, e que sendo bebida, fosse hum fogo potavel nos espiritos, huma polvora incendiada no queimar, huma tinta de escrever na cor, hum Brasil na doçura, e huma India no aromatico; começaraõ a introduzir por favor de hum segredo, que era conveniente lançar-lhe agua ardente de prova na fervura para o pulso, e baga de sabugueiro, ou folhelho de uva preta para a cor. E como os recitados se viraõ melhorar de preço, e os mercadores Inglezes sempre queixozos de achar nos vinhos falta de pulso, cor, e madureza, foi propagando a receita, até ficarem os vinhos huma pura confeiçaõ de mixtos.» ⁽¹⁾

(1) — Diz o original:

.
 In the year 1754 we find an English firm complaining to their agents in the Alto Douro that «the grower at the time of the vintage was in the habit of checking the fermentation of the wines too soon by putting brandy into them whilst fermenting, a practice», they emphatically remark, «which must be considered as diabolical; for after this the wines will not remain quiet, but are continually tending to ferment and to become topy and acid». The agents in reply assert that «the English merchants knew that the first-rate wine of the Factory had become excellent, but they wished it to exceed the limits which nature had assigned to it, and that when drunk it should feel like liquid fire in the stomach, that it should burn like inflamed gunpowder, that it should have the tint of ink, that it should be like the sugar of Brazil in sweetness, and the spices of India in aromatic flavour. They began by recommending, by way of secret, that it was proper to dash it with brandy in the fermentation to give it strength, and with elderberries or the rind of the grape to give it

Dois anos mais tarde, em 1756, quando a exportação anual baixara, duma média de mais de 20.000 pipas para 12.000, foi criada, pelo imperioso Marquês de Pombal, de acordo com as erradas noções económicas da época, da qual ele era um expoente fanático, uma Companhia Agrícola e Comercial para os Vinhos do Douro, destinada a reparar o estado a que as coisas tinham chegado e acima de tudo, a preservar a pureza dos vinhos em questão. Esta Companhia fora investida dos mais arbitrários privilégios. Segundo rezam os seus estatutos, os seus objectivos eram «sustentar com a reputação dos vinhos a cultura das vinhas, e beneficiar ao mesmo tempo o commercio, que se faz neste genero, estabelecendo para elle hum preço regular, de que resulte competente conveniencia aos que o fabricaõ, e respectivo lucro aos que nelle negoceaõ; evitando por huma parte os preços excessivos, que impossibilitando o consumo, arruinaõ o genero, evitando pela outra parte, que este se abata com tanta decadencia, que aos Lavradores não possa fazer conta sustentarem as despesas annuaes da sua agricultura».

Os corpos dirigentes da Companhia constavam de um presidente, doze deputados, seus conselheiros, um secretário, um juiz conservador, um fiscal, um notário e um official da policia, bem como de uma série de amanuenses, comissários, superintendentes, beleguins, provadores, e outros mais. Desde os superiores aos mais inferiores, todos se atribuíam poderes ilimitados, constituindo os deputados uma verdadeira oligarquia. Ainda hoje, as suas quintas no Alto Douro se distinguem pela magnificência e pelos imponentes brasões orgulhosamente colocados acima do portão. A Companhia tinha assegurado o monopólio do comércio dos vinhos do Douro com a Inglaterra e com o Brasil, da distilação e da venda de aguardente nas regiões do norte de Portugal e o exclusivo do fornecimento das tabernas e casas de vinhos, do Porto

colour; and as the persons who used the prescription found the wine increase in price and the English merchants still complaining of want of strength, colour, and maturity in the article supplied, the recipe was propagated till the wine became a mere confusion of mixtures».

.....

Em vez da tradução fiel do texto do livro *Facts about Port*, preferimos utilizar os trechos dos próprios documentos a que alude Vizetelly. Verifica-se que o autor toma por «an English firm» a própria Feitoria Inglesa, e que os documentos em causa são, afinal, as célebres «Novas instrucçoens da Feitoria Ingleza, a respeito dos vinhos do Douro a todos os Commissarios» e a «Resposta dos Commissarios Veteranos ás novas instrucçoens da Feitoria», de Setembro de 1754, que tão notável influência produziram na fundação da Companhia pombalina.

e dos seus arredores — privilégios estes que deram origem a sérios motins e que chegaram a levar vinte e seis indivíduos à morte na forca.

A Companhia começou por proceder à divisão arbitrária da Região Vinícola do Alto Douro em duas circunscrições distintas, de uma das quais, exclusivamente, saíria o vinho para exportação, enquanto que a outra produziria o vinho destinado ao consumo nacional. Todos os anos os seus administradores decidiam qual a quantidade exacta de vinho a ser exportada, procediam à classificação dos vinhos por intermédio dos seus provadores, marcavam-lhes o preço, que os produtores eram obrigados a aceitar, e concediam os vistos para todo o vinho seleccionado para a exportação, sem os quais nem uma só pipa de vinho podia sair dos armazéns. Com o correr dos tempos, porém, acabaram estes vistos por serem vendidos descaradamente no mercado ao preço de £ 3, mais ou menos, por pipa, e uma vez obtidos pelos comerciantes podiam estes adquirir e embarcar quanto vinho lhes aprouvesse. Ainda mal acabavam as vindimas, já os provadores da Companhia afluíam em massa ao Douro, colhiam amostras dos tonéis dos viticultores, marcavam-nas e classificavam-nas. Reuniam-se numa grande sala, onde muitos deles estavam fumando, e era nestas condições que as amostras eram submetidas ao seu parecer.

Um grande número destes provadores não possuía os menores conhecimentos sobre vinho e, sobretudo, vinho só com algumas semanas de idade; no entanto as suas decisões eram irrevogáveis. Porém, mediante o suborno de meio dólar, ⁽¹⁾ era frequentemente possível substituir vinho de qualquer qualidade ao das amostras oficiais. Para impedir a falsificação, a Companhia pôs em vigor uma lei considerando criminoso — condenado ao degredo perpétuo e à confiscação de todos os seus bens — todo aquele que possuísse um só sabugueiro nas suas terras, cinco milhas adentro dos limites das regiões por ela designadas. Este inconcebível estado de coisas persistiu até 1833; ano em que a Companhia foi abolida, para ser restabelecida, no entanto, dez anos mais tarde, com as mesmas prerogativas em relação à classificação dos vinhos, mas sem as arbitrárias circunscrições vinícolas. Esta segunda Companhia foi finalmente dissolvida em 1853, sendo o comércio do Vinho do Porto, de então para cá, perfeitamente livre.

Durante a minha permanência na Régua, visitei várias quintas importantes do Baixo-Corgo, donde viera o primitivo Vinho do Porto

(1) No original «a bribe of half-a-dollar».

que os nossos antepassados costumavam beber. O produto destas quintas, embora em quantidades reduzidas, é geralmente excepcional quanto à qualidade. Entre outras quintas, são dignas de menção a quinta do Torrão situada mesmo em frente à entrada do Vale do Corgo, na margem esquerda do rio Douro; a quinta do Vale da Lage, mais para o sul, a algumas milhas, na estrada para Valdigem, com as suas encostas que se estendem até ao pequeno rio Barosa; a quinta do Mourão, também, ainda na margem esquerda do Douro e no caminho de Lamego, bem como as quintas de Quintiã, Moinho do Vento e Belas, todas três na mesma direcção e as duas últimas confinando uma com a outra.

Dirigimo-nos para elas ao longo do selvagem e pitoresco Vale do Barosa semeado de grandes blocos de granito erguidos como torres acima da luxuriante vegetação outonal, e donde contemplamos o antigo Castelo de Reposa, construído pelos Mouros e empoleirado no cume dum monte distante.

Pelo caminho cruzámos com um bando de raparigas novas e algumas velhotas de aspecto miserável, já muito próximas dos setenta anos, curvadas sob pesada carga, composta por vinte e cinco cântaros de barro, grosseiramente envolvidos em serapilheira, e que embora já fosse demasiada para uma mulher, era transportada à cabeça destas pobres criaturas.

A quinta do Moinho de Vento domina o Douro, avistando-se na outra margem as casas brancas do Peso da Régua que se destacam entre os vinhedos. Nesta quinta produzem-se umas cinquenta pipas de vinho, uma pequena porção do qual é branco, enquanto na quinta das Belas, distante desta de uma milha para leste, a produção é de trinta pipas de vinho tinto e dez de vinho branco.

Por toda a parte, presenciámos quase o mesmo espectáculo a que havíamos assistido lá em cima, no Alto Douro, consistindo a única diferença no facto de aqui ser tudo em menor escala. Havia menos vindimadores nas vinhas, e menos homens nos lagares, os quais, tal como os tonéis, eram mais pequenos e menos numerosos.

O processo de fabricação do vinho era precisamente o mesmo. As três últimas quintas mencionadas pertencem ao Senhor António da Costa, da Régua, o hábil representante no Alto Douro da firma G. G. Sandeman and Sons. Na quinta das Belas provamos um delicioso «Porto» da colheita de 1847, fresco de paladar e com uma agradável subacidez, mas duma cor tão pálida que ninguém diria ter sido obtido de vinho tinto.

Ao descer o Douro, partindo da Régua, avistam-se de ambos os lados vinhas salpicadas de oliveiras, bem como campos e poma-

res entremeados de matas de carvalhos e castanheiros, com pequenas aldeias coroando os montes mais elevados, e as resplandecentes casas das quintas à beira-rio erguendo-se, por intervalos, ao longo das suas margens. À direita ficam as Caldas de Moledo apoiadas em socalcos cobertos de vinhas, e logo em seguida, o vale em que corre o Rio Seromenha, precipitando-se da Serra do Marão para vir juntar as suas águas às do Douro. Daqui avistamos por momentos os picos gelados e inóspitos da distante cadeia do Marão. Abaixo deste vale, ficam os prados e os pomares da Rede e, mais adiante, as vinhas de Mesão Frio enrolando-se em volta do Monte São Silvestre até à aldeia de Barqueiros, onde termina a Região vinhateira do Alto Douro.

Nas vinhas do Baixo-Corgo, as principais variedades de uvas existentes são a *alvarelhão* e o *bastardo*. Apesar desta zona possuir uma densidade de população muito superior à das regiões que ficam para cima do Corgo, nove décimos do pessoal que trabalha nas vindimas costuma vir de longe, sendo o salário dos homens de 1s. e 1d., a 1s. e 10d., por dia, e o das mulheres entre 6d. a 8d.

Durante a minha estadia na Régua encontrei uma vez, casualmente, um bando de vindimadores a caminho das suas terras longínquas depois de terminado o trabalho; os homens iam de jaqueta ou em mangas de camisa, com grandes chapéus de aba larga, e quase todos armados de compridos varapaus; as mulheres traziam na cabeça lenços alegres e garridos e, exceptuando uma ou duas, vinham descalças. O grupo compunha-se ainda de tocadores de bombo, rabeca e viola, indo um grande número dos restantes munidos de castanholas. A cantiga com que eles dançavam e cantavam era assaz monótona, o que não os impedia de pular alegremente, músicos e tudo, não como quem dança por dinheiro, como no teatro, nem como quem realiza um dever social, como numa sala de baile, mas apenas por prazer, por amor à coisa em si, andando duas ou três vezes mais do que aquilo a que eram obrigados. Havia momentos em que a música e o canto atingiam um alto diapasão, quando os dançarinos de braços erguidos brandiam no ar os cajados e giravam de volta rapidamente, pulando, por vezes, de alegria transbordante, e embora eu fosse o único espectador dos seus saltos, isto continuou até eu já me encontrar por tal forma distante que nem os podia ver nem ouvir, sendo portanto evidente que eles não dançavam nem cantavam por esperarem uma gratificação da minha parte. Este incidente teve, certamente, um aspecto menos agradável — o de serem as mulheres, tanto as novas como as velhas, todas

igualmente feias e mal trajadas. Se elas, ao menos, se tivessem esforçado por compensar a falta de encantos por uma mais esmerada aparência pessoal, o espectáculo teria decerto ganho em brilho e interesse.

O vinho — dum modo geral de boa qualidade — que, por ocasião da nossa visita, estava sendo preparado no Baixo-Corgo, costumava atingir 6 a 7 $\frac{1}{2}$ guinéus por pipa, isto quanto ao vinho de primeira qualidade, e entre 5 a 6 guinéus, os vinhos de qualidade



secundária. Nos vinhedos situados no Cima-Corgo, o preço do vinho, na vindima, variava entre 6 $\frac{1}{2}$ e 11 guinéus por pipa, quanto às melhores qualidades. O preço do custo, no entanto, é largamente agravado com as despesas de transporte, armazenagem, frequentes estragos, perda por evaporação e natural derrame, além do capital empatado até o vinho estar em condições de embarcar. É impossível obtermos uma ideia, sequer aproximada, acerca da produção anual do País Vinhateiro durante os recentes últimos anos, visto o «arrolamento» que outrora fornecia valiosas estatísticas respeitantes a este e outros assuntos ter sido abolido, a pretexto de economizar a relativamente pequena quantia habitualmente dispendida com a elaboração desses relatórios. O Vinho do Porto paga, porém, ao Governo impostos tão altos que permitem bem a compilação de estatísticas relativas a um artigo comercial de tanta impor-

tância, o que é, além disso, uma grande fonte de riqueza para a Região produtora.

Da Régua, encaminhamo-nos para Vila Real deixando à esquerda Fontelas com as suas quintas, destacando-se entre estas a Quinta do Neto, famosa pelos seus *bastardo e malvasia* e produzindo para cima de cem pipas de vinho por ano. À medida que avançamos pela íngreme estrada, depara-se aos nossos olhos um largo panorama de montes cobertos por vinhedos ostentando toda a escala de tons de outono cortados aqui e além por filas de oliveiras, semeados de pequenas aldeias e de casas dispersas, e coroados nos seus altos cimos de pinhais sombrios. À nossa direita e situada num elevado monte, fica Vila Maior com as suas célebres quintas, e um pouco adiante atravessamos a aldeia de São Miguel de Lobrigos com os famosos vinhedos de Santa Comba, ocupando algumas vinhas as encostas íngremes que lhe ficam em frente. Era domingo, e enquanto algumas mulheres tagarelavam em grupos nas soleiras das portas, outras, menos numerosas, e mais cuidadas do seu aspecto exterior do que de costume, ocupavam-se em arranjar e pentear, em público, o cabelo — bem necessitado de cuidado, por sinal. Os homens cujo vestuário estava todo manchado de vinho novo, vadiavam em volta da venda da aldeia, em frente da qual um cabo de ordens uniformizado passeava para cá e para lá, brandindo um comprido varapau, enquanto alguns burros transportando cargas pesadas disfrutavam um descansozinho à sombra dum frondoso castanheiro.

Atravessamos Cever, deixando à nossa direita as vinhas de Sarnadelo, contornamos Coucieiro e a grande quinta de José Luís, produzindo as suas 120 pipas, e algumas milhas adiante, em Bretelo, passamos pela vasta *quinta do Dr. Avelino* onde se produzem 200 pipas de vinho do melhor do Baixo-Corgo, e pela quinta, mais pequena, de António Osório, a qual produz as suas 120 pipas. Enquanto paramos na Cumieira para repor uma ferradura que um dos cavalos perdera, aproximaram-se de nós dois desses típicos velhos mendigos, muito frequentes na Península, lamuriando e implorando a esmola de um *tostão* ou de um *viném*. Estes mendigos dão precisamente a imagem daqueles idosos tratantes aventureiros, tão hábilmente descritos com exactidão, em toda a sua imundície e seus andrajos, pelo verídico buril de Callot, com os olhos aquosos e as barbas grisalhas, chapéus grosseiros e gabões esfarrapados, varapaus compridos e botas rotas, as figuras curvadas e o passo hesitante e arrastado.

Pode-se dizer que as vinhas do Baixo-Corgo terminam na Cumieira, enquanto trepamos pela estrada de Vila Real temos a

derradeira visão das raparigas vindimadoras, vagueando por entre os socalcos das encostas dos montes, e ouvimos pela última vez os seus melancólicos e monótonos cantares.

Vila Real fica empoleirada no cimo dum monte escarpado; do cemitério que lhe está anexo, avistamos no fundo dum precipício a garganta estreita e perigosa por onde correm as águas turbulentas e escumantes do rio Corgo, a caminho do Douro.

A cidade é muito antiga e, dada a sua proximidade do País Vinhateiro, é duma importância considerável, sendo a capital da provincia de Trás-os-Montes. Consta ter sido fundada no século XIII pelo Rei Dom Dinis, que, segundo a rima popular «como todos sabem, fez sempre aquilo que quis», e as casas de granito, baixas e maciças, ainda existentes em redor da Igreja, pertencem segundo se diz a essa época remota.

Tal como a Pesqueira, Vila Real vangloria-se dos seus solares e casas apalaçadas, cujas origens são assaz confusas. Actualmente teriam sido construídas pelos abastados proprietários vinícolas, porém geralmente a sua edificação é atribuída a obscuros aventureiros que de regresso a Portugal, carregados de tesouros adquiridos na Índia e no Brasil, pretendiam deslumbrar os seus conterrâneos com a evidência palpável da riqueza que haviam amealhado.





CARREIROS DO MINHO

IX — A CAPITAL DO VINHO DO PORTO — DOIS DOS ARMAZÉNS DE VILA NOVA DE GAIA

Atravessamos de novo a Serra do Marão — Arrieiros e condutores de gado, usando grandes capotes feitos de palha — Aspecto pitoresco que o Porto oferece — A animação do Rio Douro — As suas variadas embarcações — No Porto, os trabalhos pesados são, em grande parte, realizados por mulheres — Mulheres conduzindo os bois; predileção que elas têm por jóias e enfeites — As ruas do Porto comparáveis a precipícios calcetados — Os bois; grandes chifres, e cangas ornamentadas — Raridade da beleza feminina em todo o Portugal — É mais frequente encontrar-se no povo rural — As cadeirinhas «Sedan» ainda usadas pelas senhoras do Porto — As patrulhas nocturnas percorrendo a cidade — Tartarugas e mexilhões — Predominância do Pitoresco e ausência do Artístico no Porto — Escassez de fogões de sala e lareiras nas casas do Porto — Capotes e chales de lã frequentes durante o inverno nos salões do Porto — A Rua dos Ingleses e a Feitoria Inglesa — Vila Nova de Gaia — Os armazéns da Firma G. G. Sandeman and Sons — O seu aspecto antiquado — Chegada de vinho novo, vindo do Alto Douro — As suas misturas e consecutivas deteriorações — O vinho do Porto, raramente guardado em «Soleras» — Os sombrios armazéns amarelos da firma Sandeman — A enorme reserva de vinho do Porto que esta firma possui — A sua tanoaria — Os armazéns da firma Martinez, Gassiot, and C.^o — Um escritório rústico — Tanoeiros trabalhando — Arqueação, marcação e avinhação de pipas novas — Queda do telhado dum armazém — Espírito conservador observado na firma Martinez, Gassiot, and C.^o — Pipas prontas para o embarque — A aguardente conservada, isoladamente, na adegas.

De regresso ao Porto, por Vila Real, torna-se necessário atravessar de novo a elevada Serra do Marão, com os seus altos cumes de granito cinzento, as suas vertentes íngremes e incultas, com enormes fragmentos de rocha erguidos entre o mato rasteiro e avermelhado, os seus impetuosos cursos de água, vales verdes e ubérris-

mos, e pequenos lugarejos brancos, meio encobertos pelos frondosos castanheiros. Como o dia se apresentasse chuvoso, os condutores dos carros de bois que encontramos na vertente da serra já pertencente à província do Minho, envergavam as suas palhoças, capotes amplos e compridos, com várias camadas, feitos de juncos secos, os quais davam aos seus proprietários o aspecto dum telhado de colmo, assim cobertos de palha dos pés à cabeça.

Quando atingimos o Porto, caía já o crepúsculo, de modo que não tivemos oportunidade de julgar o aspecto da cidade, do lado do norte. A entrada, porém, na capital do vinho do Porto, qualquer que seja o lado donde se chegue, é sempre um espectáculo de impressionar, tanto para os que vêm por mar e desembarcam na Foz (o Brighton português, com as suas longas filas de barracas de banho em lona, e as suas casas vermelhas, verdes e amarelas, no meio de jardins bonitos, à sombra dum velho castelo de granito, construído durante a dominação espanhola), como para aqueles que chegam do sul, pelo caminho de ferro; — assim que a cidade surge aos seus olhos, com as suas casas empilhadas, igrejas e edifícios públicos, erguendo-se uns acima dos outros em planos irregulares, ao longo do penhasco íngreme que se eleva à beira do rio, o pitoresco espectáculo é sempre surpreendente.

Algumas deselegantes torres de igrejas, e uns poucos de edifícios pretensiosos, cortam esta miscelânea de casas graciosas e excêntricas, com os seus terraços ou belvederes, telhados inclinados terminando em bico, fachadas caiadas, de tons alegres e garridos, e os meandros intermináveis das sacadas ornamentais. Num alto planalto, a Oeste — em frente a um grupo de adegas e armazéns de Vila Nova, situado entre árvores a meia encosta dum monte íngreme — ergue-se o Palácio de Cristal, do Porto; enquanto que, a leste e mesmo em frente ao célebre convento da Serra, um edifício colossal quadrado e de mau gosto, conhecido pelo Paço Episcopal, se destaca entre as construções próximas. O vasto convento da Serra do Pilar, actualmente dividido em habitações para as classes operárias, e ocupando com a sua igreja octogonal uma eminência arrojada na margem oposta, onde fica situada Vila Nova, constitui também um complemento saliente na paisagem.

O Rio Douro — largo e plácido neste ponto, e atravessado por uma elevada ponte de caminho de ferro — está sempre fremente de vida. Além das escunas e barças descarregando trigo e farinha da América, e bacalhau seco da Noruega e da Terra-Nova, dos navios carvoeiros de Newcastle e Cardiff e dum solitário vapor, carregando um milhar de pipas de vinho do Porto, vê-se uma infinidade de embar-

cações mais pequenas, incluindo compridos barcos de pesca, de grandes mastros — com a invocação «Deus nos proteja» grosseiramente pintada no costado, em letras vermelhas — aparelhando para se fazerem ao mar, tripulados por vinte e cinco a trinta homens, os quais, quando o vento não sopra nas enormes velas latinas, remam até saírem a barra, virados de frente para a proa, segundo o costume usado no levante; vêem-se ainda *rascas* da navegação costeira, com grossos mastros e frágeis velas latinas, *begas* e *saveiras*, com altas proas e de aspecto oriental, e grosseiros toldos, lembrando gôndolas; e finalmente, um ou outro barco de recreio, ou uma lancha, pertencentes a alguns ingleses apreciadores da náutica. Fora estes, vemos ainda os rabelos, de fundo chato, com grandes velas quadradas e formidáveis lemes, descarregando em Vila Nova as suas cargas de vinho novo do Alto Douro, bem como os inumeráveis barcos fazendo a passagem duma para a outra margem, ornados de toldos baixos de madeira e atravessando incessantemente o rio num váivém apressado.

Nos cais e, em dias de mercado, nas ruas do Porto, reina sempre uma grande animação. É evidente que a grande maioria dos trabalhos pesados recai sobre o sexo fraco.

Um grande número das mulheres pertencentes às classes mais baixas, vêem-se frequentemente, ou com um aguilhão nas mãos, ou com um peso de vinte e tantos quilos à cabeça.

Usando saias rodadas muito curtas, que põem em destaque as pernas nuas e bem feitas, e, na cabeça, lenços garridos e chapéus pretos do feitio de turbantes, os bustos enfeitados com grandes broches de ouro, e pendendo-lhes das orelhas pesadas arrecadas de ouro com antigos desenhos árabes, estas mulheres conduzem hábilmente os carros de bois, de aspecto primitivo, subindo e descendo as ruas tortuosas, cada uma da quais é um precipício calcetado, e tão grosseiramente, que colocam o incauto transeunte na iminência constante de torcer um pé. Os animais que puxam esses carros possuem chifres compridos e afastados; as extremidades distam, por vezes, quatro pés uma da outra, e ameaçam vazar os olhos a qualquer descuidado transeunte. Muitas das cangas são primorosamente lavradas em relevo ou perfuradas e por vezes coloridas alegremente com arabescos entrelaçados. Além de conduzir os bois, o sexo fraco também participa na descarga de mercadorias dos barcos ancorados no porto, incluindo mesmo os carvoeiros, realizando uma grande parte dos trabalhos que competem aos moços de fretes.

A beleza feminina é rara em Portugal; da que encontramos na capital do Vinho do Porto, — exceptuando, como é óbvio, as nossas

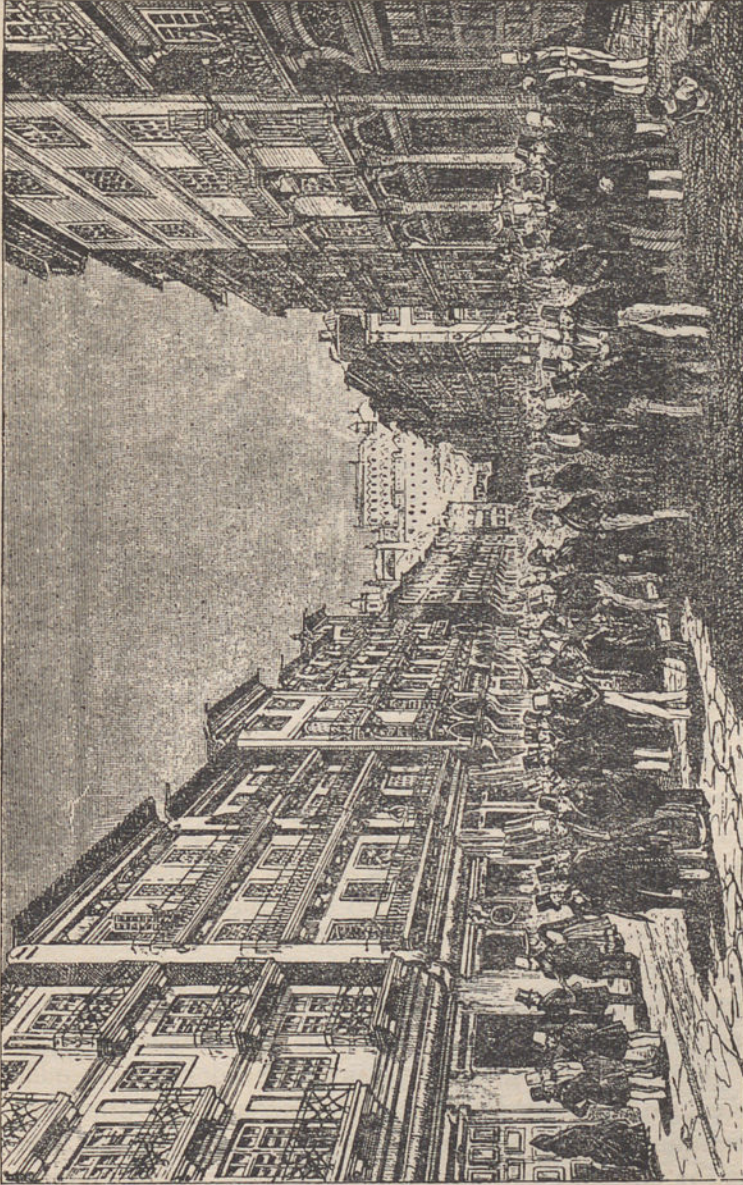
galantes compatriotas — a maior parte pertencia ao povo dos arrabaldes. No teatro principal da cidade, depois de inspecionarmos durante um minuto as ocupantes dos camarotes, podíamos contar pelos dedos de uma só mão as poucas caras bonitas que tínhamos conseguido lobrigar, e esta experiência podia repetir-se noites sucessivas.

As senhoras ainda vão ao teatro, no Porto, nas antiquadas cadeirinhas, já há muito fora de moda, cuja inesperada aparição, com os seus condutores trajados excêntricamente, numa das ruas mais antigas e tortuosas, nos transporta, pelo menos, um século para trás. Estas travessas e becos escassamente iluminados, estreitos e compridos, são muito perigosos de noite, a avaliar pelo seu regular patrulhamento por polícias montados, com capacetes, e de espadas desembainhadas, os quais devido ao seu andar vagaroso, são, pelos portuenses, irreverentemente alcunhados de «tartarugas». É porém menos compreensível a razão pela qual os mesmos portuenses chamam «mexilhões» aos guardas da paz, que depois do escurecer aparecem nessas mesmas vielas com as carabinas carregadas.

Tudo se conjuga para tornar o Porto uma das mais pitorescas cidades da Península. A situação, os arrabaldes, a excessiva escabrosidade das ruas, o aspecto estranho e variado das casas pintadas de tons alegres, com as suas filas intermináveis de varandas rendilhadas, a ausência absoluta de qualquer uniformidade arquitectural, os numerosos chafarizes públicos, em volta dos quais estacionam grupos de gárrulos galegos, os carros de bois de aspecto primitivo, as mulheres do povo garbosamente trajadas, cobertas de jóias e descalças, as cadeirinhas fora de moda e os seus condutores excêntricamente ataviados, e, acima de tudo isto, o rio, com os cais cheios de animação e a diversidade das embarcações — fazem parte deste quadro pitoresco que de ambos os lados se apresenta aos nossos olhos. Na capital do Vinho do Porto há uma superabundância de pitoresco, mas raramente uma nota daquilo a que é uso chamar verdadeira arte. Não existe uma torre de igreja, um contraforte, ou uma ameia, uma casa, um beiral, um pórtico ou janela; nem um pedaço esculpido em pedra ou em madeira, nem um bocado de ferro forjado nos milhares de sacadas, que seja digno de pôr em êxtase o grande crítico de Arte, Ruskin.

Durante a época das chuvas, as águas escorrem dessas sacadas e dos telhados das velhas casas do Porto, através das gárgulas ou goteiras em forma de trombeta de que essas casas são consideravelmente providas, e caem desapiedadamente sobre as cabeças dos desamparados transeuntes.

Se as gárgulas abundam, as chaminés são raras, pois muitas casas do Porto não possuem outra lareira além da da cozinha, o



A RUA DOS INGLESES — (De um desenho do Barão de Forrester, feito em 1834).

que traz como consequência a necessidade de os cavalheiros andarem dentro de casa com capotes vestidos, e as senhoras percorrerem os seus salões envolvidas em chales grossos de lã, quando chega

o grande frio. Na rua dos Ingleses, uma artéria longa e bastante bonita, plantada de árvores de sombra, e correndo paralela ao rio, do qual pouco dista, ficam os escritórios de vários comerciantes de vinho do Porto. Numa das suas extremidades está a Feitoria Inglesa, instituição que outrora possuía alguma importância, mas que ultimamente parece ter descido à categoria de uma espécie de «club» sonolento, limitado a muito poucos sócios, mas liberalmente provido de ilustrações e jornais ingleses.

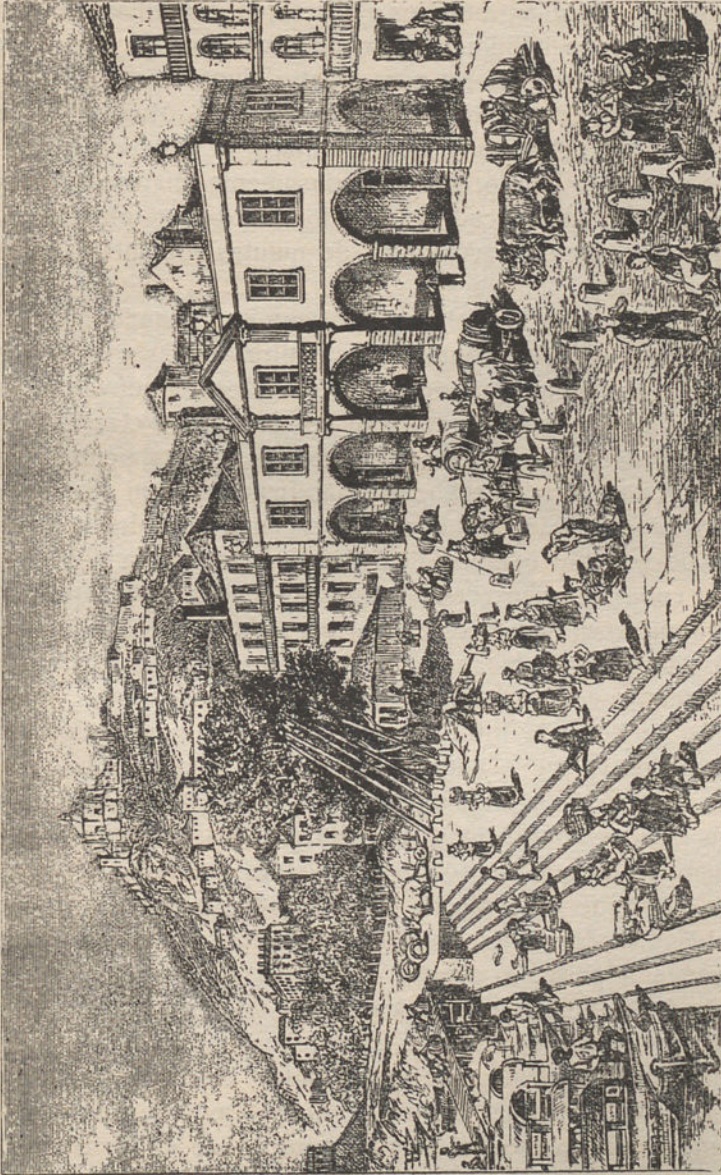
O que é bastante curioso é que esta feitoria cerra as suas portas à hora em que acaba o trabalho, de modo que, à noite, mesmo uma extravagância pacífica, como seja uma partida de qualquer jogo, é absolutamente proibida adentro das suas paredes exemplares.

O comércio do vinho do Porto está localizado principalmente em Vila Nova de Gaia, subúrbio do Porto, situado na margem oposta do Douro, em cujos armazéns se encontram geralmente em depósito umas cento e cinquenta mil pipas de vinho. Embarcando numas escadinhas, aos pés da Rua de S. João, bastam-nos alguns minutos para sermos transportados a remos através do Douro e desembarcarmos em frente a um grande espaço vazio plantado de algumas árvores, onde uma meia dúzia de carros de bois aguarda, junto à beira do rio, a ocasião de ser carregada.

Empoleirada no cimo dum alto monte, a Igreja do Convento da Serra do Pilar, que desempenhou papel notável no cerco do Porto pelos miguelistas, ergue-se, dominando o Rio, à nossa esquerda, e mesmo em frente de nós fica uma construção em granito, com arcadas por baixo e alguns vasos esculpidos coroando a sua fachada pouco ornamental.

Na porta principal vemos uma pequena tabuleta, tendo num canto a bandeira inglesa; nela se lê que o edifício é propriedade britânica, sendo os seus proprietários os senhores «G. G. Sandeman Sons & C.^a» eminentes comerciantes de vinho do Porto, cujos nomes há mais de meio século figuram à cabeça da lista dos carregadores e exportadores do Porto. Aqui tem a firma a sua sede, lembrando pela aparência antiquada o escritório de um abastado mercador do século passado, e pegadas a ela ficam as adegas, nas quais está armazenado o seu enorme «stock» de vinhos. Os armazéns compreendem uma série de construções irregulares, incluindo numerosas galerias (ou *cumes*, como tècnicamente se lhes chama), comunicando, de vez em quando, umas com as outras, por meio de arcadas. Alguns armazéns têm aspecto de ser muito antigos. O bolor espalha-se nas paredes húmidas; vigas grosseiras e poderosas, enegrecidas, suportam os telhados em bico, e a luz em geral passa escassamente

através das pequenas janelas com grades, e das clarabóias diminutas. Pipas de aspecto venerável, cheias do vinho brilhante e poderoso,



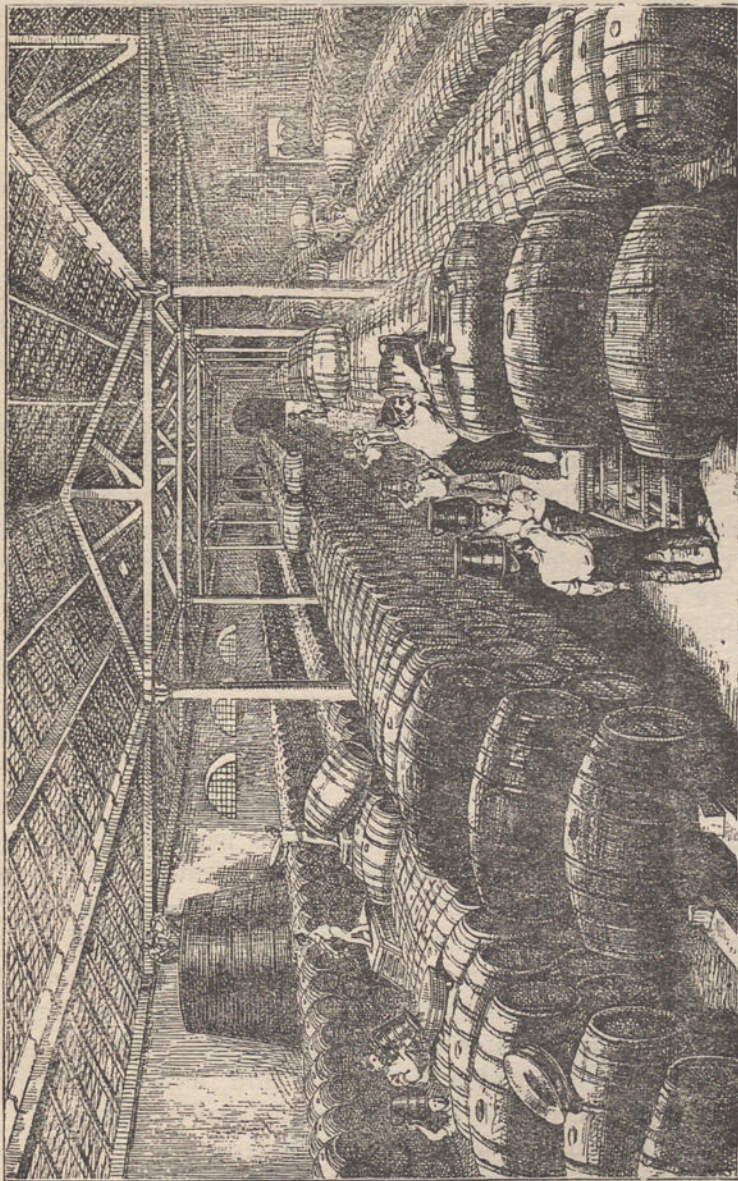
OS ARMAZÉNS DE SANDEMAN, SONS & C.ª

cor de rubi, do Alto Douro, estão alinhadas em filas que parece não terem fim, em séries de duas e três, com, aqui e além, um «tramway» ou vagoneta rolando sobre carris, destinado a facilitar o transporte

dos cascos de uma adega para outra. Não conseguimos observar nenhum sistema especial de arrumação, vendo-se vinhos de idades, qualidade e valor diferentes, armazenados, por conveniência, sob o mesmo tecto. *Matulas*, morenos e descalços, caminham por entre os cascos, balançando hábilmente à cabeça canecos de madeira cheios de vinho, ou despejando-os para dentro duma longa fila de pipas que estão sendo preparadas para embarque. Muitas das adegas contêm enormes cubas ou tinas, nas quais os vinhos novos, recém-chegados do Alto Douro, são cuidadosamente misturados depois de meticulosamente classificados, ficando guardados intactos somente os vinhos «vintage», provenientes de quintas e colheitas particularmente apreciadas.

Depois das tardias chuvas do outono, quando as águas do Douro sobem suficientemente para permitir a passagem dos barcos de grande tonelagem, principia o vinho recém-vindimado a chegar às adegas de Vila Nova, onde, uma vez provado e classificado, todo o vinho similar em carácter e qualidade é geralmente misturado entre si. Esta operação realiza-se habitualmente em grandes cubas, contendo desde 40 a 100 pipas cada uma, usando-se por vezes bombas de pressão e tubos flexíveis para levar o vinho das pipas para as cubas e vice-versa. Algumas cubas estão providas de leques rotativos movendo-se pelo vapor ou pelo trabalho manual, ou com pás, propulsionados por homens colocados por cima, de forma a assegurar ao vinho uma homogeneização conveniente. Nalgumas adegas os vinhos são filtrados antes de serem misturados, e nalgumas outras prevalece o antigo sistema, e a mistura faz-se em pipas vulgares com a ajuda de canecos de madeira que levam aproximadamente cinco galões e meio ou seja a vigésima parte duma pipa. Seja quando for que se realize a mistura, costuma-se acrescentar em geral, durante a operação, uma pequena porção de aguardente. As variedades de vinho mais doces e mais secas costumam ser conservadas à parte, e apenas misturadas, segundo é necessário, quando se recebe ordem de embarque. Depois de efectuada a mistura nas cubas, o vinho é lançado nas pipas e remexido, com intervalos de três meses, até se encontrar em condições de embarcar, o que pode suceder dentro de quinze a vinte e quatro meses, consoante a sua qualidade. Esta operação de agitar o vinho realiza-se por intermédio de canecos, para que o vinho possa entrar bem em contacto com o ar, durante o seu trajecto dum lado da adega para o outro — circunstância esta que ajuda materialmente ao seu envelhecimento. Cada ano que o «Porto» se conserva guardado na adega ocasiona a subida do seu custo devido ao trabalho que dá e

à quantidade que se perde, atendendo às balizagens constantes bem como à perda por evaporação e escoamento.



INTERIOR DOS ARMAZÉNS DE G. G. SANDEMAN, SONS & C.º

Devido ao vinho do Porto conservado nos cascos perder rapidamente a sua cor e muito do seu vigor, os vinhos depois de atingirem a idade de cinco anos deixam de ser considerados bons para

o embarque, e passam a ser relegados à categoria daquilo a que se chama vinhos de armazém, sendo usados para dar, aos vinhos mais recentes, carácter e algumas das qualidades da idade.

Quando se fazem e adiantam demasiado rapidamente, enquanto estão na adega, perdendo a força e a cor antes do tempo, costumam alguns negociantes transferi-los das pipas para as cubas, deixando-os permanecer aí até se tornarem mais maduros, ao mesmo tempo que ficam menos sujeitos à perda, por evaporação.

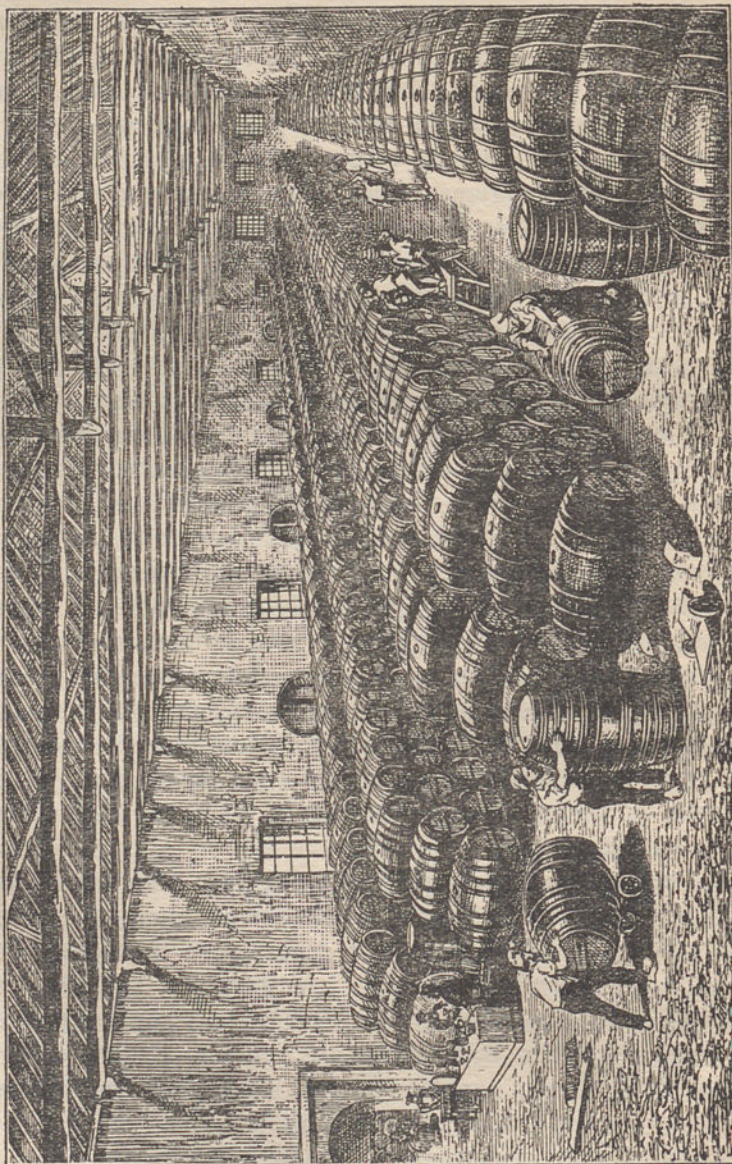
Ao contrário do que sucede com o vinho de Xerez, o vinho do Porto nunca fica conservado em «soleras»; no entanto, os Srs. Sandeman, bem como os outros grandes negociantes do Porto, possuem todos reservas muito antigas de vinhos das melhores colheitas, cuja alta classe conservam, refrescando-os segundo a expressão usada, com vinhos mais recentes, mas igualmente de grande categoria. Essas «soleras» são exclusivamente usadas para as lotas. Um caminho estreito, conduzindo ao rio, separa as principais adegas da firma «Sandeman and Sons» dos seus sombrios armazéns amarelos, que são constituídos por uma fila de cumes compridos e baixos, cada um dos quais se divide em duas naves por uma série de arcadas e contém grande quantidade de vinhos «vintage» de 1873 e 1875. Como se considera que o vinho do Porto adquire a sua maturação mais imperfeitamente quando exposto à influência da luz, estes armazéns possuem pouquíssimas janelas ou clarabóias. Tanto as paredes como os vigamentos estão enegrecidos pela evaporação constante do álcool, e teias de aranha monstruosas pendem em fantásticos festões das janelas escuras e dos barrotes negros e carcomidos. O «stock» de vinhos da totalidade destes armazéns é superior em quantidade ao que possui qualquer outro negociante de vinho, e na primavera deste ano atingirá provavelmente pouco menos de 10.000 pipas. Anexa aos armazéns fica uma enorme tanoaria, edifício de duas naves com arcadas, onde as aduelas para as pipas, vindas do Báltico, são rachadas, fervidas, talhadas, arqueadas e, finalmente, fixadas umas às outras, depois do que os cascos são escaldados, medidos e aferidos quanto à curvatura, temperados com vinho, marcados e pintados do lado de fora, antes de serem considerados aptos a receber o vinho indigitado para o embarque. Numa divisão anexa, fabricam-se os arcos de pipas em ferro, que são furados com o auxílio duma pequena máquina manejável, das manufacturas de Birmingham.

Alguns dos mais importantes armazéns de vinhos, pertencentes a negociantes ingleses, agrupam-se em Vila Nova de Gaia, a meia encosta do monte que se ergue sobre o Douro.

Para os atingirmos temos de enfiar pela antiquíssima ruela sem sol, paralela ao rio, contornar a igreja, e seguir por uma estreita e tortuosa viela enquadrada por muros cobertos de musgo e dominando um jardim extenso e mal cuidado. Atingimos, por fim, uma rua calçetada; um portão à nossa direita conduz ao local onde está estabelecida a firma «Martinez, Gassiot, and Co.», a qual durante dois terços de século tem ocupado lugar de destaque no Porto, no negócio de vinhos. Atravessamos um pátio empedrado grosseiramente, onde algumas vides dispostas em parreira encobrem parcialmente aos nossos olhos uma adega alta, na qual estão armazenados vinhos velhos; passamos pelo escritório da firma, uma pequena casa de tipo campestre, com flores do outono, trepando e enrolando-se em volta do seu pórtico rústico, e penetramos numa longa construção onde as aduelas e os arcos estão sendo preparados para o grupo de tanoeiros que estão trabalhando, no pequeno pátio interior lá em baixo, e sob as arcadas anexas. Aqui, procede-se à construção duma pipa para vinho do Porto em todas as suas variadas fases, desde o fabrico das aduelas, à colocação dos tampos. A um lado, as aduelas já preparadas estão sendo dispostas em círculos, temporariamente circundadas por arcos de ferro; mais além, rodeiam uma fogueira, que, queimando-as do lado de dentro, as torna mais maleáveis; mais perto, alguns homens vão martelando os resistentes arcos de ferro, enquanto outros colocam os tampos dos cascos já terminados, antes de serrar as extremidades das aduelas e de abrir os orifícios dos batoques. Num reservatório próximo, está-se procedendo à medição e aferição das novas pipas, e no caso de estarem correctas, são seguidamente marcadas com o ferro da firma, e avinhadas.

Um maciço de árvores pitoresco ergue-se num canto do pátio e, em frente às arcadas, fica o armazém principal, que consta de três compridos cumes, ligados por arcos, cada um deles contendo meia dúzia de carreiras de pipas, empilhadas em três ordens. Os telhados são sustentados pelas habituais vigas enegrecidas, e apenas uma luz muito fraca consegue penetrar através das janelas pequenas e raras. As paredes, porém, são periódicamente caiadas, para que a adega não tenha aquela aparência suja e triste tão característica nos típicos armazéns de vinho de Vila Nova. Há já alguns anos, uma das paredes mestras desta adega abateu, arrastando na queda o telhado do cume exterior, o qual possuía várias centenas de pés de extensão. Por felicidade este sucesso deu-se num domingo, quando o trabalho estava paralisado e fechadas as portas e janelas, o que impedia o ar de se escapar súbitamente; isto fez

com que o telhado, com toda a sua rede de pesados barrotes e vigas, e a sua massa de telhas, ruísse relativamente de vagar, quase que



INTERIOR DOS ARMAZÉNS DE MARTINEZ, GASSIOT, AND C.º

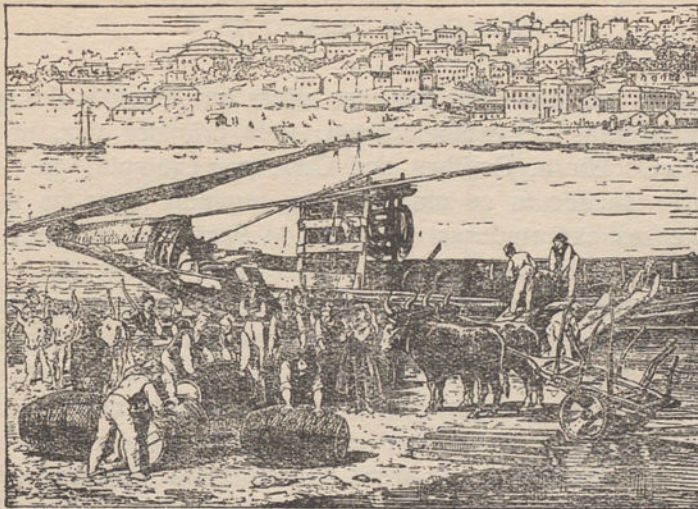
não causando danos nas duas mil pipas de vinho sobre as quais o grande peso desabou.

A firma «Martinez, Gassiot, and C.º» não introduziu ainda aplicações mecânicas, destinadas a economizar trabalho manual.

Nunca mistura os seus vinhos; e exceptuando uma pequena vagoneta em ferro para transportar as pipas dum lado para o outro, tudo o mais é feito pelos antiquados sistemas de outrora, quando a firma se estabeleceu e o vinho do Porto gozava de grande renome contando entre os seus apreciadores, grandes «entendidos», tais como os Lords Eldon, Stowell, Panmure, Dufferin, e Blayney. Isso era nos bons tempos em que o Senhor Martinez, o chefe da firma, gostava de inculcar a célebre máxima do Porto: — «Se for uma boa vindima, vende o teu casaco, vende a camisa que trazes vestida, vende a tua pele, se conseguires quem ta compre, vende tudo, para adquirires vinho».

Quando da nossa visita, em vez das bombas portáteis e dos tubos flexíveis, com os quais estão equipados alguns dos mais modernos estabelecimentos, vimos matulas descalços avançando em fila a um e um, com canecos cheios de vinho, transportando-o dumas pipas para as outras. Num espaço descoberto, várias pipas recentemente pintadas com uma mistura de borras de vinho e de terra preta, segundo o costume prevalecente no Porto, estavam prontas aguardando o embarque, tendo a marca da casa à qual iam consignadas fortemente gravada por meio de curiosos instrumentos, que os operários manejavam com notável destreza. As pipas são levadas até ao Douro em carros de bois por uma rampa extraordinariamente íngreme, comunicando com a rua que leva até ao rio, e todo o vinho proveniente do Alto Douro é trazido para as adegas pelo mesmo difícil processo.

Cada um dos armazéns de vinho de Vila Nova possui um considerável «stock» de aguardente, não a que é fabricada com raízes ou grainhas, mas sim um fino e fragrante espírito, destilado do vinho branco, proveniente quase todo das vinhas do Alto Douro. Grandes precauções são tomadas para evitar que este espírito de vinho se inflame acidentalmente; e a firma Martinez, Gasiot, and C.^o, tem a maior parte da sua aguardente armazenada em pipas, que conserva num canto isolado da adega, onde em circunstância alguma é permitido o uso de qualquer lume, e das quais é transferida, quando se torna necessário, para cubas contendo mil galões cada uma.



UM RABELO À DESCARGA EM VILA NOVA

X—OS ARMAZÉNS DE VILA NOVA — VINHOS DO PORTO «VINTAGE»

A casa «Cockburn, Smithes, and C.^o», fundada no ano da batalha de Waterloo — Os armazéns da firma, primitivamente construídos pela Companhia dos Vinhos do Alto Douro — Vão pelos ares, durante a retirada dos exércitos miguelistas, em 1833 — O seu aspecto actual — Os finos vinhos «vintage» e vinhos do Porto «tawny» desta firma — Fundação da Casa «Offley, Forrester and C.^o», em 1761 — Os seus armazéns, conhecidos por *Armazéns das Águias* — Assistimos neles à preparação do vinho do Porto para embarque — Deliciosos vinhos «vintage» da quinta da Boa Vista — Vinhos do Porto brancos para a Rússia — Os estabelecimentos da firma «Silva and Cosens» em Vila Nova — O seu novo armazém, o maior existente em Vila Nova — Várias aplicações mecânicas, empregadas para economizar trabalho — A tanoaria a vapor e as máquinas destinadas ao fabrico dos cascos e tonéis, pertencentes a esta firma — Os seus «vintage» e outros vinhos — Os diversos armazéns da firma «W. and J. Graham and C.^o» — As suas numerosas cubas para as misturas e balizas dos vinhos, providas de agitadores do feito de leques — Comodidade de transporte do vinho de uma parte do armazém para a outra — Aspecto arruinado da sua tanoaria — São-nos apresentadas amostras de vinhos finos — Sòmente os melhores vinhos do Alto Douro dos grandes anos, são considerados vinhos «vintage» — Os cuidados e tratamentos de que são alvo, depois de chegarem a Gaia — Maneira de proceder à mistura ou baliza — O arejamento e o embarque dos vinhos «vintage» — Os anos «vintage» do Alto Douro desde 1834 — Os exportadores do Vinho do Porto «vintage» — Provamos os «vintage» dos armazéns das firmas «Warre and C.^o», «Feuerheerd and C.^o», «Taylor, Fladgate and C.^o» e do Visconde de Vilar d'Allen — Os vinhos do Porto naturais e outros vinhos pertencentes a este último — O «Porto» Bismarck — As adegas e os vinhos da firma «Hunt, Roope, Teage, and C.^o», «Vanzeller and C.^o», e «Mackenzie, Driscoll, and C.^o» — A Companhia de Tanoaria a Vapor, do Porto e os seus estabelecimentos.

Os carregamentos de Vinho do Porto com destino a Inglaterra, que haviam aumentado até ao momento da Guerra Continental, experimentaram seguidamente consideráveis flutuações, e por ocasião do estabelecimento da paz parece terem decaído duma média que era para cima de 40.000 pipas, a consideravelmente menos de

30.000 pipas por ano. Foi por essa altura que algumas das grandes firmas existentes se estabeleceram, pela primeira vez, no Porto. A Casa «Cockburn, Smithes and C.^o», por exemplo, que durante um quarto de século se manteve em segundo lugar na lista das grandes casas exportadoras de vinho do Porto, foi fundada no ano da batalha de Waterloo.

Os largos e extensos armazéns desta firma, compreendendo dezasseis cumes compridos, largos e altos, paralelos e pegados uns aos outros, não têm rival em Vila Nova. Existe uma certa pretensão architectónica na decoração das suas fachadas, que não notamos em nenhuns outros armazéns; entre as abas do telhado surgem colunas anãs, encimadas por urnas dum desenho fantástico. Primitivamente construídos pela célebre Companhia dos Vinhos do Alto Douro, foram em 1833 minados e incendiados pelas tropas miguelistas na sua retirada de Vila Nova, ao levantarem o cerco do Porto, para impedir que o imenso «stock» de vinhos que eles continham caísse nas mãos dos seus adversários.

Os portuenses, absolutamente ignorantes de que os armazéns tinham sido previamente minados, foram súbitamente surpreendidos por uma formidável explosão que abalou Vila Nova até às suas fundações. Os telhados dos edifícios foram pelos ares, mas as sólidas paredes aguentaram suficientemente o choque, permitindo que os armazéns fossem restaurados e, em seguida a uma pausa de vários anos, adquiridos pelos seus actuais proprietários.

Em frente da entrada dos armazéns da firma «Martinez, Gasiot and C.^o» fica uma estreita travessa conduzindo às instalações da Casa «Cockburn, Smithes and C.^o». Ao encaminharmo-nos para lá, passamos por uma fila de carros de bois, transportando pipas de vinho a caminho do Douro, para serem embarcadas.

Atravessando um pátio ajardinado e frondosamente arborizado, enquadrado dum lado pelos escritórios da firma, e do outro pela residência dum dos sócios, descemos alguns degraus e penetramos nas adegas, passando através das casas das amostras e das provas.

Cada um dos armazéns está dividido em dois por arcadas de pedra, sendo a monotonia das cerradas filas de tonéis de aspecto vetusto, dispostos em intermináveis fileiras e várias ordens, ao longo das compridas galerias, apenas cortada por enormes cubas alegremente pintadas que ora aqui, ora acolá, surgem por entre os cascos. Metemos por uma ramificação que nos levou à tanoaria, grande construção, separada dos armazéns, e dividida em três secções, numa das quais as aduelas estão sendo cortadas com o comprimento e a espessura necessários; noutra secção, constroem-se



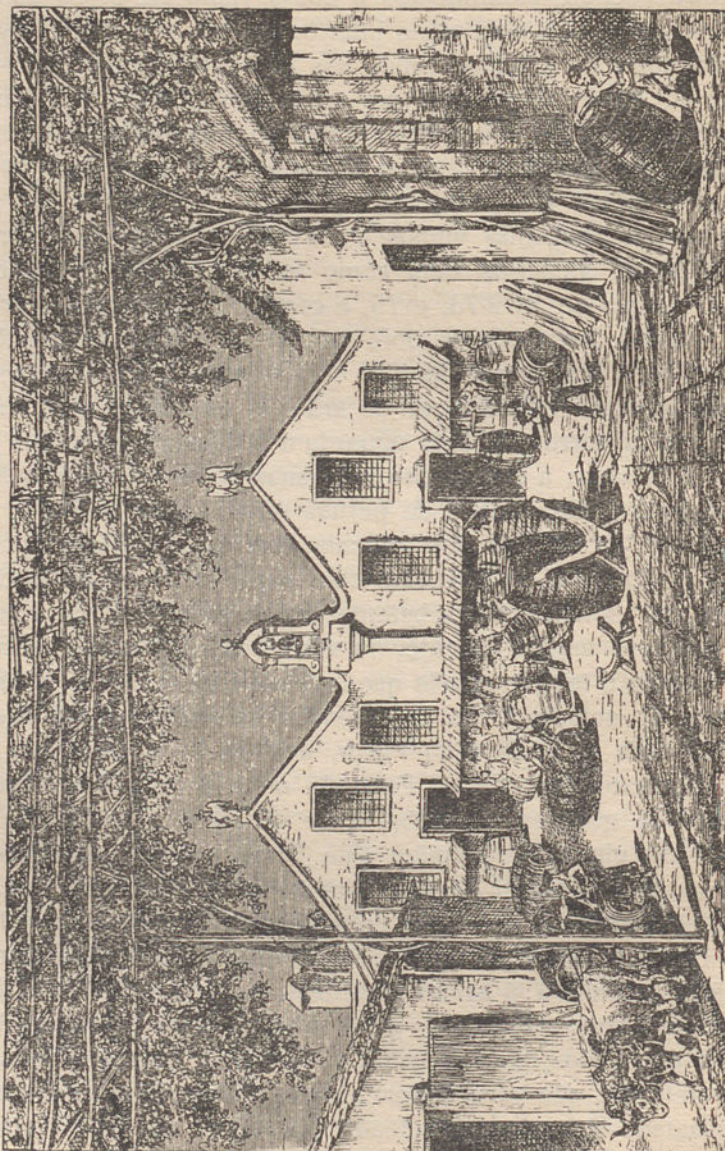
as pipas destinadas ao embarque, enquanto que na terceira se realiza a aferição, a cozedura a vapor e a marcação das pipas já terminadas. Retrocedendo, continuamos a nossa visita até cerca do armazém central, que fica num plano inferior e, uma vez aí, observamos uma meia dúzia de grandes cubas nas quais os vinhos recém-fabricados estão sendo misturados por meio de agitadores accionados por homens colocados sobre eles. Próximo, encontram-se os tonéis, nos quais está guardada toda a aguardente, e que ficam o mais afastados possível do resto do «stock». Por ocasião da nossa visita, estavam chegando vinhos ao armazém, sendo-nos oferecido provar algumas amostras bem como vários notáveis e deliciosos vinhos «vintage» de 1872-73, e 75, e certos «portos» muito raros de paladar selecto, contando já dois terços de século de existência.

Para além dos armazéns fica um estreito terraço onde estão sendo pintados, na clássica cor de ardósia, os cascos já prontos a embarcar, e os carros de bois aguardam o carregamento das pipas de vinho destinadas à exportação. As suas condutoras, camponesas minhotas, rijas e resistentes, de pernas nuas, enfeitadas com muito oiro, picavam os flancos dos animais com os agulhões, encorajavam-os com gritaria, ou puxavam com vigor pelas originais cangas lavradas; no entanto, não obstante todos estes esforços, os animais moviam-se vagarosamente, no seu passo habitual, descendo a mal empedrada e tortuosa ruela que leva até à beira do caudaloso rio.

Entre as actuais firmas portuenses, relacionadas há mais de um século com os vinhos do Porto, destaca-se à cabeça a Casa «Offley, Forrester and C^o.». Fundada no ano de 1761, e proprietária, quer de grandes vinhedos, quer de numerosos navios para transporte do vinho, monopoliza esta firma a quase totalidade da exportação de vinhos do Porto «brancos» de grande categoria, para a Rússia. O Barão de Forrester, cujo nome ficará para sempre ligado ao Alto Douro e aos seus vinhos, e cujo dramático desaparecimento no Cachão da Valeira já acima mencionámos, era sócio desta firma. Os seus armazéns, conhecidos pelos *Armazéns das Águias*, devido às águias esculpidas, com as cabeças coroadas, que ornamentam as abas do telhado, são alcançados através duma estreita e tortuosa viela calcetada de granito, ladeada por altos muros cobertos de musgo e de hera.

Depois de entrarmos por um portal assaz pretensioso, somos conduzidos ao longo duma rampa íngreme até ao pátio, espaçoso, enquadrado por edificios caiados, segundo o costume português, de cor de salmão vivo. Vinhas dispostas em latada lançam sombras aqui e além, no chão, e por detrás ficam os dois principais arma-

zéns, com um pequeno campanário, erguendo-se no centro da sua fachada.

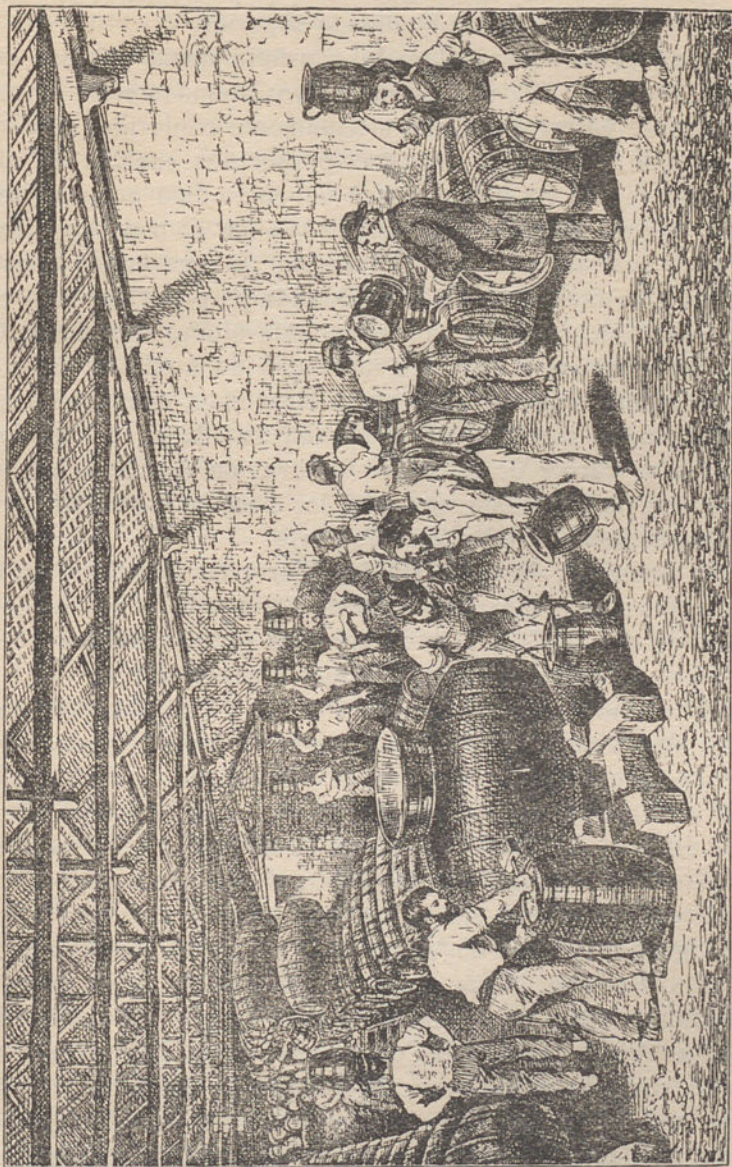


OS ARMAZÉNS DE OFFLEY, FORRESTER & C.º

Anexo fica um terceiro armazém, e à direita e à esquerda ficam a tanoaria e a carpintaria.

Nas instalações da firma «Offley, Forrester and C.º», assistimos ao processo de preparação do vinho do Porto para embarque.

Alinhadas contra a parede do armazém destinada a esse fim, estavam umas vinte pipas recém-terminadas e pintadas de fresco, dentro



INTERIOR DE UM DOS ARMAZÉNS DE OFFLEY, FORRESTER & C.^o

das quais vinhos de várias qualidades e tipos estavam sendo despejados por intermédio de pequenos funis, dos habituais canecos, que vinham constantemente chegando transportados à cabeça por um grupo de matulas. A base dum carregamento ordinário é habi-

tualmente constituída por vinho com um ou dois anos de idade, doce ou seco, consoante as conveniências, que se obtém pela mistura de outros vinhos mais ou menos doces e cujo paladar é melhorado por uma dose de vinho velho de qualidade superior.

O carregamento mencionado consistia numa mistura de três variedades, e à medida que os sucessivos almudes eram esvaziados para dentro de várias pipas, eram lentamente conferidos num quadro preto, no qual estavam inscritas as proporções exactas da mistura.

A aguardente era acrescentada por meio dum pequeno canjirão de metal que se enchia numa grande vasilha com a capacidade de quase duas quartas, provida, no interior, de uma escala constituída por várias craveiras de madeira. Quando as pipas estavam cheias, até ao orifício do batoque, tapava-se este último com uma rolha de cortiça, procedendo-se depois à marcação do nome da firma, antes de embarcarem. Quando tudo estava terminado, cada uma das pipas era transportada, rolando, até à entrada da adega, e seguidamente içada para os carros de bois que as levavam descendo até ao rio, onde as fragatas estavam aguardando, para as conduzir ao vapor ancorado em frente à Alfândega do Porto.

Nos armazéns da firma «Offley, Forrester and C.º», provamos alguns vinhos «vintage» dos anos de 1870 a 1875 provenientes da afamada Quinta da Boa Vista; eram de grande categoria e muito encorpados, mas excessivamente doces e sazonados.

Foi-nos também servida uma amostra do ano de 1866, considerado um dos vinhos do Porto «vintage» de menos qualidade, provando ser excessivamente leve e de um refinado paladar, além de possuir um magnífico «bouquet». Os vinhos do Porto brancos, embora de primeira qualidade, eram demasiado doces e espantosamente pálidos de acordo com as exigências dos consumidores russos, para quem estes vinhos são quase que exclusivamente preparados.

As grandes firmas de Vinho do Porto são em regra muito conservadoras nas suas ideias e apenas duas delas empregam processos mecânicos, para economizar nas suas adegas o trabalho manual. São elas as firmas «Silva and Cosens» e «W. and J. Graham and C.º». As instalações da primeira ficam anexas às da firma «Cockburn, Smithes and C.º», e têm acesso por um túnel ou passagem com o tecto em abóbada, conduzindo a um terraço descoberto donde se disfruta, para além dos extensos telhados de telha vermelha, de Vila Nova, um magnífico panorama do Porto.

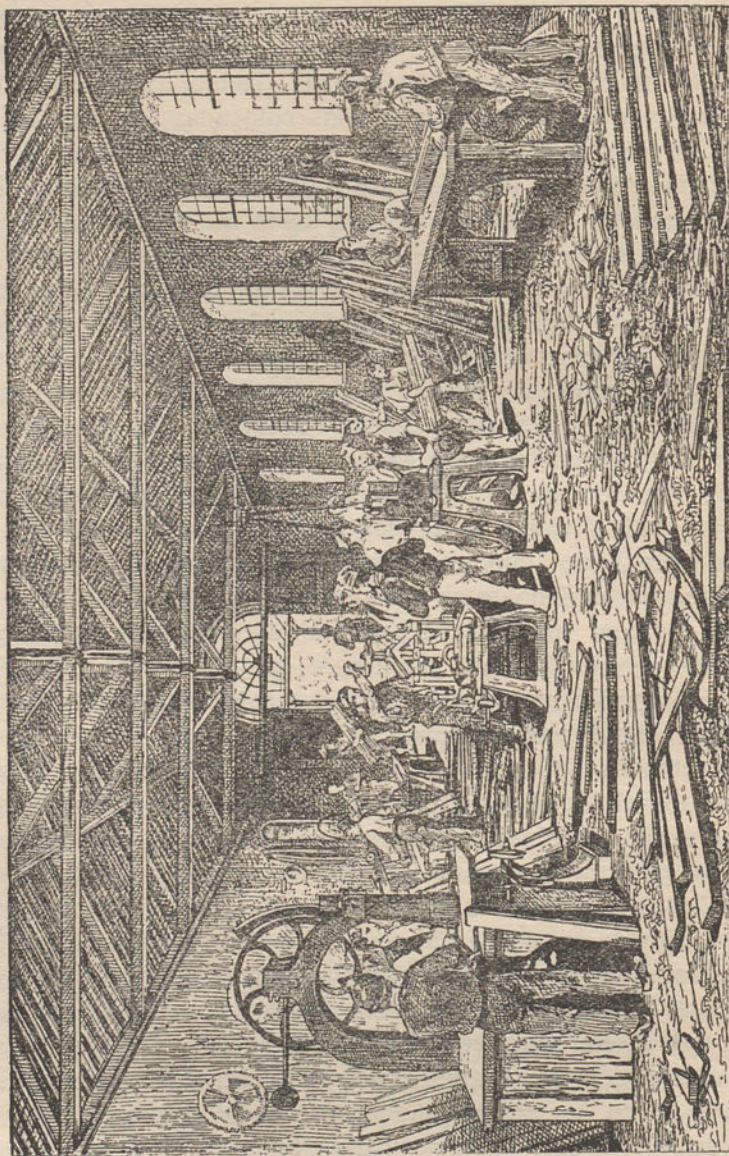
À direita deste terraço ficam dois altos e espaçosos armazéns, onde a firma tem armazenados os seus vinhos mais recentes, e, anexa a estes, fica uma construção erguida recentemente, cujos pla-

nos foram desenhados por Mr. Rouse, o engenheiro britânico residente no Porto que também superintendeu na construção do armazém do Senhor Sousa em Celeirós. Esta construção, considerada a maior existente em Vila Nova, está dividida em quatro corpos por sóbrias e delgadas colunas de ferro, as quais suportam o imenso telhado de madeira coberto de ardósia, sendo a luz admitida em abundância por intermédio das janelas colocadas em três dos seus lados. O contraste é notável entre esta clara e arejada construção, e os típicos armazéns atabafados e lúgubres de Vila Nova. Neste armazém modelar, como através de todas as instalações da firma «Silva and Cosens», existem «tramueis», ou pequenos carros montados sobre carris, correndo em várias direcções, destinados ao rápido transporte dos cascos e pipas; e logo do lado exterior do edificio está um reservatório, dentro do qual é lançado todo o vinho novo, à sua chegada do Douro, passando daí, por meio de bombas a vapor, para as numerosas e enormes cubas dispostas ao longo dum dos corpos do armazém. Em frente a este último fica uma tanoaria a vapor, onde um motor de 16 cavalos põe em movimento várias serras, as quais dividem as tábuas em três, dão às aduelas o comprimento necessário, dão aos tampos dos cascos a sua forma circular, e serram hàbilmente as suas extremidades.

Há também máquinas de cortar, algumas das quais produzindo 3.000 revoluções por minuto, e que depois de talharem as aduelas, as aperfeiçoam e enviesam nas extremidades, e finalmente lhes dão a sua forma côncava. Aí também, as aduelas grosseiramente talhadas são passadas pelo vapor, dentro de um tanque, para lhes extrair qualquer matéria corante e sabor provenientes da madeira, sendo as pipas já terminadas também levemente tratadas pelo vapor para se descobrir qualquer imperfeição existente nelas. Um guindaste é usado no transporte dos cascos para um grande armazém, situado em nível mais baixo, onde se procede à avinhação ou tempero, com vinho. No entanto, segundo um costume ainda prevalecente, muitas das pipas com vinho novo são mandadas rio-abaixo sem terem sido prèviamente avinhadas. Os vinhos recém-preparados podem ser impunemente guardados em cascos absolutamente novos, o mesmo não acontecendo já com os das mais antigas colheitas, cujo paladar ficaria sèriamente alterado se a pipa tivesse nem que fosse só uma aduela nova. As pipas destinadas a embarcar são, depois de avinhadas, desfeitas em peças e reconstruídas novamente antes de poderem ser usadas.

Os Srs. Silva e Cosens armazenam os seus melhores vinhos, bem como os dos Srs. Dow, cujo negócio haviam adquirido pouco

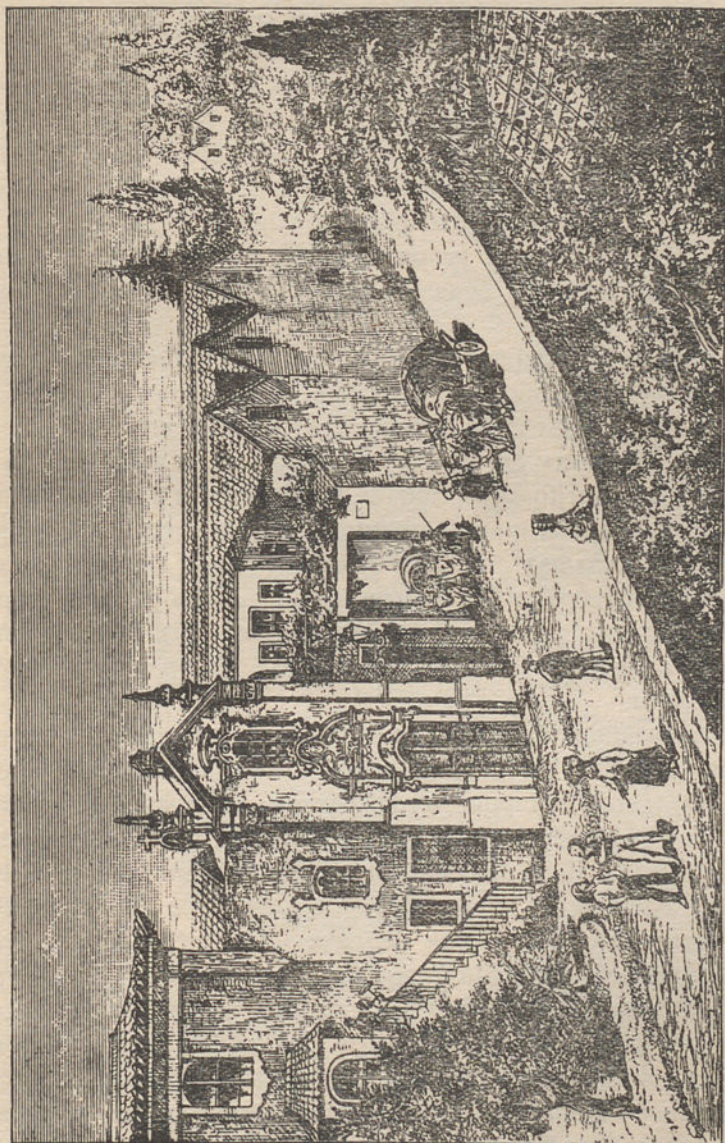
antes da nossa visita, em vários armazéns antiquados com paredes enegrecidas e telhados terminados em bico, sustentados por pesadas



TANOARIA DE SILVA & COSENS

traves de castanheiro, em bruto. Foi-nos aqui mostrada uma grande variedade de vinhos de ambas as firmas, incluindo algumas excelentes colheitas «vintage», entre as quais as dos Srs. Dow demonstraram ser secas e de forte paladar e perfume, e as restantes ricas e

mais ou menos aromáticas. Dos vinhos, prontos a embarcar, que nos foi dado provar, alguns eram encorpados, maduros e de uma



ARMAZÉNS DE W. AND J. GRAHAM & C.º

tonalidade escura, outros leves e de cor cobreada, enquanto que os vinhos finos velhos, conservados principalmente pelo sistema de «soleras», e exclusivamente usados para comunicarem carácter às mais recentes colheitas, apresentavam uma subacidez semelhante

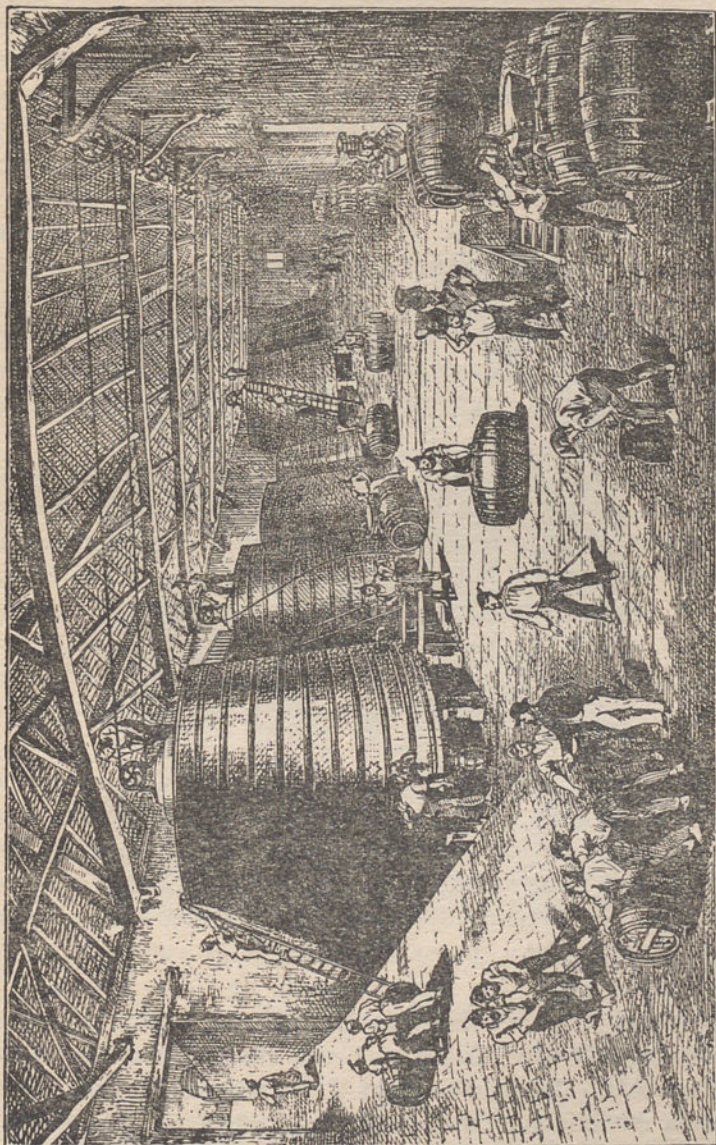
à que os vinhos do Xerez e da Madeira conseguem adquirir quando atingem uma idade considerável. Os vinhos do Porto brancos, destinados ao mercado russo, tinham um sabor a licor e um levíssimo travo de moscatel no seu «bouquet», resultante duma ligeira mistura de uvas moscatel quando da pisa no lagar.

Serpenteando por uma das estreitas e íngremes travessas que conduzem à maioria dos armazéns de Vila Nova, atingimos uma capelinha ornamentada e um antigo solar anexo — encobertos por por uma fila de japoneiras em flor — do estilo da arquitectura «rococó», pouco artística, tão predominante em Portugal. O dono desta residência é o feliz proprietário de um quarto da área de Vila Nova e conta entre os seus inquilinos numerosas firmas inglesas de navegação.

Da rua, conseguimos avistar uma colina onde fica a quinta, plantada de vinha disposta em latadas, de árvores de fruta e outras árvores. Cerca da capela ficam os espaçosos armazéns da firma «W. and J. Graham» em cuja porta observamos a costumada tabuleta onde está escrito «Propriedade Inglesa» com a bandeira inglesa em miniatura gravada num dos cantos. A maior parte dos armazéns pertencentes a firmas inglesas ostentam essas tabuletas, datando este costume da época das guerras civis, quando os seus proprietários ansiosamente pretendiam evitar que os seus estabelecimentos sofressem o mesmo destino que tivera a Companhia dos Vinhos do Alto Douro.

Atravessando um pátio empedrado, alcançamos o limiar dos armazéns da firma «W. and J. Graham» no momento em que uma forte e arrogante camponesa de pernas nuas, auxiliada por dois matulas, fazia rolar uma pipa de vinho, trazida por ela num carro de bois, para dentro dum dos armazéns. Este último constava de três compridas construções, separadas por uma série de arcos, de um edifício conhecido pelo nome de casa dos tonéis, construído num nível inferior, e da chamada adega da alfândega, a qual se compunha de dez galerias interceptadas por pesados pilares em pedra e por arcadas maciças. Uma grande parte dos vinhos velhos está armazenada em armazéns separados, situados a alguma distância do estabelecimento principal. A firma não possui menos de dezassete grandes cubas para balizar os seus vinhos, seis das quais estão no armazém central, adjacente a um pequeno reservatório coberto por telhas de vidro e com uma bomba a vapor, com o auxílio do qual o vinho é aspirado através de canos, das pipas e cubas, em qualquer ponto do estabelecimento em que se encontrem, para o reservatório, e vice-versa. Por detrás do armazém principal ficam algumas

cavernas em abóboda com uma quase total ausência de luz e de ventilação, nas quais estão armazenados alguns vinhos velhos rarís-



INTERIOR DUM ARMAZÉM DE W. AND J. GRAHAM & C.^o

simos. Na casa dos tonéis, que atingimos descendo uma rampa íngreme, alinham-se mais sete grandes cubas, cada uma delas provida de pás do formato de leques e um propulsor em forma de rosca, accionado por uma viga fixada na parede oposta, com o qual

se obtém a necessária homogeneização do vinho. Uma bomba, ligada a essa viga, permite que o vinho já balizado ou misturado seja rapidamente transferido das cubas para as pipas dispostas em qualquer dos armazéns. O vapor supérfluo das caldeiras é aproveitado para esaldar os novos cascos numa tanoaria próxima, assaz antiquada, onde se empregam uns quarenta homens e na qual presenciámos o animado espectáculo habitual.

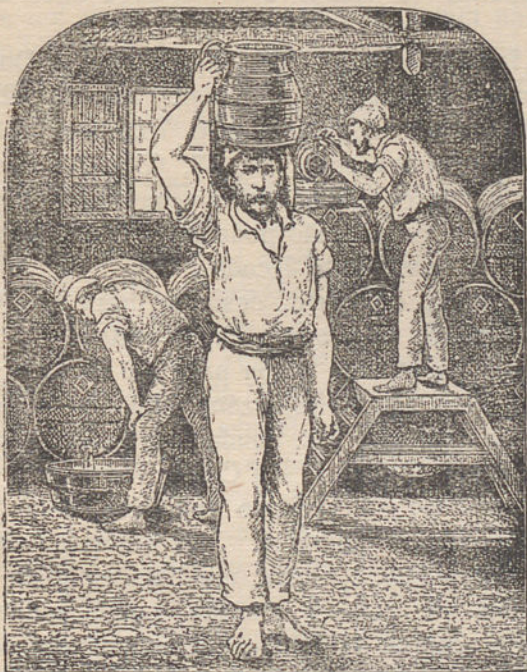
Homens, usando na cabeça carapuças vermelhas e azuis, camisas aos quadrados e fatos de grosseira bombazina, quer esfarrapados, quer laboriosamente remendados, racham as tábuas com maravilhosa precisão empregando as suas primitivas machadas, ou talham-nas, dando-lhes a sua forma habitual, sobre os seus curiosos cavaletes de madeira; fazem os tampos ou abrem os orifícios dos batoques, fabricam ou desfazem os cascos, ao som ensurdecedor dos martelos e malhos, ajustando os tampos e pregando os arcos das pipas já terminadas.

Nas adegas da firma «W. and J. Graham», tivemos ocasião de provar vários vinhos, incluindo alguns «vintage» de primeira qualidade recentes e maduros, além de algumas colheitas mais secas e sazonadas, bem como deliciosos «Portos» *tawny* leves e transparentes, os quais tinham amadurecido, conservados, durante meio século, em casco. Entre os últimos destacava-se um admirável vinho de 1815, notável, se bem que de paladar refinado e exalando um aroma leve, e pouco mais escuro de cor do que o vulgar «sherry» doirado.

Quando uma vindima no Alto Douro é considerada invulgarmente boa, é costume embarcar o melhor do vinho, mandando-o pelo rio abaixo, como se fora um vinho «vintage» — isto é, sem se lhe adicionar vinhos doutros anos. Em cada quinta existem determinados locais, favoravelmente situados, nos quais as uvas amadurecem melhor do que noutros; e nos chamados anos «vintage» essas uvas são vindimadas e pisadas separadamente sendo o seu mosto guardado em tonéis à parte. No princípio do ano, o vinho é trasfegado e enviado pelo Douro abaixo e à sua chegada às adegas de Vila Nova o conteúdo das várias pipas é misturado, com excepção dos raros casos em que o vinho de alguma quinta de grande renome é conservado intacto. Actualmente, os grandes negociantes misturam os seus vinhos «vintage», dum modo geral, em grandes cubas: no entanto, alguns deles e todos os pequenos negociantes, empregam o antiquado sistema de misturar o vinho em pipas, convencidos da benéfica influência que o ar exerce sobre o vinho durante a sua trasladação, em canecos, dum grupo de pipas para o outro. Existe

um ditado alusivo ao exercício dos homens andando para cá e para lá, através dos armazéns, balançando, à cabeça, os canecos de vinho, o qual diz que *o melhor vinho do Porto é feito à cabeça dos matulas*.

Devido ao facto de as uvas estarem completamente maduras, esses vinhos «vintage» são mais ricos e mais fortes de paladar e mais encorpados do que os vinhos produzidos em anos vulgares, necessitando por consequência de permanecerem durante mais tempo na adega, e de serem frequentemente trasfegados, antes de poderem embarcar.



Estas trasfegas realizam-se habitualmente com intervalos de três meses, determinando a própria condição do vinho qual a altura exacta em que devem ser efectuadas; e, em seguida a cada trasfega, tem invariavelmente lugar uma nova lota. Dois anos depois da vindima começa o embarque dos vinhos, e continua durante mais dois anos ou um pouco mais por vezes, perdendo o vinho, entretanto, o seu rico tom purpúreo, dando indícios de se tornar dum *tawny* doirado. Quando alcança este grau, só pode ser embarcado depois de previamente refrescado, segundo a expressão usada, com um vinho recente possuindo toda a sua cor.

Com os vinhos do Porto «vintage», o melhor processo é engarrafá-los enquanto conservam a sua riqueza de colorido e a sua plenitude de corpo; nestes casos requerem alguns anos, variando o seu número segundo o carácter do vinho «vintage», antes de serem considerados aptos a serem consumidos. Quando ficam conservados no armazém, até atingirem quatro ou cinco anos de idade, adiantam muito mais do que quando são embarcados ao completarem dois anos. Durante o século passado era costume exportar vinhos seleccionados de cada ano como se fossem vinhos «vintage», porém, actualmente, apenas os vinhos dos melhores anos alinham nessa categoria.

Desde o famoso ano de 1834, houve no Alto Douro dezasseis anos considerados «vintage» — a saber: 36, 40, 42, 44, 47, 50, 51, 53, 58, 61, 63, 67, 68, 70, 72-3 e 75, mas desses dezasseis houve só quatro grandes anos, 40, 47, 63 e 70, e mais dois que quase merecem ser assim classificados — ou sejam, 42 e 68: donde se depreende que em média, não pode haver mais dum ano «vintage» autenticamente grande em cada década.

Todas as firmas do Porto, desde a firma «G. G. Sandeman and Sons» para baixo, exportam vinhos «vintage», e em certas firmas estes vinhos constituem a sua principal exportação. A firma «Croft and C.º» cujos alegres armazéns, pintados de amarelo, ficam por detrás dos da firma dos Srs. Sandeman, conta mais de um século de celebridade nesse sentido; e a Casa «Warre and C.º», também notável pelos seus vinhos do Porto «vintage», data de uma época quase tão remota como a anterior. Nos armazéns da última mencionada firma deram-nos a provar um belo vinho de 1870, o qual ainda conservava um notável colorido, sendo muito encorpado; um óptimo vinho seco de 1872, e vários espécimens dos «vintages» de 1873 e 1875, alguns ricos e com muito corpo, outros secos e de paladar refinado, mas todos de grande categoria. Também provamos aí um vinho do Porto de 1834 conservado em casco, que havia perdido tanto cor como substância, mas que conservava ainda um fino paladar, sendo notável pelo seu especial «bouquet». Uma porção deste vinho fora vendida, alguns anos atrás, ao preço de £ 135, por pipa.

A firma «Kopke and C.º» fundada no Porto em 1808, é muito conhecida pelos seus vinhos «vintage» da quinta de Roriz, assim como a firma «Taylor, Fladgate and C.º» tem grande renome, devido aos seus vinhos provenientes da famosa quinta da Roeda. Entre os numerosos «vintage» que tivemos ocasião de provar, nenhum nos despertou tanto interesse como a colecção que pudemos apre-

ciar nas adegas da casa «Feuerheerd and C.º». Esta firma conserva certos dos seus vinhos «vintage», provenientes de determinadas quintas, intactos; aí, provamos um esplêndido vinho, datado de 1870, da quinta do Roncão, notável pela sua finura e delicado perfume; uma amostra, também, de 1873, da mesma quinta, seco e de forte paladar, e alguns bellssimos vinhos de 1875, das quintas do Bom Retiro e do Zimbro. Seguidamente, foram-nos mostrados alguns vinhos do Porto naturais preparados sem quaisquer misturas de aguardente, sendo o «vintage» de 1875 de um maravilhoso e fresco paladar, o de 1873, possuidor de um forte «bouquet», enquanto que o de 1872 era um vinho mole e pesado e de um paladar singularmente requintado. O vinho de 1871 fermentara numa cuba, segundo o sistema usado no Médoc, em vez do lagar de pedra, e, embora com pouco corpo, possuía um esplêndido colorido e um delicado «bouquet».

Entre as arcaicas curiosidades deste armazém contava-se um vinho chamado palmeiro, com quase um século de existência, levemente dourado mas de um rico, mole e delicado paladar, bem como um antigo vinho Malvasia de grande classe.

Na firma «Taylor, Fladgate and C.º», desfilamos perante uma interessante escala de vinhos «vintage» de alta categoria provenientes da bem conhecida quinta da Roeda da qual o Sr. Fladgate, o principal sócio da firma, tira o seu título. Todos os vinhos que nos foram apresentados pertenciam a uma apurada e notável categoria, possuindo um forte e pronunciado «bouquet», sendo, na sua maioria, doces e succulentos, enquanto que as poucas variedades secas eram suaves e aveludadas. Lembrando-nos da vantajosa e excepcional situação de que goza a quinta da Roeda, estávamos absolutamente preparados para a qualidade superior desses vinhos, e para o seu especial e distinto «bouquet», o qual se supõe ser devido ao predomínio, nesta quinta, da Goma Esteva, planta que cresce em abundância nalgumas regiões particulares do Alto-Douro.

Nos armazéns do Visconde de Vilar de Allen (M. J. Valente-Allen), situados no mais afastado extremo de Vila Nova, e quase que precisamente em frente à alfândega do Porto, experimentamos uma grande variedade de vinhos «vintage», provenientes da célebre quinta do Noval, incluindo um vinho de 1875 rico e com muito sabor a fruta, o qual necessitava de estar engarrafado durante uns bons dez anos, para atingir uma condição perfeita; um vinho do mesmo ano absolutamente seco, já com um excelente paladar; e amostras de «vintage» de 1873, caracterizadas em ambos os extremos de riqueza e segura, ambos igualmente distinguíveis pela alta categoria

que torna notáveis os vinhos desta quinta. Provamos, além destes, alguns vinhos do Porto naturais, de 1877, produzidos no Noval e em Covelinhas — vinhos puros, límpidos e prometedores — mas, é claro, ainda demasiado jovens, para podermos avaliar qual o paladar que alguns anos na adega lhes darão; bem como um vinho do Porto branco, agradável, completamente fermentado e de um fresco paladar fabricado com uva rabo de ovelha, sem a menor adição de álcool, e tal como os vinhos tintos, atingindo menos de 23 graus alcoólicos. Em seguida foi-nos mostrado um Malvasia de um tom doirado pálido com um paladar pronunciado e um poderoso «bouquet», juntamente com um suculento e delicado Moscatel vindimado em São Cristóvão. Ambos estes vinhos são largamente exportados engarrafados para o Brasil, e tornar-se-iam certamente populares como vinhos para senhoras se fossem introduzidos em Inglaterra.

Num pequeno armazém frouxamente iluminado, contendo uns catorze tonéis, os quais levavam as suas dez ou doze pipas de vinho cada um, mostraram-nos uma «solera» cuja fundação data de 1827. Este vinho é conhecido na adega pelo nome de «Porto Bismarck» devido ao facto de várias pipas do mesmo serem regularmente enviadas todos os anos ao Príncipe Chanceler, para o seu consumo particular, por intermédio do Cônsul da Alemanha no Porto.

O Príncipe de Bismarck tem uma grande veneração pelo Vinho do Porto, recaindo as suas preferências sobre um vinho leve, «tawny», possuindo um corpo considerável para a idade, combinado com um excelente paladar e um rico perfume.

A mais antiga casa comercial de vinhos do Porto existente, é a firma «Hunt, Roop, Teage and C.^o», cuja fundação remonta à primeira metade do século passado. O Vinho do Porto constitui apenas um dos ramos do seu negócio, visto serem os maiores importadores, em Portugal, de bacalhau salgado, artigo de consumo geral entre os portugueses. Os seus armazéns em Vila Nova, embora antigos, são muito extensos, e as compridas filas duplas de pipas possuem um aspecto mais venerável do que quaisquer outras que temos encontrado.

Os vinhos que nos mostraram eram geralmente de superior qualidade, constando de vários «vintage» notáveis pelo seu paladar intenso e puro, e pelo seu escuro colorido, além de vinhos «tawny», contendo ainda muito da riqueza aromática que os distinguia quando eram novos.

Outra antiga casa do Porto é a «Vanzeller and C.^o», cujas espaçosas e bem construídas adegas ficam situadas a algumas jar-

das do rio Douro, nas proximidades de um dos principais cais e pontos de embarque de mercadorias, de Vila Nova.

Compreendem dois grupos de armazéns, separados um do outro por uma rua estreita, tendo instalada nas traseiras uma tanoaria. Uma das facetas dignas de nota, destas adegas, é o aspecto de asseio e de ordem que oferecem. As amostras de vinhos «vintage», que aqui nos apresentaram, eram de vários tipos e de boa qualidade, sendo os mais antigos, doces e licorosos, outros, secos e sem aspereza, enquanto que os mais recentes eram geralmente ricos e, muitas vezes, quase suculentos. Também provamos alguns vinhos dum *tawny* dourado, admiráveis, muito concentrados e de forte paladar, embora um ou dois de entre eles tivesse muito da leveza e delicadeza dum vinho fabricado com uvas brancas.

Os armazéns da firma «Mackenzie, Driscoll and C.º» ficam situados na extremidade mais afastada da ladeira calcetada, extensa e íngreme, chamada Rua das Freiras, que vai desde o Douro até ao cimo do monte de Vila Nova. Penetramos nele por um grande portão donde parte uma rampa suave que termina num pátio, onde está trabalhando afanosamente uma multidão de tanoeiros, fabricando pipas novas e consertando as velhas. Os armazéns compreendem um par de compridas e elevadas galerias cada qual com as suas quatro filas de pipas, frequentemente dispostas em três ordens. Aqui examinamos uma série de vinhos «vintage» de fino paladar e alguns vinhos para exportação, ricos e secos, bem como alguns vinhos brancos suculentos e as habituais curiosidades veneráveis, datando dos princípios do século, das quais, todas as casas comerciais de vinhos do Porto, é certo e sabido, possuem a sua quota-parte. A firma «Mackenzie, Driscoll and C.º» possui mais dois armazéns na Rua das Cordas, cerca do Douro, em que armazena vinhos de vários tipos de todas as mais recentes vindimas.

Existem ainda algumas firmas de considerável importância, cujos armazéns não tive a oportunidade de visitar, nomeadamente as firmas «Clode and Baker», «T. G. Sandeman», «Smith and Woodhouse, and C.º». Aqueles que acima descrevi, fornecem no entanto uma ideia bastante completa dos armazéns de vinhos de Vila Nova, com as suas 150.000 pipas de vinho do Porto, de várias idades e categorias, avaliadas em qualquer coisa como 4.000.000 de libras esterlinas.

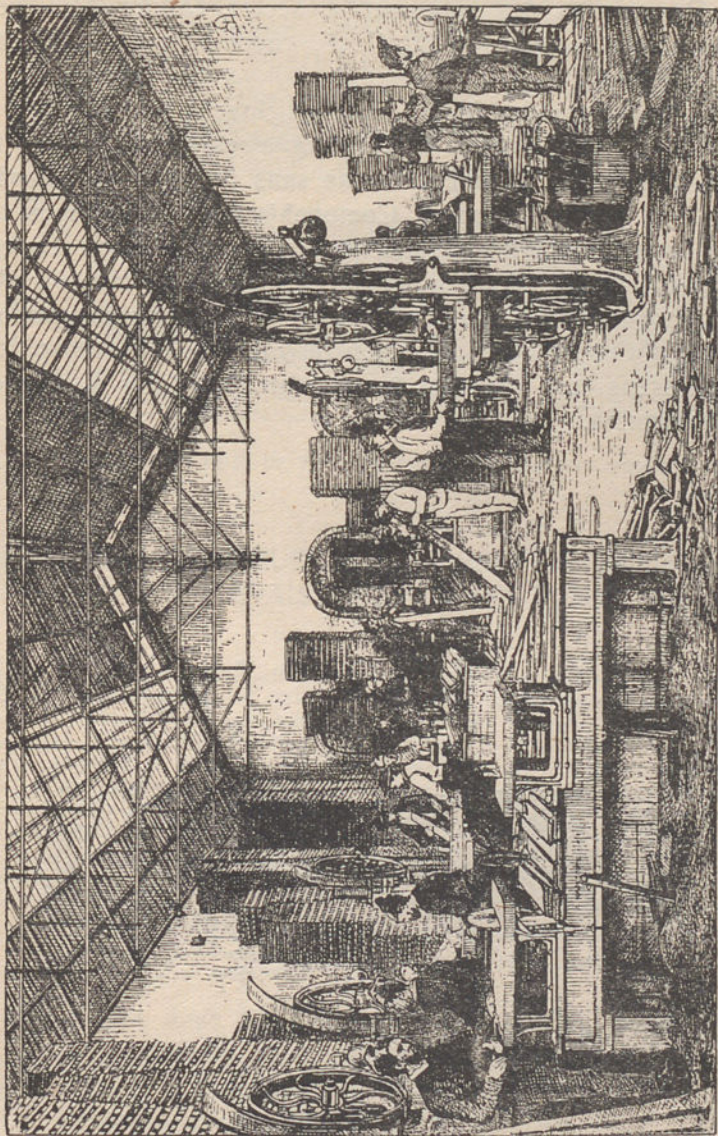
Antes de deixar o Porto, tive empenho em visitar a Tanoaria a Vapor, recentemente estabelecida por uma companhia inglesa, em Vila Nova. Atravessando o rio pela ponte pênsil, aproximadamente em frente à tortuosa Rua de S. João, e passando à sombra do Con-

vento da Serra do Pilar — onde outrora haviam estado instaladas as baterias britânicas quando da corajosa passagem do Douro, efectuada por Wellington — sobe-se por uma rua bem empedrada a qual leva à estação do Caminho de Ferro de Vila Nova; a meio caminho entre o rio e a estação, está situado o estabelecimento acima mencionado. Os edificios estavam apenas parcialmente terminados por ocasião da nossa visita, e constavam de uma grande construção central, de forma quadrada, cujo telhado era armado em ferro galvanizado e coberto de telhas de vidro; aí estavam instalados o motor, as caldeiras e a casa das máquinas; era flanqueada de ambos os lados pelas oficinas de enfeixamento e de serração das aduelas e possuía nas traseiras uma grande oficina, ainda em construção, onde 300 tanoeiros podem trabalhar convenientemente. A planta do estabelecimento fora planeada em Inglaterra pela casa «Allan Ransome and C.^o» de Chelsea, conhecidos fabricantes de máquinas para tanoaria e trabalhos em madeira, em conjunto com Mr. T. Smith, engenheiro-director da companhia, tendo, também, a firma «Bass and C.^o», de Burton-on-Trent, uma das primeiras casas a adoptar o sistema da fabricação dos cascos pelo vapor de máquinas, fornecido numerosas e valiosas sugestões aos construtores e architectos.

Ao penetrar na casa das máquinas, a primeira máquina que atrai a atenção é a serra braçal para cortar as aduelas no comprimento necessário, e as seis grandes serras de fita para serrar as tábuas com a espessura exacta, e por meio das quais 1.800 traves podem diariamente ser transformadas em três vezes este número de aduelas. As aduelas recém-cortadas são seguidamente mergulhadas em água a ferver durante quarenta e oito horas, ou então submetidas a um novo processo, empregado apenas por esta companhia, que consiste em tornar insolúveis a resina e o cortim da madeira, obtendo assim os mesmos resultados que se obtêm pela imersão no vapor, em menos de uma hora. Uma vez secas, as aduelas são novamente transportadas para a oficina onde passam sucessivamente por máquinas de montagem, de arqueação e de junteira e samblagem, a última das quais — característica especial do estabelecimento — consegue juntar entre 5.000 a 7.000 aduelas por dia. Estas aduelas ficam então aptas a serem convertidas em cascos, sendo enfeixadas, ou seja, unidas em molhos, por pressão hidráulica, o que, a ser feito por dois homens em trabalho manual, tardaria certamente uma hora a realizar.

Existe um tipo especial de máquinas destinadas à fabricação dos tampos dos cascos; produzem 150 pares por dia. Estes são em seguida ajustados na oficina dos acabamentos e últimos reto-

ques, onde os cascos passam por máquinas que lhes cortam e aperfeiçoam as bordas ou extremidades; são munidos de arcos,

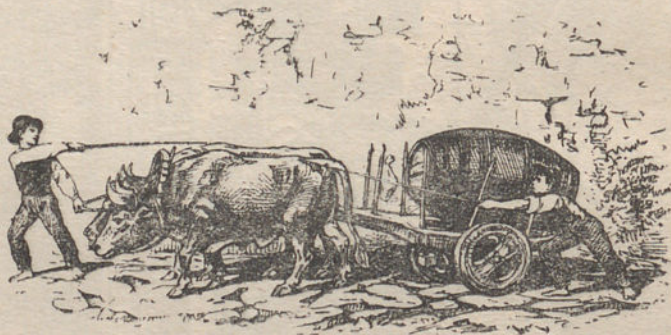


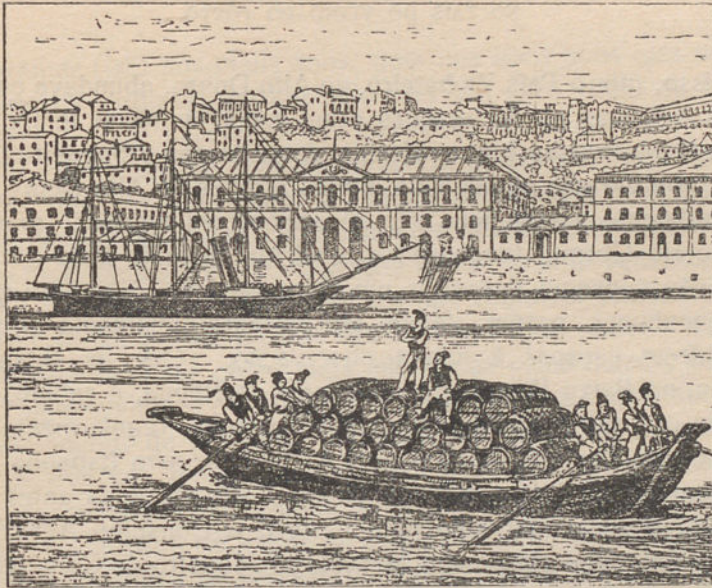
A CASA DAS MÁQUINAS DA OPORTO STEAM COOPERAGE COMPANY

raspados, aferidos e finalmente armazenados prontos a ser entregues. Antes de sair do estabelecimento, cada um dos cascos é cuidadosamente examinado por meio do vapor com o fim de averiguar se existe algum escoamento ou alguma aduela imperfeita.

Esta tanoaria que, por ocasião da nossa visita, podia fabricar diariamente 140 pipas, 180 barris ou 240 cascos de uma quarta, poderá eventualmente fornecer o dobro destas quantidades dentro do mesmo prazo. O conjunto das máquinas é accionado por dois motores horizontais com a força de 30 C. V. cada um, com caldeiras do sistema Galloway.

Muitas das grandes firmas têm participação nos lucros, e esperam com o seu auxílio obter tonéis bons e resistentes, sem o trabalho e os transtornos de manterem as suas próprias e dispendiosas tanoarias. O preço por que a Companhia pode fornecer os cascos não será certamente inferior àquele por que as firmas os conseguem obter nas suas próprias tanoarias, mas segundo declara Mr. A. W. Tait, director-gerente, o sistema especial de imersão usado pela Companhia tornará desnecessário, para o futuro, o processo de temperar os cascos com vinho, o que constituirá, só por si, uma considerável economia.





CONDUZINDO PIPAS DE VINHO DO PORTO PARA O NAVIO INGLÊS

XI — BAGA DE SABUGUEIRO E PAU DE CAMPECHE — OBSERVAÇÕES GERAIS ACERCA DO VINHO DO PORTO

São refutadas as afirmações infundadas de Lord Lytton, relativas ao Vinho do Porto — A baga de sabugueiro não é usada para dar cor ao vinho — A jeropiga frequentemente adicionada ao Vinho do Porto de classe inferior — O pau de campeche, incapaz de tornar mais carregada a cor do Vinho do Porto — A quantidade de aguardente habitualmente adicionada ao Vinho do Porto — Alta graduação alcoólica que se costuma desenvolver nos vinhos do Alto Douro — Evaporação das partes mais aquosas do vinho, nos climas quentes e secos — Os vinhos do Alto Douro, fabricados sem adjução de aguardente — Vinhos desta categoria estão longe de suplantar o tipo estabelecido de Vinho do Porto — Frequentes modificações no modo de fabricação do Vinho do Porto — Deliciosos vinhos do Porto «tawny» e os seus substitutos mais baratos — Desembarque de Vinho do Porto — Sugestão do Sr. T. G. Shaw para um transporte mais rápido, engarrafado — Suportes para as garrafas, da marca «Slider», fabricados pela casa Burrow.

Haverá uns doze anos, o actual Governador Geral da Índia, nesse tempo secretário da Legação em Lisboa, provocou grande sobressalto entre os consumidores habituais de vinhos do Porto, por meio dum relatório oficial no qual declarava que «todo o Vinho do Porto destinado ao mercado britânico era composto de quase tantas bagas de sabugueiro, como de uvas». Esta espantosa afirmação foi mais tarde esclarecida, explicando o autor que a sua alusão se applicava apenas à cor escura do vinho obtida com extractos das cascas das bagas de sabugueiro secas, e não a qualquer mistura de sumo das mesmas sementes com o próprio vinho; Lord Lytton afirmara,

além disso, que o País Vinhateiro, no Alto Douro, abundava em sabugueiros. Ambas as declarações eram inexactas nesse tempo, e são igualmente inexactas hoje. No que respeita aos sabugueiros, posso afirmar que durante cavalgadas diárias através do Alto Douro, estive constantemente alerta para ver se encontrava alguns; mas, para cima do rio Corgo, donde são originários os mais finos vinhos do Porto, não consegui descobrir um único sequer. Não digo que não exista nenhum; porém, devem ser extraordinariamente raros para conseguirem escapar à minha observação. Que os sabugueiros abundam no Baixo Douro, nos arredores da Régua, é sabido, e também que as suas bagas, já secas, são, ou eram, regularmente exportadas em grandes quantidades para a França e para Espanha, presumivelmente para darem cor aos vinhos. Alguns anos antes de ter começado a sua exportação para França, o Conselho Agrícola dos Pirenéus Orientais chamara a atenção do Ministro do Comércio francês para o facto de os vinhos importados de Espanha para a França serem artificialmente coloridos com extractos de bagas de sabugueiro.

As principais casas exportadoras de vinhos do Porto para Inglaterra possuem ou arrendam quintas no Alto Douro ou, o que é equivalente, têm contratos firmados para a aquisição da sua produção, sob a forma de vinho. Durante a época das vindimas, quer os proprietários das firmas, quer os seus representantes, andam diariamente a cavalo duma vinha para outra, com o fim de observarem se as vindimas vão correndo como é devido, de impedirem que as uvas verdes ou deterioradas sejam lançadas nos lagares, de verificarem se a pisa e a fermentação têm lugar em condições favoráveis, e se a aguardente, proveniente apenas do sumo de uva, e que eles próprios fornecem, é adicionada somente na ocasião e quantidade por eles determinada.

Esta aguardente do Alto Douro era considerada pelo Barão de Forrester — cuja autoridade, hoje em dia, é aceite por toda a gente — superior, quando muito antiga, ao melhor *cognac* que ele conhecia. Acredito firmemente que nenhum vinho, preparado nas condições anteriormente mencionadas, seja tinto com matérias corantes obtidas da baga do sabugueiro. Caso assim fosse, o vinho, em vez de ter uma cor de um rico carmesim, cuja profundidade varia segundo o grau de maturação das uvas, teria um tom de púrpura, carregado. É somente depois de ser lançado em grandes tonéis, e quando termina a segunda fermentação, que, através do ar frio que penetra até ele, o vinho adquire a rica tonalidade purpúrea, que é costume possuírem os vinhos do Porto de recente fabricação. É muito possível que alguns pequenos viticultores apliquem aos seus vinhos maté-

rias corantes (isto nos maus anos, pois nos anos bons eles possuem suficiente cor própria) introduzindo-lhes um saco cheio de baga de sabugueiro; mas não creio que encontrem o mercado para os seus produtos entre qualquer das respeitáveis firmas que exportam mais de nove décimos do vinho do Porto consumido pela Inglaterra, embora dar cor ao vinho com extractos de sabugueiro seja um inofensivo procedimento em comparação a fazê-lo com venenos como a fucsina. Assim como o Xerez, para poder embarcar prematuramente, necessita da cor e carácter que lhe dá o «vino de color» e da doçura e homogeneidade que obtém pela mistura de «vino dulce», do mesmo modo, alguns vinhos do Porto, privados de cor e pouco suculentos, são adicionados de jeropiga, composta, em geral, de dois terços de sumo de uva não fermentado, e de um terço de aguardente, ou de mosto parcialmente fermentado e aguardente, por vezes reforçada em cor pela mistura de bagas de sabugueiro, secas. Como é óbvio, os vinhos do Porto de primeira categoria nunca são preparados por estes ou outros processos análogos. Vinhos assim obtidos, são raramente encomendáveis; no entanto não são nocivos, no vulgar sentido do termo — nem são mesmo de longe tão prejudiciais como as aguardentes vulgarmente adquiridas nas casas de bebidas, ou quantos licores podemos facilmente encontrar.

Tem sido frequentemente afirmado que o pau de campeche é usado no Vinho do Porto como matéria corante; e os autores de um volumoso tratado sobre Vinho, ambos eles reconhecendo serem homens de ciência, endossam esta absurda afirmação, com a sua autoridade. Um deles, no entanto, mais tarde, retratou-se publicamente, admitindo ter sido o transmissor da propagação de «um grande e deplorável erro; visto ser impossível colorir um vinho com campeche, devido à sua cor ser purpúrea apenas quando metido numa solução alcalina, e nunca num ácido, no qual somente pode adquirir um tom *tawny*». E chega a dizer que «quanto mais cedo se esclarecerem esses preconceitos e erros acerca das bagas de sabugueiro e do pau de campeche, em relação ao vinho do Porto, melhor será». Quando encontramos homens de ciência fazendo negligentemente afirmações desta natureza, não provoca grande espanto que o público em geral dê ouvidos às numerosas e extravagantes afirmações que circulam acerca da falsificação dos vinhos.

É vulgarmente sabido que o Vinho do Porto leva aguardente para conservar uma parte do seu açúcar quando as uvas não estão demasiado maduras, e também para evitar uma fermentação ulterior quando a maturação é excessiva. O vinho que contém elementos fermentescíveis sob a forma de açúcar está sempre sujeito a ficar turvo

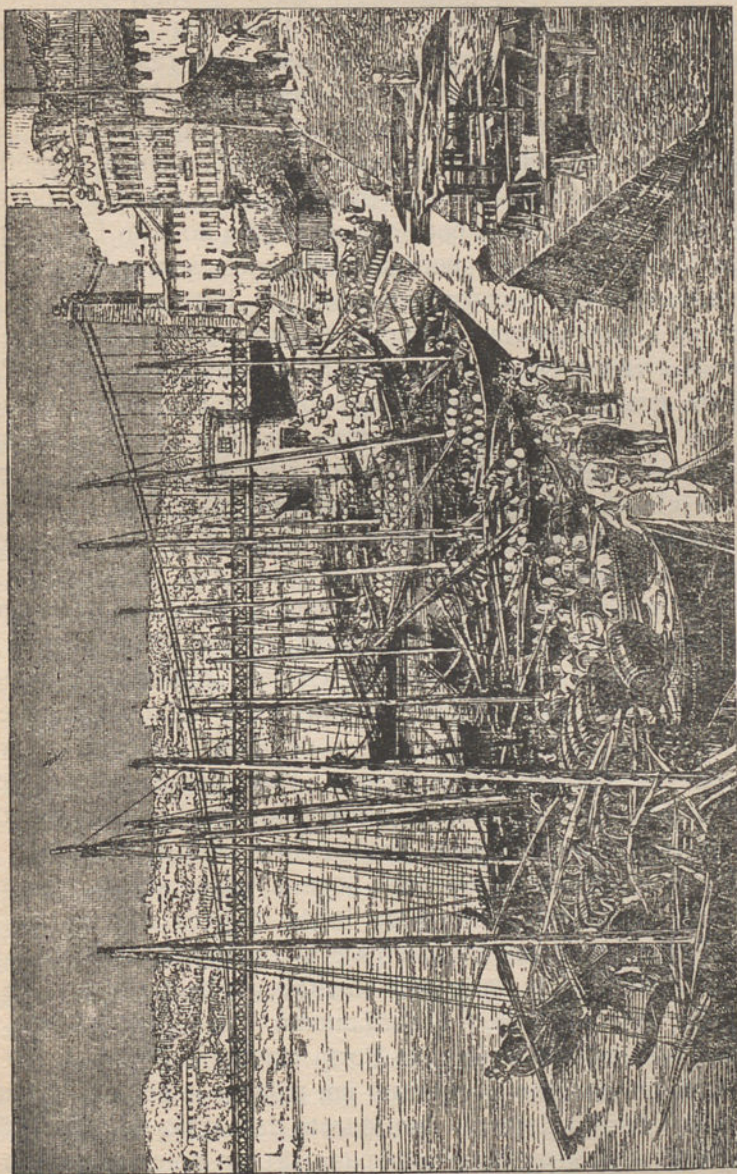
quando é agitado; em virtude do que o Vinho do Porto recebe habitualmente uma pequena quantidade de aguardente sempre que é trasfegado e antes de embarcar. A quantidade de aguardente adicionada varia segundo a categoria da vindima e o critério do negociante, o qual, quando tem liberdade de acção, a acrescenta apenas na medida que ele considera absolutamente indispensável para a conservação do vinho. O seu interesse não é adicionar aguardente em excesso, pois esta custa bem mais caro do que qualquer dos melhores vinhos; além de que os vinhos para a exportação, contendo o mínimo de aguardente, são, certamente, os preferidos. Mr. M. J. Ellis, da firma «W. and J. Graham and C.^o», que teve muitas oportunidades para chegar a uma conclusão exacta, afirmou que, nos anos em que as uvas atingem uma completa maturação, o vinho do Alto Douro, perfeitamente fermentado, atinge 32 graus de aguardente de prova, e, quando obtido exclusivamente de uva *bastardo*, consegue atingir 34 graus. Pode-se verificar, além disso, pelo relatório feito por Mr. Bernard, das Alfândegas britânicas, no seu inquérito sobre a força dos vinhos espanhóis e portugueses, que um vinho feito por Mr. Fladgate em 1860, na quinta da Roeda e preparado na primeira fase, sem qualquer adição de aguardente, ao qual, subsequentemente, fora acrescentado apenas 10% de vinho beneficiado pelo sistema costumado, indicava 34 graus, quando provado pouco mais de doze meses depois.

Os números acima citados são excessivamente altos; no entanto dou-me por satisfeito com o que observei durante a minha estadia em Xerez, ou seja que vinhos aos quais se misturara apenas 1% ou 2% de aguardente, acusavam, com o decorrer dos tempos, 34 graus. As pessoas habituadas ao clima húmido de Inglaterra não concebem que, nestas latitudes mais secas, os vinhos perdem rapidamente os seus elementos aquosos e que não é raro encontrar-se um vinho completamente fermentado acusando apenas 26 graus nos seus primeiros anos, indicar 30 graus poucos anos depois, por simples evaporação de água.

É este facto de se estabelecer o limite de um xelim, para os direitos dos vinhos, em 26 graus proof, circunstância injusta e desleal para com os vinhos de grande classe, da Península.

O falecido Barão de Forrester foi uma das primeiras pessoas a propagar e a pôr em prática a fabricação de vinhos do Alto Douro sem qualquer adição de espírito, e desde então numerosos vinhateiros e negociantes chegaram à conclusão de que é absolutamente possível fazer vinho por este processo e exportá-lo sem receio de possíveis consequências; sòmente, deixa de ser Vinho do Porto.

Tendo consumido todo o açúcar natural através da sua fermentação mais completa, já não possui nada do rico e saboroso paladar



BARCOS JUNTO DO CAIS, NO PORTO

dos vinhos mais jovens, nem tampouco o apurado tipo licoroso das mais antigas colheitas a que os apreciadores de «Porto» estão acostumados, e daí a sua natural recusa em aceitá-lo como substituto da sua bebida favorita.

Provamos, diferentes vezes, variados vinhos do tipo acima mencionado, obtidos das melhores variedades de uvas, e em cuja fabricação se tinham empregado atenções e cuidados invulgares. Eram indubitavelmente todos eles vinhos com certa categoria; no entanto, não eram comparáveis, tanto com respeito ao paladar como ao «bouquet», às melhores colheitas do Médoc ou da Côte d'Or, simplesmente porque as vinhas do Douro, com todas as suas vantagens de solo, clima e aspecto, não possuem o «cabinet» e o «cruchinet rouge» da Gironde ou o «pineau noir» de Borgonha. Não existe motivo algum para que um vinho do Alto Douro, perfeitamente fermentado e por consequência seco, sem qualquer mistura de aguardente, não encontre mercado em Inglaterra; mas não é natural que o consiga em detrimento do «grand vin de liqueur», como chamam os franceses ao vinho que nós conhecemos como «Porto».

Uma grande desvantagem que os negociantes de vinhos do Porto têm de suportar é a frequente mudança da moda quanto ao estilo do vinho pedido pela Inglaterra. São tão constantes as mudanças e tão infinitas as variedades existentes actualmente, que, segundo se diz, existem quase tantos estilos de vinho do Porto, como tons de fitas num retroseiro. Em determinada altura está em voga um vinho pesado, de cor escura, carregada; noutra, um vinho de cor pálida, leve, mas rico de paladar. Umavez reclama-se vinho seco; daí a tempos passa a ser moda vinho «tawny» doirado, resultante da permanência em cascos durante muitos anos — é este o género de vinhos, note-se, que os negociantes do Porto preferem invariavelmente para o seu próprio consumo. Mas, nesse caso, pretendem adquirir esses vinhos por preços ridiculamente baixos — menos, de facto, do que a quarta parte daquilo que vinhos com essa idade custam aos próprios negociantes, que apenas podem satisfazer a encomenda misturando vinhos do Porto brancos com tintos. Esta mistura é absolutamente inofensiva e o consumidor fica muito satisfeito, acreditando que conseguiu adquirir um belo «Porto», de fabulosa idade, por um preço absurdamente baixo. Refiro-me, neste momento, é claro, aos vinhos do Porto «tawny» baratos, e não àqueles grandes vinhos que adquiriram um paladar mais doce e que perderam a sua cor no decorrer dum quarto de século de maturação, os quais apenas se conseguem obter pagando um preço adequado à sua alta categoria.

A necessidade de ter de atender a todos os gostos, faz com que o vinho do Porto seja, em certos aspectos, uma verdadeira obra de arte. Calculem um dogmático negociante de vinhos, inglês, pedindo ao Visconde Aguado, um saboroso e forte de cor ou

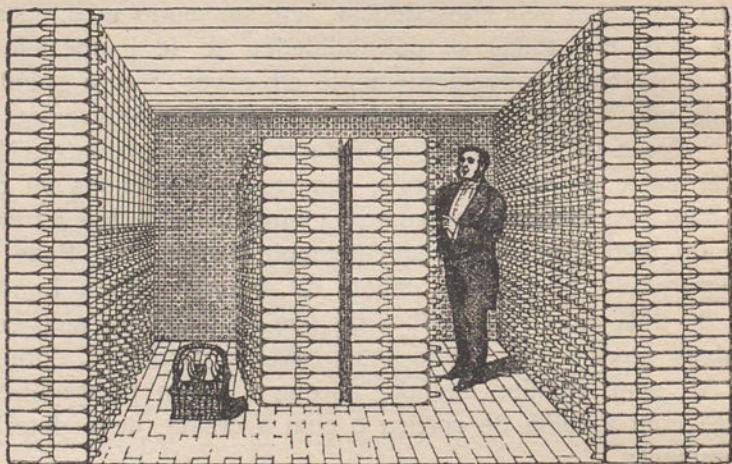
robusto «château Margaux», ou exigindo um rico «Corton» de grande casta, da Borgonha, e podem imaginar qual o género de resposta que ele certamente obteria. São, geralmente, considerados felizes possuidores de excelente «Porto» aqueles indivíduos que herdaram uma cave bem fornecida e feita há, aproximadamente, meio século por um avô ou um velho tio, mas de facto não existe razão alguma para que uma pessoa não possa conservar bem, bons vinhos do Porto tanto para o seu próprio consumo, como em benefício dos seus descendentes. Uma verdadeira autoridade neste assunto, o Sr. T. G. Shaw, demonstrou que um vinho de uvas bem maduras, mas não demasiadamente, com uma bela consistência, sem ser muito seco, e suficientemente rico, tem todas as possibilidades de se ir aperfeiçoando, quando conservado convenientemente em caves, com a grande vantagem de não necessitar de permanecer durante muito tempo engarrafado. Torna-se necessário, no entanto, que o deixem envelhecer, e perder parte da sua aspereza, conservado em tonéis ou cascos, tendo, para esse fim, de permanecer guardado entre dois a três anos, e devendo, além disso, ser frequentemente trasfegado. Pode, então, ser engarrafado três meses depois da sua chegada a Londres, e dentro de dois anos está melhor do que se houvesse sido engarrafado ainda novo e conservado numa cave ou garrafeira, durante dez anos; e, sem dúvida, melhor, porque a longa permanência, em contacto com a rolha de cortiça e com a crosta, deve deteriorar o seu «bouquet».

Uma espessa crosta e um rolha enegrecida são, com frequência, olhadas erradamente com veneração, pois que a sua ausência num vinho conservado em garrafa, é considerado, muitas das vezes, uma prova de que o vinho estava maduro para engarrafar. Uma crosta firmemente agarrada é da maior importância, e o vinho novo vulgarmente possui uma crosta instável, de que a parte mais grossa se desfaz com demasiada rapidez; ao passo que os depósitos dos vinhos velhos e bem trasfegados tardam mais tempo em formar-se e têm mais consistência.

O Sr. Shaw partilha decididamente a opinião de que quanto mais rica e mais abundante for a vindima, mais tempo deve o vinho permanecer conservado em casco, de forma a que o açúcar que ele contém possa ser reduzido pela fermentação. Devemos aqui observar que os entendidos em vinhos, que têm tido ocasião de fazer uma estadia no Porto, e a oportunidade de provar, à mesa dos negociantes e exportadores, os velhos vinhos finos, conservados durante um número considerável de anos em casco, e por isso, tão claros como o «Xerez» mais carregado, passam a preferi-los, em regra, a

qualquer vinho do Porto engarrafado, de primeira escolha, que lhes possa ser apresentado.

Com respeito às caves ou garrafeiras (em que o vinho do Porto deve ser conservado deitado) devemos notar que assim como é necessária uma temperatura fresca e igual e uma boa ventilação, também é essencial que a cave não seja demasiado fria. O vinho do Porto é facilmente resfriável, necessitando o seu conteúdo, dada a quantidade de cor, etc., que contém, mais calor do que qualquer outro vinho para se conservar em dissolução. Simultaneamente,



GARRAFEIRA COM SUPORTES «SLIDER» DA CASA BURROW

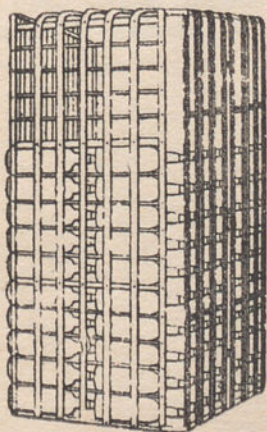
deve ser posto de parte o velho hábito de o enterrar em serradura, pois se acaso esta se torna húmida, pode originar um tal grau de temperatura, que estará longe de ser favorável ao aperfeiçoamento do vinho. Sem dúvida, para conservar deitado horizontalmente vinho do Porto, ou qualquer outro vinho, numa cave, e na temperatura exacta, não existe nada que seja superior ao sistema de suportes em ferro da patente «slider», fabricados pela casa «W. and J. Burrow», de Malvern.

Nestes, ficam as garrafas deitadas em barras de ferro fundido, fixadas com segurança a grossos ferros verticais, tanto atrás como à frente, de modo a que a pilha de garrafas se aguarde tão firme como uma rocha, não havendo a mínima possibilidade de que qualquer choque possa causar a desagregação da crosta ou, por outro lado, perturbar o vinho. Estes suportes «slider» são, como é natural, especialmente adaptados para conservar vinho do Porto.

Ao guardar-se o vinho, as garrafas são seguras pelo gargalo e metidas horizontalmente nos seus lugares com a maior facilidade e segurança, podendo ser retiradas com igual facilidade e sem o menor risco de fazer estremecer, ou de perturbar por qualquer forma, as suas vizinhas. Qualquer perigo de quebra é evitado devido a cada uma das garrafas possuir um espeque independente, o qual impede àquelas que lhe ficam por cima, quer de caírem, quer de exercerem pressão sobre as que ficam por baixo, e, portanto, de se partirem todas.

Outra grande vantagem consiste em não se desperdiçar espaço, pois sendo os compartimentos individuais, permitem ser facilmente preenchidos com novas garrafas, assim que as outras vão sendo utilizadas.

Podem-se obter estes suportes de qualquer tamanho — isto é, podendo levar desde duas a quarenta dúzias de garrafas — podendo também ser fornecidos com portas gradeadas, fechadas a cadeado. A maior das duas gravuras anexas, mostra uma cave inteiramente equipada com suportes «slider», da firma Burrow; enquanto que a mais pequena representa um suporte podendo servir para guardar vinte dúzias de garrafas de Vinho do Porto, embora medindo apenas 5 pés e 8 polegadas por 3 pés.



UM SUPORTE «SLIDER» PARA 20 DÚZIAS DE GARRAFAS

ÍNDICE

	Pág.
PRÓLOGO DA TRADUÇÃO	vii
I — A caminho do Alto Douro: A Quinta da Boa Vista	3
II — Comprando vinho novo. Uma viagem de inspecção.	13
III — Como é fabricado o Vinho do Porto	21
IV — Algumas quintas no Pinhão — Uma aldeia do Alto Douro — Lindas mulheres nos lagares	29
V — Digressão por algumas das mais célebres quintas do Douro e do Rio Torto — O Cachão da Valeira	41
VI — As vinhas e videiras do Alto Douro	57
VII — Os habitantes da região vinhateira do Alto Douro	65
VIII — A viagem de regresso — Régua — Baixo-Corgo e Vila Real	71
IX — A capital do Vinho do Porto — Dois dos armazéns de Vila Nova de Gaia.	83
X — Os armazéns de Vila Nova — Vinho do Porto «vintage»	97
XI — Baga de sabugueiro e pau de campeche — Observações gerais acerca do Vinho do Porto	117





RÓ
MU
LO



CENTRO CIÊNCIA VIVA
UNIVERSIDADE COIMBRA

1329704204

TIPO. J. R. GONÇALVES, LIMITADA — PORTO