

# CONFERENCIAS

SOBRE

# VINHOS

POR

ANTONIO AUGUSTO DE AGUIAR

Comissario regio na exposiçao de Londres de 1871  
Socio activo da Academia Real das Sciencias de Lisboa  
Professor de chimica da Escola Polytechnica e do Instituto Industrial de Lisboa  
Presidente do conselho administrativo da Associação Promotora da Industria Fabril  
Socio honorario da Sociedade das Sciencias Medicas de Lisboa  
e da Sociedade Pharmaceutica Lusitana.  
Membro da Sociedade Chimica de Paris, de Berlin  
e do Instituto Agricola de Valencia  
etc. etc. etc.

**PRIMEIRA CONFERENCIA**

PREÇO 120 REIS



LISBOA

VENDE-SE NA LIVRARIA DA VIUVA BERTRAND & C.<sup>a</sup> SUCCESSORES CARVALHO & C.<sup>a</sup>

RUA DO CHIADO N.<sup>o</sup> 73

1876

CONFERENCIAS

SOBRE



# VINHOS

POB

ANTONIO AUGUSTO DE AGUIAR

Commissario regio na exposiçõ de Londres de 1874  
Socio effectivo da Academia Real das Sciencas de Lisboa  
Professor de clinica da Escola Polytechnica e do Instituto Industrial de Lisboa  
Presidente do conselho administrativo da Associação Promotora da Industria Fabril  
Socio honorario da Sociedade das Sciencias Medicas de Lisboa  
e da Sociedade Pharmaceutica Lusitana  
Membro da Sociedade Chymica de Paris, de Berlin  
e do Instituto Agrícola de Valencia  
etc. etc. etc.

*J. e.*



LISBOA

TYPOGRAPHIA DA ACADEMIA REAL DAS SCIENCIAS

1876

Esta obra foi registada na Bibliotheca Nacional de Lisboa, para os fins designados no capitulo 2.º, titulo 5.º, livro 1.º parte 2.ª, doCodigo Civil Portuguez.

## ADVERTENCIA

---

Havendo o actual ministro das obras publicas, commercio e industria, dado ordem para que as minhas conferencias não fossem publicadas por conta do Estado, pretendendo assim negar-me implicitamente o titulo e auctoridade, que me concedera, de commissario regio na exposição de Londres de 1874, e parecendo ao mesmo tempo querer applicar-me um castigo sem exemplo, pelo nefando crime de haver exposto ao publico, apenas regresssei da minha viagem, todas as verdades que tinha aprendido; vou agora encetar, á minha custa, a publicação d'este modesto trabalho, que dou á estampa, sem vaidade nenhuma, mas em cumprimento de um dever, a que não ha considerações que possa antepôr.

Como a auctorisação para se publicar esta obra, se recusasse já depois de estarem impressas algumas de suas folhas na Imprensa Nacional de Lisboa, julguei-me moralmente obrigado a continuar a publicação d'ella no mesmo estabelecimento, onde fôra tão bem recebido por varios amigos de antiga data. Não pude, porém, realizar o meu proposito, porque o conselheiro adminis-

trador d'aquella imprensa pensou, que, depois do que se havia passado, precisava consultar o governo para saber se este consentiria ou lhe seria desagradavel, que ali se imprimisse o meu livro, a expensas minhas, e com o caracter de uma publicação particular!!!

Á vista de tantos escrupulos, e sem esperar pela resposta, retirei o original da Imprensa Nacional, e fui entregal-o á Typographia da Academia Real das Sciencias, fugindo ás pequenas intrigas, que só podem ter por effeito desgostar-me do serviço publico, e apagar em mim o enthusiasmo de que tenho dado algumas provas, no desempenho dos meus deveres civicos.

Sei que as minhas prelecções não podiam agradar a toda a gente; mas,ahi está a imprensa livre para as combater, como já fizeram, ao que parece, sem grande exito, pelo que se vae vendo agora.

Ha duas razões principaes, que me levaram a fallar dos vinhos portuguezes pelo modo por que o fiz. Foi a primeira, a certeza de que censurando vigorosamente o fabrico, poderia concorrer mais depressa para o aperfeiçoamento d'elle, visto que pelos meios ordinarios, ha dez annos que varias pessoas escrevem a este respeito, sem resultado proficuo; e a segunda, o ter accettato a commissão, com inteira liberdade de dizer o que pensasse ácerca dos nossos vinhos, sem excluir a questão que se refere á escala alcoolica; como se depreheende do seguinte trecho, que m'o aconselhava, de uma carta recebida em Londres e que me fôra para ali dirigida por pessoa de velha amisade.

•Li com o mais vivo interesse as importantissimas ponderações que me fazes sobre a questão da gradação dos vinhos e escala alcoolica, vi com que conhecimento de causa tu apreciaste este negocio, e não posso em

principio deixar de concordar contigo, mas, meu charo Aguiar, em coisas de administração e sobretudo em coisas economicas, não basta ter razão, é preciso ter opinião, e isto é o primeiro trabalho.....

Tu melhor do que ninguém, depois dos teus estudos, e merecendo, como mereces, a confiança publica, podes preparar a opinião pelos teus conselhos.

Como perito, acrescentarei ainda, que não podia subordinar o meu voto senão á minha razão e á minha consciencia, e embora houvesse proferido grandes heresias, ninguém tornaria o sr. ministro responsavel por ellas, só pelo facto de ter mandado imprimir o meu trabalho.

Parece-me, por tanto, sem fundamento o boato, que se propala, de não querer o governo tornar-se solidario commigo nas doutrinas que expuz. Se esta fosse a razão do que se está passando, não teria de certo annuciado officialmente as minhas conferencias desde a primeira até a ultima.

Não quero entrar em considerações, que demonstrem o estado de profundo abatimento moral a que temos chegado. Alheio até aqui a todos os partidos politicos, não acharei facilmente quem me defenda das injustiças dos meus proprios amigos.

Acceto o ver o livro incluído no indice expurgatorio, ao lado de pamphletos perigosos, e espero que a lição ha de aproveitar a mais alguém sem ser a mim, que me darei por satisfeito e recompensado, se o publico acolher a publicação das conferencias, com benevolencia egual á que manifestou quando as ouviu.

Lisboa, junho de 1876.

*O auctor.*



**PRIMEIRA PARTE**

**VINHOS PORTUGUEZES**

Dir-me-heis o que a mim me dizem e o que já tenho experimentado :  
Que se prégamos assim zombam de nós os ouvintes... Zombem e não,  
gostem embora, e façamos nós nosso officio.

*Padre Antonio Vieira* (Sermões : Parte I, col. 84).

Pareceu-nos que os escriptos de qualquer auctor se defendem a si pro-  
prios. É inutil sair a terreiro a quebrar lanças por elles. O publico lê-os ;  
lé a critica ; compara e julga. É quanto basta.

*A. A. Teixeira de Vasconcellos.*

# 1.ª CONFERENCIA

EM 9 DE AGOSTO DE 1875

No salão nobre do theatro de D. Maria II

## SUMMARIO

Vantagem das conferencias sobre os relatorios.— De como se organisou a exposição portugueza de vinhos, e qual era o caracter do programma publicado pelos commissarios de Sua Magestade Britannica.— Quaes são os deveres de commissario regio.— Adiamento da exposição.— A commissão ingleza toma o commissario regio por um negociante de vinhos.— Reclamação e apresentação official do commissario.— Quem ficou com o titulo para os leitores do catalogo.

Idéa geral do edificio da exposição e descripção do local em que se fez a exposição dos vinhos.— Adega portugueza.— Porque motivo a exposição de vinhos foi pouco frequentada.— Dadiua do governo aos hospitaes de Londres.— Historia das encomendas.— Origem da sociedade cooperativa do general Scott.— Em *Pall Mall restaurant* valem mais as rolhas do que o vinho.

Instrucções do commissario.— Plano das conferencias.— Regiões vinícolas.— Algarve, historia dos seus vinhos na exposição.— Duas palayras, por incidente, sobre a gradação dos vinhos.

Meus senhores!— Nada mais natural, para quem acaba de fazer uma digressão scientifica de dezeseis mezes, que se liga aos interesses mais importantes da patria, do que apresentar-se ao publico para lhe mostrar os resultados de seus trabalhos e observações. Foi, por esse motivo, que eu, animado dos melhores desejos de dizer o que aprendera e estudara, apenas restituído aos braços da minha familia e dos meus amigos, pedi a s. ex.<sup>a</sup> o ministro das obras publicas, que me deixasse fazer conferencias sobre os principaes assumptos de vinificação, e em especial ácerca da exposição de Londres.

Viajar é dilatar os horisontes das idéas. Acabara de fazel-o em circunstancias favoraveis e proveitosas. Fôra recebido no estrangeiro com inequivocas demonstrações de

sympathia. Tinha atravessado os paizes em que pulsa o coração da civilisação.

Voltára mais arrebatado, mais crente, com maior experiencia, e com vista nova. Tivera diante dos olhos osapparelhos com que Lavoisier descobriu a composição do ar atmosferico. Pisára a terra em que nascera o inventor do caminho de ferro. Atravessara os campos em que se feriram as maiores batalhas. Sentira, entre as minhas mãos, a mão benevolente dos sabios mais distinctos da nossa época. Vira o mar e a tempestade! Assistira ás maiores experiencias que nobilitam o genio do homem. Havia percorrido a Inglaterra, a França, a Allemanha. Beilo quadro! O commercio, o trabalho e a meditação! Tudo isto me enebriara. Senti sangue novo nas veias, mais agilidade no corpo, maior promptidão na elaboração do pensamento. Deixei-me estimular pelo bafô vivificador da intelligencia em acção. Era outro e tão differente, que apenas chegado á terra onde nascera, ardia em desejos de communicar a todos as reminiscencias de tantas maravilhas. Apoderara-se de mim um movimento novo, analogo á força do vapor que impelle os mais pesados e preguiçosos mechaismos!

Como uma criança a quem mostram o theatro pela primeira vez, procurei o publico para lhe contar as minhas impressões, do mesmo modo que ella, chegando a casa, as contaria aos irmãos, ainda deslumbrada pelas visualidades da scena, attonita com as peripecias do drama, commovida pela grandeza do espectáculo!

É verdade, que eu, pelo papel que me fôra distribuido, podia referir todas as impressões de viagem aos meus compatriotas em um relatorio! O meio, porém, era prosaico de mais e exigia tempo. Tive medo que me esquecesse alguma coisa com a demora. Nas carruagens dos caminhos de ferro não o podera escrever, e quando o fizesse ninguem o leria talvez.

Sinto, além d'isso, e sem querer, uma especie de odio innocente ou antes repugnancia instinctiva aos relatorios, que escondem aos olhos do publico sob a monotonia d'este

vocabulo, não poucas vezes trabalhos de grande estima e valor.

A opinião publica tambem lhes não é favoravel. São livros que conservam com frequencia o cheiro da tinta typographica até o momento de se esfacellarem nas balanças do merceeiro! Era preciso lutar e lutar com ardor contra a tendencia que temos de fazer relatorios; e de cruzarmos os braços logo que elles sejam dados á luz.

Se versam sobre exposições, estes trabalhos tomam caracter lugubre para a maior parte dos seus leitores obrigados! Conpõem-se geralmente de elogios e de lagrimas; de elogios que excitam a amizade das pessoas a quem a exposição legou a terça, e de lagrimas de consolação aos herdeiros que não foram contemplados no testamento! Sendo para alguns um *cartão* de visita de parabens, tornam-se para quasi todos nma carta de pezames. Muitos tem apparecido na vespera de ser enterrado algum negocio publico! O côro dos descontentes abafa quasi sempre a voz dos triumphadores. A lista dos premios é a unica pagina d'aquelles livros que sobrevive ao naufragio por algum tempo.

Os que não tiveram herança principiam a dizer mal do commissario e da exposição. Os que obtiveram legado guardam cuidadosamente o objecto que lhes proporcionou as distincções, para de novo figurarem com elle em occasião opportuna, na seguinte exposição. Conheço um theodolito, que tem percorrido em triumpho quasi todas as cidades da Europa. Se fôra como nós, já lhe não chegava o peito para medalhas. Ha feijões e palitos, que viajaram mais do que eu, alcançando os primeiros premios nos palacios da industria. Não se investiga, como o commercio se desenvolve, se a industria alarga as officinas ou assimilou novas machinas, se a agricultura encontra mercados mais amplos para os productos do solo. «Tive ou não tive medalha», é a phrase que as brisas repetem, embora as manifestações do trabalho portuguez não tirem mais tarde um ceutil de lucro.

Devem comprehender agora o motivo das minhas impa-

ciências. É aqui sem pretensão nem ceremonial, que vamos conversar placidamente sobre o fabrico do vinho. E vou fazel-o da melhor vontade, porque me persuado que hão de ouvir-me muitas pessoas, que nunca por outra fôrma me chegariam a ler.

Isto não é relatório. Conversemos.

Não trago medalhas para distribuir, porque tambem as não houve. Mais um novo argumento que o condemnava.

Relatório sem medalhas! Que extravagancia! Seria ar-raial de saloios sem musica nem fogo de vistas.

A exposição de vinhos, realisada em Londres o anno passado, foi promovida pelos commissarios de Sua Magestade Britannica, que dirigiram a exposição universal de 1851. Vinte annos depois, os referidos commissarios inauguraram, na capital da Gran-Bretanha, uma exposição internacional permanente, no vasto edificio de «*Royal Albert Hall*», que comprehendia todas as obras de bellas artes, incluindo a musica, e as invenções industriaes ou descobrimentos scientificos mais modernos, e de que foi presidente honorario Sua Alteza o principe de Galles. Esta exposição extraordinariamente concorrida no primeiro anno, continuou a fazer-se com a maior regularidade até 1873; mas, diminuindo de anno para anno a concorrência, os commissarios resolveram, talvez na esperanza de despertar novamente a attenção do publico inglez, incorporar-lhe em 1874 uma nova secção, a dos vinhos, creando para este fim um conselho especial de pessoas competentes, que soubessem realisar condignamente os designios da grande commissão central.

Em julho de 1873, publicou-se o programma da nova secção, e Portugal, que não havia comparecido nas exposições anteriores de objectos de arte e descobrimentos scientificos ou industriaes, pelo menos officialmente, depois de receber o convite da commissão ingleza, deliberou fazer-se representar na secção dos vinhos com os productos mais notaveis do seu solo vinicola.

O programma, que foi enviado a todas as nações, saiu

redigido em termos inteiramente diferentes dos programas das exposições anteriores. Não se compunha de phrases banaes, começando logo por admittir o publico a examinar os vinhos, em vez de crear jurys, que depois de realisada a exposição, dessem voto sobre o valor de productos, de que elle não teria tomado conhecimento. Por indole e natureza, a exposição dos vinhos se apresentou com um character e feição peculiar, que muito a distanciava de todas as festas analogas até então realisadas.

S. ex.<sup>a</sup> o actual ministro das obras publicas, o conselheiro Antonio Cardoso Avulino, a quem competia a iniciativa d'este negocio, comprehendendo o alcance e a utilidade da exposição, nomeou uma commissão de dois vogaes, os professores João Ignacio Ferreira Lapa e Antonio Augusto de Aguiar, encarregando-os de redigirem instrucções, que permittissem a melhor apresentação dos nossos vinhos, em harmonia com o programma da commissão ingleza, e nas condições de serem bem recebidos e poderem agradar nos mercados da Gran-Bretanha.

Posto que á primeira vista pareça facil desempenhar tão honrosa incumbencia, é certo, que o conhecimento que as pessoas nomeadas tinham do estado da nossa industria vinhateira, as collocava em posição embaraçosa para se não dizer bastante difficil. De certo o comprehenderá, sem custo, quem esteja habituado a tratar dos negocios publicos com verdadeiro amor da patria.

Segundo o programma da commissão ingleza, seriam admittidos os productores ou exportadores de vinhos como expositores. O fim que se tinha em vista, não era unicamente a apresentação de garrafas com amostras. Pelo contrario, o que se pretendia era habilitar o publico a fazer o exame das diferentes qualidades de vinhos estrangeiros, provando-os elle!

Cada expositor podia e tinha o direito de dar ou vender, conforme o julgasse melhor aos seus interesses, copos de vinho ou pequenas garrafas de amostras aos visitantes; devendo mais tarde todo o vinho, que saísse ou fosse consu-

mido nas adegas subterraneas de Albert Hall, pagar os direitos respectivos á alfandega: clausula esta, principalmente pelo que dizia respeito ás provas, que não estava de accordo com a liberalidade e cortezia, de que todas as nações, e até a propria Inglaterra, haviam dado exemplo varias vezes, anteriormente, em occasiões semelhantes.

A commissão ingleza permittia ainda aos commissarios das differentes nações o estabelecerem mais tarde quaesquer regulamentos, não fallando, como já apontei, nem em jurys nem em premios ou recompensas aos expositores. O verdadeiro jury seria o publico. A melhor recompensa, medalha ou premio, as encomendas, que os vinhos de melhor nota provocassem.

Ácerca do local para a exposição, deliberaram os commissarios inglezes fazel-a no vasto e soberbo edificio de Royal Albert Hall, que, na opinião das pessoas entendidas, offercia as necessarias accommodações e abundancia de luz.

Bastava ler o programma para comprehender-se de subito a feição pratica inteiramente utilitaria da exposição. E por isso mesmo as difficuldades para os commissarios portuguezes subiam de ponto, pela indole especial das nossas coisas.

As nações vinícolas da Europa, mais adiantadas em vinificação e commercio de vinhos, preparam-se com extrema facilidade para estas festas internacionaes. Os governos d'essas nações não tem senão a dar o impulso, a desprender a roda. Vinhateiros e commerciantes conhecem os seus verdadeiros interesses, e basta que um novo mercado se abra ou mostre tendencias, quando exista já, a alargar-se ainda mais, para concorrerem a elle sem que seja preciso rogal-os. Julgam, e julgam bem, que produzir e vender é a regra normal de que não devem afastar-se nunca, e por muito que produzam, por muito que vendam, vão até o fim do mundo com a esperanza de venderem mais e de produzirem melhor.

Portugal, por uma serie de causas complexas, em que

muitos se perdem ao analysal-as, não chegou por enquanto a esta perfeição e prosperidade.

Os vinhateiros então, no caso especial de que nos occupamos, vendem tudo quanto fabricam no anno da produção, bom e mau, e os negociantes de vinhos, mais familiarizados com os mercados do sul, que já foram ou são ainda nossas colonias, e que não exigem aperfeiçoamentos, fogem de entrar em novas e aventurezas especulações. Ninguem sae de sua casa para um sitio, a que não tenha ido muitas vezes antes com o pae ou o avô, sem o auxilio do governo. Quando se falla de qualquer empresa ou commettimento novo, todos á uma perguntam «mas o que faz o governo»? Se elle não fizer nada, pouco se pôde esperar da iniciativa particular. E tanto isto é verdade, que o silencio mais profundo acollheu a primeira publicação do programma da exposição de vinhos; não havendo, talvez, meia dúzia de productores, em todo o paiz, que, depois de o lerem, se promptificassem a ministrar as amostras espontaneamente. Deram-se, como motivo para esta indifferença, razões, a meu ver, de extrema subtilidade, e que não livram de censura os que por habito costumam apresental-as.

Certos os dois professores, que o governo chamara para organizar os trabalhos da exposição, das difficuldades da sua tarefa; sem grande esperanza de obterem amostras gratuitamente, pelo menos em numero bastante que desse idéa da nossa riqueza vinicola, redigiram contudo um programma ou ordem de trabalhos, em que propunham o tratamento adequado dos vinhos obtidos nas adegas, para os apresentarem em Londres, depois de haverem passado pelas manipulações mais vulgares que a arte aconselha.

Tratamento simples e racional, cuidadoso, mas sem luxorem bonitos.

Sabe-se, e é necessario que se repita, até que a opinião se não atreva a vir negal-o, que o vinho portuguez, afóra as especialidades que todos conhecem, é em geral mal fabricado; e que muito d'elle se deteriora, passando a vinagre ou a peor ainda, quando o consumo, até hoje em equilibrio.

com a producção, se não encarrega de o fazer desaparecer depressa.

De todas as regras e preceitos que a arte aconselha, e sirvo-me calculadamente d'esta palavra, porque a sciencia devemos nós guardal-a para coisas mais elevadas, a fim de obstar a estas transformações nocivas, o alcool é o unico meio que o vinhateiro e negociante tem empregado, o mais dispendioso de todos os conhecidos, para protegerem a duração dos vinhos. D'onde se podia inferir, que, restringindo-se os vogaes da commissão portugueza a pôr em Londres os vinhos, taes como elles são produziños, apresentariam ali sómente ou o vinho genuino incompleto do productor, carregado de fermento e de substancias fermentesciveis, que dá volta de um dia para o outro, ou o vinho do commercio, que dá volta á cabeça, e a faz andar á roda pela excessiva aguardentação.

E ir a Londres, com estes productos, seria empresa gloriosa para os leigos que sobem ao pulpito, e pregam as heresias com a beatitude seraphica dos doutores da egreja, perante auditorio que não os conheça: mas, não era proprio que o aconselhasse, quem se não deixa cegar pelas apparencias, e que prêsa acima de tudo o nome e interesses da sua patria.

E não se julgue, ainda assim, que não havia temeridade da parte dos commissarios em pretenderem com tanta precipitação e rapidez educar os vinhos. Não ha tratamento que o eduque e torne potavel em seis mezes de idade depois da pisa. O vinho não se muda como o character da letra em quinze lições!

Era no entanto de absoluta necessidade comparecer em Londres; e não existindo vinhos velhos nem vinhos de dois annos racionalmente preparados, que recurso, senão lançar mão dos que havia e correr o risco da tentativa? Ficava incerta a victoria, pois nada mais temerario do que fiarmos na seriedade do vinho novo.

Os vinhos do commercio, sem os excluir inteiramente, não podiam fazer brilhar muito a exposição, porque não

satisfaziam aos caprichos dos consumidores estrangeiros, cuja opinião entre nós é tão pouco respeitada.

Affigurou-se o nosso programma dispendioso. Exigia a compra dos vinhos por conta do governo, n'uma época em que ninguem pensara ser preciso compral-os. Além de dispendioso, era demorado, incerto nos resultados, e como ás vezes succede, não conseguiu solretudo inspirar a confiança precisa.

Houve quem receiasse que podia alterar o padrão nacional do vinho lusitano, tirar-lhe o cunho de ingenuidade que o caracteriza; dandó em ultima analyse productos de que não haveria mais tarde senão as amostras enviadas á exposição. Facto que depois succedeu ás que ali mandámos, sem termos nenhum trabalho com ellas.

Rasgou-se, por tanto, o programma e com bom fundamento — a economia. Sem envolver por modo algum o meu amigo Lapa n'esta discussão, confesso que vi rasgar o programma com a satisfação de quem recebe uma noticia agradável. Dormi melhor n'aquella noite.

Regeitado o primeiro trabalho, foram os dois commissarios novamente encarregados de redigir outro, o mais modesto possivel. E assim o cumpriram, porque nenhum d'elles se sentia inspirado de reprehensivelorgulho, nem sabe prestar culto demasiado á valdade.

Uma sobrecasaca pôde engendrar-se com panno de diferentes preços, e o alfaiate não se arrenega com o freguez quando este escolhe briche para ella em logar de cazimira.

Então fechámos os olhos aos defeitos do vinho, e subordinando todas as aspirações a uma regra unica, a mais stricta e severa economia, aconselhámos as simples trasfegas e collagens de que o vinho carece nas adegas. Como se vê, tudo se reduzia a lavar-lhe o rosto, antes de o fazer viajar.

Mas, enquanto isto se passava, corriam os dias e os mezes com a costumada rapidez; ia-se avisinhando cada vez mais a época da abertura da exposição, os armazens do deposito destinados a receberem o vinho, continuavam vazios, não havia que collar nem que trasfegar! Reproduziam-se

os annuncios da exposição na folha official e nos periodicos, multiplicavam-se os convites, os pedidos officiaes e extra-officiaes aos vinhateiros. O papel, o correio, os typos de imprensa sentiam-se já fatigados de receberem, ouvirem e comporem a palavra exposição.

Nós todos nos occupavamos d'ella, e tudo se extinguia da mesma sorte, como uma voz sem ecco, uma phrase sem pensamento, um sonho sem realidade. Dir-se-hia que Portugal deixára em tal instante de ser paiz vinhateiro, ou pelo menos que tão prosperas eram as condições da sua industria, que nenhum dos interessados tinha necessidade de levantar uma palha do chão por ella!

Acreditam no contagio? Eu acredito e muito. Não só nas doenças, em que os medicos o admittem. No mechanismo das sociedades ainda elle é mais facil. E foi assiu que o governo, vendo tão pouca sollicitude e inqualificavel indifferentismo, a pouco e pouco se deixou accometer egualmente de desanimação. Tudo emudecera, até os vogaes da commissão que haviam esgotado a sua actividade na redacção de programmas.

Um dia, e quando já poucos nos separavam do aprazado para a abertura da exposição, tocou-se outra vez a rebate nos acampamentos. Raiou uma nova ancora, que é a phrase do estylo. Como se fôra no mar, n'essas scenas que a bordo fazem vertêr lagrimas aos corações mais indifferentes, houve uma voz que gritou: «vinho pela prôa.» Sairam todos dos camarotes, a tripulação e os passageiros accumularam-se sobre o convez, e em vivos-transportes de alegria, repetiram uns aos outros: «vamos ter exposição.»

Reunira-se á commissão o sr. conselheiro Rodrigo de Moraes Soares, director geral do commercio e industria, que estivera ausente de Lisboa até aquelle momento, por incommodo de saude; as opiniões anteriormente expostas, confessamol-o, achavam-se umas defronte das outras; por vezes se recordaram os programmas como phantasmas de discussão, porém, estando todos de accordo nos pontos fundamentaes, apenas com divergencias insignificantes nos

meios praticos de realisar a obra, a amizade que nos une a todos, acabou de rasgar os programmas, a descripção terminou, e não havendo já tempo senão para engarrifar o vinho á pressa, lançou-se mão d'este expediente, como unico meio de fazer alguma coisa.

A todos que se aproximavam de nós, repetiamos em côro: «Não se trata de apresentar no reino-unido vinhos que desafiem competencias nem disputem primazias, o que se pretende sômente provar é que possuímos inexauríveis thesouros vinícolas. Vinhos que podem bombrear no futuro com muitas especialidades enologicas distinctas. Não pensem que Portugal acabou no Porto e no Madeira, porque somos apenas conhecidos no estrangeiro. Vinhos de pasto ha de ser mais tarde a nossa principal riqueza. Em Inglaterra não faltam homens de bom senso. Para elles appellamos. O que expomos agora é a massa geral dos nossos vinhos, e ninguém dirá que ella seja má, unicamente porque se notam vinhos defeituosos.»

Comprou-se o vinho, comprou-se a garrafa, comprou-se a rolha, comprou-se o caixote. Até o recheio ou a moinha de arroz para apertar as garrafas se comprou.

Os delegados dos administradores de concelho, os agrônomos de districto, os intendentes de pecuaria, toda a tripulação da grande esquadra de agricultura, invadiram as adegas, como almocreves ou negociantes, que a ellas fossem levados para fazer negocio. As garrafas purificadas com aguardente, encheram-se por funil de vidro, espichando o tonel. Sábia e prudente recommendação, dada por quem conhece de perto as torneiras das vasilhas. Em meia duzia de dias, por um esforço prodigioso de quem dirigia sôzinho tão pesado serviço, se conseguiu reunir uma collecção de todos os vinhos communs portuguezes, como nunca se vira até ali. Mais do que uma collecção de vinhos, senhores, uma collecção completa de todos os defeitos que elles podem ter! E por tanto, sejamos logicos, os materiaes necessários e indispensaveis para um estudo consciencioso, independente e serio.

Tinha desaparecido a individualidade do lavrador. O expositor era o governo, o vinhateiro tornara-se uma entidade imaginaria.

Todos poderiam fazer a analyse do vinho do governo, e uma exposição por semelhante methodo.

A critica podia ser severa e desassombrada.

Ninguem tinha o direito de se offender com ella.

Ficara o vinho condemnado a ouvir a historia completa da sua vida. E eu, commissario, livre, inteiramente independente para interpor o meu voto.

Perante as considerações que vão ouvir, não ha pois vinhateiros! Ha vinho. E demais sabem que eu sou bastante delicado para me não envolver n'uma polemica de pessoas. Abstraiamos d'ellas: que nenhum nome seja citado por mim senão para receber louvores. Ao vinho não prometto o mesmo, tenha paciencia, todo o mal que disser d'elle é para seu bem.

Mas se o vinho anonymo, apesar dos seus defeitos, encontrar ainda assim quem o defenda injustamente, accrescento, que por maior que seja a opposição levantada contra a critica, não ha senão um meio de a rebater com proveito—anniquilem os materiaes que lhe serviram de fundamento. Fóra d'este campo é perder-se o tempo em declamações frivolas, que podem momentaneamente satisfazer a vaidade offendida, mas que impossibilitam o progresso, e não esclarecem as trevas. Deixem esclarecer as trevas, que não é sem tempo.

Os elementos naturaes de que dispomos, bem aproveitados; garantem-nos um lisonjeiro futuro; mas, é preciso trabalhar. Fazer bem a agricultura, não é entregar as nossas colheitas aos agentes atmosphericos, ao sol que tão productivamente allumia, é certo, o terreno que pisamos, e ao clima, que a nossa posição geographica nos permite disfructar.

Deixemos-nos de illusões! As leis naturaes, a cuja sombra medrãem os melhores fructos, quando o homem as ignora ou desconhece, acabam sempre por destruir o que creara m

A collecção de vinhos portuguezes que esteve em exposição nas abobadas de *Royal Albert Hall*, compunha-se de tres classes principaes: vinhos genuinos ou de mesa, tambem chamados de pasto; vinhos naturaes, *natural wine*, como lhes chamam em Inglaterra; vinhos do commercio, melhor ou peor preparados, segundo os habitos dos negociantes portuguezes, e em harmonia com os mercados que exploram; vinhos do Douro, de tres qualidades ou classes, devendo advertir-se, que os vinhos do Douro de primeira qualidade não soffriam comparação com os que existem depositados nas docas de Londres, e fazem a grande reputação d'aquella privilegiada lavra.

Não foi possível remetter para Londres de uma unica vez toda a collecção. Seguiram os vinhos viagem em successivas remessas, havendo en precedido a primeira com alguns dias de antijcipação, por me ter o governo designado para desempenhar na primeira cidade do universo as funções de commissario regio.

Perfeitamente conhecedor da responsabilidade da commissão, hesitei por muito tempo em acceital-a, mas animado pelos meus amigos, que não cessavam de recordar-me a conveniencia de conhecer os paizes estrangeiros, onde nunca tinha estado, depois de quatorze annos de serviço publico no professorado superior, deixei-me vencer pelos seus conselhos, chegando a enthusiasmar-me por ver chegado o momento de realizar o meu desejo mais ardente.

Não se adivinham as contrariedades nem os dissabores, que depois me trouxeram o arrependimento. Tudo se esquece nos momentos de exaltação.

Um pouco reflexivo nas minhas deliberações, antes de responder affirmativamente ao convite, procurei contudo explicar-me categoricamente sobre o modo por que en encarava a exposição, e para deixar um vestigio dos receios que me assaltaram, propuz e consegui, que um jury portuguez (22 de março de 1874), composto de cenologos e provadores distinctos, fosse encarregado de proceder, antes da minha partida, á classificação de todos os vinhos em

tres categorias, com o intuito de alliviar-me mais tarde da grave responsabilidade que contraíra.

O jury, que trabalhou sempre com a maior intelligencia e actividade, não só tornou muito menos pesada a minha tarefa, senão tambem escreveu, com toda a imparcialidade, a primeira pagina do livro negro dos actuaes vinhos portuguezes. As provas, que deram origem á classificação adoptada, basearam-se nas indicações do paladar nacional; nem de outro modo fôra licito proceder.

Se o jury tomasse para typo o paladar dos estrangeiros, excluiria de certo a maioria das amostras. Reconheço com satisfação, que me prestou grande auxilio e um optimo serviço.

Foi excluido da prova, por desnecessaria, o vinho do Douro. Passaram contudo pela boca dos provadores seiscentas e vinte amostras de vinhos communs, que tantas houve a classificar. Quatrocentas e oitenta e duas de vinho tinto, e cento e trinta e oito de vinho branco. Aos tres grupos estabelecidos, correspondia a qualificação de *bom*, *ordinario* e *mau*. Com a primeira nota «bom» separaram-se duzentas e sessenta e sete amostras; com a segunda «ordinario» cento e oitenta e quatro, e com a terceira «mau» cento e sessenta e nove.

O vinho bom ficou em minoria, e todos os dias em Londres decrescia a olhos visto, porque a muitos dos vinhos portuguezes lhes acontece o que costuma succeder aos rapazes novos, que visitam os paizes estrangeiros, ou que deixamos á solta. Perdem-se nas viagens, ou na sociedade.

Feito o computo total, embarcámos com destino a Londres, perto de trinta mil garrafas de vinho! Bom o mau tudo embarcou. Trinta mil soldados indisciplinados, para guerrear em tropas regulares e aguerridas no paiz da obediencia.

Vinho duas vezes novo. Novo na idade e novo para o mercado de Londres, que sabe apreciar e costuma pagar por bom preço o vinho do Porto, da Madeira, e um que

outro, como Bucellas<sup>1</sup> ou Carcavellos, no tempo em que lá iam parar; mas, que desconhece inteiramente os nossos vinhos genuinos, os quaes, como me dizia, ainda ha pouco, um homem muito versado na especialidade, hão de ser no futuro objecto do nosso mais importante commercio, que, por desgraça, accrescentava elle, não começou ainda.

Deve registrar-se com louvor a primeira tentativa feita pelos governos, com o fim de pôr em relevo os vinhos genuinos, que destinados a satisfazer exigencias novas, hão de dilatar ainda mais a fama dos recursos naturaes de que dispomos, fazendo que se propague quasi sem limites a cultura da vinha, e se utilizem grandes tractos de terreno, que podem vestir e calçar os homens que nos faltam para tantos empreendimentos uteis.

Não é preciso dispor de vista muito perspicaz para comprehender, apesar dos defeitos que apontei, que não estavamos em circumstancias de realisar uma exposição por systema muito differente.

Não estavamos.

Como sempre succede, depois das coisas acontecerem, torna-se mais facil a critica. Nem o governo nem os vinhateiros, embora o primeiro deliberasse mais cedo ir á exposição, e os segundos acudissem logo ao convite, pôdiam no curto periodo de alguns mezes, operar a transformação da industria vinicola, porque eu estou convencido, que o fabrico dos nossos vinhos de pasto deve passar pela mais radical transformação.

Os vinhos portuguezes quando se cotejam com a vastidão dos mercados são ainda hoje em limitada quantidade para a exportação. Por outras palavras. Eu vou proferir uma proposição, que vae levantar contra mim os mais altos clamores: não ha vinho!

Nós estamos persuadidos que Portugal é o primeiro paiz vinicola do mundo. Desculpavel orgulho que se absolve pe-lar intenções. É um grande paiz vinicola, em relação á su-

<sup>1</sup> No *Blanchard's Hotel de Regent's street* encontra-se o vinho de Bucellas classificado como vinho allemão.

perficie de que dispõe; mas em referencia á grande massa de vinhos, que outros paizes produzem, figura em quinto ou sexto lugar. A nossa producção de vinho não desce de 3.720:000 hectolitros, e são estas as formaes palavras de um documento que faz fé. D'esta quantidade exportamos unicamente segundo a média dos ultimos cinco annos, 369:388 hectolitros.

Queiram ou não queiram acreditar na estatistica, concederí que elevem a producção até 4.000:000 ou 4.500:000 hectolitros; mas, assim mesmo augmentada, o certo é que todo este vinho desaparece no fim do anno. O que se não póde beber, e bastante se bebe, devora-o a caldeira ou se transforma em vinagre, e para o anno seguinte não fica deposito apreciavel. Ha, na actualidade, um equilibrio entre a producção e o consumo; parecendo-me, que o mercado nacional attinge exactamente o ponto de saturação. E em quanto o vinho não sobejar, não haverá pressa de introduzir melhoramentos, que o conduzam com segurança aos mercados estrangeiros.

O commercio de vinhos em Portugal, que aproveita alguns vinhos communs, conhece apenas dois ou tres mercados, o da America e o da Africa, que se contentam com vinhos doces, fortes e tanninosos, de mil gostos incompativeis, com muito corpo, com muita seiva, se quizerem, com muita agulha, muita medulla, com todos esses nomes que se teem inventado modernamente, para fazerem a photographia falsa do vinho.

Era pois necessario, para cumprir com vantagem as indicações do programma inglez, principiar por comprar as uvas em cada districto vinhateiro, e depois fazer o vinho a preceito, com todos os requisitos que reclamam os mercados do norte. Vinho que destrua a calumniosa opinião, que se formou, a respeito d'elle; que gele nos labios a palavra perfida dos nossos adversarios, e que faça emmudecer a opinião formada pelos pamphletos ignobes, que se espalham em Inglaterra com tanta insistencia e tenacidade.

A falta de instrucção especial e a divisão da propriedade

oppõem-se igualmente ao progresso e desenvolvimento da industria vinicola. Dizia eu em 1867 n'uma obra que escrevi sobre ella. «A nossa industria vinicola está nas mãos da pobreza, que não pôde, ou da ignorancia, que não sabe.» Acrescentarei agora: e tambem, ás vezes, nas mãos da riqueza, que não quer.

A Hespanha, cujas vinhas abraçam muito maior extensão de solo, tendo por tanto muito mais vinho do que nós, lucta tambem com difficuldades semelhantes; mas, apesar da propriedade se achar ali bastante dividida, já apresenta nos mercados de Londres e dos Estados Unidos notaveis productos aperfeiçoados do seu torrão vinhateiro. E alguns vi eu, que merecem o nome de vinhos de pasto, pelo esmero de seu fabrico.

É que os ricos já se vão pondo á testa do movimento e accitando as innovações.

Não passarei adiante, sem fazer ainda outra observação, que se refere ao modo de apresentar os vinhos nas exposições.

Levámos a Londres quasi trinta mil garrafas de vinho, dizia eu ha pouco, que era ali completamente desconhecido. A nossa adega subterranea causou verdadeira sensação, mas se eu tivera de ser encarregado outra vez de trabalhos analogos, confesso-vol-o, procederia por systema muito differente.

Todas as tentativas de introduzir vinhos de pasto em qualquer mercado, que se seguirem a esta que fizemos o anno passado, devem sempre ter em vista unicamente apresentar typos bem definidos e abundantes. Muitos dos typos, que nós distinguimos, devem mais aos erros dos vinhateiros que ás propriedades que possuem, a sua existencia. Carecem de ser deixados na sombra, para que não affrontem nem façam desviar a attenção dos vinhos realmente caracteristicos, faticando-a sem necessidade.

Não teem existencia real e justificada. Demais, sempre que quizermos dividir pequenas superficies de terreno em muitas variedades de vinho, afastamo-nos de um commercio

serio e lucrativo. O que se faz para lavras como Chateau-Lafite, ou Chateau Yquem, não contradiz o meu asserto.

Os vinhos desconhecidos e sem reputação, que se apresentam no mercado, tem de limitar-se ao principio a poucas variedades. O trabalho mais difficil é achar o typo ao gosto do consumidor, e o segundo trabalho é produzir esse typo abundantemente. Quem nunca fitou de perto as difficuldades praticas d'estas empresas, poderá sustentar o contrario, mas os que se medem com ellas, conhecem de sobra que é tempo perdido acreditar um genero, cuja producção seja escassa, ou muitos generos que multipliquem os esforços do introductor sem compensação equivalente.

Procedam no futuro ás classificações, quando a abundancia por um lado, e a procura pelo outro, nos aconselharem a especialisar. Classificar vinhos, admittir typos, dar-lhes fóros de cidade n'uma época em que não fabricamos sequer com regularidade, não pôde ser senão trabalho de levianos que desmancham á tarde o que fizeram pela manhã.

Tal como eu entendo o assumpto, pela pratica que d'elle adquirir, digo-vos, que não temos vinhos de pasto genuinos por enquanto, nem verdadeiros typos tambem. Fazemos mosto. Quem prepara vinhos, costuma ter adegas subterraneas, quem bebe mosto, pôde contentar-se com lagares e balseiros. O mosto é para o vinho o que são os metaes para os minerios. O negociante de cobre não compra pyrites; ninguem se contenta, precisando de ferro, com hematite. Andamos por enquanto no trabalho preparatorio dos vinhos. Nós, porém, não vemos as coisas assim, e queremos á força vender mosto por vinho, dar minerios por metaes.

• Todos os vinhos são typos! Se as ceepas do meu quintal passam para o quintal do meu visinho, a mesma cepa produz logo dois typos de uvas. Quem tem duas fazendas pegadas, sustenta que possui dois typos de vinho! Até diz o proverbio «Cada vinha dá seu vinho!»

Pará Londres devem na actualidade reduzir a pequeno numero de variedades os vinhos que pretendam introduzir:

Apresentar muitos typos, e de cada typo alguns *gallões* é querer que o paladar do consumidor esteja a mudar a cada instante, ou que haja tantos paladares em *ponto pequeno* como typos de escassa producção.

Escolher um typo, que represente a média dos vinhos de uma região, segundo o paladar mais commum, e apresentar um unico vinho que tenha largo consumo, é menor riqueza theorica, porém maior riqueza pratica.

Até no vinho os concellos e as freguezias não querem perder a autonomia. Em logar de se dizer, vinho de Freixo de Espada á Cinta, vinho da Dos Trinta, vinho de S. Pedro dos Grilhões; digamos: vinhos do Alentejo, vinhos do Algarve, vinhos da Beira, para principiar a exportação. N'um que n'outro caso, façamos alguma excepção á regra, quando for justificada e se mostrar necessaria. Não tenho duvida em admittir: vinho de Collares, vinho de Bucellas, vinho do Lavradio, etc., etc. Mas sempre que haja uma localidade, com dois, tres ou mais vinhos pouco differentes, que não possam aspirar á distincção, fundam-n'os em um unico typo, que satisfaça a um maior numero de consumidores.

Guerra aos typos plebeus que se criam por almudes; guerra aos typos, a que os francezes torcem o pescoço nas lotações, e que baptisam com toda a semceremonia.

Estas considerações, que estão aliás no animo de todas as pessoas sensatas, devem aproveitar-se com a maior prudencia.

Concorra d'ora ávante aos certamens internacionaes o vinho, e não o nome dos proprietarios. Garrafas, que ao menos tenham por detraz de si pipas e toneis.

Mas eu não occulto as difficuldades, que já antevejo para a regeneração da nossa viticultura e processos da vinificação. O paiz consideravelmente dividido, o que não é um mal, e sem confiança nas luzes theoricas, não pôde levar a effeito obra de tão grande tomo, sem meios e recursos extraordinarios. Quem cultiva alguns hectares de vinha, para obter escassos hectolitros de vinho, com cuja venda conta para acudir com parcimonia ás primeiras necessidades da

vida, não pôde fazer modificações nos processos, nem tempo para as estudar, ainda que lhe assista a melhor vontade. A pobreza é inimiga do progresso. O commerciante, mais rico que o lavrador, podia dar-lhe a mão e ensinal-o, mas o commercio actual vende o que compra sem fadiga, e dispõe de um consumidor para quem não ha vinho mau.

O vinho quando se exporta, já está vendido. É pois evidente, que se torna necessario o apparecimento de uma outra acção, poderosa, energica, intelligente e perseverante, que desenvolva a cultura da vinha, que esteja disposta a fabricar o vinho por systema diverso do actual, em harmonia com as exigencias dos novos mercados; que se sinta com coragem para o expatriar, sem outra carta de recommendação que não seja a boa qualidade d'elle. Que o possa apresentar bem patrocinado, para resistir á opposição dos que por costume e necessidade guerream os concorrentes perigosos. Que tenha capital sufficiente para arrostar com as contrariedades dos primeiros annos de lacta até o momento de se impac, quasi á força, ao consumidor, porque este desgraçadamente, em todos os paizes, anda tão longe da verdade e do seu interesse, que se torna a victima dos mais fins especuladores.

Nada mais difficil para quem inicia um commercio licito e verdadeiro, do que captivar a attenção do consumidor.

O consumidor é uma creança, que se illude com bagatellas.

Um cartaz com letras grandes, um letreiro doirado, um attestado falso, 5 réis de abatimento n'um genero fazem perder a cabeça ao consumidor.

O consumidor é a verdadeira imagem da volubildade. Vive de ser enganado, e foge de quem o engana menos, porque o serve mais caro. O consumidor é a borboleta do annuncio.

Dois papeis, em quanto a mim muito differentes, e com faces oppostas á primeira vista, tem a desempenhar a pessoa a quem o governo escolhe para dirigir os trabalhos de uma exposição.

O primeiro papel, apenas chegado ao paiz estrangeiro em que a exposição se realisa, é mostrar os recursos da nação que representa, engrandecel-a, nobilital-a o mais possível, desculpar-lhe os erros, desvanecel-os, occultal-os quanto poder. Chama-se a isto saber do seu officio, cumprir bem os seus deveres, tratar dos interesses da sua patria, e sem faltar á verdade nem á consciencia, é o melhor papel que pôde distribuir-se a um homem de bons sentimentos, que acredita no progresso e desenvolvimento do seu paiz.

O outro papel, não menos nobre, não menos digno, nê m menos interessante, porém mais difficil, é dizer na volta, no regresso á patria, a verdade toda aos seus compatriotas; senão a verdade absoluta, ao menos a verdade a que julga ter chegado, segundo o maior ou menor grau das suas faculdades intellectuaes.

Esta segunda face é sempre uma tarefa espinhosa. Contudo, assim como seria crime representar o paiz entre estrangeiros, para lhes pintar com negras côres o quadro de uma industria incipiente, cheia de vícios e de pobreza. mas com futuro; crime maior se tornaria o voltar a elle, sômente para lisongear vaidades, elogiar toda a gente, aconselhar o descanço e crear amigos. Fóra de casa devemos occultar os defeitos. Em familia, ao contrario, carré o imperioso dever de nos aconselharmos, principalmente sendo os defeitos de tão facil remedio. É verdade que até os mais humildes, na primeira impressão, nem sempre recebem bem os conselhos; mas, quando mais tarde lhes apreciam os fundamentos, tendo tempo de reflectir sôbre elles, nenhum homem de bom senso deixa de aceitar a lição com reconhecimento.

Em Londres, esqueci-me dos defeitos dos vinhos portuguezes, para lhes exalçar bem alto os dotes e qualidades. Em Portugal, sem desconhecer estas, porei bem em relevo os defeitos. Assim desempenho os dois papcis, a que ha pouco me referia, para que máis tarde o papel dos commissarios não tenha senão uma face! Pena é que se haja tornado excessivamente difficil o discutir as questões vinha-

teiras, em virtude talvez da sua muita facilidade. O assumpto parece de tão pouca transcendencia, que são raros aquelles, que se não acham com forças para tratal-n. Pretendem os possuidores de cepas, que prevaleça a todas a opinião dos praticos. É quasi regra que não admitte excepção, prestar-se maior credito á palavra do boçal camponio das nossas aldeias, que tiá cabo das melhores uvas do naiz, sem que Deus lhe peça contas nem os proprietarios, do que escutar com benevolencia e attenção, o homem instruido e competente, que põe de graça, sem outro mobil que não seja o adiantamento do seu paiz, á disposição do publico, todos os conhecimentos que são fructo de aturadas vigílias.

Notem porém que o oenologo não pôde continuar a ser o analfabeto. «Não importa, ouve-se dizer muitas vezes: nasceram-lhe os dentes na vinha!»

Nós gostamos de ver desaparecer os homens para lhes fazermos justiça. Á inveja com que os ferimos durante a vida, succede já tarde o sentimento de admiração. Temos principalmente sympathia pelos mortos. É que na campa, os homens não fazem sombra a ninguém, nem podem ser nossos émulos. O bronze da estatua de Camões podia ter evitado que elle morresse de fome!

A minha voz é fraca e não tem ecco. Pôde ser que não vibre além das portas d'esta sala. Mas tambem é fraco o grito do naufrago, perdido no oceano, comparado com o fragor da tormenta, e muitas vezes a Providencia ouve-o!

Se o lavrador deixasse de fazer sementeiras nunca conseguiria arreeadar as colheitas. Lancemos a semente á terra, sem fazer caso das que se possam perder. Sempre alguma haverá que chegue a fructificar.

A exposição dos vinhos devia abrir-se no dia 7 de abril de 1874, segunda feira de paschoa; mas, havendo-se distribuido as instrucções aos administradores de concelho no dia 2 de março, apesar da actividade e energia que todos desenvolveram n'estes trabalhos, não foi possivel pôr em Londres os productos com a necessaria anticipação. As

amostras de vinhos foram colligidas á ultima hora, e sómente no dia 6 de abril cheguei a Londres, deixando ainda atraz de mim, a primeira remessa, que se compunha de trezentas caixas com 7200 garrafas.

Pouco prejudicou esta demora o bom andamento dos negocios da exposição. Visitando as adegas subterraneas (cellars) de «Royal-Albert-Hall», no dia seguinte ao da minha chegada a Londres, que foi um domingo, encontrei todos os trabalhos muito atrazados. O espaço reservado ás diferentes nações, não dava idéa de que n'aquelle recinto se devia abrir em breve uma exposição. Quasi todas as secções estavam desertas. Poucas pipas e alguns operarios, eis tudo quanto se podia ver. Á saída, encontrei um aviso affixado á porta do edificio, em que a commissão ingleza, a pedido do governo de Portugal e de França, adliara a abertura da exposição para o 1.º de maio, noticia bastante agradavel, e que me fez suppor que ella nos tinha adivinhado o pensamento.

E na verdade todos os paizes se esqueceram do dia marcado para a abertura, sendo Portugal ainda assim a nação que mais diligente se mostrara em cumprir as instrucções. Aos olhos do publico, porém, segundo resava o annuncio, passavamos nós e a França pelos mais preguiçosos!

O adiamento tornara-se uma necessidade. Permittia-nos organizar com maior socego o serviço da installação. Os caixotes da primeira remessa appareceram em «Albert-Hall» a 13 de abril. Foram abertos em acto contínuo, principiando desde logo a separarem-se os vinhos por provincias e districtos.

Segundo as ordens, que o governo portuguez transmitira ás suas auctoridades em Londres, devia ali encontrar não só o espaço de 100 metros quadrados para a secção portugueza, mas egualmente a mobilia e os arranjos indispensaveis para acudir de prompto á collocação das garrafas e de algumas vasilhas, que tinhamos em pequeno numero.

Achei, com effeito, a casa, que a commissão ingleza concedera ao nosso paiz, guarnecida de prateleiras em de-

graus, e de estreitos balcões para facilitar as provas aos visitantes.

Estes arratijos, que se pnderiam ter feito com outra disposição, susceptível de accomodar maior numero de garrafas, estavam contudo em harmonia com o aspecto geral do *cellar* (adega subterranea), deixando ver o vigamento do tecto e as paredes em osso; mas o peor de tudo foi, que ao nosso lado ficasse uma exposição, em ponto grande, de muitas pipas de vinho do Douro, com a fôrma mais modesta que se pôde dar a um armazem, em que o vinho deva de ser provado; fazendo lembrar os populares retiros que circumdam Lisboa, onde o povo costuma folgar aos domingos de tarde, quando vae espáirecer ás hortas.

Não quero apreciar aqui as razões que houve para que isto succedesse, mas não posso encobrir que foi realmente lastimoso não ter Portugal obtido um *cellar* reservado e independente para a sua exposição, susceptível de se fechar á chave, e que não fosse devassado por ninguem. Ficariamos d'este modo inteiramente desligados de pessoas, que haviam nutrido a esperanza de se tornarem os agentes e senhores da nossa exposição.

Este lamentavel acontecimento não foi o primeiro desgosto por que passei. Fui ençontrar tambem em Londres pessoal já contratado para dirigir os negocios da secção portugueza, dando-se a notavel coincidencia de ser o mesmo que dirigia as installações do expositor que se havia estabelecido ao nosso lado. Tuño isto fôra uma casualidade, mas não podendo alcançar que os individuos indigitados pelò nosso consul para me coadjuvarem, acceitassem o logar que lhes competia, cortei o nó gordio, despedindo-os a todos, havendo procedido com a prudencia compatível com a minha dignidade.

Não ficou sem consequencias este procedimento. Os factos succedidos em Londres, logo depois da minha chegada, podem apreciar-se á vista da correspondencia official para o governo. Cheguei varias vezes a persuadir-me, que havia alguem empenhado em contrariar as minhas ordens, porém

pouco tardou que tudo se esclarecesse, quando soube pelo sr. Scrivenor, empregado superior da alfândega e secretario addido á commissão ingleza, que esta, por falta das devidas apresentações, nem sempre dava andamento aos meus pedidos, julgando-me, querem saber o que?! . . . Um commerciante de vinhos, que tinha ido a Londres tratar dos seus negócios e da sua exposição!!!

Cai das nuvens com uma tal noticia, e tomei sem demora energicas providencias, não chegando inteiramente a des- embarçar-me da influencia nociva que me perseguia, senão quando pedi para Lisboa uma apresentação official, que fez conhecer á commissão ingleza a minha qualidade de commissario regio; prevenindo-me, em quanto esta não chegava, com outra apresentação, que exigi do consulado portuguez. E tinham razão os commissarios inglezes em me julgarem negociante, porque no catalogo official da exposição figurava o sr. visconde Duprat como commissario portuguez. Erro typographico, sempre assim o considerei! mas vejam bem, que responsabilidade não tomou sobre si o leviano typographo que o commetteu. Erro, que nunca se conseguiu emendar no catalogo, nas muitas edições d'aquelle livro!

É este que tenho na mão. Para os leitores do catalogo nunca cheguei a ser commissario!!! Nem mesmo depois da apresentação official do governo!!!

Tal foi a minha situação em Londres, até o dia 10 de junho, perante a commissão ingleza. Negociante de vinhos, ou talvez peor, quem sabe? Um caixeiro, é possível! ás ordens dos patrões da Lisboa!

É de justiça confessar, que apenas a commissão ingleza teve as devidas informações ácerca do lugar que eu desempenhava, veio á secção portugueza imprimir o negociante de vinhos, e não esquecerei igualmente que foi a partir d'esse dia, que o general Henrique Scott principiou a auxiliar-me com a melhor boa vontade, prestando relevantes serviços a Portugal e aos vinhateiros portuguezes.

Quem o adivinhára mais cedo! Ha porém factos que excedem todas as previsões.

O sumptuoso edificio de «Royal Albert Hall» no seu genero, como salão de concertos, o primeiro do mundo, quanto á grandeza e arrojado da concepção, foi o palacio escolhido pelos commissarios reaes para servir de recinto ás exposições permanentes, que tiveram a ephemera duração de quatro annos!

Este grandioso amphitheatro, cercado de galerias e de formosos jardins, como os inglezes costumam fazer, foi habilmente aproveitado para se exporem ao publico todas as maravilhas da arte moderna e os descobrimentos mais notaveis do nosso seculo. Reunia todas as condições para attractar a concorrência. Espectaculos e concertos de dia e de noite, despertavam ainda mais a curiosidade do publico, que mesmo sem querer se encontrava com a exposição.

Ao lado de tantas maravilhas, devia realisar-se a exposição dos vinhos, e parece que nada seria mais facil aos commissarios, do que escolher em tão vasto edificio o melhor local e mais adequado ao fim a que se haviam proposto.

Foi, porém, o que não succedeu. Por um concurso de causas difficeis de perceber, a exposição dos vinhos, fugindo á luz do dia, foi esconder-se nas chamadas abobadas (*vaults*), em volta dos corredores subterraneos, que circumdam o grande salão dos concertos. Abobadas, cellulas, adegas subterraneas, como lhes quizerem chamar, que eram casas de acanhadas dimensões, e de bem pouco pé direito. Recebiam a luz por estreitas frestas ao nivel da rua, pelas quaes tambem entrava o ar, que permittia a vida aos frequentadores forçados d'estas singulares masmorras!

Tinham pensado, talvez, que para melhor colorido da exposição, convinha reproduzir, o mais ao vivo possivel, a scena da habitação do vinho, e tomaram por adega subterranea, o que servira até aquelle dia de casas de despejo e de arrecadação.

Aquelle edificio, capaz de rivalisar com os monumentos da antiga Roma, tão apropriado á grandeza da nação britannica, contrastava singularmente com a modesta recepção

que fizeram aos vinhos de toda a terra. Admirava-se ali o mais singular de todos os caprichos humanos. Os inglezes tinham conseguido realizar uma coisa pequena.

A pintura, a mechanica, a engenharia, a physica, a industria em todos os seus variados ramos, elevavam-se em caprichosos tropheos, sob os tectos de um templo maravilhoso, creado pelo genio da architectura moderna. Os vinhos escondiam-se nas trevas, em apertados corredores e galerias, que seriam apropriadas para uma mina de carvão de pedra. Duas coisas inteiramente diversas estavam ali confundidas. Guardam-se os vinhos na escuridão, mas bebem-se á luz, e só á luz sabe melhor o bebel-os e se podem apreciar. Mettia dô percorrer extensas galerias do edificio desoccupadas, onde a exposição dos vinhos attrahia a attenção da altiva Londres, bem como o soberbo jardim talhado de molde para festa tão attraente!

Quizeram com a idéa de adegas subterraneas talvez offerrecer aos vinhos um recinto mais seguro á conservação d'elles; porém, baldado empenho! No fim de algumas semanas, viam-se *trabalhar* os vinhos de melhor nota. E a exposição achava-se convertida em uma enfermaria internacional de vinhos!

Como do mau ao pessimo ha muitas gradações, pede a verdade que confessemos não ser a adega subterranea, destinada aos vinhos de Portugal, a peor de todas.

Ao abrir as portas marcava o thermometro, collocado dentro d'ella, 58° Farenheit (média); mas, durante o dia e depois de accesos os bicos de gaz, que pareciam distribuidos com o intento de submeter uma parte das amostras ao processo de Pasteur, elevava-se em pouco tempo a 70°, não sendo raro, no auge da maior concorrência, attingir 84°. Da uma hora até as cinco da tarde, ficava o vinho sujeito á influencia de temperaturas bastante elevadas para adegas subterraneas, e d'ahi por diante até o dia seguinte, apagado o gaz, era influenciado por um grau de calor muito mais baixo, sendo as variações rapidas e os seus limites extremos muito afastados.

Outras adegas, porém, havia, em cujas paredes passavam os tubos dos caloríferos, e por isso asseverei que não era a nossa a que offerecia peores condições.

Os vinhos portuguezes resentiram-se extraordinariamente da hospitalidade. E então elles, tão mimosos e avessos ás viagens. Muitos ferveram, mas tiveram por companheiros até os mais valentões, que não se revoltam por bagateiras, como o Pomerol, o Sauterne, o Tokaj e o Chablis.

Queixaram-se os expositores. Houve por varias vezes vivas reclamações; todavia, a exposição já não podia mudar-se, ou se podia, a mudança importava em declarar ao publico o pouco criterio que presidira aos trabalhos d'ella.

As garrafas do vinho portuguez eram tão numerosas, que podiam guarnecer quasi todo o espaço destinado aos outros paizes. Sobre as prateleiras, incluindo tres grandes *étageres* que mandei construir depois da minha chegada a Londres, cabiam apenas 3:200 garrafas de cada vez, e tendo eu perto de 30:000, nem espaço me restava para guardar os caixotes.

Recorri á commissão ingleza, mas, apesar da força dos meus argumentos, apenas me concederam duas casas de arrecadação em differentes niveis, onde as temperaturas variavam a cada passo.

De um momento para o outro, ficava o vinho sujeito a differentes climas, desde o clima humido e frio da casa de arrecadação, que ficava alguns metros abaixo do nivel do solo, e em que era preciso caminhar á entrada como os mineiros nos schistos de Mansfeld, até o clima tepido e ameno da adega da exposição. E de proposito não fallo das garrafas, que residiam ao pé dos bicos de gaz, as quaes soffreram os rigores da zona torrida.

Já de si adoentado, com decidida tendencia para indisposições, cheio ás vezes de assucar, e outras vezes de fermento, com côres e corpo de apoplectico, e seis mezes unicamente de idade, etc., etc., em poucas palavras, mais prompto a perder-se do que a conservar-se, o vinho, passado algum tempo, exigia todos os dias, que o medico lhe

passasse a visita, para que o publico não viesse encontrar os doentes a recebel-o.

Não se descreve nem se imagina o que foi, nem o trabalho que deu este serviço de clinica oenologica, que durou seis mezes! A estatistica mortuaria é por tal fórma atterradorá, que devemos occultá-a, como se faz nas quadras epidemicas. A maior parte dos nossos famosos typos deram baixa ao hospital, e foram á valla sem acompanhamento.

E note-se para consolação dos que me escutam, allivio do commissario e boa reputação dos nossos vinhos, que nenhum morreu de doenças hereditarias ou congenitas. A organisação era excellente, robusta, sadia e vigorosa. Predominavam as doenças agudas. Principal molestia, a fermentação. Não os tinham deixado crear com boa hygiene.

Contrariados em tudo, e sem a expansão natural do seu melhor elemento de vitalidade, faziam lembrar as torturas por que devem passar as creanças a quem os chinezes aleijam os pés. Os mais maduros e abocados resistiram menos. Nada havia que os salvasse, nem a seiva, nem a medulla, nem o avelludado! Tinham a sua hora chegada.

Outros apresentavam os achaques de que o corpo se polue, quando jaz por muito tempo na enxerga da pobreza, divorciada com o accio. Sentia-se o fetido flavor do berço, acima de todos os flavores!

E devendo ser creados para lisonjearem os sentidos, conseguiam atormental-os unicamente.

Foi pouco concorrida a exposiçáo internacional de 1874. A primeira da serie, levada a effeito tres annos antes, tinha sido visitada por mais de um milhão de pessoas (1.142:144). Este numero elevado baixou, no anno seguinte, a pouco mais de metade (647:160), para, em 1873, ficar reduzido a quatrocentos mil visitantes.

Ignoro o numero total de individuos que percorreram o anno passado as galerias e adegas de «Albert Hall», mas sei que a estas ultimas, onde figuraram os vinhos, desceram apenas vinte mil visitantes (21:637). Esteve aberta a expo-

sição de vinhos seis mezes, ou cento e oitenta e quatro dias; descontando d'estes, aproximadamente, trinta feriados, restam nos cento e cinquenta e quatro dias, o que dá o número de cento e quarenta pessoas em cada dia, n'uma cidade de quatro milhões de habitantes! Ridicula média, na realidade!

Varias causas contribuíram para este resultado. A primeira de todas, assás comprehensivel e natural, foi o publico estar fatigado de exposições, e não é só o publico de Londres que o está, é o mundo tambem que começa a dar signaes de egual impaciencia e fastio. Tudo fatiga quando se abusa. As exposições estão sendo um pesado tributo para as nações pequenas, sem discutir a pouca utilidade d'ellas quando se façam com tanta frequencia. As industrias e as artes não passam facilmente por transformações em tão pequenos periodos.

A segunda causa, que contribuiu para o mau exito da exposição de Londres, foi, logo depois do primeiro anno, permittir-se a venda dos objectos, ás vezes por preços mais baixos, que os que tinham nos grandes e pequenos armazens da cidade.

O commercio olhou com desconfiança para as exposições permanentes, e reconheceu, sem custo, que tinha n'ellas um concorrente temivel. Dispondo de influencias bastante poderosas, como são as que o dinheiro dá, começou de guerreal-as com grande força, generalizando-se no ultimo anno á nova secção dos vinhos, o que succedera com respeito aos artefactos industriaes e productos artisticos.

Muitos jornaes, sustentados ou inspirados pelos negociantes de vinhos, a combateram energicamente; e desde a verdade até a mentira, não pouparam um unico expediente para a desconceituarem, atraindo sobre ella o desfavor do publico.

Os *pennylines* estiveram constantemente na brecha, e a penna dos escriptores mercenarios nem sempre se conhece na escripta. Pareceu ao commercio tambem, que o programma da exposição e o modo por que ella se havia rea-

lisado, punham o publico em contacto com o productor. D'ali por diante ficariam patentes ao consumidor os segredos dos avultados hiecos das transacções sobre vinhos. Assim o escreveram pela imprensa, e n'este ponto foi particularmente atacada a exposição portugueza. Os intermediarios, que receiaram os resultados da exposição, unidos em massa, como o sabem ser em tudo os iuglezes, especialmente n'este ramo de commercio, cujo machinismo intricado é aqui inteiramente desconhecido, desfaldaram a bandeira da revolta com vigor e tenacidade, procurando por todos os meios ao alcance d'elles, afugentar o publico de «Albert Hall,» e fugindo pela sua parte de examinarem os vinhos, como que, para significarem, dando o exemplo, que tudo que se havia feito era tão insignificante na realidade, que nem sequer lhes movia o sentimento da curiosidade.

Nada mais difficil então, não se querendo usar dos meios que os povos menos praticos tão rigorosamente condemnam, do que obter inserção de artigos noticiosos, advogando os vinhos nos jornaes de Londres. Alguns foram rasgados depois de compostos pelos typographos, porque podiam desagradar aos assignantes. Pelo contrario as censuras, por motivos obvios, não tinham tanta difficuldade em serem dadas á estampa.

Ha, porém, felizmente, em todos os paizes, imprensa séria e independente, que não verga ao peso das maiores influencias. E essa espontaneamente nos fez justiça, contrabalaçando o effeito pernicioso das folhas que haviam dito, que a nossa colheita de vinho se achava toda encerrada nas garrafas da exposição, e que elle era feito com alcool de batatas e assucar de glycose, com baga de sabugueiro, com tudo menos uvas, não havendo na collecção um unico vinho *natural!*

Asseverava-se ainda, que os vinhos portuguezes faziam mal á saude, provocando toda a sorte de doenças, e predispondo para a gotta!

A isto respondi eu triumphantemente. Fui aos hospitaes buscar argumentos. Dito e feito, escrevi uma circular aos

principaes estabelecimentos de caridade, offerecendoinhos genuinos de Portugal, em nome do governo portuguez, o sollicitei á direcção do primeiro a que me dirigi, o hospital de S. Thomaz, que mandasse um perito escolher o vinho.

Veiu com effeito o dr. Ord, munido de sufficientes poderes para fazer a escolha das amostras, agradecendo a direcção logo depois o valioso presente que contribuiu para minorar o soffrimento dos desvalidos. Em quanto aos doentes, podemos crel-o, abençoaram de certo a nação que corra em auxilio d'elles. Quantos não beberiam então vinho pela primeira vez! Vinho que, em Inglaterra, é ainda para muitos um objecto de luxo.

Continuei depois a contemplar os hospitaes, e por fim eram já estes, que solicitavam de mim os presentes.

Já vêem, Senhores, que não havia outro meio de triumphar mais depressa.

Na propria adega da secção portugueza, pretenderam desvairar os delegados de Portugal, como succedeu em o dia de abertura da exposição. Varias pessoas, cujos nomes me esqueceram, havendo provado os vinhos do Alemtejo e do Algarve, declararam, em voz alta, que todos elles já estavam em fermentação, e que era preciso deitar as garrafas para os conservar. Tres semanas depois, tirei a desforra, provando a quem o quiz verificar, que o vinho so conservara em bom estado sem ser preciso deital-o.

Assim como eu tive a coragem de dizer e de lamentar, que a exposição não fosse dos vinhateiros, assim tambem me atrevo a confessar, que não são sómente nossos inimigos, em Londres, os negociantes que lidam com vinhos estrangeiros.

Passaram estas nuvens negras, mas não tardou munito tempo que outras se não formassem. Dos jornaes voltaram-se para as encommendas.

A lembrança era enganosa. Depois de esereverem, que bebido o vinho da exposição, se acabaria o vinho de Portugal, restava ainda demonstral-o; e foi talvez com esse intuito, que principiaram a affluir os pedidos em maior escala.

Não quero cansar o auditorio com todos os pormenores d'esta curiosissima historia, mas desejo informal-o, em breves palavras, do que se passou de mais interessante.

Se fôra possível fazer comprehender aos meus compatriotas, a necessidade de um rasgo de verdadeiro patriotismo, nós teriamos realmente saído melhor d'esta rude experiencia. Tentei o que podia. As communicacões officiaes podem testemunhal-o. Mas, se é difficil sermos ouvidos, quando fallamos de perto, não ha voz que se escute nem argumentos que impressionem a tantas leguas de distancia. Além d'isso, a nós faltava-nos já o vinho n'aquella época. A maior parte estava vendida ao commercio. Os preços haviam mudado, como é regra mudarem sempre. Era uma situação desesperada. Só um grande arrojo nos poderia salvar, que não chegou a tentar-se.

A noticia das encommendas tinha causado em Portugal a mais agradável impressão. O não satisfazermos a ellas, é que não produziu em Londres effeito equal.

De Portugal davam-se explicações que são muito razoaveis para nós que vivemos aqui, e conhecemos as circumstancias do mercado, mas totalmente *incomprehensíveis* para os compradores de Londres. Os vinhos não se podiam alcançar nem pelos preços do catalogo, nem por preço nenhum; porque os não havia; e como as nossas garrafas continuavam a figurar na exposição, as encommendas choviam todos os dias.

Quando chegava o desengano, o comprador de boa fé vingava-se em beber vinho hungaro e vinho francez, que obtinha sem difficuldade; o comprador de má fé ria-se do phenomeno, e trava d'elle todo o partido.

Aqui tenho (*mostrando um masso de papeis*) todas as listas das encommendas. É tudo isto. São tantas, que, se fossem satisfeitas, teria entrado no paiz maior somma de numerario, que o dispendido pelo governo com a exposição dos vinhos.

De tudo que de lá nos pediram a pouco satisfizemos, e mesmo esse pouco nem sempre chegou nas condições da

amostra, o que dava razão de queixa aos nossos adversarios. É triste ter de dizel-o, mas é ainda mais desagradavel presenciar-o de perto pelos effeitos que produz.

Um encommendista chegou a accusar-me, em plena exposição, de lhe não haver obtido o vinho que elle requisitára; porque não queria acreditar, que a culpa fosse de outrensenão do commissario, aliás não haveria as amostras com preços cotados. A falta da remessa só devia attribuir-se á *negligencia* da pessoa encarregada de transmittir as ordens.

E a tudo tive de calar-me. Devem comprehender de so-bejo os motivos, por que eu peço para que se faça nas futuras exposições, unicamente a apresentação de garrafas que representem toneis! Ainda mais, que aos preços transitorios da adega, se substitua o preço real dos negociantes.

Isolado de todos, sósinho contra tanta gente, compellido por um lado a mandar amostras a casa das pessoas e ás corporações, que podiam interessar-se em as conhecer, para obviar aos inconvenientes do abandono da exposição, e por outro lado, a occultar que as encommendas não seriam satisfeitas, de certo teria desanimado da empresa, se não puzesse acima de qualquer consideração o cumprimento rigoroso dos meus deveres.

E, note-se, que nada haveria mais simples, se eu não attendesse muito particularmente a estes deveres, do que ganhar o vosso reconhecimento sem me incomodar muito. Bastaria para isso, que, n'esta occasião, encobrisse a segunda face do papel do commissario, e vos contasse apenas a parte externa dos negocios da exposição.

Leria o *Times*, a *Hour*, a *Medical Press*, a *Queen* e o *Morning-Post*, todos os jornaes, em summa, que nos fizessem elogios. Repetiria a opinião de muitos homens illustrados, que ficaram surprehendidos com alguns dos nossos vinhos. E como remate, accrescentaria am seguida: «Fomos os primeiros.»

Não quero, não posso nem devo porém fazel-o. Prefiro a

verdade á popularidade. Prefiro que vos disponhaes para aprender, a que vos apegueis barbaramente á rotina.

Depois de haver offerecido aos representantes da imprensa diferentes amostras de vinho, sendo obrigado em alguns casos a mandal-as buscar outra vez á nossa custa, por não as quererem aceitar: depois de pôr em pratica todos os expedientes que podem vir á idéa, para melhor exito da commissão que me levára a Londres, começaram em junho, por iniciativa do general Scott, os *luncheons* e jantares, em que foram largamente servidos os vinhos portuguezes.

Já vos faltei do general Scott, careço agora de vos informar, como elle me auxiliou, e das relações que estabeleci para que a lembrança dos nossos vinhos podesse sobreviver ao encerramento da exposição.

Saíu, pouco depois, d'estas festas a sociedade cooperativa, de que elle se tornou fundador, não vos occultando, que também não foi satisfeita senão muito incompletamente, a primeira encomenda que ella nos fez. Pensara eu, que não sendo possível começar desde logo um commercio regular de vinhos communs com a Inglaterra, o estabelecimento de uma sociedade cooperativa de consumo, que servisse de modelo a outras sociedades do mesmo typo mais tarde, muito influiria para ficar um rasto util da nossa exposição. Por este systema, ficava garantido em Londres um consumo certo de vinhos portuguezes, e se Portugal chegasse a formar sociedades de venda, cujo character se aproximasse do das cooperativas, em que cada socio podia entrar annualmente com uma determinada porção de vinho nas condições exigidas pelo novo mercado, nada mais facil do que estabelecer relações immediatas entre o vendedor e o comprador, aproximando-os a ambos sem receio da opposição dos intermediarios, que se não vence senão dispondo de grandes capitaes.

Aicancei em Londres o que não tive força para conseguir em Portugal. Formou-se, com effeito, uma sociedade cooperativa ingleza, e apenas constituida, fil-o saber para cá, pedindo, que se organisasse outra aqui semelhante, para for-

necer o vinho segundo o meu plano. Houve um momento de enthusiasmo. Recebi a noticia da organisação de uma sociedade exportadora de vinhos, e a promessa de outras em via de formação. Tentei aproximal-as. Não foi possivel.

Quando parti de Londres, deixei aos directores da cooperativa ingleza, esclarecimentos completos sobre o modo de realisarem as encommendas. Falharam todos os meios, e ha poucos dias, desembarcando em Lisboa, vi que ninguem se occupava d'estes assumptos. Só a cooperativa de Londres ainda nos tinha em lembrança. Achei em minha casa uma encommenda, que a meu pedido, o sr. Dejanete se encarregou de satisfazer.

Como quereis, senhores, que os homens se empenhem pelos negocios alheios, se acolheis com tanta indifferença as melhores tentativas?

Que fizestes vós para corresponder á iniciativa do general Scott, que promovia *luncheons* e dava jantares para tornar conhecidos os vinhos de Portugal? Pois não haveria da parte de tantos cavalheiros verdadeiro empenho de nos serem uteis? Pois não seria esta occasião a mais propicia para entabolar o commercio?

Que mais se poderia exigir? Que mais poderia eu fazer? Fazer-me em vinho? A tanto não chegam os meus recursos.

Ao menos tributemos justos louvores aos serviços prestados pelo general Scott, a quem serei eternamente grato.

Declarei-o publicamente no jantar, que o governo portuguez lhe offereceu em Londres e á commissão ingleza. Jantar, que os principaes hotéis se recusaram a fazer, por deverem servir-se n'elle vinhos portuguezes! Declarei-o, quando alludindo á hospitalidade do «Pall Mall Restaurant», eu mentalmente reflectia sobre a exigencia, que elle ainda assim me fizera, de lhe pagar dois shellings por cada garrafa de vinho portuguez que viesse á meza. Dez vezes mais dinheiro que o valor de alguns vinhos!

Vejam bem o que é Londres, e como o nosso vinho tem de brigar para se fazer conhecido.

A estas horas, e são decorridos apenas alguns mezes, não resta ali da exposição senão uma vaga idéa.

Em Londres vive-se depressa e correndo, e tudo que passa esquece!

Nas instrucções, que recebi do ministerio das obras publicas, para tratar de um assumpto de tão grande alcance para Portugal, havia principalmente duas partes distinctas. Referia-se a primeira á exposiçào de vinhos, ficando obrigado a fazer um estudo comparativo de todos os que foram expostos em «Albert Hall» pelos differentes paizes; e a segunda dizia respeito ao estudo das regiões vinicolas mais interessantes da Europa, para me habilitar nos processos estrangeiros de vinificação.

Este programma foi por mim cuidadosamente seguido durante quinze mezes. Parecerá tempo de mais; mas, quem conhece bem a importancia e vastidão do assumpto, deve convencer-se com facilidade, que nem outro tanto tempo seria sufficiente para bem o cumprir, embora eu fosse ao estrangeiro com olhos de ver, e com muita vontade de ver bem.

Resavam ainda as instrucções de outra incumbencia bastante delicada, que era estudar o mercado de Londres em relação ás transacções commerciaes; ponto a que realmente se não podia satisfazer, nem é trabalho que se realice em seis mezes, passando eu a maior parte do dia na exposiçào, a dirigir a secção portugueza, e fazendo as provas dos vinhos das outras nações.

A falta de jurys difficultou ainda mais as funcções do commissario. Os jurys representam a divisào do trabalho, e sendo compostos, como é costume, de pessoas competentes, fazem fê os seus estudos para todos os delegados.

Em «Albert Hall» não aconteceu assim. Havia apenas seis ou sete representantes de sociedades agricolas, e dois a tres commissarios reaes. Cada um d'elles com instrucções de muito menor responsabilidade, e differentes das minhas. E posso affirmal-o, porque lá os vi, occupando-se unica-

mente da apresentação dos objectos. Quem quizesse formar idéa dos vinhos da exposição, tinha de tomar conhecimento por si mesmo das differentes especialidades, o que á parte o enfado de tão penoso trabalho, era uma experiencia arriscada para a saude.

Sem me esquecer das instrucções, dividirei as conferencias em dois grandes capitulos.

No primeiro, intimamente ligado com a exposição, não perderei nunca de vista os vinhos portuguezes.

No segundo capitulo, procurarei resumir os processos de vinificação e de viticultura mais interessantes, seguidos nas principaes comarcas vinhateiras da Europa, não pondo de parte igualmente as referencias necessarias aos factos observados em «Albert Hall» com os vinhos d'essas mesmas regiões.

Em cada um d'estes capitulos tenho ainda que fazer muitas subdivisões necessarias e digressões indispensaveis.

O mercado de Londres e sua feição peculiar; o gosto inglez e o typo de vinho que a elle se acha melhor adaptado; a riqueza alcoolica ou graduação dos vinhos de varias proveniencias naturaes ou estrangeiras; o papel da cerveja, do brandy e do whisky e outros alcoolicos, rivaes do vinho; a moda, os caprichos, o gosto dos differentes consumidores; a necessidade de fundar associações que tragam rapidos progressos á vinificação portugueza, e assegurem a venda dos nossos vinhos, podendo triumphar das difficuldades invenciveis aos individuos isolados; tudo isto pôde dar uma rapida idéa, um esboço vago dos assumptos que se hão de passar em revista n'estas conferencias.

Preciso chamar particularmente a attenção do auditorio sobre os vinhos hespanhoes, que são, creio eu, os nossos mais terriveis adversarios. Os vinhos francezes não se acham no mesmo caso. Estão os nossos vinhos destinados a ter uma freguezia differente da dos vinhos francezes. Se a Hespanha se deculir um dia a trazar seriamente da viticultura, pôde excluir-nos dos mercados. A sua producção é enorme. Embora as estatisticas hespanholas não mereçam inteira

confiança, tenho sobre a mesa um estudo manuscripto do sr. Janer, secretario do instituto de Santo Izidro de Barcelona, em que este cavalheiro avalia só a producção da Catalunha em 14.000:000 hectolitros.

A Italia, com a fundação de postos oenologicos e outras sabias medidas do seu governo, caminhou nos ultimos annos a passos agigantados, fazendo visiveis progressos. Não me esquecerei igualmente da Hungria, e do vinho Carlowitz que já se bebe em Londres em soffrivel quantidade; nem da Grecia, que produz vinho baratissimo de consumo directo, embora muito ordinario, e outros que servem ás falsificações das fabricas de Hamburgo.

Em ultimo logar, tratarei da Phylloxera, cujo conhecimento tem o maximo interesse para nós. Acabo de percorrer a comarca vinhateira do Girunda, e todos os districtos vinhateiros do sul da França, invadidos por ella. Em Montpellier, e sobretudo em Nimes, não encontrei, por toda a parte, senão cepas mortas, sem que se tenha achado processo algum de as fazer resuscitar. Os que a sciencia tem aconselhado, embora sejam devidos a homens de grande merito, estão longe de resolver o problema. Verdadeiramente efficaz não se conhece coisa alguma. Nem os estrumes intensivos, nem os cuidados culturaes, nem os insecticidas, incluindo os famosos sulfocarbonatos alcalinos do eminente professor Dumas, tem podido triumphar da phylloxera. As difficuldades de applicação, o preço do tratamento e a necessidade de agua, condemnam muitas substancias que matam o insecto como o sulfocarbonato alcalino. Quando a questão se resolve pelo lado scientifico, fica sem solução pelo lado economico e vice versa.

Li, n'um escripto publicado em França, que Portugal fóra o primeiro paiz da Europa, em que apparecera a phylloxera. Julgo isto um erro. A doença não se tem apresentado entre nós com character aterrador, estando hoje quasi circumscripta á região em que primeiro se manifestou. Mas, se não tem feito estragos até agora, não devemos descansar, porque de um anno para outro, como succedeu no

meio-dia da França, pôde tomar um caracter assustador. Sabem os que conhecem bem o insecto, que elle é cauteloso e prudente nas suas invasões. Viaja pouco, mas viaja bem. Voa com prudencia e accomette os vinhedos com energia. Depois de estabelecer-se, não abandona o terreno conquistado sem destruir a vinha.

No meio-dia da França ha proprietarios que ficaram arruinados por causa da nova molestia. Os cuidados culturais e os estrumes intensivos prolongam a duração da videira, mas a cepa acaba sempre por desaparecer.

Os insecticidas exigem agua e mão de obra, cujo oreço é elevado, e não podem penetrar até as profundidades onde se esconde o insecto.

Tive occasião de assistir ás experiencias feitas no campo *du Mas de la Sorres*, junto a Montpallier, dirigidas pelos professores da nova escola de agricultura d'esta cidade, e os membros mais conspicuos da sociedade central do Hérault.

Se consultarmos os relatorios annuaes de experiencias, encontraremos muitas substancias e diversos processos, que chegaram a inspirar confiança; mas, lendo-se o ultimo relatorio, e olhando para a vinha, quando lá estive, conclue-se, que não ha nada verdadeiramente efficaz.

Farei tambem um estudo das cepas americanas resistentes, que, no entender de muitos praticos esclarecidos, são a unica esperanza que nos pôde restar. E oxalá se não enganem.

Imagem, que sobre a raiz de uma cepa, que não é destruida pela *phylloxera*, nós chegavamos a salvar, por enxertia, as nossas famosas castas da Europa.

Eu sei, que, pondo de parte a modestia, não posso ter pretensão de fazer obra de grande alcance. Primeiramente porque as obras humanas são imperfeitas, e depois tambem, porque estudos tão vastos e minuciosos, em que seria preciso muitos annos de vida para averiguar pessoalmente os factos a que tenho de referir-me, não se empreendem em tão curto periodo.

Sei igualmente, que os criticos hão de ser severos com este meu trabalho, porque proclama idéas que não são geralmente recebidas; mas, por muitas incorrecções que venham a notar-lhe, nunca lhe acharão tantas imperfeições como eu. E depois ponham-se a caminho, visitem Londres, percorram a França, viajem na Allemanha, desloquem-se a cada passo, a cada momento mudem de quartel. Vejam vinhos, vejam cepas, vejam adegas, façam-se apresentar milhões de vezes a centenaes de pessoas que lhes sirvam de guia nas suas investigações; principiem por lhes exporem o que ali os leva, comecem o interrogatorio, adivinhem o que lhes não quizerem dizer nem mostrar, agradeçam aos que os receberem com affabilidade, cumpram com todos os deveres de cortezia, e não se afastem de ninguem sem lhe deixar ao menos um aperto de mão, em signal de reconhecimento, que então poderão fazer idéa de como foi recreativa a minha viagem.

Conheço algumas pessoas a quem o tempo não chegaria para descansar dos incommodos do caminho de ferro; outras que a meio caminho voltariam para traz, victimas do aborrecimento. Poucas que quizessem sujeitar-se ás fadigas de tão extensa e penosa digressão.

Os erros, pois, que eu commetter tambem representam trabalho. E o trabalho merece a indulgencia de todos.

Partá, fique por lá alguns mezes, estude tudo, apodere-se dos segredos alheios, e ponha para ahi o que aprendeu.

O enviado parte e na viagem morre! Exclama o publico commovido e aterrado «ninguem te mandou arruinar a saude!»

O enviado regressa bom.

Se vem sadio não trabalhou.

Condemna os erros?

Não ama a patria.

Toca na ferida?

Devia escondel-a.

... Diz a verdade?

... Commette um crime.

... Ah! não morreu?! Antes morresse!

... O enviado volta e não fez nada. Divertiu-se.

... Elogia todos?

... É um prodigio.

... Nada vae mal?

... É um homem util.

... Prómette escrever?

... É um portento.

... Escreve o que leu?

... É um erudito.

... Diz o que ouviu?

... Vae muito longe.

... Preferimos esto, que nunca erra, que não condemna, que nos deixa em paz!

... O governo apresentou, na exposição de 1874, uma publicação official, com esclarecimentos valiosos, ácerca das questões vinhateiras.

... Este livro, que se intitulava *Breve noticia da viticultura portugueza*, dividia o paiz, para os effeitos da exposição, em oito regiões vinícolas, que correspondem á antiga divisão por provincias, e que são, a começar do norte para o sul, as seguintes:

... 1.<sup>a</sup> região, Douro;

... 2.<sup>a</sup> Traz os Montes;

... 3.<sup>a</sup> Minho;

... 4.<sup>a</sup> Beira Alta;

... 5.<sup>a</sup> Beira Baixa;

... 6.<sup>a</sup> Extremadura;

... 7.<sup>a</sup> Alemtejo;

... 8.<sup>a</sup> Algarve.

Nós inverteremos esta ordem, começando exactamente pela última região. Partiremos dos vinhos quasi desconhecidos, ou pouco conhecidos, para os que já alcançaram justo renome em todos os mercados do globo. Queremos, como

fecho da abobada, terminar o nosso estudo pelos vinhos do Douro.

Uma das primeiras provincias vinhateiras de Portugal, que figuraram na exposição, foi a do Algarve, cujos vinhos tem com os do Alemtejo bastantes pontos de analogia. Pareceu-me que estas duas provincias estavam talladas de molde para se mostrarem ao publico ao mesmo tempo, e deveriam apresentar-se juntas. Formam uma região extensa, onde a vinha ainda tem que fazer vastas conquistas, e aos vinhos de ambas ellas cabe bem o epitheto de vinhos do sul.

O Algarve, em condições normaes, é uma fértil provincia. Colhe bellas laranjas, e é a patria da alfarroba e do figo. As suas vinhas acham-se entrelaçadas, em toda a zona do litoral, com a figueira, a oliveira e a amendoeira.

Assentam sobre um solo de variada constituição geologica, o qual, em traços geraes, se acha principalmente comprehendido no terreno jurassico e cretaceo inferior da serie mesozoica; em parte, no terreno neogenico lacustre superior, e em menor escala no neogenico marino da serie Cainozoica.

O clima de toda a região é dos mais favoraveis aos vinhedos, que ficam abrigados do norte por uma extensa serrania, gosando de uma exposição vantajosa e das humidades beneficas, que se levantam do oceano, cujas aguas elles avistam a pequena distancia.

Visitei esta provincia em 1870. Fazia eu então parte da commissão, que fôra a Tavira para se occupar da observação do eclipse do sol. Voltei d'ali agradavelmente impressionado.

A gente do povo é benevola e hospitaleira. Cuidam da sua vida com interesse, e são essencialmente pacificos. Possuem uma bella qualidade, rara n'outras provincias, e muito aprecavel para o viajante. São expansivos em demasia, e alegres por natureza. Nasceram para o dialogo, ou, como se diz vulgarmente, fallam pelos cotovelos. Sublime qualidade, com effeito, que a austeridade portugueza tem por vicio.

É para mim uma das provincias mais pittorescas e en-

cantadoras, rivalizando por suas bellezas naturaes com o formoso Minho.

A sua população é de 117:152 habitantes, e mede de superficie 488:833 hecctares. Regula a producção média annual de vinho por 90:000 hectolitros ou 18:000 pipas, segundo os dados estatísticos officiaes. O vinho está longe de ser até agora a principal riqueza do Algarve.

Cultivam os algarvios muitas e variadas castas de uvas. Contam, entre as mais vulgares, trinta e uma variedades brancas e vinte e seis variedades tintas. Esta vasta collecção compõe-se, pela maior parte, das castas conhecidas no Alentejo e Extremadura: apparecendo entre as brancas, com nomes novos, o que nam sempre quer dizer que sejam as uvas diferentes, as seguintes: *alvilha, alminhara, bugarrem, beba, godilho, perola, sete espigas, tenedeira, valle de barreiros*; e entre as tintas: *bocabrão, breal, caroucha, citima, languedor ou languedoc*.

A plantação dos vinhedos é feita pelos systemas conhecidos em todo o paiz. Procedem á cava no mez de março e á redra em abril.

Usam a poda rasa ou de vara comprida, que se êmpa em rodrigão, nas videiras vigorosas a que é costume applica-a. Estrumam as vinhas com seba, e tambem gastam guano e estrume dos estabulos, para adubar o solo e fortificar a cepa.

A vinificação assimilha-se muito á do Alentejo; havendo, comtudo, differenças faccis de discriminar. Tal é a substituição, quasi geral no Algarve, das talhas de barro por vasilhas de madeira, onde os vinhos passam o periodo da fermentação tumultuosa.

O clima quente do Algarve é muito propicio á boa maturidade das uvas; todavia, frequentes vezes na eira as assoalham, e ao contrario do que se pratica no Minho, onde a videira é de enforcado, e a uva nunca chega a amadurecer, ainda em cima desengaçam completamente os cachos.

Não fazem pisa perfeita, e servem-se de tres especies de

vasilhas para fermentarem o mosto: lagariças de madeira, balseiros e toneis.

Fabricam vinho tinto de *bica aberta*, pelo processo que está adoptado em todo o reino, na preparação do vinho branco.

Concluída a fermentação tumultuosa, a poucos tratamentos submettem o vinho. Trasfegam-n'o quando ella termina, e adubam-no com tres cançadas de aguardente, por pipa de vinte e cinco almudes.

O Algarve fez-se representar em Londres por vinte e um expositores, que mandaram vinte e sete amostras. Entre estas havia vinte e uma de vinho tinto, e seis apenas de vinho branco.

Pelos doseamentos, a que se procedeu na escola polytechnica e nos institutos de agricultura e industrial de Lisboa, appareceram dezoito amostras, cuja riqueza alcoólica era superior a 26° do hydrometro de Sikes, ou a 14,86° do alcoometro de Gay-Lussac, e sete abaixo d'esta graduação. Comparando o total das amostras com o total das analyses, vê-se que apenas dois vinhos não foram analysados.

Segundo os estudos publicados pelo nosso illustre compatriota e distincto professor Ferreira Lapa, em parte reproduzidos na Breve noticia da viticultura portugueza, os mostos das melhoras uvas contem 24 a 30 por cento de asucar e os das inferiores 18 a 19 por cento.

O preço minimo do vinho do Algarve, na adega do lavrador, pelo catalogo publicado em Londres, é de um shilling<sup>1</sup>, moeda ingleza, por gallão, unidade esta que corresponde a 4,5; e o preço maximo dois e meio shillings.

Os preços em relação a uma pipa de 500 litros, variam segundo a qualidade do genero.

<sup>1</sup> Um shilling corresponde a 225 réis.

	Réis
1.ª Qualidade.....	30,000
2.ª    > .....	25,000
3.ª    > .....	15,000

O jury portuguez classificou, como segue, as vinte e sete amostras, que foram a Londres:

	Numero de amostras
1.ª Qualidade.—bom.....	12
2.ª    >    —ordinario.....	9
3.ª    >    —mau.....	6

Dos doseamentos do alcool deduz-se ainda o seguinte:

		Graus de Gay-Lussac	Graus de Sikes
Força alcoolica	maxima.....	18,80	32,90
	minima.....	13,50	23,63

Tavira, Olhão, Portimão, Lagos, Faro e Lagos, isto é, as principaes comarcas vinhateiras do Algarve, estiveram representadas em «Albert Hall.»

Vejamos, agora, se os vinhos d'esta privilegiada região representam os fructos primorosos que n'ella se criam, e se pelos dotes naturaes, *que nada tem que invejar aos vinhos da Madeira, Xerez e Malaga*, sustentaram effectivamente os seus afamados creditos.

Comecemos pelo exame das castas. A primeira observa-

ção, que fazem todas as pessoas, que estudam em Portugal com cuidado a viticultura, é a extensa variedade de uvas, e confusão de castas, que reinam em todas as comarcas vinhateiras.

Nas lavras mais afamadas da Europa não succede o mesmo, embora se não possa dizer, que as uvas cultivadas estejam reduzidas a uma casta unica. Nota-se todavia um facto que não surprehende, e cuja importancia se revela logo.

Ha sempre uvas especiaes a cada região, e cachos pecculiares a cada especie de vinho.

Quem diz Rheno, em viticultura, não pôde separal-o do *Riesling*. Se nos vem á memoria o Médoc lembra logo em seguida o *Cabernet sauvignon*. Tokay e *furmintho* são coisas inseparaveis. Falla alguem no Borgonha escusa de acerescentar *Pinot*.

Entra-se porém no Algarve, no Alentejo ou na Extremadura, para melhor dizer, percorre-se todo o paiz ou qualquer região, com rarissimas excepções, que eu mesmo não saberei apontar, não ha nenhum vinhateiro, que nos apresente o filho predilecto dos seus torrões, a casta da sua amisade, o que em linguagem commum se devera chamar a menina dos olhos de suas vinhas.

Cultive um hectare ou cultive extensas propriedades, tem quasi tantas castas como videiras. Se algumas preferesão as mais productivas, que geram por via de regra o vinho peor. Troca sempre as videiras, com facilidade, com tanto que a videira nova dê mais um cacho por anno que a videira velha. Ora está provado, e não é preciso demoram-nos em extensas considerações a este respeito, que todos os paizes, que produzem bom vinho, seguem exactamente a regra contraria.

Na Côte d'Or, região que tem sido e continuará a ser para os proprietarios uma mina inexgotavel de ouro, quando se apresenta o viajante, desde Dijon até Chagny, e pergunta pela casta de uvas, respondem-lhe com um nome só — o pinot. Se desce para a planicie, em vez de pinot ouve fal-

lar no gamay. Pode correr depois á vontade todas as propriedades, quer na encosta, quer na planície, que não encontrará senão estas uvas e as suas variedades. As cepas adquirem o direito de propriedade do solo, e todos o respeitam por conveniência propria.

O motivo d'esta monotonia ampelographica, procede de se comprehender perfeitamente, que a vinha tem fataes predilecções a que devemos sujeitar-nos.

O descobrimento do melhor solar das videiras custa longas e pacientes investigações. A qualidade e quantidade dos fructos, a sua producção, as doenças que as affectam, a poda e grangeio mais convenientes á sua organização, todos os phenomenos meteorologicos do local que habitam, o clima d'esse local, a composição chimica, propriedades physicas do solo e do sub-solo a que vivem ligadas, são assumptos que se devem estudar em relação ás cepas, e só depois de havermos feito este estudo, chegamos a obter com ellas á nossa vontade, ora os vinhos generosos, ora os licorosos, depois os vinhos de mesa ou de pasto, logo os vinhos de distillação. E se o clima, o terreno, a altitude e a exposição estiveram de accordo com as castas, estas nunca se fatigarão de medrar nem de produzir.

Em algumas nações os estudos ampelographicos, que servem de guia aos vinhateiros, acham-se feitos ha muitos annos. Nós porém não só os não temos, mas quando se falla d'elles, diz-se, com bom pouco criterio, que não vale a pena emprehendel-os. É trabalho de theoreticos. A mesma casta troca o nome, mudando de freguezia, qual rapaz que arranja passaporte falso, querendo emigrar para o Brasil. O acaso é que distribue, regra geral, as vidceiras pelas comarcas. Amanhece um lavrador com desejos de introduzir novas castas em suas terras. Escreve aos amigos de outras comarcas, para lhe mandarem bacellos das melhores videiras, que elles conheçam. Chegam as varas pedidas, que nem sempre trazem os nomes ou os trazem trocados. Faz-se a vinha, e os plantadores acabam de confundir tudo. Como é preciso conhecer os *postos*, por alguma divisa que os dif-

ference uns dos outros, o lavrador conforme a idéa de que estiver possuido n'aquelle dia, chamará ás cepas a tinta do padre Antonio ou o Fernam Pires, a parreira Mathias ou o rabo de ovelha. Um rebanho que vimos, um rendeiro cujo nome sabemos e nos veio pagar o fóro, o nome proprio do padre cura com quem jogámos as cartas na vespera, tudo serve e se aproveita para chrismar as videiras, que, na localidade d'onde vieram, já tinham o nome de algum sacristão ou a alcunha do regedor.

Um bello dia vem uma doença, como o oídium, atacar a vinha. Pomo-nos de olho á espreita para conhecer as mais valentes, e logo que o saibamos, damos cabo das mais fracas, para que não seja o oídium sósinho a matal-as.

Os remedios para proteger as plantas não se applicam senão á ultima hora. As qualidades dos vinhos alteram-se a cada passo. Perde-se por falta de cuidado o que deveramos sempre estimar. Não temos amor a coisa nenhuma.

Vinha que tenha trinta castas de uvas, nunca pôde dar vindima capaz, porque nem todas amadurecem ao mesmo tempo. O cultivador que as adoptar, perde quasi sempre a colheita, no meu modo de entender. E ou vindima passas, á espera que as mais serodias cheguem á maturação, ou corta estas ultimas verdes, porque as temporãs já estão maduras.

O grande adiantamento de uma região vinicola pôde avaliar-se pelo numero de castas cultivadas. Muitas castas correspondem a vinhos ordinarios; poucas castas denunciam fabrico esmerado e vinho distincto; uma casta só indica duas coisas, vinho especial e uva primorosa. É certo que, nas comarcas de melhor nome, o caso mais geral é adoptarem-se tres até quatro castas, mas dezenas d'ellas só podem produzir a confusão dos vinhos, e a sua vulgaridade. Vinho de muitas castas é como a panella temperada por muitos.

Dizia-me um distincto cenologo de Beaune, que depois de haver cultivado no seu quintal de experiencias, quasi todas as videiras da Europa, acabara por se convencer, que

não podia substituir o pinot por nenhuma outra. Oito dias de diferença na maturação, bastava ali para comprometter uma colheita, e de todas as castas nenhuma, como o pinot, comprehendia tão bem o clima da Borgonha.

Eu espero, que a ampelographia, tão descurada n'este paiz, chegue um dia a merecer a attenção das pessoas competentes.

Mas, em quanto esse dia não chega, saibamos ao menos, que vale mais cultivar poucas uvas boas, do que muitas más; que as melhores videiras não são as que produzem com maior abundancia; que os cachos pequenos e de bagos miudos são os melhores para o vinho; que tres até quatro qualidades bastam para produzir vinho bom, que temia sempre o mesmo typo, e que não muda de colheita para colheita, como um navio sem governo.

Que não succeda o que por vezes tenho observado. Fabricarem-seinhos de pasto com uvas proprias de aguardente, vinho licoroso com uvas de vinho de pasto, vinho generoso com uvas quasi de enforcado!

Mas no Algarve temos grande variedade de castas? Qual é a historia d'estas castas? O que se sabe do grangeio, em relação a cada especie? O vigor da cepa é que determina, parece, a poda curta ou comprida, e a poda curta ou comprida não se deve empregar sem fundamento. A poda curta dá a qualidade, e a comprida serve para a quantidade. Predomina o acaso, e assim se explica o amor que temos ás peras de Santo Antonio e aos gostos da vida, denominação profundamente philosophica, que eu vejo applicar-se a uma ameixa de ruim qualidade.

Das uvas passaremos á vinificação. Dizem no Algarve, que a fermentação tumultuosa se deve fazer com o desengace, e fabricaminhos tintos de bica aberta. Pois pôde dizer-se e fazer-se isto em absoluto? Annos haverá em que as uvas estejam em tuas condições de maturação, que um pouco de engaco bem amadurecido não prejudique o mosto. Outros, pelo contrario, em que elle só concorra para a má qualidade do vinho.

As uvas são por natureza extremamente saccharinas, e todavia costumam ainda leval-as á eira, porque se tem exagerado, sem necessidade, a importancia do assucar na preparação dos bons vinhos, tornando dependente a sua melhor qualidade da maior percentagem d'aquelle corpo.

Penso de modo mui diverso. A uva typo é para mim a que possui todos os principios, que devem constituil-a, em proporções equilibradas. O assucar em excesso pôde ser tão prejudicial ao mosto como a sua falta. O vinho não se compõe somente de alcool, e o assucar desequilibrado impede que a vinificação seja perfeita.

Nas uvas do Algarve, vemos-o chegar a uma elevada percentagem, não só pelas condições locais da provincia, senão também pelas praticas viciosas dos vinhateiros, de modo que nunca é possível concluir-se a fermentação. E como os vinhos doces se alteram com muita facilidade, entra em scena a aguardente para prevenir e obstar ás revoltas. Mas sobe de ponto o defeito, quando em vez de aguardente pura, se usa de aguardente de figo.

Porque não lançam antes agua no mosto, quando elle, por excessiva doçura, se recusa a fermentar? Porque não cortam a uva mais cedo, antes de adquirir tão grande dôse de assucar? Porque assoalham a uva, já em si tão pobre de acidos, e falha de agua de vegetação? Porque deixam, por todos os modos, ultrapassar os limites, que se marcam á composição normal dos mostos, e á verdadeira maturidade das uvas?

Amae um pouco mais os acidos das vossas uvas, que podem contribuir para o flavor, que fazem o vinho mais agradável, e nol-o deixam beber sem enjôo. Não façaes preceito invariavel dos excessos de maturação. O que vós dizeis uvas maduras nem sempre quer dizer uvas de vinho.

O processo de fazer a fermentação no Algarve é em extremo vicioso. Reconhecem-n'o todos, e assim o affirma também um homem competente, que escreveu, referindo-se a esta provincia: «No que ha grande desleixo e atrazamento é nos processos de vinificação.»

Os vinhos, que actualmente produz o Algarve, e estiveram na exposição, não representam com propriedade o typo dos vinhos de pasto.

Se fizermos duas ou tres excepções, os restantes eram doces excessivamente maduros, ou fortes excessivamente aguardentados, e por cima ñe tudo sabiam e cheiravam a erva doce, pela addição de aguardentes pessimas, que transformam o vinho, e o estragam sem remedio possivel. Aguardente de figo, aromatisada com erva doce!

Dois aromas infernaes, que tornam qualquer bebida repugnante.

Os vinhos d'esta ordem podem agradar a quem nunca saõ da sua aldeia! Nós podemos amal-os, como se ama a lua da nossa terra, com a differença que ha motivo para amar a lua que é bastante formosa, e nenhum fundamento para termos egual contemplação com o vinho.

Percebe-se, que os sentidos embotados de muitas pessoas, que não conhecem outra bebida, lbe descubram bellezas incomparaveis. Tambem o chinez se embriaga com opio. Mas, longe d'aqui, nos mercados, onde pretendemos agora introduzir nossos vinhos, é que difficilmente se encontrarão eguas entusiastas. E, se os acharmos, será uma voga ephemera, porque se funda n'uma aberração do verdadeiro paladar, n'uma manifestação pathologica do gosto!

Quem conhece o Algarve, logo avalia tambem, que esta provincia, assim como quasi todas as de Portugal, não estava preparada para o fabrico dos vinhos de pasto. Vinhos de pasto, onde não ha adegas subterraneas! N'um clima que parece de Africa.

Já disse, que nenhunt vinho se deve exportar com menos de anno e meio a dois annos de existencia, porque antes não está feito. Ora, não sendo possivel conserval-os de um anno para outro, sem grande risco e muita aguardente, como deveriamos esperar que elles podessem chamar-se vinhos de pasto. De mais a mais tinham apenas seis mezes. Qualquer que fosse o fim a que os destinassemos, eram ainda mui novos para se lhes conhecer vocação.

É melhor que gastemos em edificar habitação conveniente para guardar o vinho, o grande capital que se estraga em alcohol todos os annos! Operem a divisão do trabalho, e se o vinhateiro não está no caso de proceder á construcção dos armazens subterraneos, façam-n'os construir os compradores do vinho, os negociantes.

Logo que seja recolhida a colheita, passem-n'a da adega do lavrador para a adega subterranea do negociante, como os rapazes que os paes mandam á escola educar.

O commissario hungaro, que esteve commigo em Londres veio um dia dizer-me, que lhe haviam affirmado não existirem na Australia adegas subterraneas, e se eu comprehendia um paiz vinhateiro sem ellas? Diga lá isto na sua terra, que muito se hão de rir os seus vinhateiros!

Ha uma pequena nação, que nunca fabricou vinho, mas que o sabe educar como ponceas. É a Belgica. O melhor Borgonha encontra-se com effeito em Bruxellas.

Nós, tirando um ou outro exemplar de vinho generoso, não conhecemos ainda bem sequer as propriedades dos nossos vinhos. A qualidade d'elles não póde avaliar-se, diz um escriptor bem conhecido, senão quinze mezes depois da colheita. Ora, quando chega essa época, os nossos, pela maior parte, estão já na adega subterranea do estomago.

Para adega subterranea deve escolher-se uma casa, nem muito secca nem humida, aberta na rocha, se for possivel, e onde a luz não penetre; espaçosa e de bastante pé direito, bem ventilada e com aberturas para o norte; sempre no maior acao, que não guarde fructas nem legumes, que não dê guarida a bolores, e que não esteja sujeita ás oscillações ou movimentos do solo. Eis, a largos traços, os principaes requisitos de uma boa adega de vinhos.

Agora vejamos se os vinhos do Algarve, com os defeitos que tinham, agradaram em Londres.

Agradaram bastante.

E agradaram em Londres á prova, porque não deixam ficar a bocca arrependida, como succede aos da Bairrada;

não embotam os dentes, e possuem delicadeza e suavidade que raras vezes se encontram nos vinhos novos de Portugal. Não peccam pela superabundancia de saes u tannino.

O publico inglez talvez tomasse algumas vezes por flavor proprio o flavor da aguardente de figo. É facil deixar-se illudir n'este ponto quem não conhece as coisas de perto.

Por todas as razões se torna indispensavel e urgente apurar o fabrico, segundo os preceitos, que hei de apontar nas seguintes conferencias.

Os nossos vinhos variam de anno para anno com pasmosa facilidade, e saem fóra do typo específico, tomando-se em conta as variações razoaveis, que estão dependentes da feição peculiar da colheita. É certo que o vinho soffre sempre com essas variações, mas ha um maximo e um minimo, dentro dos quaes são permittidas as oscillações. Os erros dos vinhateiros tem porém mais influencia sobre ellas, que a variabilidade das colheitas.

E aconteca assim, porque nunca estudam as phases do processo a fundo, porque não tem senão uma fórmula de chapa, que applicam cegamente.

Todos os annos cortam os cachos proxivamente no mesmo dia, desengaçam sempre, ou não desengaçam nunca, pisam largamente ou não pisam quasi nada; dão curtimenta de três dias, devendo curtir o mosto uma semana, ou o curtem oito dias, devendo curtil-o tres. Aguardentam o mosto, devendo deitar-lhe agua ou vindimar mais cedo; deitam agua no mosto, quando por excepção lhes perdoariamos que o aguardentassem.

Imitam a lebre, que não torce carreira, ainda que vá sair ao encontro da espingarda do caçador!

De modo que, não mudando nunca de processo, mudam todos os annos de vinho.

Em resumo, podemos concluir, que possuímos optimas uvas, mas não sabemos preparar o vinho, muito principalmente aquelle vinho que deve no futuro tornar-se a nossa principal riqueza.

Antes de concluir a minha primeira conferencia, quero accrescentar ainda duas palavras sobre os doseamentos, ou gradação dos vinhos.

O governo portuguez, quando mandou analysar todas as amostras, publicando em seguida os resultados em Londres, teve em vista esclarecer a opinião publica n'um assumpto de grande importancia para nós, que se refere á escala alcoolica. E foi certamente por isso, que não dispensou os ensaios da riqueza alcoolica de todos os vinhos. Se os inglezes, hão de mais tarde tirar as consequencias d'estes ensaios, bom será que o façamos primeiro, e as saibamos aproveitar, em quanto for tempo.

Não vão elles gabar-se depois que todos aqui estavam cegos, e rir-se de nós ainda em cima.

Das 772 amostras expostas em «Albert Hall», apenas 37 escaparam á analyse. Ficámos assim possuindo uma copia de esclarecimentos, cuja importancia e valor não é licito occultar.

Creio que os ensaios merecem inteira confiança, e embora se refiram a vinhos, que ao passarem para as garrafas, poderam talvez adquirir mais algum alcool do que o natural, essa addição compensa porventura a perda d'este principio, devida a algum assucar, ainda por desdobrar, quando o engarramento se fez. Os vinhos eram novos.

A lavagem das garrafas com aguardente, como se praticou, quando se executa com discernimento, pôde elevar de um até um e meio grau a percentagem alcoolica dos vinhos. Alguns colheiteiros mais ricos e apurados costumam tambem passar as vasilhas com aguardente, no acto de enlojarem os mostos, que acabaram de fermentar nos lagares ou nos balseiros; no entanto nós queremos esquecer-nos de tudo isto, e tomamos os ensaios como a expressão verdadeira de um trabalho executado sobre vinhos genuinos, sem especie alguma de aguardentação, excepto nos casos, em que as leis naturaes e os factos estiverem mostrando exactamente o contrario. O que é fóra de duvida é que, em todos os districtos, se ensaiaram vinhos, que não

haviam levado aguardente, e esses, como depois sabermos, são sempre facéis de conhecer.

Experiencias do mesmo genero, anteriores a estas, ha poucas. Cita-se uma, que abrangeu 77 especies de vinho diferentes, havendo motivos para suspeitar, que nem todas eram puras, e que me lembre, depois d'esta, não conheço mais.

Dos vinhos do Algarve, como já disse, fizeram-se vinte e seis doseamentos.

Dezoito ficaram acima do primeiro grau da escala alcoolica ou do grau 26 de Sikes, a que corresponde por tanto o direito de 2 1/2 shillings por gallão.

Oito abaixo d'aquelle grau, e por isso apenas sujeitos a 1 shilling de direito.

Estão pois em maioria os vinhos fortes, justificadas as reclamações do governo, e nós impedidos de levar a Londres pelo direito mínimo quasi todos os vinhos do Algarve. Serão, porém, estas conclusões inteiramente exactas? E os factos apontados estarão de accordo com o que já conhecemos acerca da vinificação d'aquella provincia?

A sciencia oenologica não tem nenhum meio de esclarecer a questão, senão fiando-se na palavra dos productores, que teimam em asseverar que o genero que elles fabricam é inteiramente genuino? As uvas do Algarve possuem na realidade tal riqueza de assucar, que não podem dar vinhos com menos de 26° de Sikes?

É o que résta averignar e pretendereinos fazer.

Diz a sciencia, que, para se conhecer a riqueza alcoolica natural do vinho, basta saber a força saccharina do mosto.

Mas, diz mais a sciencia, que nem sempre está de accordo com as nossas pretensões, que não se sabendo a força saccharina do mosto, se reconhecerá ainda pelas leis da fermentação alcoolica, o vinho que for aguardentado, quando a percentagem do alcool exceder certos limites.

A solução do problema pelo primeiro modo é mui facil, e nós possuimos já alguns dados que nos conduzem a ella.

Para o resolver pelo segundo, deu-nos a exposição de Londres o mais valioso de todos os subsídios.

Aqui, em Portugal, diz-se, escreve-se e afirma-se com muita facilidade, que o vinho não tem aguardente senão a que lhe é natural.

Os vinhateiros se lh'a adicionam, encobrem-n'o com a maior cautella. Os mais sinceros, quando se vêem instados a responder ácerca d'este ponto importante, nunca confessam que lhe accrescentem mais de uma canada por pipa.

E não são todos que o confessam. O negociante pela sua parte, tambem lhe não bota muita; apenas a quantidade sufficiente para o vinho se conservar. Analysa-se o vinho e encontra-se com dezenove e vinte por cento de alcool absoluto. Respondem-nos todos: «É o nosso torrão e clima abençoado, que nos prodigalisam tanta riqueza. É o solo, a latitude e as exposições dos terrenos ondulados e de arrojado relevo, que fazem d'estes milagres. É o clima que eleva a tão alto grau o alcool natural dos vinhos.

Assim o dizemos ha muitos annos e o repetimos, extasiados de tantas maravilhas, abençoando a prodiga mão, que esparziu sobre nós inexhauriveis thesouros.

Assim sinceramente o chegamos a acreditar, pensando que a Providencia, quando fez o globo, tratou de nós como filhos, e dos outros como enteados.

Pela minha parte confesso, que nos vinhos que tenho feito e nos mostos que analysei, nunca se me deparou tanto abundancia! Nem egualmente a tenho encontrado nos trabalhos alheios que merecem a minha confiança.

Entremos, pois, sem opinião anticipada, no exame d'esta questão:

Qual é a riqueza saccharica dos mostos do Algarve? Responde o sr. Ferreira Lapa na sua *Technologia Rural*, tom. I, pág. 97.

		Percentagem de assucar no mosto
Boal.....	Dão muito e bom vinho.....	De 24 a 30
Diagalves.....		
Malvasia.....		
Rico pobre.....		
Terrantez.....		
Alicante.....		
Bomvedro.....		
Negra molle....	Dão pouco, mas bom vinho.....	De 20 a 23
Perrum.....		
Assario.....		
Crato.....		
Manteudol.....		
Mourisco.....		
Roupeiro.....		
Bastardo.....	Dão vinho relativamente fraco.....	De 18 a 19
Tinta grossa....		
Ferro pau.....		
Bahosa.....		

Mudemos de livro e para outro, que figurou como publicação official, e que foi heber ao antecedente, porque este lhe merecia credito:

Os mostos do Algarve contem de assucar:

Nas melhores uvas..... 24 a 30 por cento  
 Nas inferiores..... 18 a 19 »

Tentemos agora, visto que nos é conhecida a riqueza saccharina dos mostos, avaliar a riqueza alcoolica dos vinhos que lhes corresponde.

Mas, para que o possamos realizar, torna-se necessario, que consultemos tambem o sr. Pasteur, e ouçamos o que elle nos diz, na sua brilhantissima memoria ácerca da fermentação alcoolica.

100 partes de assucar de uva produzem:

- 48,46 de alcool.  
 46,67 de acido carbonico.  
 3,23 de glycerina.  
 0,61 de acido succinico.  
 1,03 de substancias diversas<sup>1</sup>.

Appliquemos as theorias, e vejamos pelo calculo, qual é a quantidade de alcool, que nos podem dar as percentagens de assucar, attribuidas aos mostos do Algarve.

São as seguintes.

	Assucar	Alcool em peso	Alcool em volume, graus de Gay-Lussac	Alcool em volume, graus de Sikes
Nas melhores uvas....	30	14,55	18,32	32,06
	24	11,64	14,65	25,64
Nas inferiores.....	19	9,22	11,61	20,32
	18	8,73	10,99	19,23

Vê-se por esta tabella, que, com exclusão dos mostos mais ricos, marcando 30 por cento de assucar, os quaes não podemos suppor que sejam os mais vulgares, todos os outros se acham com uma força alcoolica natural inferior a 26° de Sikes. E tomando a média, porque os vinhos não se fabricam, como já vimos, de uma casta unica, antes pelo contrario são obtidos com as videiras mais productivas, que por via de regra teem os mostos mais aguados, achamos

<sup>1</sup> Os trabalhos de Pasteur sobre a fermentação alcoolica, provam indubitavelmente a superioridade d'este chimico como observador. Além do alcool e acido carbonico, já conhecidos, Pasteur descobriu glycerina e acido succinico, como productos normaes d'esta especie de fermentação. Foi muito, mas *á priori* ainda é licito suppor, que n'esta reacção complexa, se formem o glycol, o acido glycolico, etc., e outros principios de menor importancia que estes, cuja existencia, talvez pela difficuldade de separação, se não tem agora podido provar.

ainda que ella é igual a 13,89 por cento de alcool em graus de Gay-Lussac ou 24°,31 do hydrometro de Sikes, isto é, 2° ainda abaixo de 26!

Comparemos agora estes resultados com os doseamentos dos vinhos que foram á exposiçãõ.

Achamos dezoito amostras acima de 26° de Sikes, con-tendo 27°,75, 31°,50, 32°,90 de espirito de prova ou 17, 18, 18°,8<sup>1</sup> de Gay-Lussac em vinhos de 1873, e apenas com seis mezc de idade.

N'estas dezoito amostras se notam quatorze, cuja gradua-ção é sempre superior a 16° de Gay-Lussac ou 28° de SI-kes.

De duas uma, ou estes vinhos correspondiam a mostos, que haviam chegado ás percentagens maximas de assucar, o que me não parece crível, ou o que é mais provavel, to-dos elles haviam sido aguardentados.

E será impossivel provar esta ultima conclusãõ sem mes-mo recorrer aos estudos analyticos?

Não é, porque nenhum ensaio é preciso. Pois não estava lá o sabor da aguardente de figo a afirmar isto mesmo?

Conclusãõ das conclusões. As oito amostras de vinhos do Algarve abaixo de 26° de Sikes, entre as quaes se conta-ram as melhores e que mais accetação tiveram em Lon-dres, eram genuinas, e achariam muitas companheiras com igual graduação, se os vinhateiros seguissem os sensatos preceitos da vinificação, apesar de serem, como nota, e nota bem, o sr. Lapa, os mostos do Algarve os mais sacchari-nos logo em seguida aos do Douro.

Isto equivale a dizer-se, que até na provincia mais ca-lida de Portugal, não é impossivel fabricar vinhos naturaes, cuja graduação alcoolica não exceda de 26° de Sikes.

Mas dito isto, sou impellido a acrescentar logo muito na-turalmente: A escala alcoolica não é nenhum dragão, que exclua todos os nossos vinhos do mercado de Londres,

<sup>1</sup> Este vinho tem ainda mais alcool, que o correspondente a 30 por cento de assucar.

impedindo que elles gosem do beneficio do direito minimo.

Disse-o! e não me engano de certo. Contando, todavia, desde já com a opposição que vai levantar-se contra este meu brado; ainda que por incidente me occupe só, n'este momento, da gradação dos vinhos.

Disse-o e que importa? O vinhateiro precisava sabal-o, e justo é que conheça o que mais lhe convém pôr em pratica para seu governo, no fim de quinze annos de tentativas baldadas.

Mas, será isto uma novidade?

Não é. Eu, senhores, nem posso sequer vangloriar-me de ser um revolucionario!

Estava já dito este asserto, antes de eu ter apparecido. Aqui tem, vejann esta tabella, que se encontra na *Technologia Rural* do sr. Lapa a pag. 472, e que resume os ensaios analyticos de setenta e sete especies de vinho, algumas das quaes ha razão para suppor que tinham sido aguardentadas; esta tabella mostra-nos, que em quatorze districtos, ha oito onde os vinhos apresentam uma força alcoolica média inferior a 26° de Sikes.

E bastarão estes dados para vos convencer? Duvido bastante. Não faltam pessoas, que, desejando morrer com as idéas antigas, ou sustentar uma opinião para que não tinham estado nem competencia, vos ponham em duvida todas estas analyses, a fim da meada se enredar ainda mais.

«Historias! os vinhos portuguezes, dir-vos-hão ellas, embora fosse verdade quanto elle nos affirmou, não se conservam sem aguardente.»

Não o repitaes outra vez, se não quizerdes contribuir para os desacreditar devéras. Dizei antes, porque é a verdade, que os não sabeis preparar por emquanto sem ella.

Encaremos o segundo ponto, e supponhamos, que não se sabia coisa alguma acerca da força saccharina do mosto, havendo comtudo analyses do vinho, e que se affirmava, que o alcool natural podia chegar a exceder 48° de Gay-Lussac ou 31°,5 do hydrometro de Sikes.

Voltemos outra vez aos livros, e não vos impacientes. Quero mostrar-vos o que a proposito d'esta questão e dos limites em que se opera a fermentação alcoolica, nos diz um auctor de boa nota<sup>1</sup>.

Não traduzirei as suas palavras, porque não desejo que alguém pense que eu torço o sentido d'ellas a meu favor.

«Nous avons donné dans deux tableaux la richesse alcoolique d'un grand nombre de vins. Si on discute ces chiffres, on verra que, à la teneur en alcool de 16 à 17 pour 100, les vins ne craignent plus aucune fermentation.»

E logo depois na pagina seguinte:

«Une richesse en alcool de 17 pour 100 environ permet aux vins de conserver une proportion considérable de sucre, sans que ce sucre puisse fermenter.»

Não paremos ainda aqui.

Falle agora o defensor da aguardentação dos vinhos do meio dia da França<sup>2</sup>, defensor que eu comprehendo nos casos em que lh'a vi aconselhar, mas que anda por ahi citado tão pouco a proposito.

Escutemol-o:

«En ce qui touche aux vins très alcooliques, il faut, ou ajouter de l'eau à leur vendange<sup>3</sup>, afin de rabaisser suffisamment leur titre alcoolique, pour que le sucre qu'ils conservent dans les conditions ordinaires disparaisse à la fermentation, ou les viner au tonneau, de façon à les porter au dessus du titre où toute fermentation s'arrête, et c'est ce dernier parti qu'on prend en les vinant à 18°.

Em summa, a fermentação alcoolica não progide, cessa, fica paralyzada, quando o alcool attinge 47 a 48 por cento, e nós pretendemos sustentar que temos vinho de um anno, sem alcool addicionado e carecendo ainda de aguardentação, com graduacão alcoolica superior a esta.

<sup>1</sup> Le vin par A. de Vergnet Lamotte, correspondant de l'Institut, pag. 144.

<sup>2</sup> Rapport du Baron P. Thénard sur le vinage des vins.

<sup>3</sup> Não sou eu sósinho a aconselhal-o.

Que genuínos não eram os vinhos da exposição, com seis mezes de idade e 18 por cento de alcohol absoluto. Que se dissesse ser possível levar as uvas até uma riqueza saccharina exaggerada, capaz de corresponder a elevadas percentagens alcoolicas, ainda se percebia; mas, que se sustente que o assucar continúa a fermentar, quando o alcohol chegou aos limites que se oppõem a toda e qualquer fermentação, é o que se não comprehende, e não deve mais repetir-se.

Por esta nova theoria, não ha solução saccharina nêra mosto, por mais assucar que contenham, que deixem de fermentar, nem alcohol que paralyse a fermentação.

Os mostos, que excepcionalmente possuirem 30 a 34 por cento de assucar, fermentam com a facilidade dos que tem 10 a 14, e quando o alcohol, obtido pelo desdobramento do assucar, attinge a percentagem de 18 por cento, continúa ainda a fermentação, até que todo o assucar desapareça.

Com esta theoria singular, podemos converter as uvas em passas, e elevar depois a riqueza alcoolica natural dos vinhos, que sei eu! até 50 por cento.

Não ha leis, não ha regras, não ha principios. Estamos em plena communa cenologica. O torrão, o clima, e não sei que mais, explicam tudo.

As práticas do Médoc, onde se junta agua aos mostos, quando elles por excepção chegam a 15° de assucar, para que este desapareça completamente do mosto fermentado, devem de ser postas de banda. O corte das uvas no verdadeiro grau de maturação, seria apanhar uvas verdes!

Sentença-se *ex cathedra*, que nenhum vinho portuguez pôde fazer-se sem aguardente, que todos se arruinam sem ella, sendo qualquer d'elles mais alcohol nativo, que todos os vinhos do globo. E no fim do proclamarmos a fraqueza das nossas forças, que é a que isto equivale, ficamos cheios de orgulho com tanto saber e com tamanha riqueza!

Lembra-me tanta alegria o descobrimento curioso de um chimico, que tinha achado 105 por cento de chumbo puro n'uma galena.

As uvas que deixarem passar ou assoalhar na eira, podem, é certo, chegar a possuir todas as riquezas saccharinas. Não se trata, porém, de analysar passas nem cachos escolhidos, nem podem pretender substituir essas analyses ás médias dos mostos de cada região.

O movimento a favor dos vinhos fracos é geral por toda a parte. E o mundo começa a ter idéas exactas sobre a verdadeira composição do vinho.

Mas . . . eu vou mais longe. Se não temos mostos n'estas condições, é preciso invental-os.

E se não querem invental-os, então renunciem para sempre aos vinhos de pasto.

Com este nome, nenhum vinho deve possuir mais de 14 por cento de alcool, e os que marcarem esta graduação já não serão dos melhores.

Voltemos os olhos do lado da França por alguns instantes.

Os seus vinhos communs são caracterizados pelo predomínio dos acidos. Conservam-se optimamente, e tem bem pouco alcool, 7 a 9 por cento.

Os vinhos finos são mais alcoolicos, 10 a 14 por cento, e encerram menor quantidade de acidos.

Os licorosos, quando chegam a 16 por cento de alcool, não fermentam mais.

É preciso não perder de vista, que o alcool não é o unico fiador dos vinhos.

Ao acido carbonico devem os vinhos espumosos com 8, 9 e 10 por cento de assucar a sua estabilidade.

Aos acidos e aos saes, principalmente ao tannino e aos tartratos, devem os vinhos communs a sua conservação.

Ao alcool até 16 ou 17 por cento, devem os vinhos licorosos a sua existencia, sem que o assucar possa fermentar.

As trasfegas, aos cuidados, e ao acido sulfuroso a devem igualmente muitos outros vinhos mais fracos d'esta ultima classe.

Volvamos rapidamente á patria.

Ao alcool e ao assucar, que são os dois principios por

excellencia de todos os vinhos do globo, devem os vinhos portuguezes os seus principaes defeitos.

Lá fóra, e não sou eu que o digo, é o mundo inteiro que vol-o assevera, e vós não podeis, senhores! pretender que elle viva enganado; lá fóra, os vinhos superiores de mesa, mais hygienicos e agradaveis, não excellam nunca os limites de alcoolisação que foram indicados.

Segui-me mais longe ainda no meu pensamento. Atiremos com as analyses fóra. Não escutemos o que a sciencia nos diz.

Sou consumidor, nada mais!

Pois bem. Como consumidor não admitto vinhos de pasto doces, mal fermentados e com aguardente.

Quero á meza beber com a comida vinho genuino, que me auxilie a digestão, e me deixe a noite livre para pensar.

Beberei ao *toast*, se vos aprouver, um calice de vinho generoso, mas posso bem passar sem elle.

Reflecti n'isto, porque os consumidores estrangeiros pensam no mesmo sentido, e mudae de caninho.

Esquecei-vos do passado. Luctae uma vez, duas vezes. tantas quantas forem mister. Tendes diante de vós um largo futuro e triumpho certo.

Duvidaes?

Não me admira, nem me surprehebe.

Ninguém é propheta na sua terra!



## 2.<sup>a</sup> CONFERENCIA



EM 13 DE AGOSTO DE 1876

No salão nobre do theatro de D. Maria II

### SUMMARIO

*Q. n. 136-330*

Continuação do estudo dos vinhos do Algarve.—Que vinhos faz e que vinhos podia fazer esta provincia.—Vinhos licorosos e generosos.—Principaes methodos de os obter.—O que se entende e devia entender em Portugal por vinhos de pasto.—O vinho e o vinhão.

Necessidade de escolher mercado em harmonia com o vinho que pretendemos produzir.—Qual será o meio mais efficaz de concorrer vantajosamente aos mercados estrangeiros.—Esforços individuaes e collectivos.—Associações.

Pregos dos vinhos portuguezes e em especial dos do Algarve, na adega do lavrador e na mão do commerciante.—De como se prova, que a agencia do feitor, os preparos e temperos, custam mais caro que o vinho.—Typos principaes dos vinhos do Algarve.—Typos de phantasia.—O gosto e a analyse.—Adopção de um nome só.—Dificuldade de obter vinho puro e defeiciencia do mercado.—Scenas de familia.

Meus senhores!— Não acabámos ainda o estudo do Algarve.

Depois de haver feito a critica dos vinhos, que se apresentaram na exposição, resta-me naturalmente propor agora algumas modificações ao fabrico, seguido n'aquella zona vinhateira.

Após a critica, deve seguir-se o conselho. Uma e outro difficeis, quando buscamos ser justos e imparciaes.

Extremadas as castas, segundo a aptidão de cada uma d'ellas, e conhecidas as condições mais favoraveis ao seu desenvolvimento, a primeira pergunta, que se pôde fazer, é se o Algarve está nas circumstancias de produzir vinhos de pasto, ou se deve dedicar-se a outra especialidade.

A resposta mais breve e simples que occorre ao espirito de qualquer individuo, que esteja algum tanto ao facto da oenologia, resposta que immediatamente nos vem aos labios, não se ignorando a situação geographica d'aquella provincia, nem as qualidades que adquirem as uvas, pelo clima

em que foram creadas, é, que o Algarve parece, sobretudo, destinado pela natureza, em virtude do principio da divisão do trabalho, a produzir os vinhos licorosos e generosos. Com tanta maior razão e plausibilidade, que nós em todo o reino, não possuímos de certo, outra zona, melhor accentuada que esta, para a geração d'elles.

Todos os attributos da região, que estudamos, respondem affirmativamente á nossa pergunta.

Os vinhos licorosos e generosos são todavia caros.

Demandam capital e tempo para se obterem; mas, ainda assim, não são, em meu conceito, os mais nificcis do preparar, quando a natureza nos auxilia. E, em relação ao fabrico, uma circumstancia se aponta, que não perderemos de vista. São feitos por formulas e preceitos, que, salvas as devidas correções, mais se harmonisam talvez com os hábitos dos nossos vinhateiros, e com a mobilia vinaria, de que elles hoje dispõem.

Cabe muito a proposito n'este momento, passar em revista e resumidamente, como o exige o plano d'estas conferencias, os diferentes methodos de fabricar estes vinhos; devendo com antecedencia advertir-vos, que não seguirei á risca os livros especiaes nas observações que vou fazer. Foi para me afastar um pouco dos livros, que viajei, e percorri as regiões vinhateiras mais celebres da Europa.

Assim se retempera o espirito, e se ganha confiança nas theorias.

Os processos, de que tenho noticia, tanto em Portugal, como no estrangeiro, reduzem-se principalmente a tres, sem incluir n'este numero, uma applicação sensata dos descobrimentos de Pasteur, que pôde dar um quarto processo, e que eu julgo tão util, que nos occuparemos egualmente d'ella.

Obtem-se os vinhos licorosos pelo alcool, acido sulfuroso e trasfegas successivas. O aquecimento, em dadas circumstancias, constitue o ultimo meio de produzi-los.

De todos estes processos, o primeiro é o unico bem conhecido em Portugal. É pelo seu emprego, que se produ-

zêm os *abafados* e *geropigas*, e os vinhos doces de qualquer nome ou proveniencia, entre os quaes o mais notavel e melhor reputado é indubitavelmente o moscatel de Setubal.

O processo de alcoolisação usa-se, egualmente, entre nós no preparo dos vinhos generosos; e por uma tendencia á generalisação, que, no caso presente, tem acarretado consigo prejuizos sensiveis aos vinhateiros e ao commercio, emprega-se tambem, com frequencia, no fabrico do vinho, que havemos chamado de *pasto*, com bastante impropriedade.

Fazem-se os vinhos generosos, abafando, mais tarde ou mais cedo o mosto, em dado periodo da sua fermentação; quando o assucar, ás vezes em meio desdobraimento, não tem produzido senão metade do alcool que deveria fornecer. A aguardente costuma adicionar-se na passagem do mosto dos lagares para os toneis, ou na primeira trasfega, em quanto, já se vê, pôde impedir a transformação ou desaparecimento completo d'aquella substancia.

As *geropigas* e os *abafados*, a que eu chaunci n'outra occasião a *quinta essencia* dos vinhos portuguezes, contribuem por seu turno para os aperfeçoar, imprimindo-lhes todos os toques, que escondem ou modificam as imperfeições originarias da colheita ou do fabrico.

Seguido principalmente no Douro, este methodo, que creou uma especialidade, a que se não pôde deixar ali de tecer elogio, tem-se generalisado a pouco e pouco a quasi todo o paiz; porque todo o paiz não fica contente com os seus vinhos, senão quando elles imitam ou se aproximam do vinho do Porto.

Nos vinhos de *pasto*, quando chega o momento da trasfega de março, e tambem antes d'ella, da mesma fórma a aguardente dá as leis na adega; diz-se que para animar os vinhos.

Fica, pois, demonstrado, que a alcoolisação é um processo familiar á todos os nossos vinhateiros, e o unico por ora, em que depositam confiança plena, e que applicam em todos os casos.

Dispendioso mas facil, e para o qual se sentem naturalmente attrahidos.

A aguardente é um descanso. Eleva de repente ou a pouco e pouco, conforme as circumstancias, a força alcoolica do vinho além de 18 por cento; quando Deus quer, chega mesmo a 23, porque nem todos calculam com a exação necessaria a lota do domador dos vinhos, e depois a vida do vinhateiro, torna-se de completo socogo, porque fica dispensado de pensar mais na sua obra.

Não é de certo d'este processo, que pretendo fallar-vos, com elogio.

Espremer uvas e lançar alcool bastante no mosto, que o transforme n'um liquido incapaz de fermentação, não é fazer vinho.

Bem podeis ptoecurar outro nome para estas bebidas, que nunca se tornam potaveis sem o lavor de muitos annos, e que ficam sempre, quando o chegam a ser, mais ou menos indigestas. Prejudicam em qualquer época as funcções digestivas, e não fazem só mal ao estomago, sobem tambem á cabeça. Mas, além d'isso, são caras. E quando chegam a adquirir credits, ficam snjeitas, mais depressa que os vinhos fracos, á guerra das imitações, porque saem, com pouco trabalho, da caldeira e do tacho dos fabricantes.

É um facto publico, que Hamburgo imita todos os vinhos generosos e licorosos da peninsula, com as drogas mais extravagantes, e que disfarça na força da alcoolisação o resto que não conseguem copiar.

Cette, outro centro commercial importante de vinhos *ficticios*, sem pôr em pratica os meios reprehensiveis de que se servem as fabricas de Hamburgo, faz parallelamente concorrencia temivel a todos os typos de vinho alcoolisado.

Os seus *picardans* e *picpoules*, cuja força alcoolica natural, oscilla entre 11° e 14° de Gay-Lussac, transformam-se em Madeira e Xerez, graças á força do alcool, que os robustece até 20 e 23 por cento, e ao aroma fugaz e duvidoso das cascas de amendoa torradas!

O vinho do *Roussillon*, com baga de sabugueiro ou sem

ella, e uma essencia de nozes verdes, que se costumam colher a 24 de junho, converte-se em vinho do Porto!!

A ponta de uma corda, embebida de alcatrão vegetal e deixada de infusão no alcool, transforma alguns vinhos do meio dia da França, no substancioso Malaga!!!

Tudo isto, está entendido, sob a dictadura da aguardente, que é, no fim de contas, o que, em todas as imitações, fica de melhor imitado.

Taes são, senhores, os artificios com que se zomba, no mundo, dos vinhos peninsulares; e digámo-lo francamente, sem grande esforço de imaginação. O que é porém de nos fazer abrir mais os olhos, é, que, ás vezes o consumidor, no requinte da ingenuidade, confunde e prefere semelhantes productos aos vinhos originaes! muito principalmente porque são mais baratos. No departamento do Hérault, o soberbo moscatel de Lunel, hoje quasi extincto, e o de Frontignan, bem como, nos Pyreneos, o bem acabado e aromático moscatel de Rivesaltes, estão muito longe da alcoolisação que adoptastes para vinhos analogos. E lembro-vos isto, porque elles são produzidos no mesmo territorio, em que se abusa da alcoolisação, para fazer concorrência aos vinhos de Portugal e de Hespanha<sup>1</sup>.

A applicação do acido sulfuroso na preparação dos vinhos licorosos, pôde ser de grande vantagem; mas, convém que se faça com prudencia e discernimento.

Nós temos, e sempre tivemos, difficuldade em adoptar as innovações; quando, porém, alguma chega a introduzir-se exaggeramol-a immediatamente.

<sup>1</sup> Em alguns pontos do meio dia da França, fazem vinhos doces da seguinte maneira: enchem pequenas vasilhas de mosto bem saccharino, e pela abertura do batoque, introduzem o gargallo de uma garrafa de bojo largo, cheia de alcool de  $\frac{3}{6}$ ; de modo que se não despeje, em virtude da pressão atmospherica, dentro do barril. O mosto fermenta lentamente, e no mez de março, procedem á trasfega do vinho. Mostrou-me o sr. Fabre de Saint-Clément um vinho de Alicante, que me disse ser assim preparado, o qual conservava extrema doçura, e continha pequena dôse de alcool.

Tendencias meridionaes: Efeitos do clima, como se costuma dizer.

Uma imaginação viva, muito impressionavel, mostra-nos os objectos por um oculo de grande augmento.

Ha quatorze annos, o acido sulfuroso, como auxiliador da conservação dos vinhos, era quasi inteiramente desconhecido em Portugal. Da sua applicação ao fabrico então não fallemos. Podemos dizer, que a este respeito, não tinham os nossos vinhateiros a minima idéa.

A mecha, humilde trapo vestido de enxofre, vivia solitaria e abandonada nas adegas. Houve mechas, segundo ressam as chronicas, que passaram em completo repouso, sobre os toneis, um bom par de vindimas. Um bocadiño bastava para sanear as vasilhas, com doença de mau character.

Um dia correu o boato, que o acido sulfuroso fazia o vinho *mudo*. Quizemos experimentar. Achámos, que para o deixar sem falla, a mecha antiga era pouco e pouco aperfeiçoada, com medo talvez que um fragmento de trapo, um pingo de enxofre caído no tonel, uns fumos de problematico sulfureto de carbonio, empestassem o vinho.

Inventámos os aparelhos de combustão do enxofre; fomos baptisal-os á Grecia. As saccas do loiro metalloide, destinadas a curar o oídium, ficaram á discricção ou indiscrição dos sulfuradores. Algumas adegas pozeram os seus lagareiros na impossibilidade de serem accommettidos de sarna! Cada batoque se tornara um Vesúvio!

E isto não é uma descripção pittoresca, de que me sirva para despertar mais vivamente a curiosidade do auditorio. É um facto, que se revelou ainda na exposição, onde havia alguns vinhos surdos aos bons conselhos, que podiam, n'um laboratorio de chimica, servir para a demonstração das propriedades chímicas do acido sulfuroso.

Ponhamos as coisas no seu logar.

O acido sulfuroso é um dos agentes mais interessantes do preparo e fabrico dos vinhos. Auxilia o vinhateiro na sua tarefa, poupa-lhe muito trabalho, e previne muitas alterações do vinho. Serve, com vantagem, em todos os paizes,

e applica-se nas zonas vinhateiras mais progressistas; porém, carece de ser bem applicado.

Deus nos livre, que, depois de haver sido, por tantos annos, a aguardente o nosso idolo, se fosse buscar a mecha para a substituir.

O acido sulfuroso é uma substancia antiseptica; como tal se oppõe á fermentação, inutilizando o fermento. Absorve além d'isso o oxygenio do ar, quando está humido, e tende a subtrair o vinho á influencia perniciosa d'este principio.

Eu bem sei, que me podem dizer, que a França tambem o emprega em grande excesso nos seus vinhos de exportação. Não ha duvida que assim é, e muitas vezes o tenho visto; mas nós não devemos imitar senão o que for digno de ser copiado. Tanto mais, que hoje, quem quizesse fazer guerra a muitos vinhos francezes de exportação, não poderia achar melhor argumento que o acido sulfuroso para os combater.

Vi os vinhos ordinarios e vi os vinhos finos de França. Chateau Yquem, por exemplo, desenganem-se, e a seu lado, posto que em nivel mais inferior, os vinhos distinctos de Sauterne, não devem as suas qualidades excepcionaes, nem a doçura deliciosa que possuem, a semelhante droga. Chateau Yquem não se contenta de ser doce á custa do principio, que dá communmente esta propriedade aos outros vinhos. Deve a sua doçura á mannita.

Denso como oleo, exhalando sabores por todos os poros, de uma côr amarella brilhante, que faz lembrar as pennas dos bons canarios gemmados, conserva o sabor persistente de assucar; mas não do assucar vulgar das uvas; porém de outro, que os fermentos da lia não alteram, nem podem desdobrar em alcool e acido carbonico, como succede ao assucar commum.

Forma-se a mannita, segundo Prat, que a descobriu n'este vinho, em certo periodo do seu desenvolvimento.

O vinho adoece, declara-se a fermentação viscosa, e n'esse momento se modifica o fermento, e se transforma o restante assucar de uva em mannita.

Segundo outros chimicos, existe já formado este corpo no *sauvignon blanc*<sup>1</sup> cujos fructos são colhidos no mais requintado grau de maturidade.

Não foi, não podia ser a mecha, o auctor de tão grande belleza oenologica!

O terceiro processo—trasfegas successivas—usa-se principalmente no Tokay.

Este vinho licoroso, um dos mais caros do mundo, organisa-se em continuas baldeações. Colhido em circumstancias excepcionaes, e guardado em pequenas vasilhas, soffre uma fermentação muito lenta, que lhe dá pouco alcool; logo que se denuncia fermentação mais forte, vae-se passando de vasilha em vasilha com o fim de estorval-a. A trasfega assim o consegue, e ao mesmo tempo o isola do contacto da borra, em que se accumula o fermento.

De vasilha em vasilha, de trasfega em trasfega, como o menino pelas mãos das bruxas, dizia-me a mim um huu-garo, que muito tokay degenerava em vinagre; mas o que se conserva, é delicioso, e paga-se nos mercados do globo por preços elevadissimos.

Exige este processo, que o vinhateiro possa contar com a generosidade dos amadores, e que esta seja capaz de compensar tantas fadigas.

Chegamos afinal ao ultimo methodo. O quarto processo é o aquecimento. Este meio foi recentemente proposto por um chimico francez, com tal character de generalidade, que o tornará no futuro, quando a pratica chegue a apossar-se bem d'elle, um dos melhores e mais fecundos descobrimentos da sciencia oenologica.

O aquecimento não é novo. O aquecimento é o processo de Appert. Tem-se dito repetidas vezes para offuscar talvez o merito dos trabalhos de Pasteur. São d'esta opinião os invejosos que o não descobriram.

<sup>1</sup> Nome de uma das castas, que entram na composição do vinho de Chateâu Yquem. A outra é o *sémillon blanc*.

E todavia o aquecimento é um processo novo, sob o aspecto em que seu auctor nol-o recommendou.

É certo, que, ainda Pasteur<sup>1</sup> não era vivo, já os vinhaiteiros da Madeira aqueciam na estufa os vinhos generosos d'aquella ilha para os envelhecer, e os negociantes de Cete rolavam as pipas dos picardans, nos pateos dos armazens, para os aquecerem ao sol. Mas nada d'isto tem que ver com o methodo de Pasteur, que apontou o aquecimento como meio de destruir e aniquilar os fermentos, aos quaes os vinhos devem as suas doenças principaes.

É applicavel aos vinhos generosos e aos vinhos de qualquer ordem ou categoria. Não dá só velhice, oppõe-se á doença e prolonga a duração dos vinhos.

Applicado aos vinhos communs e ordinarios, não se ultrapassando os limites de 50° a 55°, torna-os mais duradouros e não os altera. Os vinhos alcoolicos e generosos podem soffrer, sem inconveniente, um grau maior de calor, cujo limite andará por 70°.

Concordo plenamente com as vantagens do aquecimento; contudo, dividirei, em relação aos seus effectos, os vinhos em diversas classes. Ha vinhos, que nunca devem, nem precisam de ser aquecidos.

Os vinhos *eminentes* prefiro que seja sempre o tempo a fazel-os, e não o calor.

Chateau Margaux, Chateau Lafite etc. etc. se fossem meus, não passariam por semelhante prova.

Os vinhos generosos com bastante alcool e algum assucar, adiantam-se rapidamente; e basta isto para que haja vantagem em aquecel-os. Ganha-se tempo, mas, os que o tempo faz, ficam com a experiencia dos annos, que se não adquire senão vivendo.

Os vinhos triviaes, os vinhos fracos de pouca ou nenhuma distincção, carecem de ser aquecidos em condições muito

<sup>1</sup> Parece que o visconde Vergnette Lamotte, antes da publicação dos trabalhos de Pasteur, havia estudado a applicação do calor aos vinhos da Borgonha.

bem estudadas, para que não appareçam com sabor a cozido, nem se definhem ao ponto de ficarem cadaveres. É uma operação delicada, em que muitos se teem visto embaraçados.

Os vinhos de infima especie, quasi impotaveis, algumas vezes os avariados, em certo grau de avaria, os que até agora não podiam sair da adega, sem enfermar, os que commecam a sentir-se doentes, essa grande classe dos vinhos plebeos, que formam o povo vinicola; esses principalmente encontraram no processo de Pasteur um verdadeiro auxiliar, porque permite que appareçam nos mercados, longe do logar em que nasceram. E já não é pouco descobrir uma lei que melhora a condição dos proletarios.

Voltando aos nossos vinhos licorosos, podemos aproveitar e aquecimento da seguinte forma. Depois de os havermos feito passar por uma fermentação incompleta, não os deixando paralisados muito tempo sobre a borra, sustentaremos o assucar que quizermos conservar, submettendo-os ao calor de 60° a 65°. O vinho não se mexe mais.

Ficam postas as bases, resta agora applical-as. Não me compete, nem tenho tempo para descrever, com pormenores fastidiosos, todas as phases dos processos. Nem eu faço aqui um curso de vinificação.

Para preparar vinhos licorosos, deve primeiro que tudo o Algarve escolher bem as castas. Das que hoje possui, haverá algumas, que possa aproveitar com vantagem.

Das castas estrangeiras que conheço, lembro-lhe o *furmintão*, que é a base do famoso Tokay. Aconselho-lhe ainda a propagação e introdução dos moscateis nacionaes e estrangeiros, sobretudo os de Lunel, Frontignan e Rivesaltes. D'outro genero de vinho licoroso, lente ainda aclimar o celebre *sauvignon blanc* de Sauterne.

Pelo que respeita á vindima, os vinhos licorosos exigem que ella se faça, estando as uvas no maior grau de maturidade.

Moscatel verde não tem aroma. Furmintão e sauvignon são castas mediocres n'este estado. Devem apurar nas varas os cachos, até que a pelle dos bagos principie a enge-

lhar-se. Muitas vezes, quando as uvas parecerem cobertas de uma penugem de bolor, é que chegaram á sazão.

Depois applicuem os processos conforme a especialidade que quizerem produzir, recorrendo para isso ao que a proposito de cada paiz, se disser n'estas conferencias.

O vinho licoroso exige passar pela fermentação alcoolica; incompleta é verdade. Após a colheita, o mosto deve de ser lançado em vasilhas de pequena capacidade, bem moçadas e bem limpas, sem engaço nem bagulho. Trasfegado quatro vezes pelo menos, no primeiro anno, ou mais vezes, conformé a pratica melhor o aconselhar. Se for difficil conservar-lhe bastante doçura, o que me não parece, com todas estas cautelas, havendo sido frequentes vezes separado da horra, e introduzido em vasilhas em bom estado, enxofreu tambem um pouco o mosto, no acto da vindima; ou aqueçam-n'o cuidadosamente, quando elle tiver a quantidade de assucar, sem a qual perderia o typo, e o alcool sufficiente para que mereça o nome de vinho.

E tudo isto se tem feito até aqui, como se a aguardente estivera por descobrir; sem desprezar de nenhum methodo, o que todos elles possuem de aproveitavel.

Escusam de dizer que é theoria. Deixae a aldeia e percorrei o mundo. Lá vereis que é pratica.

Os vinhos generosos, que entre nós tanto peccam pelo exagero de alcoolisação, e ás vezes ainda, por serem doços, ficam obrigados a perder estes dois defeitos.

Não vos occultarei mais tempo a minha idéa. O fim principal d'estas conferencias, é combater a aguardentação dos vinhos portuguezes.

Tenho que lutar com um gigante, e posso não ser tão feliz como David. A valentia do adversario não é razão bastante para me afastar da luta.

A primeira condição, a que estes vinhos devem satisfazer, é a de serem seccos. Seccos sem aspereza<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> A glicerina, completamente pura, pôde juntar-se ao vinho sem inconveniente, porque lhe faz adquirir *corpo e suavidade*. Os estrangeiros

A segunda é não conterem senão o alcool indispensavel á sua completa conservação, em harmonia com as exigencias do mercado. E sendo secco, temos meio caminho andado; porque o vinho, sem assucar, se conserva por natureza melhor.

Quereis que vos cite alguns typos? Passarei a indicar-vos-os. Imitae o Xerez, o Madeira, o Marsala.

O primeiro e ultimo quasi se geram na mesma latitude em que se acha a vossa provincia. O segundo é egualmente susceptivel de ser reproduzido no Algarve.

Fazei o inventario das vossas castas, e excluidas as ordinarias, substitui estas pelas uvas da ilha da Madeira, que ali imprimem ao vinho a feição caracteristica. Segui de perto o fabrico, estufae como os ilheos, porque se não conseguirdes trear um rival perigoso á Madeira, o que me parece bastante difficil, podeis aproximar-vos do Marsala, que tambem vos recommendo.

Quanto ao Xerez, em verdade vos digo que não comprehendo, que a Hespanha offereça ao mundo o *Tarragona Port wine*, como se o vinho do Douro pudesse mudar de appellido na Catalunha, e haja escrupulo em baptisar, com o nome de Xerez do Algarve, o typo de vinho que fizerdes com esta intenção.

Ha dois typos de Xerez. O typo antigo, delicioso, e superior ao moderno, e este que os inglezes adoram, e estão preferindo a todos os vinhos.

O typo novo é vinho de pouco corpo, quasi nenhuma côr, amarello pallido, bastante alcoolico, com 17° a 19° de Gay-Lussac, inteiramente secco. Tão secco que fatiga o paladar, chegando a tornar-se aspero.

Na alcoolisação parae em 17 por cento, procurando obter

geiros usam d'ella, e nós podemos egualmente fazel-o. Chimicamente a glicerina é um alcool triatomico; mas está longe de possuir as propriedades que o vulgo attribue a esta classe de corpos. É um alcool que não embriaga, e resulta, posto que em pequena quantidade, como se viu na primeira conferencia, da fermentação alcoolica. A glicerina ordinaria é obtida pela saponificação dos corpos gordos.

esta gradação alcoólica á custa do assucar das uvas, por meio de uma fermentação completa e bem dirigida.

Notei, e esta observação me foi confirmada pelos srs. Taron de Logronho e D. Benito de Valencia, em 1874, na exposição, que muitos vinhos brancos de Hespanha faziam lembrar o Xerez moderno. E com effeito só assim o vinho d'esta região seria capaz, sem fallarmos do que se fabrica em Hamburgo e em Cette, de contentar os seus numerosos e dedicados consumidores.

Qual será pois a razão porque o Algarve, dispondo de condições naturaes, que, nas mãos de outro povo lhe multiplicariam rapidamente a riqueza, se não ha de dedicar ao trabalho de reproduzir os vinhos mais celebres, tendo aptidão para o fazer?

Não sei se com todas as castas actuaes o poderá conseguir. Disse que não sabia para vos não desanimar. Mas emendo a phrase. Sei que não podeis.

Dêem-se porém ao incommodo de atravessar o Guadiana, que em pouco tempo estarão na Andaluzia. Como o fisco prohibe, que possamos trazer na volta bons charutos com-nosco, voltemos de Hespanha com as cepas melhores que ali encontrarmos, porque sempre traremos alguma coisa mais util, e que nos não leve á cadeia.

Não peço fabricas, como as de Hamburgo, que lancem no mercado todos os vinhos do globo, com destino especial ás pessoas que nunca hajam provado os verdadeiros. Mas, peço, que vinhas semelhantes dêem productos analogos. E para melhor harmonia, proponho que sejam os operarios os mesmos, as mesmas cepas!

Admitti igualmente nas vossas adegas os tratadores do vinho de Xerez, para vos comporem ao principio a mobilia, organisarem a adega, prepararem as *soleras* <sup>1</sup>.

-E as nossas uvas, e as nossas uvas? Parece-me estar eu ouvindo perguntarem-me agora, para que as guardaes? Faizei das melhores vinho sem confeição; vinho genuino, pelo

<sup>1</sup> Vide xii conferencia—Vinhos hespanhoes.

methodo de fermentação completa. Estudaes com cuidado as qualidades do producto assim obtido, que mais tarde, quem sabe? algum haverá, que possa tornar-se preciosidade vinícola.

— Não vos prohibo ainda assim, absolutamente, que façaes vinho de pasto, e por isso mesmo aproveito o ensejo para dizer duas palavras ácerca d'estes vinhos mais modestos.

— Vinho de pasto! O typo da innocencia cenologica, e segundo nós, o typo da mediocridade.

— Nós em vinhos fomos sempre rhetoricos. E o vinho de pasto exige, como a verdadeira eloquencia, a maior espontaneidade e singeleza.

— Mais barato e humilde que os outros, não deixa por isso de exigir maiores cautellas, se quizer-mos fugir ao defeituosissimo fabrico herdado de nossos avós.

— A França, que é o paiz do engenho e das artes, tem o sceptro d'estes vinhos. E ninguem lh'o disputará.

— Ao verdadeiro vinho de pasto chamaes vós aqui agua pé; o que não impede, que ao nosso vinho, dêem os estrangeiros um nome tambem differente do que lhe applicaes.

— O vinho de pasto é como a belleza; não precisa de adornos para brilhar. O assucar e o alcool, que são duas perolas da vinificação, postos n'este vinho, são como as galas que enfeitam a velhice, tornam-n'a simplesmente ridicula.

— Conhecemos bem o vinho a que nos habituámos a chamar de pasto. Parece-me aqui inutil fazer-lhe a pintura, no entanto os traços principaes, o perfil ao menos não custa a desenhar.

— O nosso vinho de pasto, o vinho que nos alegra o olho, que nos arranca dos labios exclamações de entusiasmo, que nos captiva e enche de orgulho, é valente como a pólvora, negro como o fundo de um poço, encorpado como a baeta.

— «Isto é um vinho!» Dizemos todos.

— Vocabulo que dispensa commentarios, porque nada lhe fica por dizer.

Vinhão! É mais que vinho! E não se pôde dizer mais.

O vinhão colore o vidro e a porcelana; mancha a toalha e a camisa com indelevel nodoa. Contesta á fuchsina o poder de tingir. E todavia não encerra uma unica particula de materia córante, que não proceda da uva.

Contém um regimento de saes, que disputam ao tannino um cantinho do menstruo para se dissolverem. É quasi uma caixa de reagentes.

Sabe a assucar, como a canna do Brasil. É maduro como um figo passado. Alcoólico como a experiencia o diz, e os boletins da policia o confirmam.

Quando se bebe sósinho, enfastia o paladar pela exuberancia de attributos que estimulam o gosto. Transtorna-se, ficando peor, pela addição da agua. Esta, como que o decompõe, e está n'isto a razão do proverbio, que não aconselha a mistura.

O vinhão tem ensanchas para seis vinhos, ou como se diz, em termos technicos, é um vinho de seis côres!

Os portuguezes fazem dos vinhos de pasto uma idéa beid differente da que tem a seu respeito os paladares estrangeiros.

Os nossos bebedores, em não vendo abundancia de materia córante, ás vezes mais borra suspensa do que cor dissolvida, muita substancia extractiva, que sae das prolongadas curtimentas pelo processo da maceração das balsas, e ainda por cima, além do alcool natural, que não é pouco, o additional, que é quasi outro tanto, não se dão por satisfeitos.

O consumidor portuguez vae ainda mais longe, e considera vinho de pasto todo o que se não produza no Douro. Toma por vinho de consumo directo, o que não é nem podia ser senão vinho de lotação. Inventou a palavra *rozo* para synonymo de vinho. Tem por vinho singello o vinho multiplicado, e a falsa côr que lhe attribue, assim o está demonstrado.

Nos outros paizes, o vinho de pasto é uma bebida agradável, pouco carregada de côr, a qual deve ser brilhante e

atirando para vermelha. Limpido e transparente, ligando-se admiravelmente com a agua, e podendo usar-se sem fazer sede, e em quantidade, sem prejuizo.

Ha prazer em beber-o, bebe-se sem deixar vestigios. Não cansa o estomago nem lhe perturba as funcções. Nunca é aguardentado. Costuma sair barato, organisa-se em pouco tempo. Não canta nas garrafas, e não se bebe para que não cante. Serve de conducto á comida e não embriaga.

O vinho de pasto ainda por outra razão pratica, é preciso que não seja forte nem concentrado. Não se bebe como o vinho generoso. Ninguem que trabalhe, quo tenha emergia e que seja homem, pôde contentar-se com um copo de vinho! É consumido em maior escala e em largas proporções.

Está egualmente, destinado pela natureza a corrigir os defeitos da agua, e por isso é preciso que se não decomponha na presença d'ella.

Nós temos aqui uma agua, que se pôde considerar boa, com todo o mal de que a acnsamos. A de Madrid é cem vezes melhor; porém não acoutece o mesmo á de Paris nem á de Londres. D'onde resulta, que nos paizes do norte se mistura sempre com o vinho, porque além de ser imprudencia beber-a pura, seria desagradavel.

Executem porém esta experiencia uma vez com os vinhos classicos de Torres e Cartaxo. Assim que se cortam com agua, apparece o gosto saccharino enjoativo que o alcool escondia; turvam-se os liquidos, a côr desanda para violetete, a transparencia foge para muito longe. O vinho desaparece e ambas as bebidas se estragam.

O pouco corpo, a acidez que não seja devida ao acido acetico, a limpidez, a pequena dóse de alcool, a ausencia de assucar, e a facilidade de se misturar com agua sem decomposição, constituem effectivamente os predicados dos verdadeiros vinhos de pasto.

Alcançam-se todas estas qualidades pelo fabrico e educação, que corrigem muitos defeitos nativos com o auxilio da arte:

Os negociantes de Bordens não julgam perfeito o vinho commum de pasto sem addição de algum vinho branco, que o torne mais palhete e lhe modifique a aspereza. O vinho melhora em todas as suas partes com este tratamento.

Estarão os algurvios nas circumstancias de produzirem d'estes vinhos, se não quizerem entregar-se ao fabrico dos vinhos licorosos e generosos?

Não me parece que lhes seja impossivel fazel-os; mas, para o conseguirem, devem modificar consideravelmente as suas praticas actuaes.

Carecem de reformar a mobilia vinaria, começando por estabelecer adegas subterraneas e substituir as grandes por pequenas vasilhas. Devem cortar as uvas mais cedo, evitando os mostos densos em demasia, e os excessos de maturação.

Estes vinhos não podem como os outros de que temos fallado até agora, ser feitos com uvas excessivamente maduras e secas na eira. É sabido que os acidos se transformam em assucar pelo amadurecimento do fructo, podendo, ainda depois do corte, continuar a fazer-se a mudança. Nesta segunda parte se funda o processo de Sampaio, oenologo portuguez que eu vejo citado, com louvor, em todos os livros estrangeiros; e que consiste em guardar a uva, com toda a cautella, sem dilacerar a pellicula dos bagos, durante alguns dias depois da vindima, a fim de no intervallo que precede a pisa, augmentar o assucar do mosto, em virtude das transformações que ficam indicadas.

O nosso caso, porém, agora é differente. Muitas vezes o que precisamos, para obter os vinhos de pasto, é exactamente impedir, que a uva amadureça de mais; isto é, carecemos não diminuir consideravelmente os acillos do mosto, nem concentrar-o ou entrecel-o unicamente do principio saccharino.

Alguns escriptores, temendo aconsellar as vindimas prematuras, com o receio de induzirem os vinhateiros a apanhar uvas verdes, preferem que se addicione ao mosto, contendo mais de 20 a 23 por cento de assucar, agua sufficiente que o

deixe nas circumstancias de fermentar com rapidez e de um modo completo, para que não fiquem no vinho, depois de cozido, vestígios de assucar apreciaveis.

No entanto não se lembram, que a agua não é o unico corpo que os mostos, em tal estado, reclamam. Não basta diminuir a riqueza saccharina até se tornar harmonica com a perfeita composição dos vinhos de pasto; a agua addicionada não inventa os acidos que desappareceram.

E é por isso, que já vão apparecendo outros cenologos mais modernos, aconselhando ambas as coisas. Adição de agua e de acidos, na proporção normal aos mostos.

Juntar, porém, agua, é facil; cortar as uvas um pouco mais cedo, que eu julgo preferivel, não demanda muito estudo; addicionar acidos, nas proporções convenientes, não se póde fazer sem conhecimentos especiaes e uma grosseira analyse dos mostos; e não é por tanto operação para a maioria dos nossos vinhateiros. Cortem, por tanto, mais cedo do que usam, para fabricar vinho de pasto.

Se procurarem jogar com estes principios, podem, lutando um pouco contra o clima, chegar a produzir vinhos de pasto bem constituídos.

Os vinhos actuaes do Algarve possuem flavor e outras qualidades que os tornam já superiores aos de outras comarcas. Pelo menos estão isentos do travo dos engaos, que ferem na pisa os lagareiros e arranham na proya a boca e o estomago do consumidor.

Para corroborar ainda mais a opinião de que o fabrico dos vinhos abaixo de 26° de Sikes não é um problema de impossivel solução, citarei alguns exemplos que conheço de outras regiões vinhateiras semelhantes ás nossas, e que já os sabem fazer.

O governo da colonia ingleza da Australia, cujo magnifico solo e clima offerecem largo desenvolvimento á cultura da vinha, publicou um documento em 1874, elaborado por tres chimicos, em que apparece o estudo circumstanciado da riqueza saccharina das principaes uvas d'aquella região, acompanhado do calculo das percentagens de alcool que a

cada uma corresponde. Nota-se por esse trabalho, que uma ou outra casta, e são em pequeno numero, pôde naturalmente produzir vinhos genuinos abaixo de 26° Sikes, mas que a maioria, pelo contrario, deve fornecer vinho mais forte, raras vezes, porém, superior a 33,5° do hydrometro inglez <sup>1</sup>.

Entravamos, porém, na exposição de 1874, e observava-se, como o demonstrou a Sociedade das Artes, que a maioria dos vinhos d'aquella colonia estava abaixo de 26° de Sikes <sup>2</sup>.

Eu não sei o que se passou, nem me importa agora averigual-o. Dou credito a ambos os trabalhos, que não são senão aparentemente contradictorios, e concluo, que os vinhateiros d'aquella possessão ingleza começam a pôr em pratica o conselho, que eu já dei na primeira conferencia aos meus compatriotas.

Apenas um expositor, como se depreheende das investigações da Sociedade das Artes, possuia uma collecção de dez a doze amostras, fazendo excepção a esta regra. Advirta-se, porém, que eram vinhos de imitação, figurando com os nomes de Madeira e Xerez, que exigem alcoolição forçada.

Mais ainda. Entre as numerosas publicações do sr. Lapa, encontra-se uma, em que este professor nos apresenta a comparação da força alcoolica de todos os vinhos do globo com os vinhos portuguezes <sup>3</sup>. Pôde ali verificar-se, que acima dos vinhos de Santarem, Beja e Castello Branco, cuja força alcoolica média é de 46° de Gay-Lussac, estão os vinhos da Grecia com a força alcoolica de 48°.

Pois não importa: os vinhos da Grecia entram agora em Londres pagando o direito de um shilling por gallão. Em dez annos de perseverantes esforços, conseguiu tornal-os co-

<sup>1</sup> *Alcoholic strength of South Australian wines*. Report by commission, appointed by His Excellency the Governor.

<sup>2</sup> *International Exhibition, 1874. Wines submitted to the judgment of the Committee of the Society of arts*, pag. 1 a 4.

<sup>3</sup> *Technologia Rural*, pag. 65, 471 e 472.

nhocidos, n'este segundo estado, o sr. Denmann, e os que vi na exposição ou foram analysados pela Sociedade das Artes marcavam menos de 26.<sup>o</sup><sup>1</sup>

A Italia, outro paiz que tambem diziam não poder fazer d'estes milagres, tinha Barolo, Barbera, Nebiolo, Brachetto, Capri, Falerno, moscatel espumoso e licoroso, moscato passito, etc., etc., pertencentes ás sociedades vinicola italiana e oenologica asticiana com gradação tambem inferior a 26<sup>o</sup> de espirito de prova <sup>2</sup>.

Finalmente a nossa vizinha Hespanha, não só em «Albert Hall,» senão tambem nas *bodegas* de Londres, bem perto de Regent-Street, em Liverpool e Manchester, expunha á venda eguaes phenomenos!

O que vejo é que os vinhateiros d'aquellas regiões deixaram a questão da escala alcoolica á diplomacia, e decidiram-se a fabricar vinhos baixos, porque assim tambem lh'o exigia o gosto actual do consumidor. Não poderam mudar a escala, mudaram de processo.

Pelo contrario, nós queremos morrer defendendo o processo, á espera que a Europa nos agradeça o conservarmos-lhe, sem mancha, o tinteiro dos vinhos chloroticos, e o vinificador da propria agua.

Mas, para que estou eu a servir-me de exemplos tirados dos outros paizes, quando os posso ter de casa?

Não é possivel fazer vinhos fracos com as uvas portuguezas, teimaes vós? E todavia os negociantes de Bordeus aproveitam o nosso vinho, que não contenha, *note-se bem, mais de 14<sup>o</sup> de Gay-Lussac*, defeituoso como é, na preparação do Médoc barato de exportação, que se saboreia por esse mundo de Christo.

Tendes o exemplo debaixo dos olhos e não quereis attentar para elle.

Do vinho *presunto* podem os estrangeiros fazer vinho de

<sup>1</sup> *Wines submitted to the judgment of the Committee of the Society of arts*, pag. 7.

<sup>2</sup> *Idem*, pag. 8.

consumo directo. De boas uvas, como as que possuis, não é possível tirar senão vinhos impotaveis ou de lotação!

Se nós não estivessemos realmente obsecados pela rotilha, e já de antemão dispostos a rejeitar os conselhos, negando a evidencia dos factos, bastaria citar-vos este unico exemplo para não ter necessidade de adduzir novos argumentos em favor da minha these; pois, creio que não attribuis a transformação, por que passam os nossos vinhos na mão dos francezes, á differente natureza chimica da agua de Bordenus, nem á essencia do Médoc, innocente tintura que procede das flores da vinha selvagem em modesto comubio com o lyrio de Florença<sup>1</sup>.

O fabrico dos vinhos de pasto está sendo para os portu- guezes um problema bastante difficil, e a primeira difficul- dade procede de não possuirmos a pedra de toque por onde os havemos de afferir.

O vinho que é bom, ou que o tem sido até hoje, não agrada aos estrangeiros. O que lhes agrada a elles, tem aqui o nome desprezível de agna pé.

Reconheço que não hão de ser alguns vinhateiros isola- damente, que transformem o estado actual da industria.

Suppondo, que preferis o mercado da Gran-Bretanha, as- seguro-vos, que não podeis arrostal-o sem dispordes de sufficiente capital; e como a maioria dos productores é po- bre, não vos aconselho a que o tenteis sequer, sem haver- des formado associação vigorosa.

Já vos fallei, na primeira conferencia, das esperanças que nutrira a este respeito, quando recebi em Londres a acta da sociedade agricola de Faro; mas n'este momento, vejo, que ellas se dissiparam; como uma bolha de sabão que de repente se apaga.

O nosso enthusiasmo manifesta-se como as correntes gal-

<sup>1</sup> A seiva do Médoc, com que se aromatisam os vinhos, compõe-se principalmente d'estas duas substancias. O aroma é muito agradável, embora se dissipe com facilidade. O lyrio florentino dá o cheiro da vio- leta. Vende-se em Bordenus publicamente.

vanicas. Basta interromper o circuito para que cesse a corrente.

E onde ir agora buscar energia bastante para vos galvanisar outra vez?

Como poderei conseguir, que vos appliqueis á industria vinicola, se a agua vos está dando maior dividendo que o vinho?

Continuando ainda a advogar a importancia das sociedades vinicolas, acrescentarei, que, nos districtos, podem ellas ser formadas de dois corpos distinctos, mas cooperando para o mesmo fim. Associação de vinhateiros para a producção do vinho, e de negociantes para tratarem da venda, a fim de se não confundirem attribuições nem especialidades, que as façam por impericia e falta de conhecimentos adequados logo baquear ao nascer.

Se os negociantes ouvissem os meus rogos, elles unicamente podiam impor aos vinhateiros as formulas mais sensatas de vinificar, e a industria faria em curtos annos consideraveis progressos.

O vinho, feito com destino a Londres, não pôde merecer a acceitação do almocreve indigena, e o lavrador agora conta principalmente com o consumo d'este antigo freguez, que lhe vae buscar a casa o genero que elle fabrica; entanto que o vinho aperfeiçoado não terá ao principio prompta venda no paiz, e carece de ir em busca de um consumidor que mora longe.

Qualquer empresa que haja de fundar-se tem de attender a estas circumstancias; primeiro que tudo deve escolher mercado, mas precisa igualmente tornar-se o mais escrupulosa possível, na pureza e egualdade do genero.

E enganar o consumidor não é pratica que dê boa prova da intelligencia do negociante, e tem desastrosos effeitos nos mercados estrangeiros. A todo o commercio deve presidir a mais completa inteireza de character e perfeita boa fé. Sem estes requisitos, não se abrem os mercados aos nossos productos, fecham-se. E ficam depois fechados por muito tempo, não só aos falsificadores, senão tambem aos ho-

mens bem intencionados, que vierem emprender transacções.

Encaremos outra questão. O preço dos vinhos é assumpto interessante, que desejo tratar francamente diante do respeitavel auditorio que me escuta.

No catalogo inglez, que se distribuia em Londres, baseado nas informações que me deram de Portugal, as amostras dos vinhos do Algarve estavam cotadas entre um shilling e dois shillings e cinco soldos o gallão. Estes preços eram, com insignificante discordancia, os mesmos que depois appareceram nas listas apensas á «Breve noticia da viticultura portugueza.»

Sendo um gallão igual a quatro litros e meio, com desprezo de uma fracção insignificante, e podendo por tanto dar seis garrafas, saia cada garrafa do vinho mais barato por 39 réis, e a do vinho mais caro por 90 réis aproximadamente, na adega do lavrador.

Ao verem-se estes preços, esqueciam-se muitas imperfeições do fabrico e até a força alcoolica que obrigava o vinho a pagar 563 réis de direitos por gallão. Todos abriam os olhos com avidez, e se pronunciavam pelas encomendas.

Escuso repetir, que poucas foram satisfeitas, mas preciso ponderar que estes preços não deveriam figurar no catalogo, porque se tornava impossivel ao vendedor o sujeitar-se a elles, pouco depois de novembro. Existem com effeito ao abrir das vendas, mas tem ephemera duração.

O preço que se estabelece á porta do lavrador é transitorio e apenas o almocreve sabe utilisar-se d'elle, porém esse mesmo não ignora, quando se aparta da adega, que, para a viagem seguinte, pôde o vinho estar mais caro.

Foi o que succedeu. Quando se fizeram as encomendas, responderam-me os almocreves:

«Nous avons changé tout cela.»

A historia dos nossos vinhos entre o lavrador e o comprador, reduz-se a quatro palavras:

Pelo S. Martinho, quando se abrem os tonéis, o lavrador

precisado de dinheiro e sem confiança na sua obra, vende aos primeiros freguezes por todo o preço, e este foi o que escolhemos para o catalogo. Se lhe fica vinho na adega, por falta de comprador, e se tem a fortuna de se conservar em bom estado, muda o lavrador de estrategia, e segura-se no preço. Quando chega a proximidade da colheita seguinte, o vinho está todo vendido.

Eu posso dar testemunho de me ter succedido, em varias comarcas vinhateiras do reino, não encontrar vinho do anno anterior á venda, quando se anda procedendo á vindima. E o que fica na mão dos negociantes, triplica muitas vezes de preço á medida que o anno caminha.

Vou provar o que disse -- porque desejando servir em Londres os encomendistas, e não devendo depois de julho, garantir com a minha palavra os preços primitivos, pedi para Lisboa oficialmente, uma nota do custo de uma pipa de vinho de 500 litros, posta em Londres.

Com estes dados tinha tambem em vista satisfazer ás requisições da sociedade cooperativa ingleza.

São os seguintes :

Custo do vinho na adega do productor.....	30\$000
Transporte para Lisboa.....	4\$500
Casco.....	9\$000
Preparos e temperos.....	9\$000
Commissão e armazenagem.....	4\$500
Embarque, seguro e frête para Londres....	7\$500
Agencia do feitor em Lisboa.....	10\$000
	<hr/>
	74\$500

Mas é curiosa a comparação do primeiro preço do vinho do Algarve a 225 réis o gallão (1 sh.), com o preço porque elle fica por esta conta, 670 réis, numeros redondos.

Ainda é interessante a comparação d'este novo preço com o do vinho mais caro, que se dizia custar 540 réis o gallão (2<sup>sh</sup> 5<sup>d</sup>).

A curiosidade, porém, eleva-se ao mais alto grau, quando nós avaliando as differentes parcelas d'esta conta, notamos que o vinho importa em 30,5000 rs., e o resto em 44,5500 rs., quasi 10 libras: que o feitor exige de agencia em Lisboa um terço do valor do vinho, e que este absorve em preparos e temperos nove mil réis de despeza.

Preparos e temperos? O vinho não estava já preparado e temperado quando saía da adega do lavrador?

Não:—não estava, segundo o nosso modo de pensar— Faltava-lhe ainda a aguardente e o abafado, que devem amordaçal-o. Custa mais a canella que o arroz doce.

Portugal tem um mercado e uma produção restricta. Estas confeições destroem uma parte do vinho que podia beber-se, e augmentar immediatamente, com proveito de todos, a produção, independente do desenvolvimento da cultura; ao passo que nos arriscam, mais tarde ou mais cedo, a uma crise no Brasil, onde já hoje se está vendendo a caixa de vinho de Collares por dez mil réis, e uma de vinho do Porto por nove mil réis, apesar de se affirmar que o vinho fraco não é ali bem reputado.

É tão restricta, tão frouxa, tão acanhada a produção e o mercado, que basta a mais pequena oscillação na marcha das transações, para trazer logo consigo um desequilibrio funesto.

Uma colheita insufficiente faz gemer os pobres. Uma colheita abundante enche de tristeza não poucas vezes o produtor, e o pobre não llá pela abundancia!

O mais pequeno movimento acarreta o desequilibrio. Basta que chegue ao Tejo uma esquadra ingleza para que fiquem os ovos e as gallinhas pela hora da morte. Que assim é que se costuma expressar a gente do povo, em sua linguagem frisança.

O mesmo succede com o vinho. Alguns negociantes estrangeiros, que venham fazer compras; tres mezes de consumo que se passem sobre uma colheita, elevam o preço, como se via, de 39 réis a 112 réis a garrafa, captivo de direitos em Londres.

O vinho por tanto não é tão barato como se ha asseverado em toda a parte. Custa pouco ao principio, porque não conta com mercado certo, mas logo que apparece algum comprador, o preço augmenta consideravelmente, e mais augmentará ainda quando o comprador for seguro.

A Hespanha, se os seus catalogos não são mentirosos, pode pôr em qualquer porto do Mediterraneo ou da costa cantabrica uma pipa de vinho ordinario com casco por quatro libras!!<sup>1</sup>

As nossas cepas teem um amanho dispendioso, um ganheio caro. Tudo se faz nas vinhas a trabalho braçal, que, em muitas d'ellas, podia ser substituido pelos instrumentos de lavoura;—oppondo-se mais á introdução da charrua, a desordem da plantação que os accidentes do terreno.

A aguardente, que se julga indispensavel para conservar o vinho, e que é o cancro da nossa actual viticultura, é carissima. E sobre ser cara, rarissimas vezes deixa de ser infecta,—abominavel!

Voltemos a nossa attenção para os actuaes vinhos do Algarve, grupados em typos.

Já vos disse, n'este particular, a minha opinião. Ha mais nomes que typos; mas, suppondo que me engano, façam-me por agora a vontade de augmentar o vinho e diminuir os typos.

No Algarve temos Moncarapacho, Fuzeta, Kelfes e Olião. Acrescentemos ainda: Villa Nova de Portimão e Lagoa.

Os typos feitos em casa, não são typos unicamente para nós. Initam e sobresaem a todos os typos do universo.

Teem sido estabelecidos de uma maneira extravagante; pela prova, desacompanhada dos elementos que lhe dão auctoridade; outras vezes pela analyse.

Apparece um humilde lavrador com um vinho de sua adega, e cae nas mãos dos illuminados, que mastigam os

<sup>1</sup> Vid. Catalogo official dos vinhos hespanhoes expostos em Londres, no anno de 1874.

vinhos na boca e os saturam de saliva para apreciarem o gosto. Depois da consulta, volta muito contente para casa, porque lhe disseram com a maior naturalidade possível: «Tem você Chablis ou Sauterne, se quiser educá-lo.»

O homem conta o caso ao seu freguez almocreve, que lhe tira as illusões com a seguinte resposta: «O que você tem é vinagre, que d'esses nomes não percebo.»

O gosto — é insufficiente para estas aproximações, e que o não fosse, não ha conveniencia, nem necessidade de fazel-as.

Vejamos o que dizem os textos. E seja consultado o livro de *la Ferme de Joigneaux*; que sempre o será com proveito.

N'um artigo sobre os vinhos de Bordens, referindo-se á imperfeição dos nossos sentidos, escreve o seguinte Alibert.

«Rien n'est plus pauvre que le goût pour traduire ou pour raisonner même ses propres impressions. Le goût n'a pas de mémoire et l'odorat en est aussi dépourvu que lui. Quand le goût a porté son jugement il a pour le traduire un langage de convention, qui n'est intelligible que sur les lieux. Il dit que le vin a de la sève, qu'il est onctueux, qu'il est dur, qu'il est moellenx, qu'il est sec, qu'il est velouté. Sous ce vocabulaire si riche en apparence, le goût cache une réelle indigence<sup>1</sup>.»

Com este vocabulario tão pobre se faz a pintura dos typos.

O gosto e o olfato que *não teem memoria*, como diz bem Alibert, affirmam, *sem os typos de comparação estarem presentes*, que o Collares é Médoc, que Bucellas é Sauterne, que a Bairrada é Borgonha. Ou o gosto na peninsula adquiriu memoria ou na peninsula ha muita falta de gosto.

Consideremos as analyses, tentando chimicamente fazer a classificação dos vinhos, mas lembremos sempre aos que possam estar esquecidos da verdade, que é erro acreditar

<sup>1</sup> *L. de la Ferme*, tomo II, pag. 414.

que o vinho se nobilita, quando chega a aproximar-se de um typo já conhecido; pelo contrario, a originalidade é que faz o vinho, como faz o escriptor.

Supponho que me dão dois vinhos para analysar, e como chimico os submetto no meu laboratorio ao escalpelo dos reagentes.

Determino o aßucar, o alcool, a glicerina; os acidos e os saes, o tannino, a materia extractiva, etc. etc., separadamente em cada um d'elles; e encontro a mesma ou quasi identica força alcoolica, saccharina, tanninosa, acida e salina, em ambos os vinhos. — Concluo: são dois vinhos eguaes. — N'este momento volto-me para o criado do laboratorio, e dou-lhe os vinhos que sobejaram do ensaio. Elle prova-os; um parece saber-lhe bem, mas, quando vae a beber o outro, fecha os olhos. — Pergunto-lhe a razão do gesto. — Responde-me singellamente: «O primeiro não é mau, mas do segundo não gosto nada.»

Extranha conclusão! A minha analyse dera-m'os eguaes; a boca do meu criado fal-os inteiramente differentes.

E o mais curioso é, que o meu criado não se engana.

Acima do facto material da identidade de composição, suppondo que possa existir, ha leis desconhecidas, que grupam os corpos e os distribuem, embora elles existam nas mesmas proporções dissolvidos no vinho, por modo totalmente diverso.

Nós sabemos, que em ambos ha tannino, que ha alcool, que ha acidos, etc.; mas ignoramos como estes corpos se combinaram, se fundiram, se gruparam para constituirem o vinho.

D'este facto curioso se deriva a impressão diversa de paladar, que torna distinctas duas coisas que os reagentes confundem.

Assim mostra a natureza, nas mais pequenas obras, o fecundo poder de que dispõe.

A chimica, posto que lhe não seja dado reproduzir o phenomeno, nem seguil-o no seio das dissoluções, onde os seus trabalhos se perdem, em busca de ephemeros compostos,

que n'um momento se produzem, e n'outro momento se destroem, não deixa contudo de apreciar o facto. Não ignora tambem, que nos seus archivos se acham os corpos isomericos, que sendo differentes pela fórma crystallina, pela côr e solubibilidade, dotados de propriedades physicas inteiramente distinctas, e distinctos até nas reacções, apresentam contudo os mesmos elementos grupados nas mesmas proporções,—a mesma composição elemental e centesimal.

A identidade de composição chimica pôde estabelecer-se nos vinhos, sem que pelas qualidades elles fiquem sendo identicos, porque tambem o diamante é carvão e niuguem os confunde.

Na estrada infinita das aspirações, deixamo-nos arrebatados pelos devancios da mais caprichosa phantasia.

Tudo temos, tudo imitamos e possuímos. Quem quizer fabricar vinho, ha de pedir-nos licença. E como a verdade se nos affigura uma nodoa, desgraçado d'aquelle que se atrever a negal-o.

Não quero dizer com isto, que não haja no Algarve muitos recursos para de futuro se especialisarem as lavrus, e chegarmos a admittir varios typos de vinho. Este facto ha de dar-se, não sómente n'esta região, mas em muitas outras do reino que conheço de perto. No entanto, agora, em quanto se não pozerem em pratica alguns dos meios que indiquei, e se procurar o apuramento dos processos de fabrico, julgo mais acertado exportar os vinhos d'esta provincia, unicamente com o nome modesto de vinhos do Algarve. Depois, e á medida que o productor tiver o orgulho do vinho que fabricar, chegaremos com mais acerto a uma classificação rigorosa, que constitue, em toda a parte, a suprema gloria do vinbateiro.

Levados a esse ponto, convirá não só especialisar o typo, mas ir até a divisão minuciosa por quintas e torrões, de modo que a firma do productor, posta sobre a garrafa, attraia para o vinho a mesma attenção, que o nome de um engenho abalisado pôde attrair sobre o livro, cuja primeira pagina for firmada por elle.

Comece-se pela regeneração do fabrico. Os processos aperfeiçoados farão conhecer os typos verdadeiros. Os mercados darão nome aos que o merecerem.

Custa-me a confessal-o, mas não vol-o devo encobrir, que não é o paladar patriotico nem a sciencia dos chimicos, que criam a reputação aos vinhos. Quem faz a fama do vinho é o consumidor, e a este ninguem pergunta se conhece os reagentes, ou se passou a vida na adega, contemplando os toneis.

Não abusemos de nomes, que, pela impropriedade, podem degenerar em alcunhas ridiculas. Não chamem ouro ao latão, porque ambos apresentam a mesma cor, como se ha feito ás vezes, na imprudente criação dos typos de phantasia.

Quanto ás difficuldades de alcançar vinho puro, e ás condições em que elle nos apparece, creio que não é necessario ir muito longe para se avaliarem.

Mesmo em Lisboa, talvez não seja possivel n'este momento obtel-o. Avançarei mais, que isso será extremamente difficil.

Apparece pessoa que nos deseja obsequiar, e que, em peñhor de antiga amizade, nos manda a casa um barril de *boa pinga*. Engarrafa-se em familia, como se fôra um acontecimento, e guarda-se para um dia de annos, em que haja perá e lampreia de ovos.

Chegado esse dia, destapa-se a primeira garrafa, enchem-se os copos dos convivas, com a alegria estampada em todos os rostos. Ergue-se uma voz que brinda o amphitryão; mas, quando o vinho está quasi a chegar aos beiços, os braços dos convidados ficam involuntariamente suspensos no ar.

Succede um curto intervallo de silencio, uma pausa.

Os mais nervosos fazem uma careta. O dono da casa torna-se branco como a cal da parede. Corre um suave murmúrio na sala. Todas as bocas repetem ao mesmo tempo: «o vinho está azedo.»

Dominada a situação, muda-se de garrafa, e assim se

vae mudando successivamente até a última, encontrando-se todas no mesmo estado.

Principiam então os commentarios. Um dos convivas accusa o engarrafador. A familia torce-se toda, porque fôra ella propria que engarrafara o vinho. Outro conviva, com pretensões a bem fallante, e mais ao facto das industrias nacionaes, queixa-se da rolha, lamentando, que vendamos a melhor cortiça aos inglezes, e lhes compramos depois as peores rolhas que elles fazem.

Levanta-se da mesa um terceiro conviva para examinar a garrafa á janella, não podendo levar á paciência, que não haja sequer uma officina que as saiba fabricar com perfeição. O doutor, medico dos meninos, que tambem está presente, falla como homem de sciencia, ácerca das colheitas e da influencia do clima sobre o vinho. Está no seu logar, porque se trata de um doente. Termina, finalmente, o discurso, accusando o sol que nos queima as cearas, e chorando a falta de chuvas que o contrariem nos seus effeitos.

Riem-se todos a bom rir, menos o dono da casa, que os acompanha com um sorriso amarello.

Concluida a festa, manda a senhora o vinho para a vinagreira; mas, oh! caso inaudito! o vinho estraga o vinagre, porque nunca chega a azedar bastante para dar com elle casamento feliz.

Algumas semanas depois, apparece na mesa a salada, temperada com vinagre doce.

Vinho azedo e vinagre doce! Triste pintura da vinificação!



### 3.ª CONFERENCIA



EM 18 DE AGOSTO DE 1875

No salão nobre do theatro de D. Maria II

SUMMARIO

N.º 13633 J

Convite ao publico para uma jornada.— Visita á provincia do Alemtejo.— De que época data o conhecimento e bom nome dos vinhos d'esta região.— O orador trata um prologo.— Alguns dados estatisticos acerca da produção vinicola do Alemtejo.— Caracteres e força alcoolica dos seus vinhos, expostos em «Albert-Hall.»— Mais uma vez entra em scena a aguardentação.— Os vinhos da Cuba, em especial, e a aguardente.

Principaes sub-regiões vinícolas do Alemtejo.— Eshoço geologico dos terrenos.— Duas palavras acerca do grangeio das vinhas d'esta provincia.— Vinificação.— Typo romano, processo das talhas.— O que é a talha, como se *pésya*, e como se enche de vinho.— Tampas de pau e de azeite.— Um pulo no Caucaso.— Vinho com oleo de naphita.— Processo de feitoria e de meia feitoria.

Meios de operar a transformação do fabrico.— Educação do pessoal indispensavel para que ella se realisa.— O marquez de Pomal e os estrangeiros.— Beneficios de uma grande associação destinada a desenvolver a cultura da vinha, e a regenerar o fabrico do vinho no Alemtejo.— Pensamento dos incredulos e dos indifferentes a este respeito.— Para maior simplicidade convidamos os inglezes.— Figura-se a hypothese dos inglezes acceptarem o convite, e nós ficamos a olhar ao signal.— Exemplos em duas phrases.

Meus senhores!—Faz um calor tropical em Lisboa, e preciso que me acompanheis a uma região do paiz, cujo clima é mais quente, sem duvida, que o d'esta cidade.

Sob o influxo de temperatura tão elevada, torna-se bastante incommode e desagradavel emprender jornadas. Porém, eu não vejo remedio que nos dispense do sacrificio.

Temos que apromptar a mala, e atravessar o rio para visitarmos o Alemtejo. Offereço-vos o caminho de ferro, que nos conduzirá aos pontos principaes da provincia; na falta d'elle ou de estradas ordinarias, que nos encaminhem á porta da adega e ao solar das videiras, iremos na oarreta dos recoveiros. É triste levar-vos a viajar n'um vehi-

culo, que põe o corpo em sobresalto a cada instante, deixando-o em movimento perpetuo, como a pella de borracha nas mãos de algum malabar! Mas já vol-o disse e repito ainda, que remedio! Nós somos pacientes e estamos habituados a coisas peores. Vimos a geração, que, para ir ao Porto, deixava em casa o testamento á familia.

Inspiremo-nos de resolução e firmeza. Façamo-nos fortes, que assim é mister, e a caminho para o Alentejo. Sobretudo o que nos ha de affligir mais é a solidão.

O vinho do Alentejo, não ha muitos annos que era inteiramente desconhecido no mercado de Lisboa, e, ainda hoje o seria talvez, sem a doença das vinhas.

É, pois, uma zona vinhateira, cujo descobrimento se deve principalmente ao oídium.

Outr'ora, o Alentejo fôra considerado como terra de mau pão e de pessimo vinho; e ninguem, a não ser um flagello, teria sufficiente poder, para demonstrar a infelicidade do velho proloquio, que arvorado em sentença, imperava sobre todos os animos.

Com effeito, ha vinte e tantos annos o oídium atacou vigorosamente os vinhedos do nosso paiz, poupando os do Alentejo; e esta circumstancia deu logar a que os seus vinhos começassem a affluir aos mercados. Em tão boa hora vieram, que, pouco tempo depois, já não era possível negar-lhes as qualidades, com que a natureza os dotára.

A sua fama foi-se dilatando cada vez mais, e o Alentejo promette agora tornar-se uma das provincias vinhateiras mais florescentes do reino, porque lhe não falta terreno apto para a producção, se lh'o quizerem aproveitar.

Lavra, actualmente, segundo as estatisticas officiaes, 325 mil hectolitros de vinho. E n'uma área de 2.441:097 hectares, a sua população é apenas de 336:170 habitantes. Um habitante para sete hectares! É quasi o deserto. A terra do lá vem um!

Fabrica vinhos palhetes em maior escala que as outras provincias, e o vinho branco tambem ali se encontra em maior quantidade.

Os vinhos d'esta provincia figuraram dignamente, em Londres, ao lado dos do Algarve, e foram bem conceituados pelos provadores inglezes, porque são suaves e aromaticos; qualidade que muito os recommendou como vinhos de consumo directo.

Houve, em «Albert-Hall», quarenta e quatro expositores, que apresentaram sessenta e quatro amostras: quarenta e uma de vinho tinto e vinte e tres de vinho branco. O jury dos provadores, em Lisboa, classificou, com a nota de bom, apenas vinte e cinco amostras, mandando vinte e tres para a classe de vinho soffrivel, e dezescis para a do vinho mau. Ficaram os ordinarios em maioria. Veremos depois que este facto não constitue uma excepção odiosa para o Alemtejo.

Os doseamentos do alcool deram cincoenta vinhos acima da escala, e quatorze abaixo d'ella; sendo a força alcoolica maxima, egual a 25,2° de Gay-Lussac ou 44,1° de espirito de prova, e a minima 11, 9° do alcoometro centesimal ou 20,82° de Sikes.

A percentagem de 25 graus ultrapassa os limites do segundo grau da escala alcoolica; é superior á maior parte dos vinhos do Douro, e não se pôde negar que havia sido obtida pelo abuso de uma louca aguardentação.

A força saccharina das uvas do Alemtejo oscilla, nas de primeira classe, entre 22 e 25 por 100, e nas de segunda, entre 18 e 20<sup>1</sup>; correspondendo ao maior grau de 25 por cento de assucar, 12,12 de alcool em peso ou 14,98° em volume, que dá 26,21° Sikes.

Vê-se, por estes dados, que as uvas do Alemtejo são menos saccharinas que as do Algarve; e que, apesar de haver mandado a Londres 50 amostras acima de 26 graus, está em circumstancias mais favoraveis que esta provincia, de produzir vinhos fracos.

Segundo os escriptos do sr. Lapa, que estudou as regiões vinícolas do Alemtejo, por ordem do governo, em 1867, a percentagem do assucar pôde mesmo descer a 18 por cento,

<sup>1</sup> *Technologia Rural*, pag. 97. *Breve noticia*, pag. 26.

não andando muito longe de 20 a média dos doseamentos obtida por este professor.

A riqueza saccharina média, corresponde uma força alcoólica que é bastante inferior a 26 de Sikes, a máxima outra que excede este ultimo grau apenas em alguns decimos, como se póde ver no seguinte quadro.

Assucar	Alcool em peso	Alcool em volume graus de Gay-Lussac	Alcool em volume graus de Sikes
25	12,12	14,98	26,21
22	10,67	13,43	23,50
20	9,70	12,22	21,36
18	8,73	11,00	19,25

A riqueza alcoólica determinada directamente, afasta-se, contudo, em algumas amostras, da que se deduz da analyse dos mostos, e não está de accordo com ella; todavia já não succede o mesmo n'outras amostras cuja força alcoólica descia a 11,9 de Gay-Lussac ou 20,82 do hydrometro. N'este ultimo caso, havia ainda uma folga de quasi seis graus de Sikes para agnardentação, sem que o vinho ficasse excluido de pagar o direito minimo de 4<sup>st</sup> por gallão.

É curioso, extremamente curioso, que este facto esteja inteiramente em harmonia com o que escreveu o sr. Lapa, ha bastantes annos, sobre a força alcoólica genuina dos vinhos do Alemtejo,

Diz este professor, que o alcool natural do vinho da Cuba, um dos centros mais extensos e reputados da zona vinhateira de que estamos fallando, é 11,17 por cento; grau, que coincide muito proxivamente, com a força alcoólica dos vinhos mais fracos, que foram á exposição.

«Na região sul do Alemtejo, agnardentam-se bastante-mente os vinhos. O usual é deitar na primeira trasfega 18 canadas de agnardente de 30 Cartier por 50 almudes de vinho, o que faz nove canadas por pipa de 25 almudes

ou 7 canadas de alcohol absoluto por trezentas canadas de vinho, ou 2,3 por 100. Isto é, deita-se da primeira vez ao vinho quasi a quinta parte do seu alcohol natural, pois que os mostos da Cuba dando 24% de assucar devem ter de alcohol genuino 11,7, o que faz em trezentas canadas 35 de alcohol absoluto. Mas, como os vinhos da Cuba tem geralmente entre 16 e 17% de alcohol, e a primeira aguardentação lhes põe 2,7 que com os 11,7 de alcohol natural faz 14,4, segue-se que o restante para 16 e 17 ou 1,6 e 2,6 lhes são adicionados nos refrescos ou novas aguardentações que dão aos vinhos ulteriormente. O que quer dizer mais simplesmente, que na Cuba e terras proximas, chega-se a deitar aos vinhos quasi 5,5 por 100 de alcohol absoluto, ou a metade do seu alcohol genuino, sendo metade d'aquella lota na primeira aguardentação e a outra metade nos refrescos<sup>1</sup>.

Refrescos, diz o sr. Lapa, aproveitando o termo vulgar das aldeias. Em peço licença para dizer escaldões.

Aqui se vê claramente para que servem os relatorios. Estas palavras foram escriptas ha oito annos. Ninguem as leu, ou se as leram, não se fez caso de tão proveitosa leitura. Mas, sem que se possa saber o motivo, todos repetem pelo contrario, que ninguem aguardenta os vinhos, e que o alcohol procede na totalidade das uvas. Todos os vinhos estão acima da escala, embora os factos, que tenho citado, e outros de que farei menção, nos conduzam a uma conclusão differente.

O Alemtejo pôde e deve fazer vinhos fracos, nos limites muita acceptaveis de 11 a 13 por 100 de alcohol absoluto. Está nas circumstancias de o alcançar, sem grandes esforços nem necessidade de tocar nos mostos. As uvas d'esta zona vinhaleira, pelo que as analyses nos revelam, prestam-se admiravelmente á produção do novo typo de vinho, que é esperado com anciedade pelos bebedores de boa nota.

<sup>1</sup> *Memorias sobre os processos de vinificação*, pag. 31.

Se não os produz, é porque não quer ou porque não sabe.

O meu poder é fraco contra os que não querem; mas a minha influencia pôde ser proveitosa, a favor dos que não sabem.

Saiba-se ao menos tudo; mesmo contra vontade dos que não querem, quando não chegue a tirar-se outro proveito d'estes trabalhos.

Divide-se o Alentejo em tres districtos, Portalegre, Evora e Beja. Sob o ponto de vista cenologico, adoptaremos a mesma divisão, considerando, n'esta provincia, tres sub-regiões, correspondentes aos districtos, que podem ficar conhecidos, segundo a ordem em que os enumerámos, pelos nomes de Alto, Medio e Baixo Alentejo.

O solo da provincia, geologicamente considerado, apresenta bastantes variantes, que importa considerar, e que exercem sobre a vinha notavel influencia. Nós, porém, limitar-nos-hemos, n'este estudo, aos caracteres mais importantes sem descer a pormenores.

Ha differenças sensiveis não só na constituição geologica, senão tambem no relevo dos terrenos das tres subdivisões acima admittidas.

O alto Alentejo é o mais accidentado de todos, e fórma perfeito contraste com o Baixo Alentejo, que é, por assim dizer, uma extensa planicie.

Em geral, predominam os granitos e os schistos silurianos na parte montanhosa da provincia, como se observa nos concelhos de Castello de Vidé e de Portalegre, etc. Na sub-região do Medio Alentejo, o calcareo e a syenite trazem aos terrenos varios principios uteis, que contribuem para a melhor qualidade do vinho; sendo no Baixo Alentejo, que as rochas feldspathicas e uma maior abundancia de calcareo imprimem ao solo schistoso e granitico todas as propriedades, que concorrem com maior efficacia para o desenvolvimento dos vinhedos.

A primeira sub-região, cujo principal centro vinicola é Elvas, produz os vinhos mais inferiores, com quanto de al-

guns pontos d'esta zona, como adiante veremos, eu conhea muitos productos distinctos.

Evora e Redondo, que são, no Medio Alentejo, os centros mais productivos, possuem melhores vinhos que a anterior sub-região.

Cuba, Vidigueira e Beja, etc. que constituem o grande centro vinicola do Baixo Alentejo, não só se gabam d'uma maior producção, em harmonia com a natureza do solo, mas egualmente apresentam os vinhos mais finos de toda a provincia.

Ao contrario do que notámos no Algarve, a propriedade não é muito dividida, sendo pouco frequente a pequena cultura.

O tratamento da vinha offerece algumas particularidades, que se não observam nas outras comarcas do reino.

Figura o numero tres, repetidas vezes, na viticultura do Alentejo

A poda successiva é feita em tres operações. Conhecem-se tres empas. Executam-se tres cavas, e são principalmente cultivadas trinta castas de vidonhos.

Além da poda successiva, ha ainda outra, chamada redonda, que se faz em uma unica vez.

A primeira operação da poda successiva tem o nome de *dar ao podão*; o seu fim é cortar as raizes superficiaes e os ladrões que apparecem nas videiras. A época d'esta operação cae trinta dias depois da vindima.

A segunda operação denomina-se *espodrar a cepa*; alivia a videira das varas inúteis, escolhendo-se para varas de fructo, no anno seguinte, as que tiverem olhos rasteiros ou de fuzis curtos. Verifica-se no mez de dezembro.

A terceira, que se appellida *acertar a poda*, é destinada a deixar as varas do tamanho conveniente. Cada cepa fica de ordinario com quatro varas; duas de cada lado, uma cortada a dois olhos, é a espera ou pollegar; a outra de seis a oito olhos representa a vara do fructo.

A erguida ou empa faz-se por tres modos differentes. Chama-se empa a tres, quando as duas varas de cada cepa

se puxam e se atam ao alto sobre tres tutores enarilhados. A empa diz-se de cauninho, se as varas são erguidas apenas sobre dois tutores. A erguida toma o nome de algeroz, quando ha um só tutor; ficando unidos nos topos superiores, á maneira de pyramide, os tutores de cada grupo de quatro cepas<sup>1</sup>.

Quanto ás cavas fazem geralmente tres. Encaideiram as cepas em novembro; caçam-n'as em março, ao que chamam cava de montijo, e arrazam a terra em abril.

Vindimam a 20 ou 21 de setembro.

Todos estes trabalhos, desde a plantação até os amanhos, são obtidos a braço com bastante difficuldade e despezas.

A charrua e o arado olham ainda de longe, principalmente no Baixo Alentejo, para as vinhas, como que namorando-as, á semelhança do pobre faminto, que passa pela vidraça do pasteleiro, sem que lho consintam tocar nas iguarias que ella encerra. Não ha braços, e as machinas não teem trabalho!

Os nomes das castas de uvas mais communs são por ordem alphabetica, os seguintes: alicante, arinho, alva, aragoneza, agudinho, boal, bago grosso, castellão, castelloa, dedo de dama, diagalves, formosa, Fernam Pires, fragusão, malvasia, moscatel, mantheúdo, negra molle, olho de lebre, perrum, roupeiro, sem bagulho, tarez, terrantez, tinta albanceza, gallega, franceza, caida e do padre Antonio, trincaadeira.

Os vinhos são fabricados com muitas castas, não se podendo avaliar a importancia de nenhuma d'ellas, com sufficiente exacção. E n'este particular seguem-se as praticas de todo o reino; poucos se preoccupam de propagar as melhores uvas.

Lastimoso erro, porque d'este modo, nunca chegaremos a especialisar os typos. Além dos exemplos citados nas precedentes conferencias, dois temos nós, no paiz, que são

<sup>1</sup> *Technologia Rural*, pag. 559.

de toda a evidencia: Vejam se alguém confunde com outros vinhos portuguezes, o vinho de Bucellas e o vinho de Collares?

Ao arinho deve o primeiro, e ao ramisco o segundo a sua originalidade.

A vindima, como succede por toda a parte, não é dirigida com esmero. Executa-se sem methodo nem ordem, tendo por fim principal deixar as videiras sem cachos.

A vinificação apresenta dois typos diversos. Um, semelhante ao que está em uso no resto do paiz, é apenas seguido por alguns proprietarios do Alto e Medio Alemtejo; e outro, que se afasta totalmente das praticas conhecidas, e que é peculiar a esta provincia. Foi herdado dos romanos, e ainda hoje se conserva religiosamente, pelo respeito que a rotina tributa a certas antiguidades. Este segundo typo de vinificação chega quasi a dar thema para um conto phantastico, cortado de episodios comicos. Tem um symbolo, que é a talha, e por este nome é conhecido. Faz-se e guarda-se o vinho dentro de potes.

Nunca se verificou com tanta verdade o adagio, de que na casa do ferreiro o espeto é sempre de pau.

Em muitas officinas vinarias, não ha lagares nem prensas, e quando estas existem, são as chamadas de cincho.

Serve de lagar o pavimento lageado da casa, em que se guardam as talhas, o qual sendo esconso para o centro, conduz o molho para uma excavação, que representa a pia dos lagares. A esta pequena cisterna, chamam os alemtejanos ladrão; além do serviço da vindima, fica de atalaia todo o anno, á espera que alguma talha rebente das que guardem o pittoresco lagar. Ladrão que não foge, e que restitue sem processo o que rouba.

A uva é ripada nas desengaçadeiras, e o bagulho pisado sobre o lagedo. O mosto, que se accumula no ladrão, levanta-se, em canecas, para ser vertido nas talhas de barro pesgadas, que estando meio cheias de molho, recebem o contingente da balsa pisada.

As talhas, que caracterisam o systema romano, apresen-

tam-se com fôrmas caprichosas, que algumas vezes copiam a natureza. São fôrmas imitativas, que dão idéa de vegetaes na maior parte dos casos.

Diz-nos o sr. Lapa, que as talhas da Cuba imitam a fôrma de um nabo; as que se fabricam em Serpa, a figura de uma cenoura; as da Vidigueira aproximam-se da figura de um rábão; não se confundindo com as de Villalva, que tem a configuração de um pião.

Fabricam-n'as de barro silicioso, que depois de cozido, se torna muito rijo; mas, como o barro é poroso, sem ser necessario invocar a auctoridade de Plinio, antes de receberem o vinho, é preciso tornal-as impermeaveis, ou pelo menos diminuir-lhes bastante a permeabilidade. Conseguem-n'ò, barrando-as internamente com um verniz, inducto ou reboco; como que uma especie de capote de olcado interior, que lhes reduza o numero dos poros. Coisa que tape o melhor possível todos os buraquinhos.

É curiosa a maneira de fazer a pêsga.

A materia primeira empregada no emplastro é o pez loiro. A talha põe-se de boca para baixo, sobre quatro pedras assentes nõ chão, e entre estas se accende uma pequena fogueira. Lembra logo o processo de deitar balões pelo ar dilatado. O processo do nosso infeliz Bartholomeu Louronço que os descobriu.

Emquanto a talha fica para ali a aquecer, derrete-se n'um tacho a quantidade de pez loiro, que seja sufficiente para barral-a. Concluidas as duas operações, chega um homem que indireita a talha bem aquecida, vertendo-lhe o pez pela boca-abaixo. Em acto continuo, esse homem deita a talha de lado, em um terreno bem calcado e disposto para esse fim, e começa a rolar com ella; emtanto que outro, armado com um pau, que tem na extremidade uma boneca de cortiça, acompanha os movimentos da talha, procurando estender por egual todo o pez que ella enguliu.

A resina a pouco a pouco se vai pegando ao barro, e antes que chegue a solidificar-se, inclinam a vasilha, que despeja o excesso de pez ainda fluido. Finalmente em quanto

o pez está molle, alisam a camada, e aperfeiçoam-n'a, até que se apresente com aspecto de uma capa de polimento, estendido por egual.

A falta de madeira para vasilhame, e o quasi perfeito isolamento d'esta provincia do resto do reino, justificaram até certo ponto a existencia das talhas, que continuarão a usar-se por muitos annos ainda, embora as condições locais da provincia não expliquem hoje satisfactoriamente a adopção d'estas vasilhas imperfeitas.

A talha do Alentejo, além de ser uma reliquia romana, tinha, e não sei se ainda possui esta virtude, a pretensão de substituir as adegas subterraneas, tal era a frescura que se lhe attribuia para conservar o vinho.

À falta de museus archeologicos, conservamos ali ao menos alguma coisa que mostrar aos estrangeiros, amantes de antigualhas.

Logo que, pelo calendario, se avizinha o dia da vindima, decreta-se a maturidade das uvas, e começam estas a penetrar no tempo, em que deve celebrar-se o sacrificio.

Desengaçã-se a vindima nas cirandas ou ripadeiras, e como se disse já, entram o môlho e o bagulho para as talhas.

A pisa incompleta feita pelos homens, que pulam sobre as uvas no lagedo do improvisado lagar, deixa ir muitos bagos inteiros para as talhas, os quaes se conservam n'este estado por bastante tempo, não permittindo que a fermentação se estabeleça rapida e desafogada. Felizmente o engaço não entra dentro das talhas com o bagulho, porque ao tempo que este ali se demora, deixaria o vinho capaz de eurtir pelles, e no caso de servir nos tanques de alguma fabrica de sola.

Durante o espaço de mez e meio a dois mezes, a balsa é recalçada e infundida no mosto uma ou duas vezes por dia. Esteiras de tabúa ou tampas de madeira resguardam, n'este intervallo, as bocas das talhas do contacto do ar; mas, como isto constitue a excepção em vez de ser a regra, o oxygenio diverte-se em azedar as balsas, que, sendo

recalcadas a miúdo, transmitem ao vinho, azedia e podridão.

Dá-se a curtimento por concluída, quando o chupeo ou balsa se precipita no fundo das talhas.

Procede-se então á trasfega para outras vasilhas igualmente pésgadas; e as balsas, em acto continuo, são distilladas no alambique ordinario. A distillação forçada das balsas executa-se a fogo nú.

O lume, na sua indiscreta acção destruidora, queima, esturra e decompõe as borras, creando fetidos perfumes, que se casam com a aguardente; mas isso não obsta a que ella volte para dentro da talha, onde está o vinho, em virtude de uma razão suprema, que é ter saído de lá.

Aqui tendes um dos molihos porque a aguardente não estraga só uma vez os vinhos do centro e sul do Alemtejo; mas, antes parece estragal-os duas vezes seguidas. É a primeira, quando se eleva, sem necessidade, a força alcoolica de um vinho, que, bem fabricado, prescindiria da addição de alcool. É a segunda, quando á força desnecessaria, juntamos o gosto sacrilego da balsa esturrada.

Ao menos uma coisa se nota, que não convirá deixar na sombra. A uniformidade invariavel de processo, com que o Algarve e o Alemtejo, parece que ao desafio, deitam a perder os seus vinhos. A aguardente de figo está em constante rivalidade, n'este proposito, com a aguardente da balsa esturrada.

Disse já que a trasfega se fazia para outras talhas, e não vale a pena demorar-me mais com esta operação. Ha, contudo, uma usança que é trasfegar por palhinhas, de que ainda não tratei.

Põe-se na vasilha uma palha de centeio, que a gota e gota deixa sair o vinho, turvo pelo contacto das borras e da balsa suspensa. É onde pôde chegar a imaginativa. Que contraste tão perfeito do tonel das Danaïdest!

As talhas tem duas especies de tampas, solidas e liquidas. Pau e azeite. A tampa solida, embora a talha fique cheia até-a boca, não pôde vedal-a bem, sem o auxilio de

éstopa com pez. A tampa liquida é elastica, tapa o vinho a qualquer altura a que elle se ache na talha, e augmenta de dimensões á medida que vae descendo, tomando todas as fórmãs. De ordinario tem a espessura de dois centímetros. Com um dedo de azeite fica o ar prohibido de bulir no vinho.

É fãbil de avaliar, pela succinta descripção que vos faço, que o vinho do Alemtejo fica, pelo fabrico, á prova de todos os defeitos. Aos estragos causados pela balsa putrida, junta-se o sabor do pez e o gosto privativo do nosso azeite vulgar. Dos tres criminosos o mais innocente é o pez, porque envelhece á custa das propriedades do vinho que estraga, acabando por se tornar insípido. Com o azeite, porém, não succede o mesmo, e não se parecendo ao menos com o azeite Herculano nem com o de Italia, que para a maioria dos nossos paladares tem o defeito de se assimilarem ao oleo de amendoas doces, o vinho herda do companheiro o ranço caracteristico, a que se chama *azeitum*, o qual estimula fortemente o orgão do gosto, conversa com o estomago muitas horas a fio, e nos tem creado a reputação de sermos o povo de melhor boca que a Europa conhece!

O azeite tambem serve de tampa a alguns vinhos de Hespanha, como se faz em Valhadoid, e se não tem outros meritos, possui ao menos o de nos proporcionar um tempero completo para a comida de peixe, quando o vinho azeda.

Peior do que isto se pratica no Caucaso, onde transportam o vinho em odres, impregnados de oleo de naphtha! Vão lá dizer mal d'este vinho aos seus amadores! Elles! que achariam a bebida sem paladar, faltando-lhe o gostinho da naphtha!

Em questão de gostos é imprudencia dar leis. Perde-se o tempo sem necessidade.

Eu disse tambem que deitavam o engaço fóra no Alemtejo, e tinham horror ao tannino. Mas não é em toda a provincia, que se declarou guerra a este corpo<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> *Memorias sobre os processos de vinificação*, pag. 39.

Em Extremoz, *alguns senão muitos* dos vinhateiros, para fortalecerem o vinho, que sae sem travo, usam deitar nas talhas um punhado de pimenta em grão, ou uma duzia de pimentões!

Quando Deus quer, voltam-se para a malagueta, que é mais arrenegada; ou para a baga de louro, que ainda tem peor genio.

E é depois de se robustecer o vinho com estes deliciosos condimentos e especiarias, que o provador insigne nos apparece dando ostalos com a lingua, ao saboreal-o, e annunciando ao esumago: que se prepare para receber o puro sumo da uva.

Julgava eu, em tempos, que a pimenta era receita conhecida apenas dos taberneiros de Lisboa, que substituem, no vinho baptisado, a força alcoolica, que a agua lhe roubou, pela força da pimenta.

—Que pinga, exclamam os encartados, como nos deixa a lingua pegada ao ceo da boca. Tem substancia que se mette pelas goclas abaixo!

De Extremoz demos um pulo a Borba. Melhor ainda. Se em Extremoz não ha prensas nem lagares, em Borba até desapareceu a casa da pisa<sup>1</sup>.

Tres coisas distinctas caracterisam o fabrico n'esta localidade: a talha, a ripadeira e o tamanco.

Na época das vindimas toda a povoação vive ensopada em mosto. O pé, que os de Borba condemnam por ser sujo, é substituido pela sapato pisão, que não deve de ser mais limpo.

Mas onde fazem os vinhos? Parece que o não dissemos. Fabrica-se o vinho na rua, no quarto da cama, dentro de casa. Diz-se muito ao ouvido que, em vinho, só os de Borba fazem milagres; porque, quando querem, e querein-n'o muitas vezes, tem artes de o arranjar até atraz de uma porta; como os cegos de feira e dos arrataes, que improvisam musica em guitarras sem cordas.

<sup>1</sup> Memoria sobre os processos de vinificação, pag. 44.

«Com uma ripadeira e uma talha, o de Borba é capaz de ir fazer vinho no cabeço de um monte!.»

E não será difícil, depois da trasfega, encontrar-se um quarto de carneiro a avinhar na talha, quaes presuntos pendurados ao fumeiro.

O segundo typo de vinificação adoptado no Alentejo, posto que em mui limitado numero de propriedades, é o de feitoria ou meia feitoria á moda do Douro. Faz-se a pisa em lagar de pedra, e o mosto fermentado acaba de organisar-se em vasilhame de madeira. N'este processo quasi nunca adoptam o desengace, d'onde resulta, que os vinhos adquirem qualidades oppostas aos que descrevemos. Alguns ha tão travosos e bastões que deixam *de boca aberta os taberneiros*.

N'outra occasião fallaremos d'este processo de feitoria com maior desenvolvimento. Concluo aqui a descripção dos methodos adoptados no Alentejo, que é preciso divulgar, para melhor se avaliarem as qualidades do vinho, que resiste a tantos desacertos dos proprietarios, e que se pôde beber ainda assim com agrado.

N'estas conferencias porei, principalmente, em relevo as praticas defeituosas. É claro que não ha regra sem excepção; e, como esta, tem sido até agora citada pelos escriptores, tomando-se como preceito invariavel esconder os defeitos, eu sigo o caminho opposto, com o intuito de ser mais util aos proprietarios e aos consumidores. Tiremos a mascara. Ponhamo-nos bem em contacto com as nossas industrias, para aperfeçoar os erros que as estão condemnando ha mais de um seculo! Sômente os que não confiam na força da intelligencia e do trabalho se podem arreceiar de o fazer.

Os vinhos do baixo Alentejo bem fabricados, devem representar, no futuro, um bellissimo typo de vinho de pasto, que através da aguardente ordinaria que os adoba, e dos erros do fabrico, já hoje se pôde antever.

<sup>1</sup> *Memorias sobre os processos de vinificação*, pag. 45.

O Médio Alemtejo possui centros igualmente importantes, que estão no caso de produzir vinhos deliciosos, posto que sejam ainda hoje obtidos *sem processo*.

No alto Alemtejo, com quanto os vinhos se mostrem mais delgados e menos alcoolicos, distinguem-se comtudo pelo bom sabor e certa frescura. Havia um de Castello de Vide na exposição, que mereceu os elogios de quantas pessoas o viram, e muito se distinguia pelo suave e delicado flavor.

Mas foi um, e nós precisamos muitos; que todos os vinhos sejam bem fabricados.

Os preços dos vinhos do Alemtejo reguam pelos do Algarve. São eguaes nas duas provincias, segundo a lista da «breve noticia.» Pelo catalogo inglez, o preço minimo era de 40 réis o litro, e o maximo 100 réis.

Muito baratos na realidade; porém, estes preços ficam sujeitos á critica, que d'elles fizemos, na antecedente conferencia. São para alguns de nós, que podemos de repente e n'um passcio, acharmo-nos á porta do lavrador.

Para quem vem de fóra, as coisas mudam muito de figura.

É innegavel que os vinhos do Alemtejo foram recebidos com certo applauso em «Albert Hall», sempre que não peccavam pelos defeitos que costumam caracterisal-os.

Dispondo de grande área, applicavel ás vinhas, e sendo comparativamente a mais nova em viticultura e vinificação, esta provincia parece-me destinada ao fabrico de vinhos de pasto, uma vez que esteja disposta a mudar de systema e a seguir os processos que se usam para os obter, nas regiões mais adiantadas.

O Alemtejo possui muitas castas, que inadvertidamente baralha na vinificação; não estando, n'este particular, mais adiantado que o Algarvo. O governo das vinhas deve tornar-se menos dispendioso, não havendo razão plausivel para que se não adopte a charrua. Precisam, porém, os agricultores plantar as cepas bem alinhadas e não em completa desordem, porque só assim se substituem os braços pelas machinas, nos labores da vinha.

Estas, mais depressa e melhor do que em outra região, podem ali mostrar os serviços, que, por toda a parte, estão prestando aos viticultores estrangeiros.

O terreno é geralmente pouco accidentado, e ainda que o seja, não é impossível fazer trabalhar a charrua, se a vinha estiver disposta methodicamente.

Basta que as carreiras das cepas se conservem parallelas á direcção das collinas, para que a machina aratoria possa aproximar-se d'ellas, tanto mais que hoje um boi só, uma muar, ou um cavallo se empregam em dirigil-a.

É verdade que são tantos os preconceitos a vencer, que não sabemos bem por qual primeiro devamos de principiar.

A vinha, ouvimos ahi a cada passo, exige ser plantada a grande profundidade, de modo que as machinas, além de não poderem subir as nossas montanhas, não tem braços que revolvam a terra, junto ás raizes das copas.

Não me parece que esta asserção se possa arvorar em principio.

Não ha, como demonstrei n'outro logar, necessidade de abrir covas ou mantas de um metro de altura e mais, para sepultar os bacellos.

A manta funda comprehende-se em Collares, onde a vara tem de atravessar a camada de areia, que assenta sobre o solo da vinha, e ainda algumas vezes nos cumes ou lombas dos oiteiros, ou nas encostas de rapido declive, em que as terras correm muito. Mas devemos fugir de pratical-o, e na maioria dos casos, não só precisamos da charrua para os labores annuaes, como para a plantação. E não se affijam com a ardencia do clima nem com a secura do solo. O que é preciso é deixar de fazer as vinhas pelo processo de construcção das antigas casas da baixa. Metade do valor do predio ficava nas paredes e nos alicerees. Muita cal e muita areia, nenhum ar e pouca luz.

O trabalho braçal, é certo, não traz prejuizo ás videiras, e na realidade é sempre o melhor, porque pôde ser mais minncioso e acertado. Basta que seja o homem a fazel-o.

Condemno-o, porém, porque é caro, e no Alentejo onde os braços faltam absolutamente, ou havemos de perder a esperança de transformar de repente aquelles extensos terrenos em productivos vinhedos, ou ficamos obrigados desde já a introduzir as machinas, se, tomarmos a peito, n'este sentido, a prosperidade da provincia.

E não pensem que estas machinas sejam difficeis de manejar. As charruas do Médoc, o arado romano do sul da França, e n'este ponto escusamos de ir logo á ultima invenção, indicada pelos livros, podem ser admittidos com vantagem, tendo a seu favor a experiencia de muitos annos<sup>1</sup>.

O que não comprehendo, é que se condemnem as coisas sem as havermos experimentado, ou que as condemnem, depois de uma experiencia incompleta e mal feita, dirigida por quem não está no caso de fazer ensaios e muito menos de tirar conclusões.

Faltam as sociedades locaes de agricultura para esclarecerem os animos; sociedades reaes, e não imaginarias, que saibam dar as cartas n'estes assumptos.

Os vinhos de pasto, para que eu julgo muito apropriada a provincia do Alentejo, necessitam de ser obtidos com um numero de castas pouco consideravel, sabendo-se sempre qual é a feição que ao vinho imprime cada uma.

O mosto deve resultar de uvas, cuja força saccharina não exceda de 23 por 100 de assucar, e não é preciso que entre na composição d'elle o engaço verde, que communica ao vinho gosto desagradavel, além dos corpos facilmente alteraveis, que n'esse estado contém.

A fermentação deve fazer-se em balseiros, rapida e completa. D'elles serão passados os vinhos para vasilhas de pequena capacidade, de 25 almudes o maximo, dispostas em

<sup>1</sup> O ex.<sup>mo</sup> sr. Fernando Palha acaba de introduzir nas suas propriedades do Alentejo a charrua do Médoc. Pelos esclarecimentos que este cavalheiro teve a bondade de prestar-me, sei que ficou muito satisfeito com os primeiros ensaios.

logar fresco, e que não esteja sujeito a variações rapidas de temperatura.

Trasfegados em novembro, março, maio e agosto proxivamente no primeiro anno, se deverão depois passar á adega subterranea, que lhes assegure duração prolongada, e os deixe fazer nas condições de se conservarem sem alcool, nos annos seguintes.

Devem copiar-se as praticas, e seguir-se os costumes dos vinhateiros do Médoc, cujos processos descreveremos mais tarde. São mestres na especialidade, e não tem muitos rivaes.

As talhas guardem-n'as como recordação dos tempos do obscurantismo enologico, para, no futuro, as mostrarem, por curiosidade, ás pessoas que visitem a provincia. Veneremol-as como reliquias, mas esqueçamol-as, para termos o direito de nos sorrir, quando visitar-mos os museus da industria africana.

Resta agora saber quem ha de no Alentejo encarregar-se de tão radical transformação. Não se diz assim a um povo vinicola, parte os imperfeitos instrumentos da tua lavoura sem lhe aconselhar onde deva encontrar os moderuos. Trata-se nada mais, nada menos, de uma revolução, e as revoluções, sem excluir as pacificas, custam muito dinheiro. Precisamos generaes, e já agora digamos tudo, nem sequer temos soldados.

As dificuldades podem debellar-se como fica dito para o Algarve, por meio de sociedades, mas, a propriedade no Alentejo está muito menos dividida, e os homens mais isolados uns dos outros. As nossas tendencias não nos levam para a convivencia, e deixar á iniciativa dos proprietarios ricos a transformação que se exige, parece-me problema superior ás forças de muitos d'elles. Nunca o resolverão. E que o resolvam, o progresso assim não se propaga rapidamente. Exige-se, por tanto, um poder mais energico, e, como a provincia precisa de braços e de cultura, dispondo de uma área muito extensa, é, n'este caso, que nós pode-

riamos não nos contentar simplesmente com uma associação local de vinhateiros ou de negociantes.

Devemos querer mais e melhor para o Alentejo. Não me contento decididamente com uma sociedade restricta, como se imaginou para o Algarve. É preciso levantar a talha em peso, e deixal-a cair de grande altura sobre o chão, para que se quebre de uma vez para sempre. E não se quebra com facilidade um movel, embora seja de barro, que tem sentados em volta do bojo, todos os seculos que nos separaram dos romanos.

Carrecemos de uma sociedade estranha á provincia, sobre a qual a talha não possa exercer influencia; que se não deixe enternecer por as suas vantagens; que a desfaça em tijolos para construir as abobadas das adegas subterraneas; que não consinta mais, que o barro do Alentejo tenha o privilegio de beber vinho, e o restante barro do paiz sómente o de beber agua; que estabeleça a mais perfeita egualdade entre a talha e o pote.

Uma sociedade poderosa, que se dê á cultura e ao fabrico do vinho em ponto grande, que no seu programma se não esqueça de fazer tambem guerra de morte aos miasmas paludosos. Uma sociedade assim pôde influir ainda mais longe e mais alto, e dedicar-se patrioticamente ás questões graves de interesse social que nos agitam. Uma sociedade, que desvie para ali o pouco sangue que ainda temos, e nos fogue d'as arterias para o Brasil.

Que reprima, segundo os principios estabelecidos pelas leis economicas, a emigração, e que possa evitar as scenas desagradaveis de que eu fui testemunha ha poucos dias, quando voltava do Porto. Tinha o comboio parado n'uma estação para lá de Coimbra. Assomei á janella da carruagem porque me attraira a attenção uma mulher do povo, que banhada em pranto, se despedia do filho, breve a partir para a America. A campainha da estação deu o signal de partida, pondo-se logo o trem em movimento, e todos os passageiros foram sobresaltados pelos gritos de «meu rico filho que nunca mais te torno a ver,» que sobresaíam

ao silvo escarnekedor e penetrante da locomotiva. Ficou-me nos ouvidos esta phrase. Havia, n'aquelle doloroso transe, duas mães que choravam juntas, a que dera o ser ao colono e a patria.

Precisamos uma sociedade que leve os emigrantes para o Alentejo e lhes dê ali pão e trabalho. Que lhes mostre bem, que temos um Brasil nas cepas, onde todos podem ir, sem abandonar o berço natal nem a familia.

Uma empresa que faça mais que os asylos, em que as creanças são recolhidas; mas, d'onde saem para a sociedade quasi sempre sem modo de vida nem habitos de trabalho; que exerça a beneficencia em proveito da agricultura, que pegue nos rapazes pobres, nos filhos abandonados e nos vadios para os transformar em agricultores, que povôe aquellas extensas charnecas de homens e de gados. O que tudo conseguirá tomando como pretexto a vinha.

Demais a mais o Alentejo é uma região vinicola de recente data, onde está quasi tudo por crear. Não se encontram ali as adegas nem os utensilios vinarios de outras comarcas, que reagem contra os innovadores. Não possui as inveteradas afeições ao fabrico, que nos dão vinho mau, e se oppõem á venda das uvas, nem a limitação de terrenos, que impossibilitem a creação de novas vinhas.

A propriedade pouco dividida, e nem sempre com meios bastantes para se poder agricultural, receberá de braços ahertos o capital e a intelligencia, que forem em seu auxilio. A região, naturalmente considerada, dispõe por egual de attributos, que compensam quaesquer sacrificios.

A associação que haja de fundar-se, deve fabricar vinhos de pasto para Inglaterra e Brasil sem alcool adicionado, e cuja força não exceda de 13 por 100, o maximo. Deve exportal-os pelo menos com dois annos de idade. Deve collocar os seus grandes armazens de deposito na margem esquerda do Tejo, independentemente das adegas parciaes, que precisa instituir nos centros maiores de fabrico.

Pôde para o transporte servir-se do caminho de ferro, que liga os pontos principaes d'esta provincia.

Precisa estabelecer ainda, nos diversos centros vinicolas, agencias, em que o vinhateiro possa levantar dinheiro, para os amanhos do solo, com a faculdade de pagar em uvas os emprestimos que lhe fizerem. Pôde aproveitar ao principio as castas actuaes, e no fim de alguns annos, transformar por enxertia as que forem ruins, conforme lh'o fizer conhecer a qualidade do vinho fabricado.

Por este caminho terá uvas ainda antes de ter vinhas suas.

Esta empresa, bem administrada, offerece horisonte de dilatados lucros.

Lucros certos e positivos. Demanda trabalho, mas não corre riscos. Bem sei, que as minas e os fundos hespanhoes dão muito, mais depressa, e muito mais; mas, dão muito a poucos. E nós precisamos que todos vivam contentes e ninguem se arrependa. Queremos a felicidade sem restricções que só nos pôde vir da agricultura.

Affigura-se-me este negocio tão seguro, como depositar capitaes no banco de Inglaterra. Tão lucrativo, como emprestar dinheiro sobre penhores, em qualquer casa de ouzena, seja qual for a sua denominação, melhor ou peor disfarçada; só com a differença, que os lucros da minha projectada idéa não podem encher de remorsos os empregarios, nem seriam obtidos á custa das lagrimas, das privações e da fome dos que nol-os viessem proporcionar.

Désviemos porém a vista d'este projecto elevado, que nos devia seduzir, considerando as questões mais serias do nossa paiz, e pensemos exclusivamente nos meios, de que desde já poderia lançar mão qualquer sociedade mais modesta, que deseje tratar de vinhos unicamente pelos lucros que elles dão, sem pensamento que não seja o fabrico apurado e racional d'este producto.

E demoremo-nos alguns instantes em esclarecer o modo, por que carece cuidar cautelosamente da sua tarefa.

Nós não temos unicamente que reformar a mobília vi-naria. Temos que transformar os costumes, necessitamos de pessoal amestrado, que esteja á altura dos serviços, que é preciso exigir d'elle.

O pessoal commum, ordinario, vulgar,—as rodas do machinismo—cujo papel principal é saber obedecer sem disculir, pôde encontrar-se de repente no paiz; senão na classe dos actuaes lagareiros, que fazem tudo ao contrario do que o amo ordena, pelo menos em qualquer classe do povo costumada ao trabalho. Mas o pessoal mais elevado, o pessoal mandante, o motor, esse tem de ser creado, e deve ser isento de todos os vicios e defeitos, de que costuma por desgraça estar civado.

Não desconhecerei certamente que esta é uma das maiores difficuldades, que pôde tornar-se insuperavel, se não quizermos saltar por cima de estultas considerações.

Francamente, não acredito nem confio para uma empreza d'esta ordem, no pessoal vinhateiro de que dispomos, e se acha encarregado do serviço de mandar, n'aquelle a que vulgarmente se chama a *cabeça* do trabalho. A elle se deve a existencia do pessoal subalterno que já nem quer obedecer.

O pessoal vinicola representa os erros accumulados de muitas gerações. Unilaucia e arrogancia não lhe faltam, mas não é com semelhantes predicados que se fabrica bom vinho. Invocando a pratica para se defender, não teve tradiçào nem conheceu escola. Nasceu como a toupeira de olhos rudimentares, e ficou satisfeito por saber, como ella, abrir a toca em que vive escondida. Põe os erros que commette ás costas da natureza, cujas leis se habituou a desprezar, antes mesmo de as conhecer. Viu, é verdade, nascerem-lhe os cabellos brancos na adega, mas a seu lado envelheceram tambem as vasilhas, e se encheram de boloros, creando cada vez vinhos peores. Em vez de bradar que sabe, enche a boca com a ser velho: como se a idade representasse o progresso, e fosse prohibido á velhice envelhecer na ignorancia e na preguiça.

É por tanto indispensavel crear pessoal e educal-o por modo conveniente.

Ha dois meios de chegar a este resultado.

O mais prompto e para mim o mais efficaz, é trazer dos paizes estrangeiros, cujo fabrico de vinhos precisarmos adoptar e cujas praticas quanto antes devamos introduzir, as pessoas habilitadas para os trabalhos principaes. E assim se pratica em toda a parte e em todas as industrias. Que n'estas coisas não ha patriotismo, ha bom senso. Os melhores patriotas, são os que dirigem os negocios com acerto, e procuram extirpar os erros mais depressa.

Enchemos a boca com o marquez de Pombal, e não nos cansamos com justiça de repetir, que elle foi um dos portuguezes mais amantes da sua nação. Pois o marquez de Pombal mandou vir estrangeiros para tudo. Prosperaram o ensino e a industria, a escola e a fabrica, com as importações que elle fez. E o assumpto é claro. Quem pretende obter uma coisa, que não pôde executar, procura outrem que lh'a faça, se não quizer prescindir d'ella. Foi o que elle percebeu. É o que devemos fazer. Não inventamos nada, imitamol-o.

Escrepitem feitores idoneos para dirigir a vinificação e educação do vinho, como as fabricas portuguezas vão buscar á França, á Belgica e á Grã Bretanha os seus tintureiros e mestres.

Quando eu estive em Montpellier, fallei com um proprietario que conseguiu crear no sul da França a industria do queijo Gruyère. Julgam que perdeu o tempo com experiencias?

Mandou vir os operarios da Suissa, porque tinha pressa dos queijos.

Façamos pois outro tanto, porque a industria vinicola se acha, em todo o paiz, com rarissimas excepções, na infancia da arte. Diz-se, porém, «os operarios estrangeiros não conhecem as nossas uvas nem os nossos vinhos.»

É certo, não conhecem as uvas em quanto as não virem, e peor nos acontece ainda a nós, que as estamos vendo

ha tantos annos tambem sem as conhecer. Pelos productos que fizerem, hão de saber-as avaliar ao cabo de algum tempo de trabalho. Em quanto aos vinhos não precisam conhecê-las, porque são outros inteiramente differentes que necessitam preparar.

O que impossibilita ou pelo menos difficulta quasi sempre a introdução do pessoal estrangeiro, e impede, que d'elle se tire todo o proveito, é a inveja e a intriga, que resultam da aproximação de nacionalidades differentes. São as rivalidades que muitas vezes alimentam os proprios que deviam suffocar-as á nascença.

Eu, todavia, supponho, que ninguem, sabendo dirigir os seus negocios, se pôde deixar arrastar por tão perniciosos exemplos.

O segundo meio é menos expedito, mas pôde aproveitar-se, dadas certas circumstancias. Consiste em mandar os nossos compatriotas estudar ao estrangeiro o processo que tiverem aqui de pôr em pratica. Mas tirem-n'os da classe humilde dos trabalhadores, quando hajam previamente dado provas de aptidão e de energia.

A esses devemos proporcionar o estudo da cepa na vinha, e do vinho na adega do tratamento.

Este systema foi já indicado ha tempo ao governo, sob um ponto de vista um pouco diverso do que eu aqui o encaro, pelo meu amigo o barão de Roussado, nosso consul em Bordeus.

Promptificava-se aquelle funcionario a achar collocação nas vinhas do Médoc, debaixo da vigilancia de pessoas entendidas, a meia duzia de operarios modestos que o governo para ali quizesse mandar, a fim de se aperfeiçoarem na viticultura e vinificação.

Podemos seguir este alvitre, mas o que se torna preciso é escolher homens, cujo character seja de antemão conhecido, para não dar a experiencia resultado negativo.

Succede, que as pessoas que tiveram educação incompleta, quando se acham um pouco acima do nivel dos seus eguaes, se tornam de ordinario orgulhosas e exigentes, e

se voltam ao paiz em que nasceram com os olhos mais abertos, desmandam-se em caprichos.

Não são todas, mas tem succedido sairem de jaqueta e voltarem de luvas calçadas. E o peor não é o trazerem luvas, é que não querem mais tiral-as das mãos.

Não acontece, como em Inglaterra, onde o industrial millionario desce da carruagem para entrar na fabrica, e veste uma *blouse* egual á dos seus operarios. Aqui tem-se visto, como posso dar testemunho, largarem as officinas os alumnos das escolas industriaes, com medo do contacto do carvão das fornalhas.

Outros, tambem é verdade, depois de haverem ensinado tudo quanto aprenderam no estrangeiro, foram por fim guereados com os seus proprios discipulos!

São obstaculos que a gerencia de uma empresa deve saber previnir porque se não admítte que desconheça todos estes pormenores. Nem lhe será difficil combinar os dois methodos, fugindo ao mesmo tempo aos inconvenientes que qualquer d'elles apresenta.

É assim que pôde ao principio contractar no estrangeiro a parte mais elevada e importante do pessoal, escolhendo-o com boa critica e prudencia, honesto e bem morigerado; este começará o ensino e servirá de escola. Depois os operarios portuguezes, que no serviço tiverem dado melhores provas de capacidade, é que se acham no caso de irem completar no estrangeiro a sua educação, para que possam dirigir, com proveito, os trabalhos futuros.

Por este caminho a iniciativa particular preencherá uma lamentavel lacuna, a falta de postos analogicos, que deviam ser o viveiro dos nossos operarios.

Constituida a sociedade, preparado o vinho, vencida a luta no paiz, resta ainda a vencer outra luta, por certo mais difficil que a primeira, e para a maior parte dos que me escutam quasi incomprehensivel.

Não basta fazer bom vinho, é preciso tambem saber vendel-o.

O mercado inglez, cujas bases principaes esboçaremos

n'uma conferencia especial<sup>1</sup>, está constituido por modo muito particular, no entanto qualquer sociedade deve dispor-se a abandonar desde já os hábitos que costumamos seguir.

Conte com a opposição de todos os intermediarios, que são muitos, e já existem estabelecidos n'aquelle paiz, dirigindo o commercio dos vinhos.

Não se illuda com as facilidades, que eu tenho ouvido a este respeito, na boca de algumas pessoas.

Precisa gastar com largueza, para chegar a obter lucros, e nos primeiros annos deve inclusivamente ter a coragem de perder. Sim! perder.

Em quanto se não captiva o consumidor, a perda é quasi certa; mas, tambem vos affianço, adquirida a clientela, o consumidor inglez paga generosamente os sacrificios de quem souber servir-o bem: e quando chega a época de ganhar, os ganhos não tem limite senão na producção, tal é a grandeza d'aquelle mercado.

Se em vez d'isto, porém, vos associardes seja para muito ou seja para pouco, entregando o vosso dinheiro ao labrego das vinhas, n'esse caso, a viticultura não só não dará um passo, mas recuará alguns annos; porque lançaremos entre os mais credulos, a peor de todas as desconfianças— que nós não temos vinhos que possam competir com os estrangeiros.

Deixai á rotina e sómente a ella—entregar as bellas uvas do nosso solo ao labrego das vinhas; imitando as mulheres que não merecem o nome de mães, porque constam os filhos ás amas, para d'ellas hebterem o leite corrompido pela desgraça e pela miseria.

Tiremos ao labrego das vinhas o direito de dispor das uvas, como se arrancaram os doentes das mãos do barbeiro, que nem sequer deixamos agora ser sangrador.

Tenham compaixão dos cachos, que mereciam filiar-se em alguma sociedade protectora de vegetaes.

Defendam da mesma maneira as uvas e as aves, e se não

<sup>1</sup> Conferencia XI.

querem, que estas andem pela rua, ás costas dos gallegos, com a cabeça para baixo, seja igualmente prohibido, que se faça a vinificação ás avessas.

Mas o que falta é fazer proselytos.

A opinião da maioria pronuncia-se de outra sorte. Nem está certa da nossa insufficiencia n'esta materia, nem tem animo, ainda quando a reconheça, para se apresentar em campo aberto, a combater os erros. Poucos teem a coragem de suas opiniões.

— Com que então agradaram muito os nossos vinhos em Londres? Diz-me a primeira pessoa que encontro ao desembarcar.

— Ouvi a todos que fomos os primeiros.

— A minha opinião. é que o temos sido sempre em tudo, replica um patriota que nunca safu de Lisboa.— Tambem não admira. A Beira esteve muito bem representada, a Extremadura despicou-sé. ¿Onde se viu um vinho como o de Torres, que é ainda melhor bebido pela borracha?— As outras provincias se não conseguiram deitar-lhe a barra adiante, fizeram para isso toda a força de vela. Servo ao menos para que se não diga que isto aqui é um paiz morto. Deixem lá fallar quem falla, a nossa terra é o paraizo da Europa.

— Não temos palacios, nem grandes praças, continúa um praguento, não temos sabios, e demora-se n'esta palavra olhando para mim, não temos pintores, não temos artistas... Pouco teremos! mas temos a paz e a copa. A cepa torta! Que famoso brazão!!

— Andam agora por abi a espalhar que você não está contente com o vinho, que julga pouco o que lia e o não acha bem feito. Cantigas!— Fallou-se tambem de associações e sociedades cooperativas de agua pé. Não se metta n'isso; nós já sabemos por experiencia o que são sociedades.

— Mas sempre é certo, brada um novo interdentor, que os inglezes gostariam do vinho com outro feitio?— Que o venham fazer aqui. Onde se viu uma coisa assim? Pois não

vamos nós lá comprar o ferro, comprar o carvão, comprar o pauno, comprar a espingarda, comprar o navio, comprar o dinheiro, comprar-lhes tudo? Elles que venham comprar-nos a cepa, visto como tudo lhes compramos, se quizerem o vinho a seu gosto. Já que sabem fazer tantas coisas que façam mais esta. Sim, comprem-nos as uvas, que nós seremos depois os primeiros a comprar-lhes o vinho.

Porque motivo este producto não ha de ficar sujeito ás sabias leis porque se rege a cortiça? Era o que faltava — um Deus para a videira e um demonio para o sobreiro! Já não ha privilegios. A lei é igual para todos.

As paredes tem ouvidos, nós não fazemos nada, o ruido cresce, e aquelle povo que não produz senão gerações energicas, entra-nos um dia pela casa dentro com o firme proposito de nos comprar as uvas.

N'essa occasião a alegria nacional toca as raias do delirio.

Deitamos foguetes para festejar a preguiça.

Ao principio são acolhidos com ares de desconfiança e um risinho de malicia. Pela boca pequena caimos sobre elles como um enxame de zangãos «Farão, não farão; sempre queremos ver isto.»

Os inglezes fingem-se surdos. Os inglezes trabalham, os inglezes triumpham.

Então accordamos. Declara-se em todo o reino uma epidemia de inveja.

— E esta? O que nos dizem aos inglezes? Vão dar cabo do paiz? Se assim continuam, ficamos arruinados!

— Providencias! é preciso providencias! Nada! quem expulsou os judeus, pôde e deve ter forças para expungir os inglezes das vinhas. Fazem-nos o vinho e abalam-nos com o dinheiro!

Ai! os poderes publicos! onde estão os poderes publicos que nos não accodem?! Accudam-nos os poderes publicos!

.....

.....

.....

Olhae, olhae ao longe, olhae comigo e descansae a vista no Douro.

Olhae ainda a maior distancia, não vedes a ilha da Madeira?!

É o combate da rola com a aguia! A rola moribunda não chega a perceber que lhe arrebatam os filhos.

Aprendam.



## 4.<sup>a</sup> CONFERENCIA

EM 25 DE AGOSTO DE 1875

No salão nobre do theatro de D. Maria II

### SUMMATRIO

9. - 136330

Região da Extremadura. — Não são os rios nem o mar, que estabelecem a igualdade dos vinhos. — O Tejo e o Gironda. — Dados estatísticos. — Riqueza saccharina das uvas e força alcoólica dos vinhos da Extremadura. — Classificação e propriedades das amostras expostas em Londres.

Divisão primaria dos vinhedos da Extremadura. — Nomes das *principaes terras* que produzem vinho. — Constituição geologica dos terrenos, *em um resumo*.

— Grangeio e fabrico. — Leiria, Santarem, Torres Novas, Cartaxo, Thomar. Vinhos de caldeira. — Vinhos neutros. — Vinhos de sabores incompatíveis e gostos multiplos. — Cheiro a cano, gosto a formiga, gosto a ratinho.

Lisboa. — Formosura d'esta cidade. — Restricção do estudo ás zonas vinhateiras de maior nomeada. — Torres Vedras. — Duas palavras sobre os seus vinhos. — O almocrevo e o odre. — Qual é o caminho, que segue o vinho de Torres, para chegar á cidade, e como se transforma em Collares. — Deviam os vinhateiros aproveitar a lição? — O curioso e o dia de amanhã.

Mens senhores! — Hoje ficamos em casa, porque vou falar-lhes dos vinhos da Extremadura.

Esta importante região vinicola, pelas suas condições geographicas, apparenta semelhanças com o riquissimo departamento francez do Gironda, principalmente afamado por seus vinhos do Médoc; mas, não os produz eguaes a estes. A proximidade do oceano e a visinhança dos rios não influem em toda a parte do mesmo modo.

Quando lançamos os olhos para as cartas dos dois paizes; nota-se que, em Portugal, parte da provincia da Extremadura, desde Carcavellos até Leiria, se acha do um lado limitada pelo oceano, e do outro pelo rio Tejo, exactamente, como se observa na região do Médoc, que é banhada pelo oceano e pelo rio Gironda. A semelhança continúa a patentear-se, quando se considera o territorio comprehendido entre Almada e Setubal, que ao norte e ao sul fica limitado pelos dois rios, — o Tejo e o Sado; como a zona vinhateira

do Gironda, que se appellida de *entre dois mares*, o é pelo Garonna e Dordonha.

É em volta da grande bacia do Tejo, ou ao longo das suas margens, que as videiras se encontram dispostas em atrahente panorama, debruçadas sobre os valles, e subindo airosas collinas, que não podiam appetecer outra cultura melhor; sem que deixem de propagar-se tambem nas elevadas serras, que ficam mais proximas do oceano, e affastadas do rio.

Na margem direita do Tejo, temos que mencionar os vinhedos de Carcavellos, de Lisboa, de Bucellas, de Camarate, de Cadafes, de Villa Franca, da Arruda, de Alemquer, do Cartaxo, de Santarem e de Torres Novas. A oeste, e menos distantes da costa, os vinhedos de Collares e de Torres Vedras.

Sobre a margem esquerda do rio, occupam igualmente uma extensa área de terreno, e estendem-se desde a Chamusca até para baixo de Almada, passando por Alparça, Almeirim, Aldeia-Gallega, Alcochete, Moita, Seixal, Lavradio, Barreiro e Cacilhas.

É, como se vê, uma rica e extensa região, a mais consideravel das que havemos estudado até agora, que lavra vinhos finos e distinctos, bem conhecidos nos mercados estrangeiros; mas, que está ainda longe do nome, que mereça, e virá a ter, quando se aperfeçoarem, em toda ella, os processos de fabrico, devendo resultar d'estes aperfeçoamentos o augmento da producção, que embora seja tres vezes maior que a do Alemtejo, não chega sequer a metade do vinho que se lavra no Gironda!

Os mappas estatísticos officiaes computam o vinho da Extremadura em 950:000 hectolitros; a superficie da provincia em 1.795:786 hectares, tendo de população 836:475 habitantes.

Aproxima-se a riqueza saccharina das uvas, da que encontramos no Alemtejo, e em algumas comarcas, chega a egualar a do Algarve.

Estabelece o sr. Lapa tres escalas diferentes:

22 a 30 por 100 nas uvas de melhor qualidade;

20 a 25 » » » » medianas;

18 a 20 » » » » mais ordinarias.

Estas percentagens são tambem as que se encontram na *Breve noticia*, e foram deduzidas dos ensaios relatados nas duas memorias sobre vinificação, publicadas em 1866 e 1867, por ordem do governo.

A simples inspecção d'aquelles numeros, á vista do que dissemos nas anteriores conferencias, é sufficiente para sabermos avaliar a força alcoolica genuina, que se aproxima, sensivelmente, da que já achámos em alguns dos vinhos estudados; e com quanto a 30 por 100 de assucar, que é a percentagem mais elevada, corresponda, em peso, 14,55 de alcool, ou 32 graus de Sikes; a média alcoolica dos vinhos genuinos da Extremadura não passa de 14 por 100 em volume, ou 24,5 graus de espirito de prova. Fica a média 1,5° abaixo de 26°. Podemos, por tanto, de antemão annunciar, que os vinhos d'esta zona, estão no caso de darem origem ao novo typo, mais accetuable e justamente preferido nos mercados estrangeiros.

Nenhuma outra provincia de Portugal apresentou, como esta, maior numero de amostras na exposição. Subiram os expositores a 155, e os vinhos a 269, sendo 192 tintos e 77 brancos.

Fizeram-se em Lisboa 257 doseamentos de alcool, cujo resultado foi, ficarem 171 acima de 20° Sikes, e 86 com graduação inferior.

Os provadores portuguezes passaram diploma de bom a 123 vinhos. Escaparam com a nota de soffrivel, 77, merecendo 69 o epitheto de man.

Representava o vinho bom menos de 50 por 100 do numero das amostras, e o vinho abaixo de 26° apenas um terço da remessa. Esta segunda parte não prova, todavia, senão uma coisa, que se adopta como régra a aguardentação.

A antiga provincia da Extremadura comprehende os tres

districtos administrativos de Leiria, Santarem e Lisboa, os quaes podemos egualmente admitir, como divisão primaria dos seus vinhedos.

Para fazer sentir bem a importancia e grande diversidade dos typos d'esta provincia, não será fóra de proposito que passemos em revista as terras e as especialidades do seu solo vinicola, em impossibilidade de obtermos melhores dados, que nos guiem e conduzam a uma classificação methodica e rigorosa.

Percorrendo a margem esquerda do Tejo, a partir da costa oceanica, admite o auctor da *Breve noticia sobre a viticultura portugueza*, as seguintes sub-regiões vinicolas, as quaes se julga auctorizado a traçar, pela qualificação dos vinhos.

Setubal.—Principalmente conhecida pelo vinho licoroso d'este nome, que é produzido, em grande parte, nas vinhas de Azcidão e de Palmella.

Almada.—Menos notavel que a antecedente, e caracterizada segundo alguns, pela existencia de vinhos tintos encorpados e saborosos, posto que em pequena quantidade.

Lavradio.—Deve attribuir-se a fama dos seus vinhos ao predomínio da uva bastardinho, que lhe tem dado celebridade no paiz e fóra d'elle.

Benavente.—Produz vinhos muito saccharinos.

Almeirim.—Apresenta duas qualidades de vinho, os do campo e dos arneiros. Estão os terrenos, em que os primeiros se criam, á mercê das inundações do Tejo; bem como os segundos, sujeitos á influencia das areias, que os ventos arrojam das margens do rio.

Chamusca.—Muito florescente antes da invasão do oídium. Com os vinhos d'esta terra se alimentaram outr'ora as tabernas de Lisboa. Foi sempre bem reputada a aguardente da Chamusca, e havendo-se combatido ultimamente com efficacia o oídium, as vinhas começam a restaurar-se.

Passando á direita do Tejo e seguindo a costa maritima, encontramos:

Carcavellos,— cujos vinhos foram completamente destrui-

dos pelo oídium, e na qual se produziam vinhos brancos, excellentemente concebidos.

Collares,—que se differença de todas as sub-regiões da Extremadura. Os seus vinhos, verdadeiro typo de pasto, são delgados, fracos, acidos e pallietes. Peccam todavia por falta de flavor.

Ericcira, Mafra, Lourinhã e Peniche,—cuja producção, em regra, apenas satisfaz ás necessidades do consumo local.

Sobre a margem direita, e partindo de Lisboa para o norte, observam-se as seguintes sub-regiões:

Termo,—cujo nome se applica aos vinhos creados nos suburbios de Lisboa, no raio de 10 a 12 kilometros. Chamava-se, antes da construcção das actuaes barreiras, a esta antiga zona fiscal e administrativa, *o termo de Lisboa*. São conhecidos os seus vinhos no Brasil, e nas nossas possessões ultramarinas. O commercio de Cete exporta, principalmente para a Russia, um typo de vinho branco, aromatizado com essencia de cravo (girofle), a que dá o nome de vinho de Lisboa.

Villa Franca, Alemquer, Azambuja,—cujos vinhedos assentam em parte no valle do Tejo, e em parte nas encostas. Devemos citar, na classe dos finos, os vinhos brancos da ribeira de Maria Affonso. Tambem são bastante estimados os vinhos tintos da Abrigada.

Cartaxo,—que produz annualmente 80 mil hectolitros de vinho; havendo duas variedades admittidas pelos provadores, em harmonia com os terrenos, e com os processos actuaes de fabrico,—vinhos de copo e de embarque<sup>1</sup>.

Santarem,—que apresenta os vinhos do campo, empregados como vinhos de caldeira, e os dos bairros, dos terrenos altos e enxutos, differentes dos primeiros, e considerados de copo e de exportação.

Mação,—centro da região, que, desde Abrantes até a raia de Hespanha, se desenrola á vista do viajante. Mação, como

<sup>1</sup> Aguiar. *Memorias sobre os processos de vinificação*, 1866 pag. 9.

Heidelberg, também tem o seu tonel. Asseveram, que os vinhos brancos d'esta localidade são delicados.

No territorio situado entre o rio Tejo e a costa, ha uma zona central, cujas principaes sub-regiões se conhecem pelos seguintes nomes:

Bucellas,—typo de vinho branco o mais caracteristico e bem conceituado entre os vinhos portuguezes actuaes. É conhecido nos mercados estrangeiros, onde poucas vezes apparece com as qualidades que lhe dão maior realce, em virtude de ser uso aguardental-o para exportação.

Torres Vedras,—produz vinhos nentros, encorpados e retintos, que se gastam nas vendas de Lisboa. Especialisa-se mais de um typo, e tornam-se principalmente notaveis os da Caxaria, Ordasqueira, Matta Cães, e Dois Portos, etc., etc. O processo de vinificação tende a nivelar todos os vinhos d'esta sub-região.

Arruda,—dá, como a antecedente, vinho coberto e encorpado, que se deve considerar de lotação.

Cadaval, Caldas da Rainha e Alcobaca,—não são excessivamente abundantes. Da primeira, parece, que já tem ido algum vinho para França.

Leiria,—bastante productiva, porém, quasi exclusivamente consagrada aos vinhos de distillação.

Batalha e Ourem,—satisfazem apenas ao consumo local.

Torres Novas,—muito productiva e variada. Tem vinhos brancos e tintos assaz generosos. Vinhos de copo e de embarque. Fabrica, além d'isso, geropigas e abafados para os temperos dos vinhos do Termo, e de outros que vão para o Brasil com differentes denominações.

Thomar,—tem fama de produzir bom vinho tinto e branco, de diversos typos; desde o vinho alcoolico, aromatico e palhete, chamado da Serra, e nascido dos schistos até o vinho bastão, analogo ao Cartaxo do concelho de Santa Maria dos Olivaes.

Divide o sr. Lapa as vinhas da Extremadura pela mesma forma em quatro grupos; tomando, para fundamento da sua

classificação, os climas topographicos: vinhas ao correr da costa oceanica; vinhas das serras; vinhas das collinas e vinhas dos valles e planicies.

Encontram-se os vinhos delgados, fracos e mais ordinarios no primeiro grupo; no segundo, apparecem os vinhos espirituosos ainda delgados, mas finos. Accumulam-se no terceiro grupo, os melhores vinhos da Extremadura. Figuram no ultimo, os vinhos bastões, encorpados e retintos.

Depois admittre tres sub-regiões, correspondentes aos districtos, e faz n'estas varias circumscripções.

A verdade é, que, apesar do muito que sabemos, ainda nos achamos longe de possuir conhecimentos exactos, que permittam a classificação rigorosa dos vinhos da Extremadura. Expõe, o que dissemos, a questão em termos genericos. Não se ignora, que a constituição geologica é muito variada; que nos terrenos de alluvião é o vinho quasi sempre ordinario, e que o vinho mais fino existe principalmente nos terrenos secundarios, terciarios e quaternarios. Mas não é bastante, saber-se que ha terrenos, uns mais proprios que outros, para a cultura da vinha; e que sendo diversamente accidentados, e com differentes exposições, multiplicam a variedade dos productos. É preciso conhecer bem o solo e o sub-solo da vinha em relação ás castas, para formular depois as condições da sua mais prospera vegetação. É indispensavel distinguir egualmente a natureza do vinho, no seu mais perfeito grau de genuidade, e a duração que possa ter, quando privado de aguardente.

Os vinhos estão, por assim dizer, classificados, segundo o nome das terras em que são produzidos. E esta classificação tem por base, ainda em cima, a alcoolisação.

Adoptemos, por tanto, uma divisão de *touriste*. Discorreremos sobre elles á medida que formos vendo e andando. O fabrico actual torna-se um obstaculo á separação e agrupamento racional dos vinhos, porque tende a nivelar todos os productos.

É bastante variada a constituição geologica dos terrenos, mórmente na parte que fica ao norte do rio Tejo.

De Carcavellos a Peniche ha diversas formações, tanto na faza do littoral, como no interior.

Observa-se o terreno cretaceo superior nas vinhas de Cascaes e de Carcavellos, o terreno lacustre inferior nas de Collares. No cretaceo inferior assentam as de Mafra, Ericceira e Torres Vedras, ficando nma parte d'estas ultimas sobre o terreno valdense, que predomina nos concelhos de Arruda, Alemquer e Cadaval.

Apresenta o centro vinicola do Cartaxo tres formações geologicas distinctas, em uma superficie de 15 mil hectares; a quaternaria e as lacustres inferior e superior.

Os schistos e calcareos metamorphicos formam parcialmente o solo das vinhas de Thomar. O terreno devoniano ou carbonifero inferior constitue as vinhas de Mação.

Serve de leito aos vinhedos de Setubal o terreno neogeneo lacustre superior; aos de Almada o neogeneo marino, e d'este ponto para o norte todas as vinhas, que se cultivam sobre a margem esquerda do Tejo, vegetam em geral sobre o terreno neogeneo lacustre superior.

Quasi que um unico grupo da serie Cainozoica forma o solo das vinhas ao sul do Tejo; em tanto que o solo das que demoram ao norte, sendo ainda representado, em parte, pelo terreno d'esta serie, é composto, além d'isso, por outros grupos da serie mesozoica, por varias rochas eruptivas como os granitos, e pelos terrenos metamorphicos.

Não apresenta grandes differenças o governo da vinha, nas principaes comarcas da Extremadura.

Põe-se o bacello na manta, e raras vezes se empregam barbados. Os largos ou calvas das vinhas são repovoadas por mergulhia; operação muito adoptada não somente no nosso paiz, mas na Borgonha, na faza dos vinhos finos que se appellida Côte-d'Or. Receiam os viticultores, amantes da mergulhia, que a vinha degenera quando se rejuvenesça com bacellos, os quaes é certo, nos primeiros annos, não podem rivalisar com as cepas velhas.

Este modo de reproduzir as videiras não é inteiramente

condennavel. Tem a favor d'elle a experiencia esclarecida de muitos viticultores distinctos; concorre, porém, para alterar o alinhamento dos vinhedos, e por tanto embarça, chegando a impossibilitar os labores da terra com a charrua.

Nós, que adoptamos a mergulhia, não temos para a defender, os fundamentos que apresentam os proprietarios da Côte-d'Or.

A cava é a braços, e os proprietarios vivem satisfeitos com este systema, por ser pouco dispendioso, em virtude do baixo preço dos salarios.

Não mostram disposição para abandonal-o, e tão grande é o amor que lhe consagram, que já alguns me teem assegurado, na Extremadura, não ser possível sair mais barata a cava com a charrua. Esta opinião, que não passa de um preconceito, seria muito difficil de provar, e não está de accordo com os queixumes, que não poucas vezes se levantam contra a falta de braços. O réceo de introduzir novos usos nas praticas agricolas, é o motivo que os leva principalmente a pronunciarem-se d'esta maneira.

A poda faz-se curta ou comprida, sem que sempre seja possível indicar bem as razões que aconselham a preferencia. Pelo menos, muitos viticultores não estão de todo seguros nas consequencias dos dois modos differentes de executar a operação.

Teem as empas muitos nomes; mas, a tres ou quatro podem ser reduzidos os typos.

Em todas as tres zonas da Extremadura o grangeio das vinhas é com pequenas variantes o mesmo. Abre-se a manta de ordinario funda, e enterra-se o bacello com unhamento ou sem elle<sup>1</sup>.

A vindima é dirigida com mais ou menos acerto, pelos processos communs conhecidos em todo o reino.

<sup>1</sup> Podem consultar-se, para descripção minuciosa, as duas memorias, que publiqui em 1866 e 1867 sobre a vinha e o vinho do centro do paiz. Imprensa Nacional 1868, 8.º gr.

Quanto ao fabrico, usa-se a feitoria ou meia feitoria nos lagares, e a fermentação nos balseiros ou toneis, sendo fóra de toda a duvida, que o systema de balseiros é preferivel aos outros, como se pratica nas regiões mais acreditadas, para obter os vinhos de pasto.

Os vinhos brancos são feitos de bica aberta quasi sempre.

Não ha na Extremadura as talhas, nem os defeitos de fabrico, que encontrámos no Alemtejo. Todavia, as construcções, a mobilia, e os utensilios vinarios são por vezes bastante imperfeitos, e não satisfazem aos fins a que se destinam.

Na maioria dos casos são as adegas de telha vã, sem um resguardo que as proteja dos ardores do clima; tambem não será muito difficil encontral-as, sobre as lombas dos outeiros, em vez de se abrigarem á sombra d'elles, occupando o logar dos moinhos. A temperatura em taes casos é muito desigual, e sendo variavel não convém á boa conservação dos vinhos.

Os lagares, bem conhecidos de todos, não merecem descripção minuciosa. São tanques de pedra, que têm ás vezes a profundidade e superficie dos lagos dos jardins.

As prensas são coevas de Noé. Arvores antigas que sustentam rochedos. Podem comparar-se, em vista do effeito que produzem, pela má applicação dos principios da mechnica, a um elephante mandrião, que enche até á porta a casa dos lagares.

Tomam grande espaço, e embaraçam o trabalho dos lagareiros, que precisam, em quanto andam na pisa, não se esquecerem da vara, para não voltarem a casa com a cabeça partida.

A substituição d'estes engenhos, que simulam instrumentos de tortura, é uma necessidade.

Desde a prensa mais simples de Médoc até a prensa mais aperfeçoada de Samain de Blois, ha dezenas de modelos aproveitaveis; occupam pouco espaço, são bastante economicas, e de facil reparação, no caso de desarranjo;

circumstancia a que se deve attender nas povoações ruraes:

--As vasilhas tambem não excitam a minha admiração.

Peccam quasi todas por um defeito capital; capacidade exagêrada, 10 até 35 pipas!

Ajuiza-se, nos paizes estrangeiros, da qualidade do vinho, do saber do productor, e da importancia que se liga ao producto, pelo exame da adega.

Judicam pequenas vasilhas, bem dispostas e construidas, que se fabrica bom vinho; os grandes toneis, denunciam adega de terceira ou quarta ordem, ou propriedade de vinho ordinario.

O nosso systema de vasilhame, é sufficiente para mostrar, que somos um paiz atrazado, ou enlão que o nosso vinho não gosa de estimação.

Tambem ha, em França, adegas com vasilhame de grande capacidade; mas, é nas comarcas que fazem vinhos de lotação ou de inferior qualidade para a caldeira.

Á multiplicidade de castas, que vimos ser um caracter que denuncia a inferioridade relativa das regiões, podemos juntar agora mais outro, a capacidade exagerada do vasilhame. E ambas as coisas juntas, quando não representem falta de conhecimentos oenologicos, significam terrenos de inferior producção e pouco privilegiados. Admittindo, que Portugal quer fazer vinho de pasto para os novos mercados, não hesito em aconselhar-lhe, que adopte pequenas vasilhas, que possam renovar-se todos os annos, porque saem da adega ou do armazem com o vinho, por conta do comprador. Com a renovação do vasilhame pequeno, pratica que não está infelizmente em nossos habitos, augmentará logo o aceio do fabrico; não devendo tomar-se em consideração as objecções de algumas pessoas que julgam a arrumação difficil e a manobra mais trabalhosa.

No mesmo espaço, em que se collocam os grandes toneis, se dispõem em pilla ou meda as pequenas vasilhas; com a differença, que estas podem passar cheias de liquido de um lado para outro, em tanto que as outras, depois de cheias, não ha forças humanas que as desloquem do seu

logar, sendo preciso baldear o vinho e despejal-as, quando as circunstancias exigam que as mudemos.

Só uma vez, e foi em Chateau Yequem, vi guardar vinho precioso em vasilhas de maior lotação, mas, ainda assim, devo prevenil-os, de que elle não entra para ellas, senão depois de completamente organizado nas vasilhas pequenas; isto é, quando se julga tão seguro e perfeito, que não ha nada que possa alteral-o. E este exemplo constitue uma excepção, que póde ser discutida, mais ou menos favoravelmente pelos entendidos, e refere-se a um vinho, que, depois de feito, se conserva sem difficuldade.

O meio dia da França tambem usa de grandes toncis, com dimensões verdadeiramente prodigiosas; porém, já deveis saber, que o vinho ali ou se queima, ou se transforma pela aguardentação nos typos de vinho peninsular. Poucos são os vinhos de consumo directo.

As grandes vasilhas convêm aos vinhos ordinarios, aos vinhos de lotação, e aos vinhos nimamente alcoolicos. Os primeiros, pela sua pouca duração, não pagariam os cuidados do tratamento nas pequenas vasilhas; os segundos, pouco tempo se demoram na casa paterna; vem o negociante buscal-os logo depois da colheita; os alcoolicos, sempre que estejam acima do grau em que a fermentação se póde declarar, resistem ás causas de destruição, que conspiram nas grandes vasilhas contra a existencia dos vinhos fracos e finos.

Tudo quanto se observa nas nossas adegas, attesta mais uma vez o que hemos dito n'outras occasiões. O vinho, apenas fabricado, é logo vendido, e por tanto a vasilha grande ou pequena é indifferente para o productur. O vinho, que se guarda nos armazens, é sustentado pela alcoolisação, de modo que o negociante não chega a apreciar a vantagem da pequena vasilha sobre a maior. O alcool corrige tudo, e não faz sentir a falta dos melhores instrumentos de vinificação. Tirem-nos a aguardente, e eu lhes direi depois, se não havemos de mudar de vasilhas, e proceder á construcção de adegas subterraneas.

A moda dos grandes toneis, em quanto a mim significa, que o vinho antes de ser bebido, se farta de beber aguardente.

Entremos, agora, na apreciação dos processos de fabrico e do governo das vinhas, seguidos nos tres districtos vinícolas da Extremadura.

Comecemos pelo norte.

A sub-região de Leiria, no campo em que vamos considerar-a, é pobre e em muitos pontos quasi esteril. O solo não dispõe de elementos em grande copia para crear a videira, e os vinhos são delgados e fracos. Serveñ para distillar.

O chão das videiras é em parte formado pelos terrenos liasicos, jurassicos e cretaceos, e em parte pelas arenatas quaternarias.

Na plantação da vinha, adopta-se a manta, que recebe o bacello com unhamento.

A poda é algumas vezes galheira, ou de vara e talão. Neste segundo caso, a erguida é de palmatória ou á lança, com os competentes mourões.

Cavam geralmente as vinhas duas vezes. Vindimam tarde.

Cultivam muitas castas, das quaes as 16 seguintes são as mais vulgares: arinho, almafego, boal, castiço, castellão, carrasquenho, Dona Branca, Fernam Pires, moreto, preto Martinho, rabo de ovelha, trincadeira, tintureiro, tinta franceza, terrantez, xerez, etc.

Pisam as uvas em lagariças de madeira ou lagares de pedra, e o mosto fermenta nos toneis, sendo espremido muitas vezes de hica aberta.

Os mostos d'esta sub-região são egualmente pouco saccharinos. Reputam-se de primeira qualidade os que marcam 21 por cento de assucar ou 10,18 de alcool em peso, isto é, 22,5 do hydrometro de Sikes.

Dois terços dos vinhos de Leiria são passados á caldeira, d'onde resulta, que este districto até agora tem sido considerado como productor de aguardente.

Apresenta emquanto a mim tão grande importancia o fabrico da aguardente, que não devo deixar de dizer duas palavras a este respeito.

Fabricamos mal o vinho, mas, não fabricamos melhor a aguardente. Nada tão natural como procurar obtel-a de boa qualidade, seguindo o que está escripto sobre esta materia, ou o que a pratica tem mostrado mais efficaz em França, na bellissima região das Charentes. Em lugar, porém, de o fazermos, por tal modo andamos esquecidos dos verdadeiros preceitos d'esta industria, que não só não pensamos em preparar aguardente, que possa servir de bebida, mas essa mesma que fabricamos para tempero e adubo, raras vezes resulta de vinhos que não estejam estragados. Tambem, como dizem os populares, a aguardente serve para matar o bicho, e os bichos com qualquer veneno se matam.

O facto mais importante é que raras vezes se fabrica aguardente de proposito. A maior parte d'ella resulta dos vinhos deteriorados ou com enfermidades incuraveis, e depois do enxoframento das vinhas, de vinhos carregados de acido sulphydrico.

A distillação faz-se em pessimas caldeiras de acanhadas dimensões, queimando vinho sulfurado e avinagrado; não prescindimos de queimar os residuos a um fogo violento, e com o producto obtido, temperamos os vinhos, que dizemos deliciosos.

Nas duas Charentes, e muito em especial em Saintes, o esmero de fabrico que preside á aguardente não é inferior ao do vinho. Outro tanto quereria eu que se fizesse na sub-região de Leiria, se, por uma bem entendida divisão do trabalho, a destinarmos exclusivamente para vinhos de distillação.

O *cognac fine Champagne* depende :

1.º — Das plantas especiaes de que procede, e que são a *folle blanche* e a *folle jaune*.

2.º — Do terreno calcareo, especie de cré analogo ao solo da Champagne.

3.º—Do processo de distillação do vinho, que deve de ser novo e não ter mais de um anno.

Procedo-se a distillação, com toda a cautella, em pequenos alambiques de dois a cinco hectolitros.

Para ter aguardente fina é preciso separar, no acto da distillação, a que marca 65 até 70º centesimaes. E como o vinho não chega a ter 10 por 100 de alcool absoluto, para o conseguir é sempre necessario, que se distille a aguardente da primeira operação com uma nova quantidade de vinho.

N'esta segunda distillação, põe-se de lado os tres primeiros litros, que coeem cobre para redistillar mais tarde, e logo que, na extremidade da serpentina a gradação do alcool baixa a 65º, separa-se a aguardente mais fraca, para ser distillada outra vez com uma nova porção de vinho.

Envasilha-se a aguardente em barris de carvalho novo, madoira de Berri ou do Auvergne, admiravelmente feitos, sem gosto nem defeito de madeira deteriorada, e cuja capacidade orça por 5 hectolitros.

Deixa-se envelhecer, n'um logar fresco, mas não em adugas subterraneas como as do vinho.

Nos primeiros dez annos, perde um grau de força em cada anno, e meio grau nos annos seguintes.

Não se reputa boa para beber, em quantu não desce a 50 ou 52 graus.

Vinte e cinco annos é a idade média da boa aguardente.

Decanta-se algumas vezes, mas não se trasfega, como o vinho, por systema.

Depois de velha, arrecada-se em vasilhas antigas, que os vinhateiros conservam em adoração, aliás tomaria o gosto do tannino da vasilha nova, *unica* que lhe convém antes de envelhecer.

A aguardente assim preparada é uma bebida deliciosa, que poucas vezes se encontra fóra de França, e que nada tem de commum com o cognac de cosinha, feito para exportação, onde o chá, o assucar mais ou menos queimado, e outras drogas de differente categoria fingem grosseiramente os caracteres externos da aguardente fina.

Vejo, que não é fácil aproximarmo-nos de repente de tão original perfeição; mas o que não posso comprehender é que nem sequer o tentemos, gastando a vida e desperdiçando tempo a distillar vinhos com assucar, outras vezes com vinagre, saturados de sulphydrico, e em todos os graus de avaria.

Distillar vinho doce, é deitar á rua o assucar que nos daria aguardente.

Queimar vinho azedo, sem o neutralisar previamente com uma base, é obter alcool acido, que pôde transmittir o pique acetico aos vinhos que for temperar. Submitter á caldeira vinhos saturados de sulphydrico, é produzir aguardente infecta, que só um tratamento rigoroso pôde beneficiar. Tenho observado algumas vezes, que esta se apresenta tão carregada de enxofre, difficil de isolar, que não sei até que ponto pareça razoavel admittir a formação de algum composto organico sulfurado, que a contamine justamente com o sulphydrico.

E julgam que eu exagero? Talvez que não acreditem, que se distillam vinhos com assucar, por não conhecerem alguns vinhateiros as relações que entre elle existem e o alcool? Pois então ainda sei mais. Em annos de muita abundancia, se tem visto, em algumas comarcas, cujos nomes callarei, passar o mosto directamente ás caldeiras, sem haver fermentado! quando os pretos, para fazerem cachaça, nunca distillam as soluções saccharinas, sem que a massa principie a azedar, por ignorarem o modo de conhecer o fim da fermentação.

A nossa aguardente, regra geral, contém todas as substancias volateis que estragaram o vinho; os corpos empyreumaticos, que resultam da decomposição dos residuos pelo fogo, e o acido sulphydrico proveniente do euxoframento das uvas.

Muitos vinhos, que se destinam á queima, são fermentados em lagares, com prolongada curtimenta, para, creio eu, encher de maior residuo a caldeira, e de menos alcool a serpentina.

Não olvidemos por fim, que a maior parte d'este alcool se consome em sustentar os vinhos que fabricamos: ora, tirando d'este facto todas as consequencias, ninguém se surprehenderá, se lhe disserem que elles podem arruinar-se cada vez mais, quando forem alcoolisados. E tendo eu encontrado aguardente com 1 e 2 por 100 de acido acetico livre, percebe-se, que a alcoolisação até possa tornar o vinho acido!!

Os mostos, que se destinam ao fabrico dos vinhos de distillação, devem pisar-se com rapidez e ser fermentados em toneis ou vasilhas fechadas, em estado de sufficiente diluição, para que todo o assucar se desdobre. O pé, cortado com agua e novamente pisado, está no caso de fornecer ainda segundo mosto mais fraco, que dê alguma aguardente. Ao cabo de um anno, procedam á distillação do vinho, que não deve conter vestigios de assucar, e que os não conterá, se seguirem á risca as regras apontadas. A distillação pôde fazer-se nos pequenos alambiques, mas de modo que as borras não cheguem a esturrar-se, nem o fogo deconponha os residuos do vinho.

Os apparatus de Collares, de Champonois, de Savalle e de Egrot preparam a aguardente com maior acieo e promptidão, e são os unicos que aconselharia a uma industria regularmente montada. Nem todos os lavradores os podem ter. Mas tambem ninguem exige que elles sejam fabricantes, negociantes e distilladores.

Em todas estas operações se precisa maior cuidado que sciencia. E sobretudo amor ao que se está fazendo. Ora, principalmente, é este ultimo, que nos falta; e não se desenvolve de um dia para o outro o amor ao trabalho.

Saia como saic, para o nosso operario vinicola, tudo vaebem. Mas a anarchia ha de ter fim, quando o dono apparecer sabendo mandar.

Leiria, nos seus principaes concelhos vinicolas, podia ensaiar o fabrico da aguardente, debaixo dos principios que ficam expostos, e preparar-se, como zona de distillação, não sómente para produzir o alcool de uso corrente, hem neu-

iro e indispensavel aos vinhos do Douro, senão tambem a aguardente fina, destinada a beber-se.

A isto deve, em men conceito, limitar as suas aspirações, com quanto não lhe seja inteiramente impossivel gerar alguns vinhos neutros.

—Vinhos neutros!? Ora essa! Pois ainda você estava calado com mais esse nome? O que entenderá este homem por vinhos neutros?

Eu lhes digo, meus senhores. Vinhos neutros não tem nada que ver com a tintura de *turnesol*, de que se servem os chimicos. É uma neutralidade differente. Chamo vinho neutro a todo o que não tenha individualidade, e que se preste por isso mesmo, a servir como base, para tempero de outros vinhos. Os vinhos neutros mudam de nome, como o camaleão de côr, ou a *lorette* de amante. São a providencia das regiões afamadas, onde o consumo costuma exceder a producção, porque alimentam a telha, de que está sempre o vinho a pingar.

Pacientes, como o onagro, os vinhos neutros podem com toda a especie de carga.

Fazem qualquer serviço e não se queixam. Prestam valiosos auxilios que ninguem agradece. No arrolamento das lavras, não tem nome; nos mercados tem nome supposto, ou muitos nomes differentes. São tudo e não são nada ao mesmo tempo. E são sempre o que nós queremos que elles sejam.

Podem ser obra de Deus cu dos homens. São obra de Deus, quando a neutralidade é mnata, e procede do solo e do clima.

São obra do homem, quando este, atirando com o solo e clima para traz das costas, faz, como nós praticamos, do fabrico um pandemonio.

No nosso extenso catalogo vinicola, figuram em primeira plana os vinhos neutros. Todos os sacrificios que fazemos, tem por fim obtel-os. As muitas castas, as longas pizas, as curtimentas prolongadas, os escaldões, os arrôbes, o ardimento da uva, as grandes vasilhas, os abafados, as gero-

pigas, são os instrumentos principaes dos vinhos neutros; porque a uma condição devem elles satisfazer, sem a qual não poderão nunca existir, que é transformarem-se uns nos outros, cabendo-lhes tão bem o nome da chrisma, como lhes cabe o nome primitivo da pia baptismal.

Ditas estas coisas assim por alto, talvez não convençam o auditorio; mas, se este julgar preciso, não terei duvida em descer aos exemplos.

Tomemos tres ou quatro vinhos, cujos nomes sejam inteiramente distinctos, e que nós pensemos corresponderem a quatro vinhos completamente *infusíveis*. Quando digo infusíveis, abstraio do calor. Emprego esta palavra, no sentido de não serem susceptíveis de transformação reciproca.

Sejam elles os famosos Bairrada, Cartaxo e Torres Vedras.

Muito bem. Todos os annos a experiencia nos mostra, que estes tres vinhos são neutros. Vejamos como e porquê.

Imaginem que o Douro não colhe bastante vinho; o Douro passa ordens immediatamente á Bairrada, que se ponha em marcha para o augmentar. Se a Bairrada não dispõe de bastantes forças para satisfazer ao pedido, entende-se com o Cartaxo, que não hesita em arranjar o negocio com Torres, quando sózinho não possa fazer-lho a vontade.

As ordens passam sem difficuldades, estabelece-se uma fusão de typos á formiga, que faz cair de vergonha o orgulho de qdalquer d'elles.

Depressa, porém, a vergonha, se converte em aspiração. O Torres diz adeus á sua terra, para chamar-se Cartaxo. O Cartaxo, esquece-se que o brazão d'elle é ser presunto nas tabernas de Lisboa, e muda o nome em Bairrada; a Bairrada eleva-se em categoria, e assigna-se Douro. O primeiro muda tres vezes de nome, o segundo duas, o terceiro uma. No fim todos podem ser Douro, e se todos podem ser o que não eram, é porque são vinhos neutros.

Faze aguardente Leiria, que de vinhos neutros já temos fartura.

Não se pôde negar que vale a pena desenvolver esta industria. Leiria dispõe de muitos recursos para ella, ainda que possa ter, como rivaes, a Chamusca, o Campo de Santarem, os varzidos de Torres Vedras, etc, e algumas outras terras, que se acham no mesmo caso.

Na confusão que actualmente domina, todas as comarcas vinhateiras são ou podem ser do aguardente. Basta para isso que o vinho se estrague! No entanto não é d'este que devemos occupar-nos. O alcool deve obter-se de vinho que não esteja arruinado, e ficar rigorosamente neutro sem corpos empyreumaticos nem essencias de cheiro desagradavel.

Existe proximo a Bordeus uma fabrica, que citarei para exemplo, onde os melaços, mandados vir do Rheno, se destillam de modo irreprehensivel. No fim de duas rectificações, o alcool está completamente neutro, e como o seu destino é ir para Saintes, d'onde depois se exporta, com o nome de cognac, dão-lhe o aroma da uva por um processo simples. Deixam-n'o em contacto por alguns dias com os pés do vinho, tirados ainda quentes das curtimentas, e tornam a distillal-o.

Nós, porém, não precisamos de ir tão longe, por enquanto. Basta que copiemos a boa direcção do fabrico, e que disponhamos de uvas proprias para obter aguardente.

No districto de Santarem é o solo na realidade mais rico, e bastante variada a sua constituição geologica. Os schistos, os calcareos, as margas e os terrenos de alluvião constituem a largos traços as formações d'esta sub-região, em que se notam varios centros vinicolas importantes.

Planta-se o bacello nas mantas, com focho para o unhamo, quando se não enterra direito.

A póda é comprida, e a cada cepa, conforme o vigor que apresenta, se deixa uma ou duas varas com 8 olhos, termo médio, e um ou dois pollegares; outras vezes é mixta.

Nos vinhedos dos campos e das varzeas, adoptam a póda em galheiros. A cepa apresenta cinco ou seis galhos, com

dois ou tres olhos cada um. É muito parecida com a póda, que se executa nas vinhas do meio dia da França.

As empas tem diversos nomes. Chamam-se de argola, de palmatoria, de rodilha ou envidilha, e de rabo de leão. A segunda e ultima são empas amouroadas, bem como a empa de levada, de lança e de rabo de coelho.

Fazem a cava a braços, e contam perto de 60 castas de uvas, a saber: almafego, alvo da serra, alvaração, arinho, assario, bastardo grosso e miudo, boal cachudo, boal branco, borra mosca, castellão francez, castiço, camarate, carga-besta, costinha, D. Branca, dedo de Alicante, diagalves, escabellado, formosa, João noivo, leirã, labrusco, molar grosso, molim, molinha, mortagua, malvasia, moscatel, olho de lebre, negrinho, promissão, preto Martinho, perrexil, pexão, preto da Rosa, rabo de ovelha, saibro branco, sem nome, tinturcira, trincadeira, tinta commum, do pé curto, do peral, tinta gorda, talia, terrantez, tarez, xerez, zebrinho, etc.

Accusam os mostos 20 a 23 por 100 de assucar.

Começa a vinificação, geralmente, em lagares de pedra ou lagariças de madeira, que servem tambem para a pisa, e o mosto passa pela fermentação tumultuosa nos balseiros, sendo pouco usado o desengace da uva.

No fim das curtimentas, que, em alguns concelhos, são muito demoradas, envasillham o vinho nos toneis, onde a fermentação lenta termina.

O vinho branco é preparado de bica aberta, e fermentado dentro dos toneis.

As curtimentas exageradas, a que poderemos chamar o processo da maceração das balsas, que dão origem aos vinhos presuntos, começam a apparecer em alguns concelhos d'este districto. Vindimam no meado de setembro e ás vezes antes, sem ordem nem methodo e vagarosamente, o que nem sempre succede por falta de pessoal. Em varios pontos estão convencidos que a uva precisa ficar bastantes dias a arder, antes da pisa.

Se os mostos muito pegajosos e doces, se recusam a fer-

mentar, diluem-n'os com agua: costumando fazer esta operação, antes com a mira no augmento da colheita, do que pelo convencimento de que o vinho assim o exija para socegar mais depressa.

Os vinhos vendem-se com facilidade e rapidez. Usam da aguardente para os conservar, e não ha adegas subterraneas, que indiquem a producção regular de vinhos de pasto genuinos.

Cabe n'este momento dizer duas palavras acerca do tratamento das vasilhas.

Expozemos n'outro logar que ellas costumam ser muito grandes, mas, além da grandeza exagerada, tambem se encontram com pouco accio. O vinho adquire n'estas habitações insalubres o cheiro e gosto de mofo ou bafio, sendo frequente apresentar-se com defeito de vasilha.

Uns deixam accumular o sarro sobre as aduellas até formar grossas camadas, que pelas alternativas de secura e humidade, se enchem de fendas por onde se insinuam as vegetações nocivas e toda a casta de bolores que communicam mau gosto directamente ao vinho; succedendo ainda que o sarro muitas vezes adquire uma especie de ranço, em virtude de alteração pouco estudada, que transmite ao vinho um sabor analogo ao *goût de terroir*, que, nos casos ordinarios é devido, como toda a gente sabe, á natureza dos terrenos.

Outros, sem se lembrarem que o vinho exige, depois do oídium, um tratamento especial que o despoje do sulphúrico, entregam-n'o ao consumidor ainda carregado de enxofre, que se concentra ainda mais, quando o vinho se abandona muito tempo sobre a mãe. Lamentavel prejuizo que concorre para a deterioração de muitos vinhos, pois, a lia, vê-se a todas as luzes, não pôde n'estas condições senão contribuir para estragal-o.

Estes factos observam-se com frequencia na Extremadura, que adoptou o enxoframento mais depressa que as outras provincias, já pela maior illustração de seus vinha-teiros, já tambem porque o oídium fustigou com maior in-

tensidade os vinhedos d'esta parte do reino. O publico habituou-se sem repugnancia aos vinhos saturados de sulphydrico, e os lavradores nunca pensaram muito em destruí-lo. Mas, se assim acontece commosco, não succedeu o mesmo em Londres, e muitos vinhos d'esta região foram menos favoravelmente apreciados que os do Algarve e Alentejo, por conterem, além de uma côr intensissima, corpo excessivo, trazo demasiado e exuberancia de saes, o acido sulphydrico, que poderia fazel-os passar por verdadeiros vinhos sulfureos.

Sabem a cabo! exclamavam os provadores, surprehendidos com espanto pela novidade da droga. Cheiram e sabem, acrescentavam ainda outros mais severos e rudes na linguagem.

Ora o cheiro a cabo não é senão o cheiro a sulphydrico, que os livros de chimica comparam ao dos ovos podres, e que nós não precisamos definir, por fazer hoje parte constituinte do ar que se respira nas casas de Lisboa. E não admira que os vinhos o tivessem, havendo sido directamente passados dos toneis para as garrafas, sem trasfega nem prévia sulfuração, que o destruísse.

Chegámos ao capítulo dos cheiros extravagantes, e já agora não me soffre o animo que o abandonemos sem o completar. Não é só pelo cheiro e sabor a cabo que peccam os vinhos portuguezes; alguns, como succede tambem aos de Hespanha, da Grecia, da Hungria e da Australia, apresentam o gosto a ratinho! Empreguemos o diminutivo para desvanecer algum tanto a impressão desagradavel, que o nome possa causar; mas não ha outras palavras que descrevam com maior exacção este defeito, que não é unico, e que em alguns vinhos brancos da Beira, pôde ser substituido pelo gosto a formiga. Nenhum d'elles se confunde com o *goût de terroir*, que tambem cá temos, e que é igualmente bastante vulgar nos vinhos communs da Hungria.

Vejam que serie de coisas extraordinarias, e que descobrimentos tão exóticos!

Como é possível saberem os vinhos a rato e a formigas, se ninguém costuma comer estes manjares! É certo, mas a objecção não colhe.

Sei que estas indicações, aliás verdadeiras e de fácil verificação, desagradam as pessoas que encaram o fabrico como a ultima expressão do saber enologico; porém, eu que estou longe de acceitar esta doutrina e plenamente convencido da necessidade de uma reverendissima reforma, sou obrigado a dizer as coisas em voz alta para que me oiçam os vinhateiros progressistas. E antes quero proceder assim de que pôr os nossos vinhos todos os dias pelas ruas da amargura, nas palestras que se armam á meza do *restaurant*, quando caem sobre ella as garrafas, que podiam servir de corpo de delicto ao processo.

O cheiro a cano, o gosto a ratinho e o gosto a formiga, ou procedem do tratamento incompleto, ou do desleixo e falta de aceio nas vasilhas.

Não pôde, senão na opinião dos ignorantes, concorrer para desacreditar os vinhos, o conhecimento d'estes factos. Pelo contrario, é preciso que todos o saibam, e que o vinho se envergonhe de um defeito, que adquiriu por falta de limpeza.

Occultal-o é que não pôde produzir os mesinos resultados, porque nos encaminha a descurar o fabrico, e nos persuade que não precisamos fazer esforços para introduzir nos mercados estrangeiros, os vinhos que lão grosseiramente fabricamos. E a necessidade de patentear a verdade, sóbe de ponto, quando se considera, que muitos dos nossos compatriotas nem sequer teem paladar.

Estas coisas não se inventam, e nos proprios termos que as definem, está, pela precisão da idéa que representam, o fundamento da critica.

São defeitos, e os defeitos podem ter remedio; mas, os vinhos sem terem mau gosto, podem ainda apresentar muitos gostos incompativeis, o que fórma um defeito de outra ordem.

Os sabores incompativeis, doce e tanninoso, doce e acido,

doce e salino, doce e acre, procedem de diversas causas. Das macerações exageradas, de fermentações mal dirigidas e incompletas, dos temperos e lotações de toda a casta. Eis-aqui as principaes. Os sabores incompatíveis, e todas as combinações que d'elles podem derivar-se, deixam no provador a mais desagradavel impressão.

E na realidade poucos vinhos temos nós, que fujam a esta censura. Até o virdio do Porto commum tem os gostos incompatíveis de doce e tanninoso. Começa a beber-se apparece o assucar, depois vem o tannino que aperta as gengivas. Os vinhos licorosos são em geral doces e salinos.

Mas, não são sómente os vinhos portuguezes que estão sujeitos a estas imperfeições. Muitos vinhos hespanhoes e gregos se apresentam com gostos multiplos.

O vinho, que se não deixa fermentar até o completo desaparecimento do assucar, fica doce; se a fermentação se fizer com excesso de engaçó, além de doce será travoso, com o gosto da casca ou do tannino. O vinho em que fermenta todo o assucar, póde apresentar-se secco, e quando se lhe deita abafado e aguardente para o amaciar, ficará com dois gostos diferentes. Da bella geropiga e do abafado, que se addicionam aos vinhos cheios de tartro e de acidos, da junção de cachos com uvas muito passadas, a uvas verdes ou mal sasonadas, procedem estes desvarios da arte, os quaes, na phrase de um portuguez eminente, só podem conservar-se depois, como os abortos, em alcool! O alcool, que é o collete de forças dos nossos vinhos, e que nem sempre depois de vestido, os aguenta.

Tambem o homem de ferro, que vae na procissão do Corpo de Deus da cidade, apesar do aspecto guerreiro que simula debaixo da pesada armadura com que o vestem, em chegando á rua das Capellistas, já não póde com ella e precisa de quem o ampare.

Na sub-região que consideramos, são tidos como vinhos de melhor nota, os do concelho de Torres Novas, onde se apontam, na classe dos tintos superiores, os da Zibreira, da Matta, das Lapas, etc., e alguns dos valles do Almonda

Almonda e do Alvorão. Entre os brancos, são principalmente estimados os da Brogueira e Parceiros.

Fabrica Torres Novas avultada quantidade de abafado e geropiga, por conta dos negociantes de Lisboa, em que entra muita aguardente de cereaes.

Os ricos abrem, durante a vindima, mercado de uva á porta da adega, e enchem as dornas a pouco e pouco com mosto de que sae vinho imperfeito, porque a vinificação se faz com desigualdade e aos bocadinhos; ficando as uvas a arder por tempo indeterminado, até que o acaso conduza os pequenos lavradores, com o magro producto da sua colheita, ao local das compras.

O Cartaxo tem vinhos de copo e de embarque nas freguezias de S. João Baptista, Valle da Pedra, Ereira, Lapa e Pontével.

É como todos sabem a terra do vinho presunto. Único que faz as delicias dos frequentadores do Collete Encarnado e do popular Manuel Jorge. É o mais graduado dos vinhos que podem cortar-se á faca.

Os vinhos dos hairros de Santarem são igualmente de copo, e os do campo servem para queimã.

Cardêaes, Succorio e Monçarria, como tambem Achete, Povoã, as duas Azoias, Romeira e Alcanhões fornecem os de melhor qualidade.

Val de Figueira, Pernes, Mallou, Aniaes, etc., os de segunda classe.

Santarem, Pembalinho, Azinhaga e Chamusca são o solar dos vinhos do campo.

Thomar tem tres typos de vinho, o da Serra, onde os vinhedos se acham dispostos em sucaicos, oriundo dos schistos. É palhete, muito alcoolico, delgado, aromático e maduro, fermentado em toneis, e disciplinado á nascença com varas de sangueiro, que é para o serrano, como que o chicote dos vinhos; o de Santa Maria dos Olivaes, que se fabrica de feitoria, pouco aromático, encorpado, cheio de casca e retinto; e o vinho de Paialvo, S. Silvestre, S. Miguel, Asseiceira, Alviobeira, Casaes e Sabacheira, que lem-

bra o do campo de Santarem, como o antecedente o do Cartaxo.

A terceira e ultima sub-região da Extremadura encerra grande variedade de vinhos, sendo a capital do districto, Lisboa, a primeira cidade do reino.

Lisboa! A rainha do Tejo, tantas vezes cantada pelos poetas e prosadores. A primeira cidade do universo por suas bellezas naturaes.

Sim. Uma cidade, que vive desceitosa e alegre sobre as fezes apodrecidas de seus moradores; uma cidade, em que o numero de obitos é apenas superior ao dos nascimentos, podendo calcular, desde já, com escrupulosa exactão mathematica, o dia em que ha de morrer o ultimo dos seus habitantes; uma cidade, que respira o pó das calçadas e os effluvios dos canos, que compra, annualmente, ao estrangeiro o pão nosso de cada dia, para me servir da bella phrase da oração dominical; uma cidade, em que até as arvores são infelizes, e que está dando á morte melhor asylo que aos vivos!

Lava-te ao menos no Tejo, Lisboa! si não queres que os vermes da putrefacção se apoderem dos teus formosos cabellos.

Passemos porém uma veo sobre coisas tão tristes, que o nosso dever é simplesmente historiar ns vinhos.

Não apresenta differenças a cultura, que se executa segundo o systema seguido nos dois districtos precedentes.

O processo de fabrico mais geral é o de meia feitoria. Os mostos passam a fermentação tumultuosa nos halseiros ou toneis. Em varios pontos, fazem vinhos de feitoria completa, como no Douro.

Dispõe das mesmas uvas que as precedentes sub-regiões, mas apparecem algumas com nomes novos, e outras differentes. Posso citar entre estas ultimas, a baldoeira, o ramisco, o bomvedro, o gallego doirado, o espadeiro, etc.

São tão numerosos os centros ou povoações vinicolas da sub-região de Lisboa, com quanto nem todas possam jul-

gar-se celebres pela abundancia da produção e finura d'ella, que não descerei a occupar-me de todas.

A extensa lista que mostrámos, no começo d'esta conferencia, bem o certifica, e não vejo necessidade de repetir a cada instante, o que se póde applicar, sem erro grosseiro, a quasi todos os centros, que não diversifiquem consideravelmente entre si.

Insistiremos unicamente sobre os vinhos mais conhecidos, começando por algumas indicações geraes ácerca de Torres Vedras, cujo estudo não chegará a completar-se senão na seguinte conferencia.

Torres Vedras é, na opinião commum, um dos principais centros vinhateiros do districto, e dos mais productivos. Pela natureza e accidentes do solo, apresenta muitas variedades de vinho.

Admittem, geralmente, os provalores tres typos principais. O typo fraco, originario dos terrenos seccos e arenosos; o typo bastão, que se gera nos varzidos, e o typo fino ou superior das collinas, que ha quem diga assemelhar-se ao vinho generoso do Douro.

Gosam de maior reputação no commercio, os vinhos da Caxaria, Dois Portos, Carmões, Ordasqueira, Mata-cães, e Calvel, se bem que outros possam medir-se com estes, sem possuirem contudo equal fama.

A proximidade do oceano, o relevo do solo, bastante montanhoso, influem no clima, difficultando, em alguns pontos, a maturação da uva, senão na realidade, para que ella possa produzir vinho de pasto, como eu imagino e desejo que façam, pelo menos na apparencia, por isso que é um pouco difficil chegar á maturidade forçada, que se exige para vinhos de lotação.

E d'aqui resulta, que a despeito do excellento terreno de vinha e da sua regular e por vezes abundante produção, os vinhateiros, querendo aproximar-se das percentagens saccharinas mais elevadas, e sobretudo das côres mais intensas, puxam pelas orelhas á maturação, por meio de diversos artificios.

Recorrem aos escaldões, às caldeiradas e arroamentos, sem dispensarem o ardimento prèvio da uva, que é o processo estragado do nosso compatriota Sampaio.

Somos nós, os lisboetas, que bebemos quasi todo, se não todo o vinho de Torres, com este ou com outro nome.

Rarissimas vezes puro, porque, antes de cá chegar, é de rigor, que passe pelo baptismo, a que preside o grande sacerdote de Bacho, chamado almocreve.

E não fiquem por tão pouco estomagados comigo os almocreves, sem os quaes o vinho de Torres não seria talvez conhecido na cidade. Confessemos, que, no tempo em que não havia as estradas, foram elles os rivaes do camello, que fórma, no deserto, o nucleo das caravanas.

Não deuen igualmente levar-me a mal os vinhateiros, que eu consuro os seus processos.

É muito condicional a minha censura. Se querem continuar, como até aqui, fabricando vinho para o almocreve, bem podem fechar os ouvidos aos meus conselhos.

Eu estou fallando unicamente aos que pretendem mudar de freguez, por terem vinha de mais, que os obrigue a procurar consumidor, fóra do nosso paiz.

Para estes ultimos o caso é mais sério, e precisam attender-me. Refiro-me sempre nas minhas considerações aos mercados estrangeiros, e procuro ensinar o caminho para os nossos vinhos lá irem, com maior facilidade e vantagem do productor.

Espero que me comprehendam. O contrario era cegueira. Ainda me não ouviram dizer, que fizessem *clarate* para o almocreve.

Ninguem se apresenta na côrte com chapeo desabado e jaquetn de pelles; mas ninguem anda pelas chárnecas de casaca e gravata branca. Escolham e resolvam; e não esqueçam os fundamentos da critica. Precio os vinhos portuguezes, sob um pbnto de vista inteiramente novo.

O almocreve, quando vae ás adegas comprar os vinhos, não gosta nem podia gostar senão dos que hoje se estão fabricando.

O tonel, que mais lhe agrada, é sempre o que for mais retinto. Sem vinhos de muitas côres não pôde haver almo-creves.

E senão vejamos o que elles costumam praticar, depois da escolha e do ajuste do vinho. Juntam ao tinto um *nadinha*, ao de leve, de vinho branco, que é mais forte e abocado, uma *gotica* de aguardente e o popular abafado. É então que o provam. Cirandam-n'o no prato; mastigam-n'o entre os dentes e a lingua, e quando o engoem, exclamam.

—Agora sim, melhor do que este nem o bebe S. Pedro no ceo!

E bom é que assim seja para que fiquem contentes. Satisfeito o comprador, entra em scena o companheiro.—Por detrás do almocreve está sempre o odre, que, pela antiguidade, é um figurão. O odre descende dos arabes. É uma pelle de cabra com fôrro de pez. Pobre animal! que, depois de morto, vagueia ainda pelos caminhos! A resina fende-se, estala, porque não tem elasticidade sufficiente, e o vinho adquire o gosto nauseabundo da pelle mal cortida, que do gosto de pez, em taes casos, não vale a pena a gente lembrar-se.

Quando eu saí de Portugal, deixei o odre em grave risco! Estava em crise. Situação perigosa.—Luctava com inimigo poderoso,—o vapor.

Tinha o vapor obrigação de estostrar o odre. Mas succedeu o contrario. Voltei e vi com espanto, que fôra o odre, que triumphara do seu rival.

Adoeceu o vapor de canseira, e dois annos depois de viajar para Torres, estava na sepultura. E o odre agora está nedio e sadio, a pular de contente, levantando para o ar os bracinhos, a pedir que o montem outra vez no macho. Quer vir á cidade, porque já tinha saudades d'ella.

O odre entra de rastos para a adega, e com a pelle pegada ás costas; mas, em pouco tempo, sae para fóra aventado e hydropico. A goela é larga, e de estomago cheio, salta orgulhosamente para cima do macho.

Começa a viagem e começam as provas, as provas conti-

mas do almocreve, que pára nas vendas, e gosta de molhar a palavra com os amigos que topa na estrada. Com ellas e o calor da jornada, a que ainda se juntam ds solavancos do chouto do macho, n'uma palayra, com tantos baldões, o odre chega ás portas mais magro e com muita sede.

O almocreve é bom homem! Paga os direitos, e vae em seguida á estalagem dar de beber ao odre.

Mas a caridade não pára aqui. O taberneiro, que ainda se lembra do antigo costume de ter balde á porta, para impedir a hydrophobia dos cães, apenas o odre lhe entra na loja, dá-lhe mais agua a beber, e então pela celha, com medo que o vinho se damne.

Depois do descanso, e conforme as forças que o vinho mostrar, acaba-se a cura com os estimulantes, entre os quaes a pimenta é remedio infallivel, porque o deixa mais rijo do que um cipô.

Fôra dos bastidores, o beberão da taberna espera por elle com a impaciencia do povo que assiste á chegada dos cirios.

— Sabe a odre, compadre, exclama um velhote, que passa por muito entendido, ao deitar abaixo o primeiro copo.

— Então é Torres legitimo, responde uma voz cavernosa de baixo profundo, não ha que ver.

Para taes amadores, o typo dos vinhos não depende das castas, ou para ser mais exacto, a casta do Torres é simplesmente o odre!

¿Pensam, porém, que o vinho torreano segue todo este caminho, para deliciar as goelas dos alfacinhas? Como estão enganados. Uma parte d'elle levanta vôo da terra, dá entrada em Collares, e volta depois em barris pequenos para Lisboa com o nome trocado.

A transformação é curiosa. Nós que não temos geito para fazer de um jacto obra perfeita, somos, comtudo, optimos *algebistas* de vinhos.

Transmuda-se a côr arroxçada do Torres na côr vermelha do Collares com facilidade. Podiam acidulal-o com acido tartrico; mas preferem descoral-o um pouco com carvão

animal, ou clarifical-o com clara de ovo, que arrasta a parte roxa, não fixa, que escurece o vinho.

Limpo e descorado, o que se verifica no fim de 2 a 3 dias, juntam-lhe 4 a 6 grammas, por almude, de lyrio florentino pisado.

E assim fica com o cheiro da violeta, que é o do lyrio. E assim nos sabe depois o Collares fingido ao rapé fino, que também leva lyrio.

Innocente transformação! que podia converter-se em ensinamento.

Quem negará a possibilidade de fazer Collares na região de Torres, se fóra d'ella se obtem com tão pouco trabalho.

Util lição, de que deveriam tirar partido os vinhateiros de Torres, que, mudando o processo de fabrico, podiam dispensar, que lhes viessem os visinhos comprar o vinho, para depois de falsificado o venderem tres vezes mais caro.

Mas eu sou um louco em pensar assim, e dou provas de que não conheço a terra em que vivo.

É lá possível imaginar Torres, sem os xaropes e os almocreves? Para que serve a experiencia de tantos annos, senão para que se repita hoje, o que fizemos hontem, impedindo que se ponha em pratica coisa differente do que está em uso?

O vinho não segue a marcha natural das coisas humanas, que, todos os dias, tendem a aperfeiçoar-se.

O vinho, senhorês, dizemos nós, deve ser creado pelo dia de hontem, e deve ser feito pelo processo *do já lá vem de traz*, que é o Adão da oenologia.

O vinho, é essencialmente conservador. Vive como os fidalgos arruinados, não direi do pó dos seus pergaminhos, porque nunca os teve; mas, não pôde prescindir das teias de aranha de suas adegas, onde este insecto governa e dispõe com a liberdade de que gosavam os frades no interior dos conventos.

Os povos são como os individuos. Caracterisam-se pelas tendências; distinguem-se pelos costumes, perpetuam-se pelas inclinações.

A pintura e a musica lembram logo a Italia. A moda e o gosto symbolisam a França nas regiões das letras, das artes e das sciencias. Quando fallo de moda, bem enteedido, não me refiro sómente aos figurinos do vestuario. A obediencia e o estudo pintam bem a Allemanha. A offerta e a procura, quer dizer, o commercio, definem o povo inglez, que vae, em navios, a toda a parte do mundo, levar e trazer. Desenham o turco o serralho e o cachimbo. O opio e o chá modelam o china. O charão e a louça tornam o japonéz conhecido. A independencia e a liberdade nasceram com o suisso. O impossivel realisavel dá nome á America. A grandeza, em ponto pequeno, assignala o belga. O toiro e a boyua dão o perfil do hespanhol. A nudez e a missanga exemplificam o preto. A resistencia passiva e a imitação vagarosa são os nossos brazões.

Em virtude da propensão manifesta dos portuguezes para as obras engenhosas, vamos no caminho de substituir a pouco e pouco as escolas e as tradições, pela instituição do curioso.

As melhores touradas e as mais concorridas são sempre as dos curiosos.

As musicas, os espectaculos, os dramas, que mais influem o publico, são os dos curiosos.

Escasseiam artistas e as aulas de pintura ficam desertas por falta de discipulos; no entanto, abre-se uma exposição de bellas artes, e as salas apparecem guarnecidas com os quadros dos curiosos.

Precisamos de uma casa, bem edificada, em que se encontrem as commodidades, que tornam a vida agradável; vamos buscar um curioso que nos faça o risco, para depois nos queixarmos, que o ar atravessando as paredes nos constipa dentro da cama, e que a má distribuição das janellas nos deixa ás escuras os quartos.

Parte-se a mola real do relógio, comprado no Dent, de Londres; não se procura o melhor relojoeiro da cidade, nem se manda o relógio ao fabricante; mas, vae entregar-se a um curioso para o concertar, que móra n'um beco á Graça,

e de cuja existencia soubemos por uma conversa, quasi em segredo, entre dois individuos, que estavam ao pé de nós, uma noite, em um banco do passeio publico.

Aparece uma borbulha na testa, que pôde ser uma nascida de mau character. N'esse dia, encontramos na rua todos os medicos da nossa amizade. Passamos por elles quasi a fugir, com a mão sobre os olhos, ou inclinando o chapéo para diante, a fim de occultar a borbulha; mas, vamos d'ali á pressa consultar um curioso, que vende pomadas e tem fama de saber levantar a espinhela.

Vê-se muita gente parada defronte de uma loja ao Chiado. É um modelo do convento da Batalha, executado em cortiça, tendo por baixo, em grandes letras: *obra de um curioso*. Á noutinha, ao accender das luzes, é tal a affluencia do publico, que se armam desordens no apertão.

Annuncia-se uma experiencia de balistica na Outra-Banda ou para os lados de Belem, dirigida por um curioso. *Cae lá o poder do mundo, e o publico leva com a bala na cara!*

Está um sabin compondo no seu gabinete uma obra para a academia; deixe o que está fazendo, e escreva um relatório sobre as nossas colonias, onde elle nunca esteve, porque temos necessidade que isto seja feito por um curioso. Mal o trabalho se achou concluido, levam-n'o pela gola da casaca para as camaras, para que haja, n'aquelle anno, mais um curioso no parlamento. E a memoria por fim nunca chega a apparecer.

Falta um mestre de fabrica, um regente de vinhas, um jardineiro para um horto botanico, um cocheiro para uma carruagem, corre-se todo o paiz em busca do melhor curioso na especialidade.

Mas, como nasce e se fórma o curioso? De infinitas maneiras. Aprende o curioso a sciencia ou officio, sósinho no quarto, lendo nos livros, espreitando e tirando os segredos alheios pelas fijas das portas?

Não posso dizel-o. O que eu sei, é, que elle não consulta modelos, foge dos mestres, desdenha da escola, e ri-se de tudo que não saiba fazer. Deita poeira nos olhos dos outros,

e espalha noticias, que obriguem o publico a vir consultal-o.

Os mais atrevidos parecem modestos e de grande humildade. Não atacam ninguém senão pelas costas. Quando são atacados choram e gritam «nós somos curiosos!» Enternece-se o publico, chora com elles, e ainda em cima os consola. Se erram, se mentem, não soffrem castigo, nem pedem desculpa; mas, alcançam perdão. - Coitado! é curioso, muito faz elle!»

O curioso de fama muda de officio ou de profissão em pequenos periodos. Assim se engrandee cada vez mais, porque mais curioso se torna. Ao cabo de muitos triumphos, chega o momento de receber a ultima recompensa publica. Perde o nome especifico. De curioso passa a chamar-se *faz tudo*, e d'ahi para cima já não tem que subir. Não ha mais distincções, nem maior galardão.

Como a sciencia, como a pintura, como a arte, a industria, a relojoaria, como a maior parte das coisas, a vinificação está, infelizmente, nas mãos dos curiosos.

A admiração do publico por este operario da resistencia passiva e da imitação vagarosa, quasi sempre imperfeita, que deve o que sabe á ignorancia de quem o emprega, e o que não sabe á bondade de quem o consulta, não vem a acabar sem uma revolução nos costumes.

Mas ha peor do que o curioso, é o dia de amanhã! agente duplamente anesthesico.

Ambos juntos tem sobre a sociedade portugueza a influencia dos narcoticos.

Sabe Deus por quantos annos ainda, estes dois inimigos do progresso nos deixarão a dormir.





## 5.<sup>a</sup> CONFERENCIA

EM 1 DE SETEMBRO DE 1875

No salão nobre do theatro da Trindade

136330

### SUMMARY

Continuação do estudo dos vinhos de Torres.—Vindificação.—Alcool natural d'estes vinhos.—O vinho torreano será um typo bem caracterizado?—Exame d'esta questão, relativamente ao vinho velho e ao vinho novo.—Rivalidade entre o Torres velho e o Douro.—Assenta-se, finalmente, na classe a que o primeiro deve ficar pertencendo.—Rapida apreciação dos processos de fabrico.—Escaldão, sua condemnação e defeza.—Entra em scena Madeira Torres a patrocinar o escaldão.—Em que se enganou Madeira Torres.—Quem faz o clima de Torres é o almocreve, que é tambem o pae dos arrobes.—Sae triumphante o escaldão, e faz-se-lhe o competente elogio.

Casos incompreensíveis, mas que por fim se explicam.—Os vinhos voltam-se nos annos de melhor novidade.—O vinhateiro não é provador e gaba-se de não entender de vinhos.—N'esta situação, aluga a boca de seus criados.—Atraz da boca, regula-se tambem pela cabeça d'elles.

Vinhos de Collares.—Nem estes escapam á aguardentação.—Preços exagerados dos vinhos de Collares.—Edade e vida dos vinhos em geral.—Como hoje se faz, o vinho de Collares morre sempre menino.—O pero em Alemquer.—Vinho da Bucellas.—Ali está o arinho em sua casa.—Bellezas d'este vinho, quando não tem aguardente.—Será bom o Bucellas para fazer Champagne?—Não o chama Deus por este caminho.

Tres pimpões.—Carcavellos, Lavradio e Cadafaes.—Viagens do Carcavellos.—Apparece o oídium a hebel-o todo, e o mercado continua a produzir Carcavellos da mesma maneira.—O publico passa a beber o nome, e não se incommoda com a troca.—O Carcavellos da exposição.—Cadafaes, typo antigo e moderno.—Lavradio.—Avellamento da uva.—Prozas do bastardinho e sua força alcoolica.—Começam os campos a extremar-se.—Primeiros tiros.—A peça de Krupp é substituida pela carta anonyma, em consequencia da escassez de aço e facilidade de toquela.—Exhibição de uma carta.—Reconhece-se, que esta é ao menos favoravel ao prelector, e que foi uma dama quem a escreveu. Voto de uma senhora acerca da questão vinhateira.

Meus senhores!—Não é necessario nem util estudar minuciosamente todos os concelhos vinicolas da Extremadura. Apenas conseguiria, se o fizesse, fatigar a attenção do auditorio. Pareceu-me sempre que não valia a pena demorar-mo-nos com a descripção dos processos de cada vinhateiro em particular, quando se não possa tirar do seu estudo algum preceito,

bem observado, que mereça seguir-se, ou pôr-se em evidência algum erro grave, que deva ser apontado para que se evite. Este plano apresenta, contudo, alguns inconvenientes, porque todos gostam de ver o seu nome reproduzido em letra redonda.

Principiámos, na precedente conferencia, a traçar os delinhiamentos da região de Torres Vedras, que tem por freguez o almocreve e por consuminlor o alfacinha. Ficámos sabendo porque modo o vinho d'aquella comarca nos apparecia em Lisboa; hoje proseguiremos n'este estudo, passando ao exame do vinho de Torres, em seu preparo na adega, para nos occuparmos depois muito por alto do concelho de Alemquer, e com mais individuação das zonas de Collares, de Bucellas, Carcavellos, Cadafaes, Lavradio e Setubal.

A vinificação de Torres Vedras, pelos artificios de que lançam mão os seus vinhateiros, a fim, como foi apontado, de contrabalancarem as influencias atmosfericas, que se oppõem, no entender d'elles, á completa maturidade das uvas, differença-se bastante do que está em pratica na maior parte das comarcas vinhateiras do reino.

Vindimam tarde, nunca antes de 25 de setembro, fazem lume na adega para fabricar o vinho, e põem a uva á arder, antes da pisa. Notem, que pôr *as uvas a arder*, não é lançal-as ao fogo.

Escaldam os mostos, no começo da fermentação, ou arrobam-n'os, se o escaldão não basta para deixar contente o freguez almocreve.

A uva, cortada nas vinhas, vem ordinariamente para a adega em carros, dentro de dornas de pinho, se os lagares ficam muito distantes das fazendas; ou ás costas dos vindimadores, em cestos de vime, quando estão proximos. Apenas chegada a casa, despeja-se no lagar, no balseiro, ou no tonel, posto ao alto, quando por qualquer circumstancia seja preciso desfandal-o para a curtimenta.

Ahi ficam as uvas demoradas por cinco, oito ou dez dias ás vezes, resultando amollecem os bagos e perderem o

verdor os engaços, e como ellas vieram da vinha já meio pisadas pelas baldeações e o córte, feito de proposito com as enxadas, para que se conduza de cada vez maior porção de mosto ao lagar, declaram-se, em toda a massa, fermentações parciaes, que se estabelecem por camadas, e em larga escala contribuem mais tarde para prejudicar a boa qualidade do vinho.

Os escaldões ou caldeiradas completam a obra do ardimento da uva, e chegam mesmo a substituil-o de todo, quando haja necessidade, por qualquer motivo, de apressar a vindima. Prepara-se o escaldão, aquecendo o mosto a fogo nu, em caldeiras de cobre, que teem uma até duas pipas de capacidade. Sobre uma fornalha tosca está assente a caldeira, que se aquece com lume de vides. O mosto quente vasa-se sobre a uva, que está nos balseiros, mistura-se bem para espalhar o calor uniformemente pela massa, e espera-se que a fermentação se desenvolva então com grande força.

Cada balseiro pôde levar uma ou duas caldeiradas, e no caso de não terem as uvas ficado a arder, lança-se o mosto quente, sobre o que foi oblido pela pisa nos lagares, já a esse tempo passado para as vasilhas de curtimenta.

O arrobamento dos mostos é feito esbagoando as uvas, e introduzindo os bagos em uma caldeira de cobre, aquecida a lume brando; mechem-se as uvas com cuidado, até que pela concentração fiquem convertidas em massa de arrobe. Nesta preparação varios fructos se incorporam a ellas, quando pela doçura se mostrarem dignos de semelhante honraria.

Grande numero de vinhateiros não só escaldam, mas arrobam ao mesmo tempo os mostos. E verdade, verdade, parece que não ha satisfação completa, senão quando empregam simultaneamente os tres meios para os amadurecer.

O alcool natural do vinho de Torres não passa, em média, de 10,7 por cento em peso, tendo as uvas 21 a 23 por cento de assucar. A média alcoolica dos vinhos, achada directamente, é de 14 % em volume. A aguardentação regula,

segundo assevera o sr. Lapa, por 12 canadas em pipa<sup>1</sup>, a qual aguardentação, quer se faça quer não seja feita na adega do lavrador e por sua conta, tem por fim exclusivo satisfazer ao almocreve, que é e continuará a ser o principal comprador d'estes vinhos. Não admira, por tanto, que a todas as theorias prevaleçam as exigencias d'este commercio especial, e que os vinhos de Torres, em lugar de serem de consumo directo, pertençam á classe dos vinhos de latação, que representam, termo médio, vinhos de tres côres.

O vinho de Torres, depois do que fica dito, perguntarei eu agora, será realmente um typo bem definido, antes de sair da adega do lavrador, quando está ainda isento de qualquer preparo?

Será, accrescentarei tambem, uma especialidade real, suppondo-o no grau de maior perfeição a que possa attingir, e nas mãos dos que são incapazes de o adulterar?

Todos dizem que é, e dizem mais; pois admittem varios typos, e principalmente dois; o vinho generoso oriundo da encosta, e o vinho commum da varzea. O typo ligeiro não nos tomará tempo. Quem o hebe é a caldeira.

Eu, embora corra o risco de uma opinião singular, sem desconhecer que ás diversas situações das vinhas, devem corresponder typos differentes, entendo, que na actualidade o vinho novo de Torres não constitue um typo bem accentuado. O seu unico condão é a côr.

O seu principal caracteristico procede do arrobe e do es-caldão, n'uma palavra, das operações que presidiram ao fabrico. Composto com hastantes castas de uvas, e que nem sempre são finas, bastava esta circumstancia para que, na ausencia de outros temperos, se não possa julgar um typo perfeito, variando annualmente de propriedades, conforme varia a uva predominante, e devendo as semelhanças que apresenta á feira das caldeiradas, por onde todos os annos é obrigado a passar.

Feira tão bem calibrada, para o fim que se teve em

<sup>1</sup> Memória sobre os processos de vinificação, pag. 62.

vista, que se as uvas forem azedas, ella é capaz de as fazer doces, se fracas fortes, se descoradas retintas.

O vinho não representa o producto genuino da colheita, nem pôde representar o typo verdadeiro e natural da região. O valor d'elle está na còr, e como esta, nunca, por maior que seja, se gera na vinha á vontade do lavrador, fica ao cuidado d'elle obtel-a em casa, tirando-a do taxo conforme as occasiões, para organizar os typos que mais conta lhe façam.

Porém, o vinho velho? O vinho velho de Torres será, ao contrario, um typo bem accentuado e meñor definido que o anterior?

O vinho velho não fórma nem constitue artigo de mercado. É uma curiosidade. E por menor que seja a porção que d'elle se exija, quem o possui não o vende, o que equivale a não existir. Apenas, de quando em quando, faz parte de alguma festa, ou se observa nas exposições, em garrafas de quartilho, que por milagre escaparam ás buscas dos almoereves.

O vinho velho, comtudo, não é o precedente, depurado pelos annos e pelo tratamento.

Do vinho primitivo, quando muito, tem a pelle, que a carne procede do abafado e da aguardente com que o casaram depois.

Quem conhece a região, e n'ella tenha assistido, em dias de grande jubilo, ás provas dos vinhos mais finos, sabe como as coisas se passam.

Está um vinho em discussão n'uma assembléa de vinhaiteiros. Tem a palavra o apresentante d'elle:

—Que vinho é este, que vinho não é, pergunta o proprietario, já de antemão convencido que ninguem o conhece.

Bebe-se, e todos encolhem os hombros.

—É bom, é optimo, mas d'onde é, ninguem o sabe dizer, até que no fim de muitas hesitações, ha quem deixe escapar a phrase: parece Porto.

Concordam os circumstantes unanimemente com esta saida

e o possuidor do vinho, entreabrindo os labios para sorrir, assenta-se vagarosamente na sua cadeira, e explica afinal o enigma:

— É Porto, e aqui se interrompe com uma grande risada, é Porto das minhas fazendas, do meu Olmeirinho Roxo, e foi feito por este seu humilde creado. Ahi onde o vêem tem dez annos, e já no primeiro era um vinhão, que se cortava á faca. Quando o meu compadre almocreve lhe poz os beiços, benzen-se umas poucas de vezes. Foi feito com perto de vinte qualidades de uva diferentes. Ardido, es-caldado e arrobado a preceito. Este demonio tem goela de pato para a aguardente, e sempre que mostra tendencia para secco, o amacio com um *tudo nada* de vinho abafado de trincadeira, capaz de fazer passar o fel por assucar. Um copo d'elle em jejum deixa-nos a terra a tremor debaixo dos pés. Meia garrafa descobre as estrellas no ceo ao meio dia.....

Fica lavrada a sentença por mão de mestre, que eu não posso descrevel-o melhor. O Torres velho parece Porto. Se parece Porto não é Torres, e se não é Torres não pôde re-presentar o typo local.

O que é então o vinho de Torres?

Um vinho neutro, cheio de tinta, apto para se diluir com vinhos paltetes, ou com agua, embora ella o decomponha, ou para se concentrar com alcool, quando seja guardado. Um vinho que será difficil fabricar-se egual dois annos a fio, que todas as colheitas se manifesta com paladar sensi-velmente differente, um vinho elastico como a borracha, e que tem em si a substancia de tres ou quatro.

Este e o seu collega Cartaxo são os dois melhores exem- plares da hydropesia oenologica, no interior da cidade, onde haverá poucos com mais agua no ventre.

Não sei tambem, que exista vinho contendo maior abun- dancia de borra, e que deposite tão grande quantidade de sedimento, extremamente dividido e n'um estado difficil de se deper, ao qual deve a opacidade, que muitos confundem

com a côr intensa, que é propria dos vinhos mais bastões. Mas isto mesmo é que se quer, e sem embargo, é d'estes que o almocreve costuma dizer, *que rompem bem no copo*.

Seria loucura tocar-se na arca santa do actual fabrico, se o nosso intento fôra preparar vinho exclusivamente para o mercado interno; porém, se quereis outros consumidores, o processo em acção tem de soffrer radicaes transformações.

O vinho de Torres pôde ser convertido em um excellento vinho de pasto; mas, é preciso que comecemos a estudar-o sob todos os aspectos. As uvas que esta comarca prefere são as mais productivas e resistentes ao oídium, que feriu com violencia a região. Das indagações sobre a doença da vinha, devidas aos vinhateiros, resultou ficar-se sabendo que a tinta miuda, outr'ora tida e havida por uva de má qualidade, era refractaria ao oídium, e tanto bastou para que ella tomasse o lugar ás outras castas nas vinhas.

Propagada o mais possivel, confessam-n'o todas as pessoas imparciaes, resentiu-se o vinho d'esta substituição, nociva ás suas melhores qualidades.

Diminuiu-se o numero das castas, que existiam, é certo, mas não corrigiram o defeito, que resulta de uma grande variedade de uvas; porque se adoptou infelizmente uma que não prôduz senão vinho ordinario.

O ardimento da uva, que se oppõe tenazmente á regularidade da fermentação, é outra pratica que está condemnada por todos os cenologos, tanto theoreticos como praticos, e que só se justifica, quando se pretande obter vinho de infima especie, saturado de côr, pela quasi trituração que soffre a pellicula do fructo, onde reside a materia côrante.

Os escaldões, que não podem, nem tem por fim a concentração do mosto, nem o augmento da percentagem do assucar, julgam-se uteis nos outros paizes para elevar a temperatura, indispensavel a uma fermentação rapida e regular, se o clima, na época da vindima, é consideravelmente frio. Nós escaldamos, como regra, todos os annos, quer a temperatura seja baixa, ou não seja, verificando-se

que até nos annos de maior frio, ella é muito superior á das regiões do centro da Europa, onde se fabricam muitos vinhos sem escaldão. Aquecemos o mosto a fogo nũ, sem maior cuidado, deixamol-o não poucas vezes pegar-se á caldeira, ou encher-se de fumo, etc., etc., para mais tarde communicar ao vinho o célebre gosto de *rabo de caldeira*, expressão bem significativa, que eu não inventei, e que só por si condemna o methodo.

Para justificar o escaldão, ha quem procure ainda exemplos tirados de França e de Allemanha, onde por varias vezes as circumstancias exigem o aquecimento parcial do mosto, e até mesmo a sua concentração. Que differença, porém, entre as condições climatericas do nosso paiz e as d'estas nações. Pelo que respeita ao thermometro, podem notar-se differenças de 12 e 14 graus; emquanto á concentração, oscillando a média dos mostos, determinada pelo sr. Lapa, entre 21 e 23 por cento de assucar, o que mais carecemos é diluil-os na maior parte dos casos.

Não basta citar uma região estrangeira para que as practicas por ella adoptadas possam justificar as que seguimos. O que é preciso é avaliar todas as condições das regiões que se põem em paralelo, as quaes se acham aqui inteiramente differentes.

Verdade é, que n'este ponto, é preciso fallar com toda a cautella. O escaldão tem uma boa roda de amigos influentes.

Madeira Torres, auctor de uma monographia sobre a villa e termo de Torres Vedras, assevera, que alguns vinhateiros, pondo de banda o antigo uso das caldeiradas e arrobes, foram depois compellidos a voltar a elles, em seguida a tristes desenganos; querendo assim significar, que os processos culinarios que servem de base á preparação d'estes vinhos, não procedem da rotina, e são impostos pelas condições naturaes da região.

Acreditemos no facto, que Madeira Torres nos refere, porque outro tanto succederia ainda hoje aos que quizessem libertar-se do escaldão, se não tomassem previamente medidas para triumphar d'elle. O respeitavel monographo

caiu todavia n'um pequeno erro de apreciação, de que devemos desculpar-o. Não discriminou duas coisas distinctas. Confundiu o clima com o almocreve, e não deu por tanto com a origem ou causa, que determina a adopção de processo. Quem impõe o escaldão é o mercado, como também é o mercado que o condemna, na hypothese de que estou tratando.

O lavrador, que de um dia para o outro abandone o escaldão, sem ir em busca de outro freguez, arrisca-se a ficar com o vinho na adega, por falta de comprador. Porém isto não é razão sufficiente para que se componha uma ode ás caldeiradas, nem argumento para que se affirme, que a natureza das colheitas e uma longa experiencia tornaram cosinhos os proprietarios de Torres. Atirem-se todas as culpas sobre o mercado, que não comprará vinho algum que não seja maduro e refinto. O clima, com todas as suas brisas e humidades, na proximidade do oceano, pôde dar, naturalmente e sem nenhum artificio, magnificos vinhos de pasto, como Collares, que é ainda mais humido.

Infelizmente, o freguez, cujos interesses advogo, anda erradio, e não frequenta as adegas, seguindo o exemplo dos almocreves; sendo certo que nós, em quanto tivermos quem nos procure em casa, não nos incomodaremos jámais a sair fóra d'ella, por maiores que sejam os lucros com que nos acenem de longe. Eu sei já que vou ficar derrotado, mas não me ralo que me vençam. O escaldão e o arrobe tem fibra para me supplantarem a mim. Sustentam-n'o o almocreve indigena, e outra entidade, que já vae, de espaço a espaço, por ahí apparecendo. Torres ha de continuar a ser Torres, em quanto o primeiro existir. Quando este não possa devorar-lhe a producção, Torres ha de continuar a ser Torres, se com ulla sympathisar o almocreve estrangeiro, que estabelecerá o segundo grau de transição, por que ha de passar aquelle mercado. A minha victoria fica, por tanto, adiada para d'aqui a um seculo! com um unico pezar, confesso, que é vêr esta região aiú lá conhecida sómente no mundo dos taberneiros e dos falsificadores, em tanto que eu, tão adverso,

como os malevolos affirmam, á reputação dos nossos vinhos, queria dar-lhe, em pouco tempo, nome e existencia real, em todos os mercados de consumo directo.

Dou-me por vencido, escaldão! Fica-te em paz com os teus vinhos, aos quaes desde já não posso tirar a cauda, com que os acrescentas! porém, só te peço que não te desculpes com o clima, nem blasphemes do solo, não calumnies os fructos para te defenderes. Na tua frouxa ebullição, não digas que augmentas a riqueza saccharina das uvas, nem o corpo do vinho. Tu não és senão a tinta dos almo-creves, o pintor da agua do chafariz.

Cada consumidor tem o vinho que merece.

Acham-se ainda tão incompletos os nossos conhecimentos ácerca do fabrico dos vinhos, reina tão grande anarchia e incerteza nos processos de vinificação, que passo a dar conta de um facto, que me parece não se observa fóra de Portugal.

É nos annos de melhor colheita, em que o fructo se torna mais saccharino, que se volta maior numero de adegas. Por outras palavras, ás melhores uvas e thais maduras, correspondem os vinhos que mais facilmente se estragam.

Este phenomeno, de todo o ponto incomprehensivel á primeira vista, passa á categoria de facto vulgar, se reflectirmos que prende com o fabrico de chapa, tornando-se a natural consequencia de não ser alterada nenhuma das operações, que por força devem variar de anno para anno, em virtude da qualidade variavel das colheitas.

Supponham dois mostos, um muito doce e outro pouco saccharino. Levemol-os aos balseiros para soffrerem a fermentação tumultuosa, e deixemol-os ali, como se costuma fazer, egual numero de dias. Quando se procede ao cuvassilhamento, entra para o tonel o primeiro carregado de assucar, e chegada a estação calmosa, o mais natural é refferver; o segundo, tendo completado á sua vontade a fermentação no balseiro, e perdido n'elle todo o assucar, acha-se apto para atravessar o calor sem accidente nenhum.

Nos annos, pois, de peor colheita correm menos risco os vinhos de se perderem.

Não é possível alterar as praticas. Os dias da fervura estão contatos. O vinho fica na dependencia dos azares do processo, da maior ou menor affluencia de pessoal á vindima, da abundancia ou escassez de vasilhas, da chuva ou do sol que se não esperava, ou com que se contava, da vontade do nosso visinho, que vindima cedo e nos deixa a nossa vinha desamparada.

Outro facto interessante, que tambem concorre para a ruindade do vinho, nos vae agora igualmente surprehender.

Em geral, os vinhateiros não são provadores, e chegam, no requinte da ingenuidade, quando se acham na adega, em face do vinho e da consciencia, a declarar, que não percebem de vinhos. Guiam-se pelo paladar do cazeiro, e reforçam-n'o com a opinião do visinho e do viajante.

O vinhateiro de ordinario não bebe vinho. É facto que para sermos bom provador, se não deve beber muito vinho, mas quando digo que elle o não bebe, quero significar, que nem o prova sequer. Ha ainda outra variante, que poucas vezes se repete. Do vinhateiro que não bebe vinho, passamos ao que o bebe de mais, o qual eu julgo menos habilitado que o primeiro para servir de juiz.

Ora, se o fabricante do genero, e foi a isto que pretendiamos chegar, não pôde conhecer os seus vinhos, como estará no caso de introduzir as variantes que devem modificar-os, o os melhoramentos que elles carecem. Parece esta questão á primeira vista de pouco valor, mas é da mais alta importancia na pratica. E se o vinhateiro não tem boca para o que fabrica, como é que está no caso de fazer a critica dos vinhos estrangeiros, que de mais a mais nunca provou. Cura por informações, deixa-se levar por uma falsa opinião que lhe lisonjeie a vaidade, tomando por offensa qualquer censura, e gritando aos ouvidos de quem tenta fazer-lh'as: «Le vin c'est moi.»

A vinificação é uma arte, que os praticos exercem sem

modestia, e sem reconhecimento por quem intenta ensiná-los. Aproveitam os serviços alheios e nunca se confessam agradecidos. Continuemos contudo a prègar no deserto, e não perçamos a oportunidade de dizer duas palavras ácerca das modificações, que os vinhos de Torres exigem para agradarem ao coasumidor civilisado.

É preciso escolher as melhores qualidades, pondo de parte a tinta miuda u mais possivel, os escaldões e os ar-robes, de modo que os vinhos saiam palhetes, fracos e hygienicos, analogos aos de Collares; podendo ser como estes, procurados pela mesma ordem de bebedores. Não indicarei as uvas, que mais convenha preferir, além das observações que já fiz na conferencia anterior. Esse estudo não me pertence, nem estou obrigado a fazel-o. Os criticos batem de certo as palmas, mas bem sabem os criticos, incluindo os vinhateiros, que n'este ponto, não estão, mais adiantados que eu. O meu principal dever é incital-os a emprehender estes estudos.

Sobre a possibilidade de alcançar em Torres vinhos fracos genuínos, que rivalhem com os de Collares, não pôde haver a menor duvida. E não sirvam de papão as humidades e vapores, que se levantam do oceano. Mais proximo d'elle fica Collares, que prepara, *sem escaldão*, vinhos soberbos.

Assim como ha setenta annos<sup>1</sup> os vinhos brancos foram os mais conhecidos da região, que, em grande parte alimentava a caldeira das machinas distilladoras, assim tambem é possivel, que, n'uma época mais ou menos remota, Torres Vedras se veja convertida em comarca de vinho directamente potavel. Tudo se transforma e modifica sobre a terra, e quem sabe ainda o que o tempo virá a fazer d'estes vinhos.

Digamos adeus ao odre e ao almocreve, que são horas, e tomemos a estrada de Collares.

Quando bem fabricado e legitimo o vinho, de Collares

<sup>1</sup> Memoria sobre os processos de vinificação, pag. 58.

tão conhecido e apreciado em Lisboa, é fraco, palhete, com sabor tartroso, ligeiramente acido, e perfume de violeta. Contém tannino em proporções razoaveis, soffre a mistura da agua, sem decomposição, raro exemplo em Portugal, acompanha optimamente a comida, e pôde beber-se em maior quantidade que os outros vinhos portuguezes, sem nos subir á cabeça.

A região vinicola, além da villa cujo nome adoptou por divisa, abrange as povoações do Penedo, de Almoçageme e Mureifal, cujos vinhedos estão situados em parte na serra e em parte na varzea.

Creadas a uma grande altitude, e proximas do oceano, se as uvas não produzem vinhos agros, que se confundam com os verdes do Minho, devem-n'o aos cuidados especiaes de que são objecto; e como não chegam, nem podem chegar pela natureza nem pela arte, aos excessos perniciosos de maturidade, dão origem a vinhos de pasto, que protestam, a todo o momento, pela fama e preço que alcançaram, contra a falsa opinião, que se espalhou de que os portuguezes não gostam senão de vinhos fortes.

Escreve o sr. Lapa, referindo-se a Collares, que elle é o vinho mais francez que possuímos; o que traduzido equivale a dizer-se, que é o melhor vinho de pasto que sabemos fazer.

Diversificam das que cultivam os torreanos, as castas que entram na sua composição; além d'isso, são poucas, e ha uma predominante que imprime o character ao vinho.

Conhecem-se, principalmente, entre as tintas: o ramisco, a parreira Mathias, o castellão, a molar e o tintureiro; e entre as brancas: o arinho, o castellão branco e a malvasia.

O ramisco é de todas a mais propagada, provando-se por esta fórmula lo que já temos asseverado, ácerca da conveniencia de se não cultivarem muitas uvas ao mesmo tempo.

É muito curioso o grangeio da vinha, e minuciosos os cuidados para o apuramento das uvas.

Planta-se a vinha em solo argiloso, que se acha coberto de uma camada de areia, ás vezes de tanta espessura, que

é preciso empregar grandes bacellos de um metro de comprimento.

Defendem, no alto da serra, as vinhas com abrigos de matto e palha, do vento humido do mar que castiga ás vezes desapiedadamente até as que se acham nas encostas e nos valles.

Desfolham as cepas, antes de vindimarem, para que amadureçam melhor as uvas, mas apesar d'isto, o engaço fica sempre verde e travoso, e tende a prejudicar o vinho que se faz com elle.

Curtem os mostos em balseiros, sem escaldão nem ar-robes, envasilham depois de alguns dias de fermentação tumultuosa, e como nem todos possuem lagares, andam com as uvas um quarto de legua e mais em busca d'elles, até que os encontrem. Tambem não costumam fazer arder a uva.

E é pelo que fica dito, que os vinhos de Collares, apesar do seu merecimento, não podem ainda chamar-se perfectos. São aromaticos, mas de fraco flavor, e muito differente do que se encontra nos bons vinhos de Bordeus. Ha grande desigualdade entre elles, apparecendo alguns tão carregados de bitartrato de potassio, que a menor addição de outro vinho um pouco mais forte, o precipita instantaneamente em crystaes brilhantes. Em outras occasiões, amargam um pouco ao engaço, que sendo muito viçoso não devia entrar na curtimenta, prejudicando o vinho. O engaço perdeu muito da sua antiga importancia depois que Vergnette Lamotte observou, que elle não continha tannino. Bem secco e amadurecido, se não faz bem não prejudica, Verde é sempre prejudicial.

Fabricam felizmente sem cozinha, e alguns proprietarios mais esclarecidos apresentam o vinho nos mercados em condicções rasoaveis. Não affirmarei, contudo, de um modo absoluto, que ali se tenha chegado ao ultimo grau de perfeição; representa um typo de vinho de pasto muito recommendavel, que é pena não seja imitado pelas regiões analogas, em circumstancias de reproduzil-o.

Perfeitamente miscível com água, o vinho de Collares satisfaz a mais esta condição importante, que não pôde deixar de observar-se nos vinhos da sua classe.

Pôde ser tinto e branco; o primeiro, todavia, é o mais conhecido. Em Londres foram expostas ambas as qualidades, que agradaram aos conhecedores de vinhos fracos bem organizados. Os que pertenciam á colheita do anno entraram, depois de junho, n'um movimento de ligeira fermentação; tendo eu occasião de observar, que os inglezes que nós não consideramos provadores consumados, são habilíssimos em discriminar os vinhos que trabalham, por meos pronunciado que seja o seu movimento.

O vinho branco, mais velho que o tinto, agradou espantosamente, como se prova pelas encomendas.

Pena é, que o districto vinicola de Collares seja tão pequeno e acanhado, e se não possa alargar. Ainda antes de principiar a exportação já não contenta nem sequer satisfaz os amadores que grangeou no paiz.

As uvas de Collares teem, termo minimo, 17 por 100 de assucar, o que dá, em peso, 8,2 de alcool; e termo maximo, 18,4 de assucar, que corresponde a 8,9 de alcool.

A média do alcool, achada directamente, chega a 12 por 100 em volume, que é de certo superior a 11,2 por 100, graduação correspondente ao maximo de assucar acima indicado.

Em Londres, havia alguns vinhos que não excediam esta ultima percentagem; porém, outros se apresentaram com mais de 14 por 100, o que nos está claramente indicando, que nem o proprio vinho de Collares, considerado pouco apto pelos vinhateiros para receber alcool, se pôde ver livre da aguardentação.

A differença do alcool genuino para o observado, oscilla entre 3 e 5 por 100, confessando o sr. Lapa, nas suas memorias, que a aguardentação communmente adoptada se aproxima de 10 canadas por pipa<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Memoria sobre os processos de vinificação, pag. 78.

O Collares genuino é contudo um dos vinhos mais fracos que temos.

A reputação d'este vinho no mercado de Lisboa difficilmente poderá augmentar: É aqui tão procurado, que os vinhateiros o não querem vender, logo depois da vindima, sendo de boa qualidade, por menos de 72\$000 rs. a pipa, preço que é muito superior ao do melhor vinho do Douro, no anno da colheita.

Que seria se gostassemos de vinhos fracos!

Em Collares os vinhateiros não vendem tambem separadamente os vinhos bons.

A base do ajuste é que o comprador ha de tomar uns e outros. É muito comprehensivel a exigencia do vendedor; porém o commercio nem sempre se preoccupa em sustentar a qualidade pela differença de preço, e vende o bom com o mau, ao qual o primeiro costuma servir de capa, estragando naturalmente ambos. Este procedimento é vulgar n'outras comarcas. O vinho bom das adegas, rarisimas vezes, apparece, sem mistura, em casa do consumidor. A sua principal applicação é para disfarçar o que não presta. Nas coisas mais elevadas e nas mais insignificantes se nota grande falta de sentimento artistico. O consumidor devia intervir n'este caso, e oppor-se ás incoherencias dos fabricantes e intermediarios, porém, para que o occultaremos, o consumidor é quem as promove e justifica. Não terminarei este assumpto sem vos indicar, que o vinho de Collares precisa como muitos outros, de ser melhorado; não sei, porém, como ha de ser-o, pois hoje se está vendendo pelo preço a que poderia aspirar depois de aperfeiçoado!

Qual é a vida do vinho de Collares? É, em geral, qual é a vida dos nossos vinhos principaes?

Muito se tem dito e affirmado a este respeito, e muito se julga saber, nas nossas comarcas vinhateiras. Eu, porém, não receio dizer-vos, que a idade dos nossos vinhos é geralmente desconhecida, sob o ponto de vista em que convém encaral-a.

Na idade dos vinhos commettemos com frequencia dois erros.

O vinho mais velho passa por ser sempre o melhor.— Preferimos o que tem mais annos, primeiro erro.

O vinho mais forte estamos nós persuadidos que é tambem o que vive mais, segundo erro.

Principiaremos por fazer um reparo ácerca da palavra velhice. Este termo tem uma significação, que não exprime a idéa que se pretende representar. É uma palavra impropria.

O vinho, quando chega a velho, como tudo que envelheceu, entra na decadencia.

A idade do vinho, como a do homem, pôde dividir-se nos mesmos periodos. Infancia, juventude, virilidade e velhice. O vinho é bom, quando chega á virilidade, e á virilidade dos vinhos se applica vulgarmente o termo velhice. Para chegar áquelle periodo, gastam uns maior número de annos que outros, sendo então, que os vinhos attingem o ultimo grau da sua perfeição relativa. Nem todos, porém, se conservam n'este estado egual numero de annos; isto é, ha vinhos que tem um periodo de virilidade tão longo, que para outros é velhice, ou tão curto que é infancia. D'onde se pôde inferir, que o vinho melhor, é o que se bebe no periodo da sua virilidade, e não é por tanto o mais velho.

Exemplifiquemos.—Tem os vinhos de Borgonha uma idade, que não se prolonga facilmente a mais de dez annos. O melhor Borgonha deve de ser bebido dentro d'este periodo, em quanto se acha na virilidade. Com as nossas idéas, porém, trocaríamos facilmente o Borgonha de dez annos por outro que tivesse trinta.

Já não está no mesmo caso o Médoc.—Considerado nas suas lavras mais celebres, conserva-se no estado viril até os vinte annos. Envelhece no dobro do tempo, que dura o Borgonha. Cada terra tem seu uso, e cada vinho a sua idade.

Segunda proposição. Vejamos se o vinho mais forte é o que vive mais, e sirvam-nós os mesmos exemplos.

A riqueza do vinho de Borgonha pôde chegar a 14 por 100 de alcohol absoluto, em volume, em quanto que a do Médoc oscilla entre 8 e 10.

O primeiro, todavia, acabámol-o de vêr, torna-se caduco aos dez annos, e o segundo, muito mais fraco, não chega a semelhante estado senão aos vinte.

Applicando o caso aos nossos vinhos, começaremos por observar, que a maioria d'elles se bebe no periodo da infancia, e os que se guardam para passar á virilidade, raras vezes chegam a ella sem lhes vestirmos o collete de forças. O vinho temperado com aguardente, não representa o individuo primitivo. Passa a viver da vida do alcohol, e não se deve, nem se pôde chamar vida á conservação dos corpos embalsamados.

É de summa importancia para a industria conhecer, na historia dos vinhos genuinos, por quantos annos se prolonga a infancia e dura a virilidade, a fim de que elles se comecem a beber, logo que a primeira acabe, e se não guardem, além da época, em que a segunda termine.

O vinho, para as transacções commerciaes, será tanto mais precioso, quanto maior for o periodo da sua virilidade, e mais curto o da sua infancia. E é por isto, que o Médoc, além do que já se disse, é um dos vinhos mais notaveis do mundo.

Tem uma infancia curta, uma virilidade extensa.

Muitas pessoas, que encaram a vinificação portugueza, pelo prisma da aguardente, chegam a negar a vida aos nossos vinhos, sendo feitos sem ella. Esta opinião erronea tem sido exposta com tão reprehensivel insistencia, e falta de bom criterio, que havendo-se divulgado, levou ao estrangeiro o convencimento, de que elles não resistiam ao tempo sem confeição.

O erro propaga-se sempre com facilidade. A falta dos verdadeiros conhecimentos de oenologia tem servido para lhe dar corpo, assim como o havermos tirado conclusões de um fabrico sem arte.

Basta a habitação ordinaria que damos ao vinho para o

arruinar, se o fabrico e o tratamento etc., etc., não conspirassem egualmente para o mesmo fim.

Ea não sei quantos annos poderão viver os vinhos genuinos portuguezes, mas não terei duvida em affirmar, que embora nem todos se conservem tanto tempo, como outros que conhecemos, hão de contudo viver o sufficiente, para que sirvam de base a transacções commerciaes de grande vulto. Depende ão sómente da experiencia a solução d'este problema importante. Agora o que sei, e me não surprehende, é que os vinhos actuaes vivem pouco, menos talvez que os genuinos e se estragam depressa, sendo mal fermentados, recolhidos em adegas de pessima construcção, e em grandes vasilhas com pouca limpeza, de sorte que ás vezes nem a aguardente os pôde salvar da ruina.

O mosto antes de ser vinho, passa por duas phases bem distinctas. A primeira, relativamente facil de dirigir, é a da fermentação, que deve de ser completa. A segunda, muito difficil, é a da conservação, que nós ignoramos inteiramente porque nos não occupamos do tratamento do vinho genuino.

Nas quadras criticas da vegetação da vinha, passa todos os annos por successivas elaborações até se achar organizado; havendo risco de o conduzirmos á morte, se não soubermos collocar-o nas condições que as facilitam. É um producto tão delicado, que a menor coisa o incommoda e contraria. Tem caprichos como as mulheres e exigencias de creança. Não gosta de cheiros activos, como as pessoas nervosas, aborrece o calor e o frio, e só se dá bem n'um clima constante, que muitas vezes é preciso inventar de proposito para elle; assusta-se com as trovoadas, e até da luz se arrecoia. Agasta-se por bagatellas, e se lhe não fazem a tempo as vontades, ferve. Quando chega a certa idade, exige viver separado dos irmãos menos edosos: vinho velho ao pé do novo corre o perigo de perder-se. Se o juntam com parentes perdidos, perde-se como elles. Vinho e vinagre juntos na mesma casa, acabam quasi sempre em vinagre.

Os estudos que possa haver acerca dos vinhos aguardentados, não servem para este caso, nem elucidam o interessante problema da idade dos nossos vinhos, um dos pontos que despertam mais vivamente a curiosidade das pessoas, que não gostam de vinhos novos, nem de vinhos fortes.

Collares, como se fabrica hoje, vive pouco. No fim de quatro annos é cadaver, o que ainda é peor que ser velho. Ao cabo de um anno é tão novo que se não deve beber.

Attinge aos dois annos o periodo da virilidade, mas tem vida curta e começa a declinar no terceiro. Quer-me parecer, que se as praticas do Médoc ali forem rigorosamente observadas, o vinho de Collares ha de chegar a ter mais alguma duração; pelo menos nada se oppõe a esta minha conjectura, enquanto a experiencia não demonstrar o contrario.

Queria n'este momento poder indicar aos vinhateiros a idade de todos os vinhos portuguezes. Ha, porém, desejos, que custam muito a realisar. E este é agora de todo o ponto irrealisavel. Nem eu só a ignoro, commigo a ignoram tambem muitas pessoas que se jactam de conhecê-la. Tornou-se habito dizer, que os vinhos portuguezes são eternos, porque supponho, que o problema ficará resolvido transformando em vinho generoso todos os vinhos de Portugal.

Louvo as qualidades do Collares como vinho genuino, nem sempre perfeito, e sinto ao mesmo tempo, que esta pequena zona não possa desenvolver consideravelmente a produção. É trabalho penoso, que fica sem recompensa, levar ao mercado um producto, que depois de realisadas as primeiras transacções, nos obriga a dizer ao comprador que não ha mais.

Pouco me demorarei com os vinhos de Alemquer, que tem bastantes pontos de analogia com os de Torres.

Criam-se as uvas em terrenos de marga e argilla, onde não attingem a maturação que se julga indispensavel para os vinhos actualmente em voga. Recorrem, por tanto, os vinhateiros aos escaldões e arrobamentos, auxiliando as cal-

deiradas às vezes com a carne dos marmellos, a polpa das maçãs e dos peros.

Está persuadido o sr. Lapa<sup>1</sup> que os artificios das caldeiradas, arroamentos, e ardimento da uva, assumem n'esta região maior importancia e indispensabilidade, por serem consequencia necessaria da inferior maturação; e empregam-se na intenção de fazer os vinhos mais maduros e cobertos.

Os peros tem fama de auxiliar a doçura dos mostos. Muitos vinhos maduros fazem d'isso o seu pé de castello. Applicam-se de dois modos. Uns tiram-n'os do mosto, depois de cozidos, e outros desfazem-n'os em massa para dar maior corpo ao vinho.

Encontram-se as opiniões acerca da virtude dos peros. Ha quem diga que elles cedem sómente assucar ao mosto; affirmam alguns que lhe dão aroma. Uma terceira opinião combate estas duas, e assevera, que não fazem nem uma nem outra coisa, senão carregar o vinho de maior proporção de acido malico e substancias pectinosas que o prejudicam.

A critica d'estas praticas está feita pelo sr. Lapa. O vinhateiro de Alemquer procura nos peros o aroma ou o assucar. Se procura o aroma, como este reside na casca, descasca o pero, e deita-a fóra; se prefere o assucar, como o pero, depois de cozido, fica mais doce porque o subtraem ao mosto, deita o pero á rua.

O vinho de fructas, e principalmente o de peros, serve, contudo, em algumas regiões afamadas, para augmentar o verdadeiro. Já vi alguns exemplares d'este genero, que bastava diluir-os com volume egual de agua, para darem, no fim de poucas horas, um abundante precipitado de substancias pectinosas.

Alemquer aguardenta os seus vinhos na cama. Aguardentar na cama é verter o alcool na vasilha, antes que receba o mosto fermentado no balseiro. O vinho ainda in-

<sup>1</sup> Memoria sobre os processos de vinificação, pag. 36.

completamente organizado, encontra um colchão de espirito em que repousa á nascença.

Os mostos são fracos, mas apesar d'isso, chegam os tintos a accusar 19 e 20 por 100 de assucar, e os brancos 23,6.

Ha, na região de Alemquer, uma qualidade de vinho branco, que constitue, no meu entender, uma especialidade oenologica das mais distinctas. Refiro-me aos vinhos brancos da Ribeira de Maria Affonso, cujas amostras enviadas a Londres eram bastante notaveis. Lembro-me ainda, que havendo uma d'ellas fermentado dentro das garrafas, por ser vinho novo do anno e não estar completamente organizado, se transformou algum tempo depois em um vinho fracamente espumoso, muito agradável e aromatico, sem perder a transparencia nem depositar residuo!

Lamentemos, porém, que a falta de mercado para estes vinhos, pois são raros os verdadeiros apreciadores, tenha induzido os proprietarios dos melhores torrões, em que elles se criam, a substituir as cepas brancas pelas castas tintas.

Bucellas é uma região vinhateira privilegiada. O seu terreno accidentado é cretaceo ou margoso, e semelhante até certo ponto ao solo da Champagne.

Tem duas qualidades de vinho,—o tinto e o branco. O primeiro é pouco distincto e quasi desconhecido. Além de ser um vinho vulgarissimo, perde a côr com extrema facilidade. O segundo, pelo contrario, constitue no estado natural, um dos vinhos ligeiros mais elegantes do paiz, e depois de aguardentado, copia, umas vezes melhor que outras o vinho da Madeira; sendo principalmente, n'este segundo estado, que a terra da sua naturalidade mais se ufana de produzi-lo.

O vinho branco, ao contrario do que notámos no tinto, escurece com o tempo consideravelmente; e de amarello claro, côr de palha, chega a adquirir a côr do topasio.

Não é este um phenomeno isolado, peculiar ao vinho

branco de Bucellas. Observa-se, geralmente, em todos os nossos vinhos d'esta classe e constitue um defeito d'elles, embora o não pensemos assim. Ainda ultimamente na exposição, se apresentou um vinho branco do Cartaxo, que depois de algum tempo de garrafa, e mais rapidamente em contacto do ar, se fazia tão escuro, como alguns vinhos velhos do Douro.

Egual phenomeno se dá, posto que de modo menos pronunciado, com os vinhos brancos da Alsacia e o conhecido Somlau da Hungria. Este ultimo, quando se abre a garrafa, e o deixamos na presença do ar, começa a escurecer na camada em contacto com elle. Tem-se querido attribuir esta mudança de côr do Somlau, á oxydação dos saes de ferro, que dizem n'elle existir. Talvez seja, todavia os nossos, quando mudam de côr, procede o phenomeno da oxydação do tannino, que encerram, em virtude do processo de fabrico; sendo os que mais escurecem, os que ficam de curtimenta com a casca, e se não fazem de bica aberta para fugir á gordura.

Já não acontece outro tanto aos vinhos brancos francezes, que são côr de palha ou doirados e cuja côr desmaiada, que tanto realce lhes dá, se não modifica sensivelmente com o tempo.

Contribuem, ao que parece, em subido grau para este resultado, a vindima cuidadosa, chegando as uvas ao lagar sem uma belliscadura, a pisa rapida e fermentação em vasilhas optimamente cuidadas, onde não entra o bagulho, nem o engaço, nem a grainha. E finalmente o emprego maior ou menor do acido sulfuroso.

A gordura, que é uma doença dos vinhos brancos portuguezes, feitos de bica aberta, parece oppor-se á adopção de semelhante methodo. A fim de evita-la estão hoje persuadidos muitos vinhateiros, que é preferivel dar ao mosto algumas horas ou um dia de curtimenta com a pelle da uva e o engaço. Assim o pensava eu tambem até certa época, antes de ter idéas novas sobre a verdadeira maturidade das uvas. Agora, quer-me parecer, que se esta for

estudada com attenção, e vindimada a uva a tempo, podemos seguir os methodos dos oenologos francezes e obter vinhos brancos, que sem engordarem, não pequem pela coloração desagradavel, que actualmente os caracteriza.

E não é só uma idéa theorica, que exponha sem fundamento experimental. Conheço vinhos brancos portuguezes, feitos á moderna, se não quizerem chamar-lhe á franceza, que satisfazem á desejada condição <sup>1</sup>.

O vinho de Bucellas, como todos os vinhos distinctos é feito de uma casta predominante, o arinθο, que nunca chega a apresentár quantidade excessiva de assucar, porque é serodia e amadura com certa desigualdade.

O lado dos cachos que o sol não beijou, fica sempre esverdeado, ainda que se cuide bem da desfolha, e não é prudente tocar-lhes com as mãos para os voltar, porque são muito mimosos. Esta uva, que um escriptor estrangeiro justamente apreciado pelas suas obras sobre vinhos, assevera ser o *riesling* do Rheno, conserva sempre acido sufficiente para produzir vinho de grande viveza, capaz de estimular agradavelmente o paladar. Não é um poço de assucar, e d'ahi lhe procede a distincção:

Dizem praticos de bom nome, que existem duas variedades de arinθο, uma de cachos muito pequenos, pouco conhecida ou propagada, e outra de cachos maiores que é a vulgar. Ambas, porém, apresentam bagos miudos, muito apertados, que é a característica das boas castas de vinho <sup>2</sup>.

Não só em Bucellas senão tambem em muitas outras localidades do reino, produz o arinθο vinhos brancos de boa compleição, devendo, com justiça, reputar-se uma das melhores castas que cultivamos.

<sup>1</sup> Vinho branco do dr. Mattos Perez, de Evora, de que teremos occasião de fallar na conf. xviii.

<sup>2</sup> Gyrão descreve duas variedades de arinθο branco: arinθο ca-chudo, e arinθο miudo muito sujeito a desavinhar. Tambem ha um arinθο preto. Visconde de Villa Maior, *Manual de Viticultura Practica*, 1873.

Desde a Romeira até a Bemposta, occupam as vinhas geralmente os valles, as quaes se dilatam ainda, posto que, em muito menor escala, até meia encosta das montanhas. É crença geral no paiz, que o arinthe prefere as baixas.

A riqueza saccharina d'esta planta não vae além de 20 por 100 de assucar, que equivale a 9,7 por 100 de alcool em peso e 12,2 em volume: ficando de accordo esta percentagem alcoolica com a verdadeira composição dos vinhos de pasto.

O fabrico é muito pouco complicado. Espreme-se o mosto de bica aberta, deita-se nas vasilhas onde fermenta, e d'este simples tratamento resulta um vinho precioso, comparavel ao do Rheno, com sufficiente acidez e vivacidade. Guardado nas garrafeiras, isto é, depois de tratado pelo processo geral de aguardentação, perde as qualidades primitivas, deixa de se parecer com os vinhos do pittoresco rio, e pôde approximar-se do vinho da Madeira, de certo excellente, debaixo de outro aspecto, mas perdendo, em quanto a mim, n'este segundo estado, as qualidades que mais o recommendavam.

O mosto do arinthe é denso e viscoso, e por isso a fermentação se opera lentamente nos primeiros tempos, e o vinho se demora a fazer. Em absoluto não deve considerar-se isto uma particularidade de mau agouro.

Os praticos do Rheno não gostam de ver limpar rapidamente os vinhos brancos; avaliam a qualidade pelo tempo que elles levam a clarificar, e de certo se comprehende que assim deva acontecer. A reflexão explica-nos, que os vinhos pouco encorpados socegam mais promptamente.

No nosso caso, dado que se prove ser a viscosidade do mosto do arinthe prejudicial á melhor organisação do vinho, corrigiríamos o estado pectinoso que se nota, pondo em practica o processo seguido na Champgne, e que consiste em espremer as uvas para dornas, transvasando vinte e quatro horas depois, no momento em que a fermentação principia a manifestar-se, o mosto para os toneis.

Antes da fervura tumultuosa, ha um movimento em todo o liquido, que transporta ás camadas superior e inferior as partes mucilaginosas, juntamente com o fermento. No cen-

tro da massa líquida, como que se opera uma clarificação natural, que dura pouco e precede a ebulição do mosto.

Se a dorna, em que o recolhemos, tiver uma abertura nas aduelas, alguns centímetros acima da camada pectinosa do fluído, será extremamente fácil separar o líquido clarificado.

O uso da mecha ou sulfuração em escala conveniente, e as vasilhas de pequena capacidade podem igualmente contribuir para tornar mais distincto o vinho de Bucellas.

Está sujeito a varias doenças. Turva-se com facilidade, empoeira-se, e não admira que assim aconteça, porque nem sempre será trasfegado o numero de vezes sufficiente para que se despoje do grande sedimento que resulta do estado pectinoso do mosto. Tambem costuma refferer, o que deve observar-se nas occasiões em que não haja sido bem fermentado, e adquire um amargo intenso que constitue uma enfermidade especial.

Havia em Londres deliciosos vinhos de Bucellas, antigos e modernos; sobretudo estes ultimos, muito mais baratos que os primeiros, e de character inteiramente differente, foram recebidos com enthusiasmo nos *luncheons* e jantares, em que figuraram.

Certificou-me tambem um negociante inglez<sup>4</sup>, muito conhecido na praça de Lisboa, que está *farto* de introduzir em Londres, vinho de Bucellas com graduação inferior a 26° Sikes, e que só o não consegue, quando os vinhateiros não executam á risca as suas indicações. Outro tanto succedia ao vinho, que causou na exposição maior enthusiasmo e que pertencera á casa Meddicot; e eu mesmo já depois de estar em Lisboa, enviei ao sr. Scrivenor, secretario da sociedade cooperativa, vinho de Bucellas, abaixo de 26°, sem embargo de ter sido aguardentado, como o declarou o vendedor portuguez ao sr. Déjante, que me fez o obsequio de m'ó alcançar exactamente nas condições impostas pelo encommendista.

<sup>4</sup> O sr. Knowles.

Dizem-me, que outro negociante de vinhos do Douro<sup>1</sup>, que representa uma das primeiras casas inglezas n'este commercio, e que faz transacções com vinhos portuguezes de diversas localidades, a leva tambem a Londres pelo direito minimo, embora costume aguardental-o sempre um pouco.

Com effeito, uma amostra que tinha o sr. Meister, proveniente d'aquella casa e que eu examinei, não deixava duvida alguma a semelhante respeito.

Lembrarei em ultimo logar as analyses do mosto e do vinho gemino, que demonstram até a saciedade, que não é preciso mourejar para o conseguir.

Mas, este não é o typo do Bucellas aristocratico, que enche de orgulho o vinhateiro, e constitue a gloria dos seus torrões? Não é. — O filho predilecto, está ditto por mais de uma vez, é o Bucellas da familia do Madeira, fidalgo soberbo que não pôde ir a Londres, sem fazer grande despeza. É tambem que admira? Os ricos, quando viajam, devem perder o amor ao dinbeiro.

Não foi sómente o publico inglez, que deu preferencia em Londres, ao vinho fraco de Bucellas, pelo preço e qualidade. São todos, e n'este numero incluo os nossos compatriotas, que formam cordão á porta dos depositos do Colchoeiro<sup>2</sup>, onde elle se vende sobre a mãe, turvo como as aguas barrentas, mas que não chega ainda assim para apagar a sede aos envergonhados.

Se isto é verdade, onde pretendem chegar? Como é que tencionam regular-se? Somos nós que havemos de dizer ao consumidor: «beba o vinho que preparamos»; ou ha de ser elle que nos diga «façam-me o vinho á minha vontade?»

Chegariam as coisas ao ponto de nos julgarmos habilitados a fazer o paladar do consumidor estrangeiro?

Parece-me tão delicado o vinho de Bucellas genuino, e

<sup>1</sup> O sr. Sandeman, hoje proprietario da antiga casa Meddlicot.

<sup>2</sup> Casa de venda de vinho de Bucellas, conhecida por este nome.

temos tanta necessidade de vinhos brancos, como elle, que são, sem duvida, excellentes para acompanhar as ostras e o peixe, que não só pedirei a conservação d'este typo, em toda a sua pureza e originalidade, senão tambem, que propaguem o arinho, n'outras regiões, a fim de apresentarem vinhos analogos.

Bucellas está no caso de Collares. Tem fraca producção para os mercados estrangeiros.

Tenho ouvido dizer a differentes pessoas, cuja opinião considero auctorizada, que lhes não seria difficil imitar o Bucellas. Reconhecendo-se agora, que os inglezes o recebem bem e gostam de vinhos brancos, não deveriam perder tão bella oportunidade de o ensaiarem, porque o mercado saberá recompensar os esforços dos productores intelligentes.

Corre como sentença passada em julgado, que dos vinhos que possuímos, é Bucellas o mais proprio para vinho espumoso. Tenho muitas duvidas acerca d'este ponto, e parece-me até que elle nunca poderá transformar-se com vantagem n'aquelle typo.

Os vinhos espumosos costumam obter-se por dois processos differentes. Ha o processo primitivo dos vinhateiros e o processo dos industriaes. No primeiro caso, fermenta o mosto, com addicção de assucar, convenientemente calculada, nas garrafas; e assim se faz o Champagne. No segundo, toma-se um vinho branco bem constituido e já feito, adoça-se com assucar de boa qualidade, aromatisa-se com tinturas de diversas plantas, conforme o vinho que se pretenda imitar, e satura-se de acido carbonico emapparelhos especiaes. Este methodo fornece o Champagne economico, que de ordinario tem gaz para apagar um incendio. A rolha salta com detonação de pistola de sala, e a garrafa pôde tambem rebentar com estampido de machina infernal.

Sem embargo, este processo é o mais simples, estão-n'o usando em larga escala, e é a origem de grande porção de vinho espumoso, que vem ao mercado.

Applicando qualquer dos dois methodos ao vinho ou ás uvas de Bucellas, parece-me, que não chegaremos a resul-

lado proficuo, principalmente pelo methodo de saturação, em que se faz uso do acido carbonico.

O Bucellas, é crença minha, que só os factos poderão desmentir, não é capaz de se transformar em um verdadeiro vinho espumoso, que mereça a acceitação dos conhecedores. Póde satisfazer aos que chamam Champagne a qualquer vinho que faça saltar a rolha, e que ferva nos copos;—porém estes mais lembram a soda com vinho do que o vinho espumoso, e nunca enganarão as pessoas que estiverem habituadas a beber os verdadeiros.

Falta-lhe corpo e suavidade. Sobram-lhe acidos, que a addição do assucar não póde esconder, e conserva o sainete de ligeiro amargor, muito caracteristico e apropriado para vinho branco de meza, mas incompativel com as qualidades de vinho espumoso.

Succede ao Bucellas, quando, pelo segundo methodo, se satura de acido carbonico e se mistura com xarope de assucar, ficar-se parecendo com um conjuncto de limonada e de vinho; o gaz, além d'isso, desprende-se d'elle com mulla promptidão, e embora este inconveniente se possa remediar um pouco, juntando-lhe glicerina, não é possível já-mais fazel-o passar por Champagne ordinario, nem por Moselle ou Rheno espumoso de inferior qualidade.

O vinho branco da ribeira de Maria Affonso, alguns vinhos do Alemtejo e do Algarve devem produzir melhor resultado, a quem se julgar com animo para novas empresas.

Nasceu o vinho de Bucellas para se conservar em toda a sua pureza. É fino, é ligeiro, é elegante, e lembra o Rheno nos primeiros annos, como diz o visconde de Villa Maior:

Não o aguardentem nem o *champanisem*. Procurem de novo conquistar-lhe a fama que perdeu em Londres, e ao mesmo tempo a nacionalidade que lhe roubaram. A industria dos vinhos espumosos exige recursos e conhecimentos, de que não dispõem vulgarmente os nossos proprietarios.

Aqui termino a descripção de tres vinhos da Extremadura, todos apreciaveis por seus dotes naturaes, e bem raras vezes ao nivel das uvas de que foram gerados.

Servindo-me de uma linguagem, a que não andamos habituados, dizendo com sinceridade o que penso acerca do fabrico dos nossos vinhos, sei já, que começa a levantar-se em torno de mim um ruído, que cresce todos os dias, e promete chegar a altos clamores.

A paixão ha de deturpar o sentido das minhas palavras, torcer a significação das minhas phrases, desvirtuar o pensamento nobre e honesto que me trouxe aqui, e quem sabe? se até pôr em duvida os meus sentimentos de homem honrado? Tudo é possível á inveja, e de tudo é capaz a ingratidão.

Anda a verdade, como o azeite, ao de cima da agua, diz o nosso antigo proloquio, mas é tão somente para a intelligencia, que para a ignorancia é o erro que tomou o lugar ao azeite; o erro que dispõe do numero e consequentemente da força. Nas sociedades humanas as noites sempre são maiores que os dias.

*É preciso, porém, que fique bem consignado, que não venho aqui fazer propaganda de vinhos estrangeiros, nem pretendo que fabriquem agua pé. Quero que façam vinhos nacionaes genuinos. Vinho natural, vinho portuguez de uvas portuguezas.*

Este enunciado exprime, a todas as luzes, o meu pensamento. Nem eu preciso explical-o aos que não estiverem de má fé. Condemnar o fabrico, não desacredita os vinhos. Póde não ser agradavel a uma seita, mas quem olha de alto para os interesses da sua patria, não atende ás parcerias.

Não pretendo afrancezar os vinhos portuguezes. Nem de nomes estranhos me sirvo para engrandecer os nossos.

O que não posso permittir, é que chamem vinho perfeito ás misturas de mosto com abafado, geropiga e alcool, desde o que procede do figo até o dos cereaes, e que se queira sustentar, que tanto obscurantismo representa a ultima expressão da sabedoria oenologica.

Se as uvas fallassem, ellas bastavam para me defenderem. Não fallam, porém, e tenho de fallar eu por ellas.

Segue-se, n'este lugar, outro grupo de tres vinhos famo-

ses, que se julgam mui alto para que oiçam a minha critica. — Tres typos muito conhecidos, que não estão no caso dos vinhos anteriores. São vinhos aristocraticos. Tres pimpões, os tres da vida airada, Carcavellos, Lavradio, e Cadafaes. Vinho de se lhe tirar o chapeo.

Reis e vassallos lhes prestam culto e homenagem. Para todos os adorarem até o marquez de Pombal, que estimou principalmente o de Carcavellos, que fôra em tempos, considerado como o immediato do Porto. Muitos o beberiam com este nome. Hoje pôde quasi dizer-se que passou á historia. O oídium bebeu-o todo. Em 1867, produziu a região doze pipas, de tres mil que lavrava antes da doença.

O Carcavellos viajou muito. Chegava d'antes a toda a parte. Bons tempos de certo foram aquelles em que no maior grau de innocencia, se manifestava com extrema modestia. Trajo de camponez e coração de ouro. Oh! como elle era bello, quando nos apparecia n'uma garrafa de gargalo torcido, coberta de pó, a rolha quasi desfeita, e com um rotulo de papel de costaneira, onde simplesmente se lia, em caracteres desbotados pelo tempo, a palavra *Carcavellos*, o que era um dos maiores indicios da sua pureza.

O tempo altera todas as coisas. Emendou-se a orthographia e perdeu-se o vinho.

O solo de Carcavellos é formado de argilla, areia e cal. Compõe-se o subsolo de marga e cascalho gresifero. Apresenta suave relevo em ondulações, que mereceram o nome expressivo de *Lombas de Carcavellos*.

Com quanto collocada proximo do oceano, e devendo por esse motivo resentir-se o seu clima de humidade excessiva, esta região é favoravelmente influenciada pelo vento norte, que ali sopra durante uma grande parte do anno, e a afasta para longe, não permittindo que exerça sobre os viajados influencia perniciososa.

Faz Carcavellos dois vinhos, tinto e branco, mas o primeiro é bem pouco notavel, e não dá nem nunca deu fama ao sitio.

O vinho tinto é fabricado com desengace parcial. Pisa-se

a colheita de bica aberta e deita-se o mosto nos balseiros de curtimenta, nos quaes se lança em seguida a balsa. No fim de oito dias, envasilha-se nos toneis, e passado um mez, tempera-se com abafado e aguardente.

O vinho branco faz-se de bica aberta como o tinto, consistindo a differença em ser o mosto lançado, logo depois da pisa, nos toneis. Não curte com a balsa. Passados 30 dias de fermentação, soffre como o tinto o tempero do abafado e da aguardente.

Nem sempre o fabrico do vinho tinto foi como se descreveu. Parece, que antes do oídio, no tempo em que eram abundantes as uvas, o fizeram de feitoria.

Pelas observações do sr. Lapa, sabe-se, que o desdobramento do assucar é completo n'estes vinhos. Achou este professor no acto de envasilhar, apenas 1 por 100 de assucar, havendo recaído a experiencia sobre um vinho que tivera 27 dias de fermentação.

O assucar d'estes vinhos, sempre mais ou menos maduros, não procede directamente do mosto, e é obra do abafado. A aguardentação chega a 6 por 100.

A força média dos vinhos é 14, e o alcool doseado 20!

O Carcavellos, n'este ultimo estado, é, não o podemos negar, uma copia ou imitação dos vinhos de Porto e da Madeira; e tanto assim o consideraram os nossos antepassados que outr'ora a companhia do alto Douro comprava todos os vinhos de Oeiras.

As pessoas de gosto apurado não dão valor extraordinario a semelhantes imitações, que se podem alcançar em toda a parte com aguardente e abafado. O Carcavellos pôde sair de qualquer vinha, onde as uvas amadureçam bem, e se disponha dos convenientes temperos; não sendo egualmente difficil preparal-o até nos armazens do negociante, com vinhos brancos de certas proveniencias e as geropigas correspondentes.

E com effeito este segundo facto se verificou depois da doença da vinha. O consumidor nunca deu pela falta do Carcavellos.

Dizem-me, que outr'ora existiu outro typo de vinho branco, quasi côr de linão, excessivamente descórado, sem aguardente e inteiramente secco.

Nunca me foi dado observar esta variante, que deveria representar o vinho genuino, como m'o certificam pessoas antigas. Desde muito rapaz que conheço o vinho de Carcavellos com outra feição, quando o comecei a provar nas pastelarias mais afamadas da rua dos Capellistas. Recordo-me optimamente, que um copo d'elle bebido ao lunch, facilitava a comprehensão dos textos latinos, quando eu andava nas Mercieiras, assim como dois a impossibilitavam de todo.

Em Londres havia alguns exemplares de vinho antigo e moderno. Eram cisternas de aguardente. Um vinho moderno de 1871 marcava 22,9 por 100 de alcool absoluto, outro antigo de 1846, 23 por 100! Ambos caros na sua respectiva classe; nem podiam deixar de sel-o, preparados por semelhante systema.

Não me opponho nem me escandaliso, que continuem a sustentar tão vicioso processo de fazer vinhos. Julgo, contudo, melhor, que lhes chamem licores e os apresentem como rivaes da Chartreuse e do Kummel.

Sustentem os typos actuaes muito embora, se ha quem os queira e quem os pague: mas, ao resto dos vinhos que possuímos ainda, não façam o mesmo. Como combato a aguardentação, clamam em altos brados, que me tornei o apostolo da agua-pé. Nada mais falso, senhores, e vós o sabeis, porque me tendes ouvido. O que combato é a tendencia funesta de applicar sem criterio a todas as regiões os processos do Douro. Tal é a inclinação para este vicioso caminho, que sacrificamos em aguardente uma boa parte das nossas colheitas, que deviam ser vinho, e se ella nos falta, não hesitamos em lançar mão do alcool dos cereaes para os abafados. Apesar da doçura excessiva dos cachos, a alfandega vos poderá tambem dizer, se não começam já a importar calda de assucar para tempero dos vinhos, a qual pretendendo fugir ao imposto que pesa sobre o assucar

crystallizado, tem por fim puxar os vinhos ordinarios e triessinhos do norte á condição de vinhos famosos.

Cadafaes é outro principe de stirpe real. Faz-se de feitoria, com desengace no lagar, e está sete dias de curtimenta com a massa.

Póde ser tinto e branco, digerindo o primeiro 19 canadas de aguardente por pipa, e o segundo 26! Bons beberrões! De vinho abafado apenas se lhes addiciona  $\frac{1}{20}$ .

Aguardentaram-n'o outr'ora na cama, com o que ficava mais madurinho. Hoje recebe a aguardente na trasfega, d'onde resulta, apresentar-se mais secco.

Um grande proprietario d'este sitio quiz, ha annos, combater o pernicioso costume de embriagar o vinho á nascença. Chamou, para collaborador da sua obra, um distincto engenheiro, que apesar de haver nascido na Madeira, pensava como eu, que nem todos os vinhos deviam fazer-se pelo mesmo processo.

O mercado de Londres deu razão ao proprietario, escolhendo os vinhos que apenas doseavam 11,7 a 15% de alcool absoluto: e entre estes, alguns appareceram, tanto brancos como tintos, com nove annos de idade.

Não tem succedido o mesmo no mercado interno. Parece que este não sympathisa com o novo typo. Falla de gosto, não póde ser outra coisa. Alguns annos mais de perseverança, e a victoria será completa.

Os iniciadores sem perseverança nunca chegam a ver o resultado de suas obras. Isto, porém, não succederá ao proprietario a quem me refiro, que está cansado de viajar e de saber o que deva entender-se por vinho bom, não ignorando quanto é difficil vencer os preconceitos arreigados.

O typo antigo de Cadafaes tem merito como vinho de sobremeza. A sua producção deve limitar-se ao restricto consumo que estes vinhos costumam ter, porque, como os pratos mais finos, não são para todos os dias.

O vinho moderno é um typo perfeito, quando se acha na virilidade. É comtudo preciso estudar bem o tempo que ella dura, para que seja bebido antes de se fazer velho.

Applaudam o proprietario de Cadafaes que tirou os seus vinhos da mestra<sup>1</sup>, procurando para os educar professor habilitado.

O districto vinicola do Lavradio comprehende a região, que se entende do Barreiro até Alcochete, gosando de maior nomeada os vinhos do Barreiro, do Samouco, da Moita e do Seixal.

Lavradio, como os dois antecedentes, é tambem magnata. Tem viajado e conhece os paizes estrangeiros, sem que seja temeridade affirmar-se, que muito vinho d'este nome tem saído do tacho.

Por maior que seja a seccura do anno, e ainda na quadra de mais intenso calor, os vinhedos do Lavradio teem sempre as raizes protegidas pela frescura do solo, que é uma grande arenata, em que as aguas se infiltram com facilidade. Ficam, além d'isso, estas vinhas na visinhança do Tejo, que augmenta a humidade da região.

Tudo isto combinado difficulta a maturação das uvas, e os vinhateiros vêem-se na necessidade de as assoalhar para que os mostos possam dar o vinho que necessitam obter. Conseguem-n'o, fazendo o avellamento da uva nas eiras, onde fica exposta á acção directa dos raios solares.

Segundo a intensidade do calor, costumam regar a eira e depois a uva duas ou tres vezes ao dia, para que os bagos não rachem, e a terra não chupe o sumo.

O avellamento, que se pratica em muitos paizes estrangeiros, onde se fabricam vinhos doces e licorosos, nem sempre se executa d'este modo. Tambem se faz desfolhando a cepa, e assim exposta ao sol se deixa apurar a uva.

Este processo não é, porém, vantajoso em todas as regiões, e os do Lavradio dispondo de terrenos tão humidos andariam mal avisados se o adoptassem. O solo restituiria de noite aos cachos a agua que elles houvessem perdido pela insolação. Ainda mais: no principio do outono, nota-se

<sup>1</sup> Mestra é o nome que dão, em Carcavellos, ao abafado.

um começo de viço nas videiras, que fazendo-lhes absorver novos succos, dessorariam as uvas. O avellamento na cepa é sempre menos rapido do que na eira, e está sujeito a muitas contrariedades, o que não obsta a que esteja adoptado em Johannisberg e no Tokay.

N'esta ultima região a uva permanece na cepa até tão tarde, que o frio sobrevindo gela a agua de vegetação dentro dos bagos, e apura os mostos, separando-a no estado solido.

A uva avellada, com o engaço bem secco e de aspecto lenhoso, a pellicula muito branda, que lhe dá a apparencia de engelhada, vae para os lagares. Esta pratica completa a maturação do fructo.

Porque não fazem escaldões e arrobes como os de Torres, se nos querem provar, que elles são indispensaveis nas regiões humidas e representam o melhor systema de fabrico?

Ha de ser difficil achar resposta que nos convença da utilidade d'elles a não ser para alcançarmos a côr, que os vinhos de Torres exigem no mercado dos almocreves.

Tudo isto está demonstrando o excesso de enthusiasmo inutil, com que pretendemos muitas vezes defender os processos de qualquer região, ou a nossa muita bondade em louvar quasi sempre os costumes que não tem defesa.

O avellamento da uva applica-se no Lavradio a todas as castas, inclusivê ao bastardo, que é de seu natural a mais saccharina de todas. Deixam-n'o oito dias na eira para que produza o vinho de bastardinho. As outras uvas ficam assealhadas em menos tempo.

O vinho bastardo pisa-se nos lagares e tem oito dias de fermentação nos balseiros, não o prejudicando o engaço, durante a curtimenta, porque se encontra completamente secco.

O vinho ordinario das outras uvas está, termo médio, quatro dias a curtir, e depois é envasilhado nos tonéis.

Tambem fazem vinho branco de bica aberta, que fica molle e desengraçado, e se submete a forte aguardenificação.

Chega a força saccharina do mosto especial do bastardo

assoalhado a 32 por 100 de assucar, que representa 19,5 % de alcool absoluto em volume. [A esta riqueza, nunca o vinho chegaria naturalmente pelas leis da fermentação.

O mosto fiado commum, em que tambem entram algumas uvas brancas, possui 26,5 % de assucar, que é proximoamente a riqueza dos mostos brancos.

É muito, de certo, mas não se obtem pelo trabalho da cepa. É o resultado do avellamento.

Os vinhos do Lavradio, e já estou causado de o repetir a cada passo, lembram muito os do Douro. Nos primeiros annos são tão retintos e encorpados, que se mastigam na boca. Imitam-se com certa facilidade, a boga ahí está que o diga, e como gosam de boa reputação, falsificam-se amiudadas vezes.

A sua força alcoolica commercial aproxima-se do termo maximo que apontei nos tres vinhos do grupo ultimamente estudado. Uma garrafa de Lavradio mette um grãosinho na aza do mais valente bebedor. Para mim seria uma bala de grosso calibre, e produziria profundissimo somno, como o hydrato de chloral.

Não posso antever qual seja de futuro a influencia d'estas conferencias sobre os processos de vinificação. Noto, porém, desde já, que os campos começam a extremar-se, e todos confessam que é manifesto o movimento. Organizam-se os partidos e começam a discutir a these. Se por um lado, o que me é adverso, me fulmina com os seus anathemas, o outro, que me sustenta, embora menos numerozo por enquanto, defende-me corajosamente. Solta-se a discussão vehemente na imprensa e nas palestras particulares. Não termina, porém, aqui a controversia, e os mais impacientes já recorrem ás cartas anonymas.

Hontem recebi bastantes; mas, entre ellas ha uma, que pela originalidade preciso ler diante de vós.

Escreve-me uma senhora acerca de vinhos. E acho tão judiciosa a opinião da dama desconhecida, que seria falta de delicadeza da minha parte, reservar o conteudo da sua carta unicamente para mim. Diz assim:

Ex.<sup>mo</sup> sr.

Lisboa 31 de agosto de 1875.

Vi pelos jornaes, que v. tem combatido, nas conferencias do theatro de D. Maria, o fabrico dos vinhos de pasto, que se funda na mistura do mosto mal fermentado com aguardente.

Ainda que as mulheres, n'este paiz, não sejam ouvidas em coisa nenhuma, nem se lhes tenha permittido por emquanto a frequencia dos amphitheatros de anatomia e laboratorios de chimica, pelo que lhe toca de certo a v. grave responsabilidade; não devo, contudo, ficar silenciosa, na questão que se debate, sentindo que o meu sexo não possa, por melindres que comprehenderá, ir fazer parte do seu auditorio.

Nós — as mulheres — temos sido até hoje tratadas com soberano desprezo. Depois de nos haverem sacrificado a aprender grosseiramente os rudimentos da nossa lingua, na dóse homoeopathica necessaria para fazermos o rol da lavadeira, cifrando-se todas as prendas do sexo em saber cortar e coser uma camiza, desmanchar um casaco para o virar do avesso, ou deitar uns fundilhos nas calças, apenas nos concederam ultimamente o piano desafinado por muito favor.

O piano desafinado, que o codigo civil tinha obrigação de considerar entre os fundamentos do divorcio, porque perturba a paz conjugal, e até o descanso dos visinhos, augmentando ainda mais, se é possível, a tristeza da cidade!

Ao menos, antes d'elle ser conhecido, regalava-se o marido de mostrar aos amigos a camizinha pespontada pela cara metade, o amanuense do Estado lograva a ventura de possuir um casaco, que fazia no anno duas vistas de novo, o que, em tempo de economias, sempre ajudava a pagar a decima, e as raparigas sabiam fazer soberbos *puddings*, com que nossos avós ficavam ás portas da morte, depois

de um jantar de annos na Baixa. Tai era a attracção que os cegava para o abysmo do doce.

O progresso, sem respeitar o que era util, tem-se limitado a ensinar á mulher uns laivos de *franchu* e uns bocado-dinhos de musica de pessimo gosto.

E tanto isto é assim, que varias meninas do meu conhecimento quando executam qualquer trecho dos que lhes ensinaram na mestra, precisam trazer de casa as partituras, porque não sabem ler senão pela musica por onde aprenderam; mostrando-se dotadas da mesma insensibilidade e rijesa de ouvido, que admiramos nos moradores da rua Augusta, ouvindo tocar os caldeireiros o dia inteiro a rebate, nas bacias de arame o nas cassarolas.

Differentes familias empenham-se agora em fazer acreditar ás creanças, desde as mais tenras edades, que o chapeo da ultima moda é mais hygienico que o biffe de lombo bem assado na grelha, o uo copo de vinho em que não entre senão o sumo da uva. Ora, como a carne de boa apparencia e o vinho bem puro se tornaram pela raridade, objectos de luxo, a que não podem chegar senão os abastados, ao passo que a seda e a fita vão estando cada vez mais em conta, facilmente se propaga esta nova educação, que poupa o collegio, e na qual certas mães tem saído optimas mestras.

Prefere o sexo feminino consumir na modista o que devera gastar no açougue e na Praça da Figueira. Em logar de comer — veste-se!

E na realidade, os alimentos são tão pouco convidativos, que eu propria nem sempre resisto á cruel tentação da *toilette*.

Muito temente a Deus, custa-me a dizer a v. que o pão é ruim. Dehalde tenho corrido todos os padeiros. Fico sempre na mesma. Azedo e emmaçarocado, parece feito de farinha ardida.

O assucar, quando se dissolve na agua, faz-a amarella como o capifê, e deposita insectos tão bem conservados, que não se encontram assim nas resinas fosseis.

O azeite não só impossibilita a digestão, mas receio que me estrague a boca, porque se deprehende do que v. disse, em uma das suas conferencias, que elle é capaz de apodrecer os dentes ás machinas. E nós as mulheres não temos dentes de ferro!

Finalmente chego ao vinho. Com quanto o voto de uma obscura mulher não possa fazer grande peso na preguiçosa balança dos vinhateiros, declaro-lhe que sou inteiramente da sua opinião, lamentando, todavia, que não fosse mais delicado com as senhoras do seu paiz, sendo v. um homem que viajou tanto.

Antes de cuidar dos interesses dos vinhateiros e do gosto dos mercados, devia lembrar-se de nós, e dizer a esses senhores, se querem que continuemos a gastar em *trapos* a parte que deveramos applicar ao vinho.

V. deve ter reparado, em os nossos jantares, seja qual for a pessoa que nos convide para elles, que os copos das senhoras nunca se enchem mais de uma vez, e o vinho vae quasi todo para dentro com alguns *gotinhos* de menos.

Hontem ainda, jantando eu com a minha amiga Z. . . , que é mãe de tres lindas creanças, em casa do sogro d'ella que fazia annos, a minha amiga não só não bebeu vinho, mas estava a cada passo a recommendar, que o não deixassem nos copos dos filhos.

Por uma das vezes, voltou-se para mim um pouco agastada, e me disse em voz baixa:

—Desadorno de jantar em casa do papá por causa d'estas coisas; no dia seguinte, ficam-me os pequenos de cama. Tenho tanto medo do vinho como dos phosphoros, que, servindo para accender o lume ou o candieiro, podem por descuido pegar fogo á casa e reduzi-la a cinzas.»

—Pela minha parte, ainda os condemnno, accrescentei eu, pela desafinação dos sabores, e sendo mui delicada a compleição da mulher, receio sempre que um copo dos nossos vinhos valentões me faça a maior de todas as perfidias.»

—Lá em casa acabámos com isso. Aos domingos bebe-

mos unicamente, continuou a minha amiga, um *dedo do Porto* á sobremesa; este mesmo, porém, mandamol-o buscar á botica. É um vinho para doentes, e que se toma como remédio, aconselhado pelo doutor aos meus filhos.

Á sobremesa appareceu um vinho *adamado*, que, em attenção ao nome, julguei ser composto de proposito para as senhoras. Serviram-n'o por pequenos copinhos de licôr. Attraída pelo letreiro da garrafa, dispuz-me a prova-lo. Custou-me bem cara a festa.

Tinha, apesar do nome, a força de um athleta. Dez minutos depois de bebel-o toda eu era fogo. Tirei ao principio o leque da algibeira para me abanar, porque estava vermelha como um coral, mas por fim levantei-me da mesa com affrontamentos, e toda a noite não pude conciliar o somno um minuto.

Escuso de proseguir. Applaudo os seus esforços, e creio que todas as senhoras lhe agradecerão como eu. Desculpe a censurasinha que lho fiz. Como prova de que me interesse deveras pelo bom exito da sua lembrança, já preveni a minha modista, que se v. conseguir algum resultado das suas conferencias, lhe comprarei, com certeza, menos meia duzia de chapéus por anno.

Com sincera estima

Sua muito affectuosa

*Luiza D. . .*

Depois d'esta leitura, peço aos vinhateiros presentes, que tomem em consideração o voto de tão *sympathica* dama. Realmente, senhores, com os nossos vinhos patrioticos condemnamos as mulheres a beberem agua!

---



## 6.<sup>a</sup> CONFERENCIA

EM 9 DE SETEMBRO DE 1875

No salão nobre do theatro da Trindade

### SUMMARIO

Vinhos de Camarate.— Lavagem methodica das uvas ensofradas.— Boa qualidade dos vinhos brancos d'este cantão vinícola.

Setubal, vinhos ordinarios e moscateis.— Apparece, pela segunda vez, ao publico o tamanho dos vinhos.— Encontra-se uma classe de rochas, descriptas pelos geologos, nas selas do sapato pisão.— Acção erosiva do mosto sobre ellas.— O que se entende por vinhos passados, e qual é o destino da massa que d'elles resulta.— Pulverisação do bagulho.— Vinho moscatel.— Cepas e suas variedades.— Plantação da vinha: bacello, barbado e enxertia.— Moscatel de Setubal e de Azeitão.— Cuidados da vindima.— Em que estado devem de ser colhidas as uvas moscateis.— Outras uvas brancas, que podem juntar-se a ellas sem prejuizo da qualidade do vinho.— Preparação do vinho moscatel.— O processo que se emprega é o dos vinhos abafados.— Como se abafa o mosto do moscatel: aguardente forte e aguardente fraca.— Balsas virgens e seu aproveitamento.— Por causa d'estas se torna a fallar nos vinhos tintos communs.— Aroma e flavor do moscatel.— Do vinho passamos aos sorvetes.— Toma-se conhecimento com a salva selarea, que deixa na sombra as flores do sabugueiro, e tem feito passar muito vinho branco comroum por legitimo moscatel.— Falsificações innocentes.— Toca-se ao de leve nos aromas dos outros vinhos, que podem tambem sair da frásqueira dos chimpeos.— Riqueza saccharina das uvas moscateis.— Considerações sobre a dose de alcool e de assucar existente n'estes vinhos.— De novo se recorda ao auditorio os vinhos moscateis de França e da Hungria — Algumas regras tendentes a imital-os.— Moscatel secco.

Exame dos melhores vinhos da Extremadura, expostos em Londres.— Entram tres mapps na discussão.— Nova explicação dos deveres do prelector, que já se podia julgar desnecessaria, mas a que elle é obrigado pelas circumstancias.— Epilogo do estudo da Extremadura.— O alcool, o mercado de Lisboa e o seu habitante.— Szenas que se repetem com frequencia e que definem o gosto do consumidor.— O freguez e a sua influencia nos habitos caseiros de toda a cidade.— Quem pôe e dispõe é o freguez.— O que seria de nós sem o aguadeiro.— Em troca de um esquecimento, narra-se a historia de um sonho.— Que vinho dá Mephistopheles as almas do outro mundo, que vão parar ao inferno.

Meus senhores!— Temos quasi concluido o estudo da Extremadura, e o que nos falta considerar de mais importante e notavel n'esta região, é a comarca vinhateira de Se-

tubal, que se torna principalmente conhecida pelos seus afamados vinhos doces moscateis. Entretanto, antes de tratarmos d'ella, quero ainda, para apontar um bom exemplo, dizer duas palavras só, ácerca de um modesto cantão vinícola, quasi todo pertencente ao concelho dos Olivaes, e que se appellida Camarate.

E tenho gosto em proceder d'este modo, porque na realidade se encontram em Camarate alguns vinhos brancos, que podem bem aspirar a um logar distincto nos mercados, e vinhateiros que estão no caso de seguir as melhores praticas, por disporem de intelligencia bastante e de avultados capitães.

Os vinhos de Camarate estabelecem, na opinião dos competentes, a transição dos vinhos encorpados da Arruda para os finos e delgados de Bucellas, e acham-se principalmente nas povoações dos Olivaes, Sacavem, Camarate, Unhos, Appellação, Tojal e Friellas.

Vegetam as vinhas sobre collinas, com quanto o terreno se não possa chamar montanhoso. O solo é composto de margas e calcareos, muy proprio ao desenvolvimento das cepas, existindo ali no mais fraternal convivio a vinha e a oliveira,—os symbolos da paz e da riqueza.

Ha, n'esta região, grandes quintas e propriedades, e por isso já notei que deve apparecer, com menos difficuldade, quem ouça as minhas observações e ponha em acção os conselhos, se os julgarem aproveitaveis.

São as uvas, pela maior parte, as mesmas, que se nomearam na margem esquerda do Tejo, com excepção de uma casta nova, a baldoeira ou camarate, que é muito saccharina e chega a conter 23,5 por 100 de assucar. As castas tintas mais pobres não descem todavia de 17 por 100.

Fez o oidium, n'este sitio, bastantes estragos, e como ainda hoje nem todos enxofram, continúa a diminuir sensivelmente as colheitas. Parece que os proprietarios, querendo fugir ao incommodo da purificação do vinho, que se não pôde obter por um processo simples, preferem o prejuizo causado pela doença, a que elle lhes fique cheirando a cano.

As trasfegas, o arejamento, o acido sulfuroso, que são os meios geraes de combater o sulphydrico, daziam muito trabalho, e reclamam tempo para se executarem.

Se isto acontece em alguns pontos d'este cantão, ha, comtudo, n'elle proprietarios, que enxofram as suas cepas, e obteem vinho puro, privado de sulphydrico, porque, antes de o fermentarem, se occupam da lavagem dos cachos, dirigida com tanto methodo que o enxofre não chega a passar ao mosto.

Esta pratica, que devera ser mais vezes imitada, não é, como á primeira vista parece, de execução difficil, quando se faça a vinüma debaixo de preceito. Lavam-se as uvas em dornas, n'uma corrente de agua, que se estabeleça de baixo para cima, e que arraste para fóra todo o enxofre, podendo levar-se o apuro a tal ponto que se pratique a lavagem isolada dos cachos debaixo de um filete de agua.

Depois de purificadas as uvas, enxugam-se ao sol sobre estrados de madeira, onde o engaço murcha e os bagos se tornam ligeiramente avellados. Toda a agua de lavagem desaparece por evaporação.

Mais tarde é este trabalho optimamente recompensado pela pureza dos vinhos, que se apresentam sem vestigios de acido sulphydrico, tendo, como é natural, muito maior valor no mercado. Assim se procede em propriedades que lavram cerca de 100 pipas de vinho, o que demonstra claramente, que a lavagem não embaraça a vindima nem os processos de vinificação.

O enxugo da uva nos taboleiros ou estrados não creio que seja todos os annos de absoluta necessidade. Se o vinhateiro tiver o cuidado de indagar previamente, por meio do glycometro, a riqueza do mosto, frequentes vezes será desobrigado de fazel-o, concorrendo a agua adherente aos cachos para a regularidade da fermentação, e mais facil compostura dos vinhos seccos de pasto, duradouros e agradaveis.

Em diferentes comarcas se deveria adoptar, por systema, esta operação. A lavagem não só tiraria o enxofre, e

por conseguinte o cheiro nauseabundo de ovos pódres ao vinho, mas tornar-se-hia n'um ottimo correctivo dos mostos xaroposos.

Os vinhos tintos fabricam-n'os, em Camarate, de uma maneira muito simples. Pisam as uvas no lagar e fermentam o mosto em balseiros, prolongando-se de ordinario a fermentação quarenta e oito horas. Além do avellamento, alguns desengaçam, e d'ahi procede quo os vinhos muitas vezes saem doces, exigindo mais tarde, para se conservarem, addição de aguardente.

Espremem a massa na prensa, que ou é de vara ou de cincho, e costumam fazer agua pé, cuja força alcoolica se eleva, como tambem succede em outras regiões do paiz, á que se julga, em França, sufficiente para constituir os vinhos communs mais ordinarios.

Os vinhos brancos de Camarate, restringindo as castas a duas ou tres das que melhor se dão n'aquelles terrenos, e sendo colhidas no verdadeiro grau de maturidade, tantas vezes por nós indicado n'estas conferencias, que por isso nos julgamos dispensados de o indicar de novo, tem condições para competir com os de Collares e Bucellas. Carecem, porém, de fabrico mais apurado, e que exclua a intervenção do alcool. É tambem necessario applicar-lhes o tratamento cuidadoso de adega, durante os primeiros annos, como se faz em todas as regiões que entendem de vinhos, e que largamente descreverei na segunda parte d'estas conferencias.

Deixemos Camarate, porque nos espera Setubal. Setubal a região privilegiada do moscatel, com reputação na Europa, e nome feito em Portugal, onde bem poucos nomes se fazem. Bello vinho, com effeito, mas como não existe formosura sem senão, nem sempre podendo hobrear com os mais finos moscateis de França, nem com alguns moscateis da Hungria, mais raros que os precedentes. Com o moscatel de Constança escusamos de comparal-o. Nenhuma vantagem se conseguiria.

Setubal tambem produz vinho tinto; vinho tinto, o ple-

beu, que não tem nome como todos os plebeus. É tão modesto este vinho, que nem chegam no sitio a estimal-o. . .

Todo se bebe na localidade, e na época da affluencia dos banhistas ao Sado, assevera o sr. Lapa ser preciso mandar vir para elles os vinhos do Alentejo, que são mais baratos quasi sempre e menos aguardentados.

É creença geral, em Setubal, por certo infundada que os vinhos ficam chilros sem aguardente. Esta é a creença de todas as comarcas vinhateiras de Portugal, e Setubal, para ser logica, não podia fazer-lhe excepção. Tem mais imperio o preconceito que os dictames da mais sabia e proveitosa economia.

Cultivam as castas conhecidas no Barreiro, e servem-se da uva branca boal para tempero do mosto tinto e do vinho moscatel. Vinificam o vinho ordinario por uma formula, que foram desenerrar das ruinas de Troia.

A uva é desengaçada em uma ripadeira de fasquias. Caem os bagos sobre o lagar ou lagariça, saindo o mosto á bica para um dornacho.

Concluido o desengace, espalham-n'os em camada de igual espessura sobre o lagar, e procedem á pisa, tapando a bica.

Distinguem-se com facilidade os lagareiros, empregados n'este serviço, pelo traço, porque se apresentam em cucas, levando nos pés sapatos ferrados, que tem muita analogia com o sapato pisão de Borba, cujas solas vimos nós podiam servir de thema aos geologos, para profundos estudos sobre a formação das camadas sedimentares. Estas camadas, porém, não é possível examinal-as, depois de setembro, porque desaparecem infelizmente todos os annos por essa época, quando chega o cataclysmo da vindima.

O sapato pisão é a arca de Noé d'este diluvio, embora ninguem lhe conheça depois o novo relevo das solas desnudadas pelo mosto, que se transformam como as escarpas mais batidas pelas aguas do oceano.

O vinho do sapato pisão toma o appellido de passeado. Logo que haja mosto em abundancia, os lagareiros afas-

tam o bagulho para a parte mais elevada do lagar, que é levemente inclinado, e abrem a bica escorrendo o liquido para as dornas ou toneis de fermentação. A piza é ainda auxiliada com pás por meio das quaes levantam as uvas e facilitam o esmagamento. Quando a massa não verte mais liquido, desmancham-n'a ás sapatadas, saltando sobre ella; n'uma dança quasi doida, até que fique reduzida a bolo. Moem-n'a bem moída, e d'esta sova mestra sae sempre feita n'uma salada.

A pasta, que assim se obtem, lança-se dentro da vasilha, onde a esse tempo já está o mosto em fermentação, ficando ambos em contacto por dois a tres dias; no fim d'elles trasfegam o vinho para toneis e aguardentam-n'o com tres canadas de aguardente de prova de 30 a 33° de Cartier, por cada pipa.

Levam em seguimento á prensa a massa empastada, que antes parece borra do que pé de vinho, e o sumo, que possa deitar, juntam-n'o ao vinho já trasfegado.

O residuo da espremedura serve de alimento ao gado suino, ou se destilla na caldeira (1), quando a haja. Quemam os engaços e aproveitam as cinzas, ou applicam-n'os directamente para estrume.

Os mostos, á saída do lagar, deram em 1867 ao sr. Lapa, 17,5 a 24 por 100 de assucar.

Os vinhos dão prova em novembro pelo S. Martinho. Ficam sobre a mãe até janeiro, e habitam grandes palacios, — vasilhas grandes, como é costume por toda a parte.

Setubal e muitos terrenos ao sul do Tejo, que parecem talhados de molde para a cultura da vinha, podiam ministrar ao consumo optimos vinhos de pasto, se não preferissemos os vinhos saturados de adubos, cuja preparação ainda que pareça muito variada, vae sempre dar ao mesmo fim, sem nunca dispensar a aguardente.

É na realidade, senhores, uma medicina esta, que se não afasta quasi nada do systema universal, que applicava aos seus enfermos o celebre doutor Sangrado de Lesage.

Os vinhos de Setubal são ao principio fracamente aguardentados e poderiam julgar-se uma excepção á lei commum; no entanto, a força é funcção do tempo, porque se restabelece subindo cada vez mais, com os refrescos<sup>1</sup>. A fraqueza primitiva de 11 a 13 por 100, achamol-a mais tarde transformada em 16° de Gay-Lussac. Usam para o conseguir da aguardente de 33° de Cartier, e como os vinhos naturaas teem pouco alcool, precisam fazer duas distillações do mesmo vinho nos alambiques ordinarios, para chegarem áquella graduação.

Com semelhante processo deve ficar o alcool por muito bom preço,

O vinho moscatel é produzido pela uva d'este nome, de que existem algumas variedades, sendo mais conhecidas a moscatel branca e a moscatel de Jesus.

As cepas produzem pouco relativamente, e soffreram bastante com a invasão do oídium. Consegue-se robustecer esta preciosa videira pela enxertia, que tambem concorre para a sua fructificação mais rapida e producção regular. Em vez de plantarmos a vinha com bacellos ou barbados, enxertam-se as varas do moscatel, pelo processo inglez<sup>2</sup>, sobre outras videiras que tenham boa seiva. Posta de bacelada nunca se desenvolve tão bem.

Com quanto o vinho moscatel tenha tomado o appellido de Setubal, é todavia certo, que o melhor moscatel, conhecido nos mercados estrangeiros e nacionaes, é filho de Azeitão, villa outr'ora notavel pelos acontecimentos que n'ella se deram durante o reinado de el-rei D. José, e que fica duas leguas distante d'aquella cidade.

Alguns vinhateiros da sub-região que consideramos, são muito esmerados na vindima, especialmente um proprietario da villa de Azeitão, cujo nome anda ali com justiça na

<sup>1</sup> Lapa.—*Memoria sobre os processos de vinificação*.—Força média 11 por 100, força achada 16, pag. 15 e 16.

<sup>2</sup> Na conferencia da phylloxera fallaremos da enxertia com desenvolvimento, e d'este processo em particular.

boca de toda a gente, e a quem a enologia portugueza deve não pouco reconhecimento.

Foi elle que deu credito, fóra do nosso paiz, aos vinhos licorosos d'este caulião.

Com todo o cuidado é a uva transportada á adega e depositada em cellas de grande abertura e pequena profundidade. Os ranchos de trabalhadores, que se admittem n'esta operação, compõem-se exclusivamente de mulheres e creanças. Tomam logar em volta das cellas, e desengaçam os cachos á mão, bago por bago, cortando com uma tesoura os bagos verdes, podres e seccoos, que separam dos sãos para outra celha. Esta escolha muito proveitosa é executada com todo o socego e na melhor ordem, levando menos tempo do que pôde imaginar-se, porque não ha, pelo modo que as coisas se fazem, um só momento de hesitação. É um espectáculo consolador para os que advogam as boas doutrinas, e a melhor demonstração para convencer as pessoas, que não querem persuadir-se que o vinho depende dos pequenos cuidados, como a amizade das pequenas lembranças.

Precisam as uvas moscateis, mais que outra qualquer casta, que se destine ao fabrico de vinho licoroso, ser apanhadas em bom grau de maturidade; não só porque n'este estado se apresentam com mais assucar, mas, muito principalmente, porque o aroma suave que é a base do valor do vinho, não se desenvolve senão no cacho dourado, que o sol apurou. E como este aroma é em extremo fugaz, todos os cuidados são poucos para obtel-o na maior concentração.

Juntam alguns á vindima do moscatel, outras castas brancas de superior qualidade, que a não prejudicam, mas antes corrigem os defectos do mosto extreme de moscatel; e preferem para este fim a uva boal ou trincadeira branca. Quando a uva moscatel está bem madura e rica de aroma, as outras castas contribuindo ás vezes com uma percentagem de assucar superior á d'ella, enriquecem, augmentam e adolçam o mosto, que, em regra, se apresenta exces-

sivamente pectinoso. A proporção mais seguida é um quarto até um terço de uva boal.

Das cellias passam os bagos escolhidos para o lagar da piza, a qual, em referencia a cem arrobas de uvas produzindo um tonel de vinho, dura um dia completo.

O mosto corre de bica aberta para a tina, d'onde é tirado com almindes para os toneis, addicionando-se-lhe no fim a espremedura da massa, que se torna indispensavil levar á prensa, embora o bagulho ou pé tenha de deitar-se no mosto, para se fazer com segurança o calculo da aguardente que elle exige.

Nós já por incidente díssemos, na segunda conferencia, que se conheciam differentes qualidades de vinho moscatel; mais particularmente, fixámos a nossa attenção sobre tres especies, duas que não fabricamos, e que são os moscateis fermentados seccos e os licorosos doces pouco alcoolizados; e uma terceira que constitue a nossa especialidade,—o moscatel doce muito alcoolico.

Nos dois primeiros grupos tornam-se distinctos os moscateis da Hungria e de França, a que nem sempre chegam os vinhos do nosso torrão, mas que em absoluto não devem comparar-se porque representam typos differentes, como pela descripção do processo melhor se poderá julgar.

A preparação do nosso moscatel diversifica consideravelmente do fabrico d'aquelles vinhos, porque se abafa o mosto com aguardente, não passando sequer pela mais suave fermentação. O termo abafar talvez que seja mal escolhido, porque a fermentação não se atalha nem suspende.

A verdade é que o alcool nem a deixa principiar, e como, segundo as regras, sem fermentação não ha vinho, em vez de vinho abafado seria porventura melhor chamar-se-lhe «vinho mallogrado.»

É com este fundamento que alguns oenologistas distinctos lhe negam o nome de vinho, e o incluem na classe dos licores.

Por dois modos se impede ou pôde estorvar a fermentação do moscatel.

Uns, e são quasi todos os vinhateiros, empregam a aguardente forte de 33 a 34° de Cartier, na proporção de seis almudes para 25 de mosto. O assucar na presença d'esta lotta de alcool fica na impossibilidade absoluta de desdobrar-se, dir-se-hia de mãos amarradas, se fôra possível personificar o phenomeno.

Outros, havendo tirado bons resultados do emprego do cognac no tempero dos moscateis abafados, substituem o alcool forte pela aguardente fraca de 22 a 23° de Cartier, tirada das balsas virgens. O total do alcool absoluto, que o mosto absorve, vem quasi a coincidir ou pôde mesmo coincidir, nos dois casos, estando em uso empregar-se ordinariamente almude e meio de alcool fraco em substituição a cada almude de aguardente de prova.

A agua da aguardente fraca augmenta o volume do vinho. A mistura faz-se com a maior promptidão, em virtude da densidade mais elevada do alcool menos concentrado, e evita-se por este modo, um dos inconvenientes graves do emprego da aguardente forte, que sobrenada ás vezes por muito tempo o mosto, não sendo possível ligal-a beu em vasilhas de grande capacidade, que não permitem a agitação dos dois liquidos até os tornar homogeneos.

Este segundo meio de abafar o mosto exige, porém, que o vinhateiro tenha a sua vindima organizada de forma particular, ou que trate de se preparar com antecedencia para o pôr em pratica.

A aguardente fraca das balsas virgens suppõe, além do vinho moscatel, outra vindima e outro vinho, e suppõe mais, um processo especial de vinificação para este segundo vinho.

Na propriedade em que assisti ao aproveitamento do alcool fraco, a aguardente era obtida á proporção que a vindima progredia. Começa-se com certa anticipação a fermentar o vinho tinto. A distillação do alcool é successiva e pôde, quando as duas preparações do vinho ordinario e moscatel não forem sufficientemente distanciadas, obrigar-nos a levar á caldeira, antes de tempo, o vinho das balsas virgens

ou a agua-pé da repisa. Quando isto succeda, perde-se alcohol irremediavelmente, e se não calcularmos com muita exactção, o que é aliás bastante difficil, a quantidade de alcohol que as balsas virgens podem produzir, chegará um momento em que os despojos do vinho ordinario não bastem para o vinho fino. Ainda que as duas vindimas se façam com 3 semanas de intervallo, raras vezes terminam sem confusão, já porque o mosto do vinho ordinario se demorou mais tempo no balseiro de curtimenta, já porque pôde apparecer á venda ou cortar-se na vinha maior quantidade de moscatel, com que se não contava até ali. Parece-nos que, em taes casos, o remedio é simples, e a aguardente de prova diluida a 22° irá restabelecer a ordem na adega, expediente que julgamos, em quasi todas as circumstancias, mais aceitavel. E se estiver provado, que o alcohol das balsas virgens é mais aromatico, então prepare-se com antecedencia de um anno o deposito, que se ha de gastar no anno seguinte com o moscatel.

Continuemos, no entanto, a examinar como se procede nas adegas que aadptaram o processo.

O vinho linto commum é vindimado para lagares, que se encham em 3 ou 4 dias, seguindo-se a piza e fermentação tumultuosa. A balsa ou chapeo, uma vez levantado pelo acido carbonico acima do guarda vinhos, nunca mais se recalca nem infunde no mosto; e quando este dá prova, o que succede ao sexto ou setimo dia de fermentação, trata-se do envasilhamento.

A balsa, que não soffrera recalque, e comiendo muitos principios vinificaveis, de que nem sempre o vinho poderá prescindir, é tratada com agua, e transforma-se por uma segunda fermentação que termina as reacções incompletas da primeira, não podamos dizer em agua-pé, mas em vinho mais fraco que o primeiro, extremamente agradavel, que introduzido, em acto continuo na caldeira, fornece o alcohol chamado das balsas virgens. É com este que se tempera depois o mosto do moscatel.

Para que o vinhateiro aproveite o corpo de maior valia

que as balsas encerram, sob o ponto de vista em que se collocou, é preciso que dê ao assucar o tempo necessario de fermentar. Juntem aos 7 ou 8 dias da primeira fermentação tumultuosa, os que são precisos para a fermentação do segundo mosto; contem depois com o tempo que este leva a distillar no apparelho Derosne ou em outro qualquer, e facilmente se convencerão da incerteza, e até da confusão, que pôde surgir de um momento para o outro ao menor descuido ou negligencia do operador. E não é preciso que o operario se descuide muito; dezenas de vezes o mais pontual e intelligente acabará atrapalhando as operações que tencionara dirigir bem.

Comparando as vantagens da aguardente fraca das balsas virgens com as que resultam da aguardente de prova difuida, será difficil justificar tão afadigoso processo. Ambas ellas augmentam o volume do vinho, ambas maceram pelo mesmo modo a casca ou bagulho do moscatel. Uma não tem maior poder que a outra para destruir os aromas. Apoderam-se, sem que se possa estabelecer differença, com a mesma avidéz, das essencias da uva.

Ligam-se pelo mesmo feitiço com o mosto, porque tem equal densidade; apenas uma, me podem dizer, não tem os aromas tão concentrados que se attribuem á outra, á das balsas virgens; mas, se isto é vantagem, e o facto está assente com clareza, restará ainda provar, se elles tornam mais suave e activo o perfume de moscatel, devendo o bom pratico ter em vista, que a melhor qualidade de alcool destinado a taes operações, é a que não diminue, nem acrescenta aromas estranhos ao mosto, que só deve cheirar á uva de que procede.

Demonstrem-me, porém que estou em erro, e que o alcool das balsas virgens é muito superior á aguardente fraca, e faz melhor vinho; n'esse caso, ordena a razão e o methodo, que elle seja preparado, como disse, com o vinho ordinario do anno anterior.

Emquanto a mim, com franqueza, só vejo uma vantagem que compense as hesitações e a desordem da vindima, mas

com essa o vinho não lucra nada, nem serve de confirmação ás regras estabelecidas pelos cenologos.

A aguardente das balsas virgens quando se faça ao mesmo tempo que o moscatel, dispensa-nos de empatar capital, o que não succederia se acaso a preparassemos com antecedencia de um anno; e em qualquer hypothese, não nos obriga a comprar aguardente forte para diluir, fabricando-se o moscatel, todos os annos, como se costuma dizer vulgarmente, com a prata de casa. Estas vantagens puramente economicas não acrescentam o flavor do vinho, nem lhe dão novos elementos de vida; mas, podem, comtudo, tornar-se de grande peso para o vinhateiro, que não se importa em tal caso perder assucar nas distillações apressadas, nem complicar as operações da vindima.

A aguardente fraca de 22°, qualquer que seja a sua pro-veniencia tem ainda sobre a forte a vantagem, se não for empregada em grande excesso, de permittir que o mosto passe por ligeiro movimento de fermentação, muito conveniente para se misturar mais depressa com ella. Este movimento equivale a introduzir no mosto um agitador, que ligue melhor as differentes partes que compõem o vinho.

O grau mais baixo de alcoolisação do moscatel favorece ao mesmo tempo o desenvolvimento do aroma, como se demonstra directamente; não só pela acção da aguardente de prova sobre o mosto, que produz vinho menos aromatico, senão tambem, deixando de infusão no alcool de 34 Cartier a planta salva sclarea, cujo aroma rivalisa com o melhor perfume da uva moscatel, mas de que nem vestigios chegam a dissolver-se n'elle; havendo, comtudo, bons fundamentos para suppor que ambos os aromas são identicos.

É minha convicção egualmente, quer partamos de um, quer de outro methodo, que o vinho moscatel do typo actual não deve conter, em caso algum, mais de 18 por 100 de alcool absoluto em volume. Põe-n'o esta alcoolisação ao abrigo das fermentações, e n'este ponto devemos parar, não prejudicando o flavor, nem encarecendo o producto sem necessidade.

O aroma d'este vinho é a sua prenda principal. Sem duvida que o vinho doce é muito agradável ao paladar... primeiro que tudo ao paladar das senhoras; mas o moscatel, que pelo cheiro não corresponda ao nome, e saiba sómente a assucar, é uma bebida sem distincção nem merecimento.

Dissemos que o aroma do moscatel residia na pellicula da uva bem madura e doirada, e era extremamente fugaz, dissipando-se com a maior promptidão; do conhecimento d'este facto resulta por tanto a necessidade impreterivel de aproveitar o bagulho no preparo do vinho, porque se o fizermos de bica aberta, despresando a casca da uva, como tem succedido a não poucas pessoas, apenas nos acharemos com vinho branco ordinario.

Não se ignoram em Setubal e muito menos em Azeitão, estas particularidades, e é por isso, que a massa espremida na prensa, se deita dentro dos toneis, onde fica em contacto com o mosto aguardentado por espaço de um anno.

N'esta ultima parte é que não estamos de accordo. Excellente lembrança por certa a da immersão do bagulho, mas pessimo costume o abuso. Um anno! É tempo demasiado. A massa, muito demorada no vinho, enfraquece-o e rouba-lhe alcool. O vinho adquire gosto salino pronunciado, e torna-se excessivamente pectinoso.

Deitem-lhe agua, que verão logo formar-se um precipitado abundante em flocos. E depois que tempo para o apurar: Tres annos e mais. Parece que se desfaz em borra. Para mim é de fê, que tres mezes bastariam para as úvas cederem todo o aroma que encerram. A massa que se põe de molho no mosto, imita a ginja de conserva. No fim de pouco tempo a força do espirito passa para a ginja. Como as plantas mariuhas, as algas e os fucos, que a natureza creou no fundo do oceano para guardas fiscaes do iode, os fructos chupam o alcool. E a massa ou bagulho ontro tanto pratica.

Os vinhos moscateis de Setubal, apesar dos extremos ouvidados do principal vinhateiro da região, nunca estão aptos para viajar antes de quatro annos. Limpam com dif-

ficuldade, e se forem engarrafados prematuramente, depositam na garrafa.

Este phenomeno procede, em grande parte, do contacto prolongado que tiveram com a massa, embora concorra tambem para o produzir o estado geralmente pectinoso do mosto moscatel.

É decerto um empate consideravel quatro annos de espera, mórmente com vinhos que devem fazer-se ao segundo anno.

Depois de algum tempo, que é variavel nos differentes vinhos d'esta classe, perdem os moscateis o aroma e perfume, adquirindo o gosto de vinho de passas. Acaba-se-lhes a virilidade, quando chega este momento, senão de um modo absoluto, porque ainda são optimos como vinhos licorosos, pelo menos como moscateis.

Ha, para lhes restituir o aroma, um meio facil, que talvez se tenha empregado não sómente para este fim, mas até mesmo para fazer moscatel sem um bago de uva d'esta qualidade.

Existe uma planta, chamada *salva sclarea*, cujas sepalas exhalam um principio, semelhante ao aroma da uva moscatel, muito activo e concentrado.

A salva é de certo familiar em muitas adogas, e prospera optimamente em o nosso clima; mas onde ella adquiriu famigerada reputação e se tornou indispensavel, foi nos cafês e botequins que vendem sorvetes<sup>1</sup>.

Conhecem, sem duvida, os sorvetes de moscatel? Conhecem-n'os com toda a certeza, e escusam de me dizer, que até os preferem a quasi todos. Estão talvez persuadidos que são feitos de uvas, e acreditam que isto seja possível, como ainda ha quem acredite na essencia de violetas preparada com estas flores? Pois bem. Vou deixar-lhes uma illusão de menos. Os sorvetes de moscatel não viram nunca um bago de uva! São de salva sclarea!

<sup>1</sup> A imitação do aroma do moscatel com as flores de sabugueiro está muito longe de chegar á perfeição da salva.

Com os calices seccos d'esta planta prepara-se uma infusão em agua fria, durante duas a tres horas, e depois tempera-se com ella a calda de assucar que se põe a gelar.

A água quente não produz o mesmo effeito; sem augmentar nem desenvolver mais o aroma, communica á infusão pronunciado amargor, que chega a tornar-se desagradavel, denunciando a origem, se a fizerem entrar na preparação dos sorvetes. Dos sorvetes ao vinho com salva não é a distancia nenhum abysmo.

A mesma infusão, feita a frio, pôde restituir ao moscatel que envelheceu o aroma mais fragrante da juventude, e deitada no mosto de uvas brancas de boa qualidade, como o boal, camarate ou Fernam Pires etc., fará passar estas castas por moscatel. A propria uva d'este nome não deixa até certo ponto de agradecer o tempero da salva; como que por tal traça se lhe robustece o aroma.

Este moscatel fingido é de uma innocencia plena, e sae mais barato que o verdadeiro, porque se faz com quaesquer uvas, mas é contudo preciso calcular bem a dose de salva, para que o vinho não fique amargo nem enjoativo, e com excesso de aroma, que o prejudique.

Mostrou-me, ha poucos dias, um amigo, que não faz segredo das suas experiencias, um vinho secco moscatel, obtido por este meio que deveras apreciei.

Não lhe faltava finura nem flavor, e com difficuldade se lhe avantajaria o moscatel verdadeiro.

E não seria possivel guardar o aroma da salva em tinctura? isto é, central-o em uma solução alcoolica que não se corrompa, e que a todo o momento esteja prompta para tempero do vinho? Talvez que seja possivel, porém, até hoje não o alcancei. De certo que não tenho esgotado todas as experiencias, mas algumas que empreendi, me conduziram a resultados negativos. Parece, pois, que seremos forçados a recorrer de preferencia ás infusões.

Tive, ha annos, uma plantação de salva, com o intuito

de preparar a tintura aromatica de moscatel. Colhi, com cautella, os calices amadurecidos, e depois de secco, tratei-os pelo alcool para me apoderar do aroma. Não conseguí coisa alguma. Variei depois as experiencias muitas vezes sem melhor exito.

A infusão da salva vasada no mosto em fermentação não lhe transmite aroma nenhum, porque o acido carbonico o arrebatava consigo. Esta observação indica o melhor caminho de empregal-a, que é sobre o vinho já fermentado, quando se queira moscatel secco. No moscatel doce, precedente ou não de uvas moscateis, basta que se addicione a infusão ao mosto abafado.

O tempo exerce sobre o aroma da salva a mesma acção que apresenta sobre o perfume da uva, dissipando-os com a mesma facilidade.

Se depois d'isto quizerem adquirir alguma pratica d'estas manipulações, ensaiem-se com os sorvetes de moscatel, e quando estejam amestrados, passem então para o vinho. Evitem, tanto n'um caso como n'outro, empregar quantidade excessiva de infusão, porque se desenvolve o amargo que deixa logo patente a origem artificial do producto.

Põe a natureza á nossa disposição bastantes segredos, quando possuímos conhecimentos para interrogal-a. Reprodz-se o toque de violeta dos vinhos do Médoc com o lyrio florentino. Imita-se com perfeição o perfume do moscatel com a salva selarica. Cria-se o aroma suave e penetrante da banana, em uma retorta qualquer, etherificando o alcool amylico pelo acido acetico. Concentra-se e especialisa-se o flavor de certos vinhos com o oxalato de ethyla e de methyla. A propria agua fica cheirando a vinho com algumas gotas de ether cœnathico. E todavia a chimica é entre nós uma sciencia quasi desconhecida. Cobrem-se com uma joieira os seus raros cultores!

As uvas moscateis, que se empregam no fabrico exclusivo dos vinhos doces d'este nome, quasi nunca atingem percentagens saccharinas muito elevadas.

Pelo contrario, accusam estas uvas menos assucar, que outras castas brancas de vinho de pasto de muito inferior estimacão. Explica-se o facto satisfatoriamente, pela observacão de que grande parte da moscatel se cria em parreira ou latada alta, systema de cultura, que, como adiante veremos, n'outra conferencia, tambem se podia empregar, para diminuir o assucar das uvas communs, nos sitios em que não haja outros meios de o conseguir.

A uva além d'isso, bastante carnosa, mesmo creada na vinha, apresenta certa difficuldade em amadurecer, exigindo mais tempo que outras, para os seus bagos ficarem doirados com egualdade. E como os vinhateiros são quasi sempre apressados, tambem acontece fazerem a apanha mais cedo do que deviam, sem esperarem a época da maturidade.

Alguns ensaios do sr. Lapa e que se referem a uva de vinha, em regra mais saccharina que a de latada, confirmam plenamente o que dissemos.

Assucar

Moscatel de Villa Nogueira (Azeitão)...	49,5	por 100
» de Sotubal.....	21,0	»
» do Alambre e do Picheleiro..	24,0	»

A uva do ultimo ensaio, como se pôde ver no magnifico relatorio do meu amigo e illustre professor, procede de terrenos abençoados para a moscatel. Pois, apesar d'isto, uma analyse de espadeiro da mesma circumscripção vinicola, no mesmo anno e na mesma occasião, doseeu 33 por 100. Sem duvida constitue este exemplo uma excepção, que não deixa por isso, de confirmar o que avancei.

Podemos ir mais longe ainda. Parece até que as castas de Azeitão, que entram no vinho ordinario ou common, contem muitas vezes mais assucar que a moscatel.

Quanto á alcoolisação, marcam os vinhos moscateis para cima de 18 por 100 de alcool absoluto, e a sua força saccharina não desce quasi nunca de 16. Em referencia ao primeiro ponto, chegavam a 21,5 por 100 de alcool abso-

luto os que d'esta localidade foram á exposição de Londres.

Visto que tocámos na força alcoólica, accrescentemos n'este lugar, pois ainda se não disse, que os vinhos tintos de pasto são também prejudicados pela aguardentação. No anno de fabrico, possuem de ordinario 13 a 14 por 100, mas encontram-se mais tarde com 20 por 100 de alcool. O enthusiasmo pelo moscatel é tão grande entre alguns vinhadeiros, que não vacillam em juntal-o aos vinhos communis, que se guardam como specimens da perfeição oenologica. Julgo desnecessario combater este erro. E digam que não aguardentam? Mas não m'o digam a mim. Queixem-se do alambique de Gay-Lussac, que tanto trabalhou d'esta vez para a exposição de Londres. Os alambiques, ja eu agora a proferir, não tem papas na lingua. Fundam-se no terrivel principio de que todas as verdades se dizem.

Ficaram sabendo como se faz e educa o moscatel de Setubal, mas não tratámos por enquanto de averiguar, se este famoso vinho deve ficar ao abrigo de toda a censura, em vista dos principios geraes, que me tem servido de norma n'estes estudos.

Por certo se recordam ainda do que dissemos na segunda conferencia, e sendo assim hão de lembrar-se, que me não inclino demasiadamente aos mostos licorosos?

Duas palavras mais sobre a sua historia não deixarão de ser proveitosas.

Assim como o alcool não deve juntar-se inutilmente além dos limites em que paralyza a fermentação, assim também o assucar não deve existir nos vinhos licorosos acima da dose strictamente indispensavel para lhes dar os caracteres de familia. Da combinação d'estas duas coisas póde resultar a melhoria do producto, e mais perfeito aproveitamento dos corpos que imprimem a feição ao vinho, d'onde dimana igualmente apreciavel economia. Por outras palavras: o bom fabrico exige que aproveitemos no estado de alcool o assucar, que costumamos deixar a mais no vinho lico-

roso, e se não adicione ao mosto mais alcohol que o preciso para impedir a fermentação.

Com exemplos fixamos ainda melhor as idéas.

A quinta essencia do vinho moscatel deu ao sr. Lapa 49 por 100 de assucar.

Refiro-me ao moscatel roxo do Azeitão da lavra do sr. Fonseca. O moscatel branco da mesma casa mais moderno, deu menos, — 16 por 100. D'este assucar entendo eu que podemos subtrair, sem que o vinho se resinta da sua falta nem perca a doçura, antes pelo contrario melhorando com isso, uns 8 por 100, os quaes podem dar origem a quasi 5 por 100 de alcohol absoluto em volume.

O mosto exige 18 por 100 de força alcoolica para se conservar; pois bem, aproveitando os 5 por 100 de alcohol que acima ficaram inutilisados no estado de assucar, bastará que juntemos 13, que é a differença, para se garantir a conservação do vinho licoroso.

O meio pratico de se obter este resultado será começar baixando a lota de aguardente, que se lança ao mosto, e quando por este facto tivermos provocado uma ligeira fermentação, que desdobre o assucar de que podemos prescindir, juntar então o resto do alcohol preciso para abafal-a de todo.

Por esta fórma o vinho não terá excesso de assucar, cuja presença é tão inutil como o excesso de alcohol.

Mas, eu vejo uma objecção que vae levantar-se e preciso ir ao encontro d'ella. Já eston ouvindo dizer, que este processo além de complicado não é exequivel na pratica, porque a menor fermentação destroe o aroma do moscatel. A existencia dos moscateis seccoos estrangeiros, e omitto os nacionaes porque poucos são os que conheço, fermentados com completo desdobrimento do assucar, não confirmam inteiramente esta doutrina.

Concedo, porém, que o facto se passe como querem dizer, e então respondo, que sendo o bagulho no final de contas, o corpo que transmite o aroma, bem facil será conserval-o por alguns dias, em quanto se não desdobra o as-

sucar que é preciso desdobrar-se, isolado do mosto, sob a protecção do alcohol que ha de juntar-se depois ao vinho para impedir que a fermentação continue. Não me parece, entre tanto, que haja necessidade de tanto trabalho, estando por ora persuadido, que o vinho moscatel com curtimenta de bagulho nos toneis, e com a lota de alcohol que não consinta senão um pouco mais de meia fermentação, deve, se alguém tentar a experiencia, dar origem a um optimo vinho bem aromatico. E este, sim, já merecerá o nome, que ao nosso typo actual muitos se esquivam de dar. Tres mezes depois da vindima trasfeguem-n'o de sobre o bagulho, porque terá adquirido todo o perfume da uva.

Algumas trasfegas mais tarde, que não achatam os vinhos, como se tem pretendido, quando se saibam fazer, acabarão enfim de depural-o inteiramente.

Da complicação do processo não me occupo. Nada tão simples como o que hoje se faz.

Os moscateis doces, seccos e espumosos de França, da Hungria e de Italia, nunca se preparam com 19 por 100 de assucar, nem 21 de alcohol; quasi todos ficaram abaixo de 14º, pagando á alfandega ingleza um shilling por gal-lão. Os espumosos continham ainda menos alcohol; porque o acido carbonico tambem os sustenta. Os seccos finalmente, em quanto á percentagem alcoolica, seguiam a mesma regra.

Agora, só falta, porém, que me digam, que n'isto mesmo é que está a nossa riqueza, n'estes desvarios de alcohol, n'esta abundancia de assucar, que os outros não teem, e que não devem ter. Não ficarei callado ainda assim, e a minha resposta é curta; n'isto é que está a nossa prodigalidade. Ah! pobre indigena dos sertões da Africa, tu não és o unico a trocar marfim por missanga!

Os moscateis do sul da França, que se exportam para a America e Inglaterra, segundo o testemunho de respeitaveis negociantes de Cete, costumam ser ligeiramente alcoolisa-dos; mas, nunca chegam ás excessivas percentagens dos

nossos. O de Lunel, que depois da doença da vinha, se tornou uma preciosidade rarissima, é de um tom ligeiramente amarellado, doce e raras vezes mais alcoolico que 15°. O moscatel de Frontignan que se vende hoje com o nome do antecedente, encontra-se proxivamente com os mesmos caracteres, e o de Rivesaltes que alguns amadores põem acima de todos, não se afasta muito d'esta regra. São fabricados com esmero, de excellente uva bem sasonada, e depurados com perfeição.

Os moscateis da Hungria, perfeitamente seccoos, que estiveram em Londres, além de serem distinctos pelo aroma, tinham a côr e a força dos moscateis francezes. Entraram por um shilling, o que me não surprehende, porque já disse, que até os vinhos da mesma classe vindos de Italia, onde os vinhateiros padecem, como nós, da *alcoholmânia*, ali appareceram no mesmo estado. Não tecerei elogios indistinctamente a todos elles.

O moscato passito parecia-me vinho de uvas podres, e o espumoso, á força de ser aromatico, nem podia enganar o moço de botequim que tenha visto fazer sorvetes de moscatel. Não era só de uvas, não. Emfim, parece-me, que podemos admitir á vista d'estes exemplos, a possibilidade de obter vinhos licorosos com bastante assucar e com pouco alcool<sup>1</sup>.

Não terminarei este capítulo sem me referir a um facto, que talvez não seja sufficientemente conhecido, e que pôde até não estar averiguado com rigor. Chamo por isso mesmo com interesse sobre elle a attenção dos vinhateiros, pedindo-lhes que o estudem e verifiquem.

Em toda a parte se preparam os vinhos licorosos ou doces com maior ou menor auxilio do acido sulfuroso; mas não seria prudente, segundo me affirmam pessoas de confiança, empregal-o no fabrico do moscatel, porque lhe destroe o aroma inteiramente. Se assim for, usem apenas da mecha

<sup>1</sup> *Wines submitted to the judgment of the committee of the society of arts. International Exhibition, 1874.*

para beneficiar a vasilha, e multipliquem o numero de trasfegas como se faz no Tokai. Podem ainda auxiliar o fabrico com uma gota de boa aguardente, com conta, peso e medida.

O acido sulfuroso, na quantidade em que abafa a fermentação, come ou altera o aroma do moscatel, produzindo vinho branco doce ordinario, que não parece procedente de uva especial.

A observação tem interesse e indica com clareza a impossibilidade de presentear os vinhateiros, como elles exigem a todo o momento, com formulas e reccituarios invariaveis, que possam applicar-se a qualquer colheita e servir em todas as circumstancias. A propria marmellada e os puddings nem sempre se fazem pela mesma receita.

O moscatel secco, que eu insisto para produzirem, porque terá com certeza amadores no estrangeiro, deve de ser fermentado nos toneis com curtimenta do bagulho, tornando-se indispensavel, que se faça uso de uvas bem doiradas, completamente maduras e saturadas de aroma. Nesta occasião tornarei a lembrar, que a maturidade perfeita da uva moscatel é difficil de surprehender. Em quanto o bago está verde não tem perfume, depois de ligeiramente passado, outro tanto lhe succede. Ha um momento, que se traduz pelo amarellecimento da uva antes da pelle engelhar, em que o aroma adquire a maior intensão. Se tomarmos como preceito invariavel para o vinho moscatel, a regra geral que se dá para fazer os outros vinhos licorosos, de que a uva quanto mais madura e passada, melhor vinho produz, em vez de moscatel sair-nos ha vinho de passa. Voltando porém ao vinho secco, accrescentarei para concluir, que evitem as lotas exageradas de aguardente, porque nem tem a desculpa, como no abafado, de contribuir com ellas para a conservação do assucar.

Em seguimento ao estudo do moscatel, faremos algumas reflexões acerca dos vinhos mais notaveis da Extremadura, que foram á exposição.

Na classe dos vinhos brancos, um dos que mais agradaram, foi o da ribeira de Maria Affonso, cuja força alcoolica, pelo alcoometro de Gay-Lussac, era de 16,63°. Logo que se tornou conhecido este vinho, procuraram-n'o com avidéz, porque sem estar muito maduro, tinha suavidade e os sabores bem combinados. No fim de mez e meio de residencia na adega de «Albert Hall,» começou de fermentar nas garrafas, parando a fermentação poucos dias depois, em virtude não só do augmento da força alcoolica senão tambem da presença do acido carbonico, que se desenvolvera e elevara a pressão. Transportadas as garrafas a um logar mais fresco, porque não havia opportunidade para beneficiar vinhos doentes, consegui só com isto apresental-o, quasi em seguida, como typo de vinho espumoso fraco, de que nós não tinhamos nenhuma specimen. Foi pelo seu exame n'este ultimo estado, que adquiri a convicção da superioridade d'este vinho sobre o de Bucellas, na preparação dos vinhos espumantes. O vinho da ribeira de Maria Affonso, fermentou, socegou e clarificou nas garrafas sem trasfega, e depressa desapareceu com as provas.

A região do Cartaxo, que, na opinião de alguns negociantes francezes meus conhecidos, não apresenta vinhos tintos de lotação tão perfeitos, como são os da Portella, Caxaria e Dois Portos no concelho de Torres Vedras, pela natureza da materia córante, menos viva, appareceu com um vinho branco, em um genero opposto ao da ribeira de Maria Affonso, mui pouco aguardentado, inteiramente secco e com 15,4° de Gay-Lussac, que conton sempre os triumphos pelas appareções. Tinha um unico defeito. Fôra ligeiramente aguardentado, ficando sujeito por seis decimos de grau a pagar 2½ shillings de direito. E de certo não eram estes seis decimos, que lhe garantiram a conservação. A esto ponto, principalmente, é que nós temos necessidade de attender com todo o cuidado, calculando bem a força alcoolica dos vinhos que quizermos levar a Londres, em quanto durar o actual regimen; a fim de não pagarmos o direito maximo por um augmento insignificante de força alcoolica.

Nunca pude comprehender bem o que os vinhateiros portuguezes pretendem, quando addicionam alguns litros de aguardente por pipa aos vinhos maduros, que, como se sabe, ainda conservam assucar. Se elles julgam evitar a fermentação, não o poderão conseguir com segurança, em quanto o alcool não atinja 48°: se tem em vista dar mais alguma estabilidade ao vinho, abaixo d'esta graduação não chegam ao que pretendiam, e a fermentação poderá desenvolver-se, pouco depois de alcoolizado o vinho. Por tanto, ou hão de elevar logo de uma vez a riqueza d'elle a 48 graus ou sujeitar-se a perder a aguardente, sem necessidade, se o não fizerem. O mais acertado seria deixar fermentar bem todo o assucar e desenvolver todo o alcool natural, ficando então por estes dois motivos muito mais estavel o producto, e depois de o obterem bem constituido, juntarem-lhe o abafado para o adoçar, se effectivamente o consumidor é tão ignorante que o exige doce. Economisam dinheiro, poupam trabalho e não perdem tempo com uma operação inutil. Com as canadas de aguardente que d'este modo perdemos, tornava-me eu sem difficuldade independente.

O vinho branco do Cartaxo não possuia as qualidades que se encontram de ordinario nos vinhos portuguezes, e tanto que não achou facilmente comprador em Lisboa; mas no entanto, em Londres, quanto apparecesse se venderia.

Por este facto, e outros que já apontei, novamente se reconhece a necessidade da associação para emprehendermos com bom exito o commercio dos vinhos communs.

Os vinhos bem constituidos são os que tem em Portugal menor numero de apologistas, porque uma longa experiencia de vinhos mal fabricados, desnorteoou completamente o paladar. É preciso a associação, que possa voltar momentaneamente as costas ao mercado interior, e nos traga depois de fóra o verdadeiro paladar dos vinhos.

Atravessou o vinho branco do Cartaxo toda a quadra da exposição sem adquirir um unico defeito -- e era novo; mas tinha sido bem fermentado. Poucos encontrei como elle, prompto sempre a figurar nas festas e nas provas.

la para o provador, como o foi claro para o cavalleiro, e deu-se tão bem com o clima de Londres, como se estivesse no melhor *chateau* do Médoc.

Deram egualmente excellente prova os vinhos brancos de Cadafaes, que poucas vezes marcaram menos de 14,8 e 15 por 100 de alcool absoluto.

Não posso esquecer-me d'estes factos, porque me facultam os melhores argumentos para o thema que discutimos. Se eu nunca saísse de Lisboa, é possível, que viesse a morrer com as idéas dos meus compatriotas; a minha estada em Londres, levando comigo a melhor e mais completa collecção de vinhos de pasto, que até agora se tinha visto, fez-me ainda a tempo mudar de opinião. É possível, que muitas pessoas no caso de acompanhar-me, e d'isso me não accusam agora, voltassem d'ali com as idéas antigas ou mesmo sem terem idéas; tão possível, como é certo contar-se de um viajante, que havendo percorrido as principaes cidades da Europa, quando lho perguntavam pela que melhor lhe parecera, respondia sempre:

—Uma baixa como a nossa é que os estrangeiros não tem!

Os vinhos brancos de Bucellas são o que todos sabemos, e já fizeram como os antecedentes de Cadafaes, a sua reputação. Todavia nem todas as amostras foram apreciadas do mesmo modo.

Houve alguns, mas em pequeno numero, com 14,7 por 100 de alcool absoluto, gradação inferior a 26° de Sikes. A maioria estava perto de 19,8 e 20,8 de Gay-Lussac. Agradaram ambos os typos é certo, mas os que provaram as duas qualidades ao mesmo tempo, nunca deixaram de se pronunciar pelos mais fracos.

N'esta classe a todas excedia uma amostra, pertencente a uma casa estrangeira, ha muitos annos estabelecida em Portugal. Distinguia-se pelo sabor de fructo, côr muito desmaiada e secura sem aspereza, etc., e com quanto eu ignore o processo por que fôra obtida, não duvidarei affirmar, que andava ali não moderna. Expoz tambem esta casa

vinhos de Bucellas aguardentados, mas, coisa de notar, aqui mesmo o jury portuguez os classificou na terceira classe, pondo sómente na primeira o typo natural sem aguardente.

Agradaram bastante os moscateis, ainda que a Inglaterra não tenha inclinação para vinhos doces.

O moscatel de Mafra da colheita de 1868, excepcionalmente aromatico e menos salino que os typos normaes, firon superior a todos. Tinha 18,8° de Gay-Lussac, e embora não perdesse nada, se fôra menos aguardentado, estava, comtudo, nos limites da verdadeira alcoolisação.

Os moscateis de Azeitão, foram justamente apreciados, sustentando os creditos que o seu merecimento lhes granjeou nas anteriores exposições.

Os vinhos de Collares estiveram representados pelos seus melhores typos, porém, o Collares branco tambem feito á moderna, foi o que deu mais na vista, e não deve ter ficado arrependido da sua viagem a Londres. Não succedeu o mesmo ao Collares tinto, que teve menos felicidade, certamente porque era novo, e não estava no verdadeiro periodo de se beber. Bastante irrequieto, trabalhou quasi sempre nas adegas de «Albert-Hall», como era natural, porque não estava feito, e os ingtezes conhecem este estado com extrema precisão.

Espero da muita bondade das pessoas que me escutam, que se prestem a lançar os olhos sobre os tres mappas que temos aqui; um dos quaes nos indica a força alcoolica de alguns vinhos mais distinctos, e outro a força maxima e minima dos vinhos da Extremadura, nos seus differentes cantões vinicolas.

Como podem observar, em todos elles se notam vinhos com baixa graduação, e se não fôra a falta de conhecimentos acerca dos verdadeiros principios que devem presidir ao fabrico, estes exemplos seriam mais repetidos.

O terceiro mappa, tem notadas as forças médias dos vinhos genuinhos pertencentes a quatorze districtos de Portugal. Foi elaborado pelo sr. Lapa, já nos servimos d'elle precedentemente, e tornal-o-hemos a ver na conferencia

da escala alcoólica. É preciso rodear-me dos mais auctori-  
sados documentos, que possam dar força á minha argu-  
mentação. São muitos os incredulos.

Força alcoólica maxima e minima  
dos vinhos da Extremadura, expostos em Londres,  
nas localidades abaixo mencionadas

Localidade	Graus de Gay-Lussac		Graus de Sikes	
	Maxima	Minima	Maxima	Minima
Alemquer.....	23,7	14,3	41,47	23,02
Arruda.....	19,0	13,5	33,25	23,62
Azambuja.....	18,7	11,6	32,72	20,30
Ameixoeira.....	17,3	14,3	30,27	23,02
Almeirim.....	17,3	13,9	30,27	21,32
Barreiro.....	17,0	13,7	29,75	23,97
Belem.....	20,0	16,0	33,00	28,00
Beato.....	24,0	12,9	42,00	22,57
Bucebas.....	20,8	14,6	36,40	25,85
Cadaval.....	18,2	13,7	31,85	23,97
Cascaes.....	19,4	14,5	33,95	25,37
Cezimbra.....	17,6	13,1	30,80	22,92
Collares.....	14,9	10,6	26,07	18,53
Carcavellos.....	23,0	17,3	40,25	30,27
Cadafaes.....	18,2	14,7	26,60	20,17
Cartaxo.....	23,9	14,5	41,82	25,37
Chamusca.....	18,6	13,3	32,55	23,27
Lisboa.....	23,4	13,3	40,95	23,27
Mafra.....	18,8	13,5	32,90	23,62
Moita.....	27,0	?	47,25	?
Setúbal.....	21,5	14,3	37,02	25,02
Santarem.....	17,5	13,3	30,62	23,27
Torres Vedras.....	21,4	12,6	37,15	22,05
Thomar.....	16,7	16,2	29,22	28,35
Torres Novas.....	18,4	11,1	32,20	19,42

<sup>1</sup> As terras marcadas com \* apresentam vinhos cuja maxima e mi-  
nima estão acima de 26° S. São tres somente, uma de nenhuma impor-  
tancia, e as outras duas, como todos sabem, abusam do alcool no fabrico  
e tempero dos vinhos.

Força alcoolica de alguns vinhos da Extremadura,  
que maior aceitação tiveram em Londres

Localidade	Qualidade	Grãos de Gay-Lussac	Grãos de Sikes
Ordasqueira—Ribeira de Maria Afonso...	branco maduro .....	16,65	29,13
Cartaxo.....	» secco .....	15,40	26,95
Cadafeas.....	» » .....	14,80	26,00
Bucellas.....	» » .....	14,70	25,72
Mafra.....	» moscatel licoroso.	18,80	32,90
Azeitão.....	» » .....	21,50	37,62
Lavradio.....	tinto secco.....	14,40	25,20
Collares.....	» » .....	11,90	20,82
Collares.....	branco secco .....	14,90	26,07

Vinhos genuinos, isto é, sem aguardentação<sup>1</sup>

Distritos	Média Grãos de Gay-Lussac		
Braga.....	8	Abaixo de 26° de Sikes	
Coimbra.....	9		
Aveiro.....	12		
Guarda.....	13		
Bragança.....	14		
Evora.....	14		
Vizcu.....	14		
Lisboa.....	14		
Portalegre.....	15		
Villa Real.....	15		
Faro.....	15		
Castello Branco.....	16		Acima de 26 de Sikes, porém abaixo de 30°. Dezesais graus de Gay-Lussac correspondem a 28° de Sikes.
Beja.....	16		
Santarem.....	16		

<sup>1</sup> *Technologie Rural*, do sr. Lapa, pag. 472. Já o dissemos e hoje está provado por mais de um facto, que nem todos estes vinhos eram genuinos. A tabella foi organizada apenas com 77 especies, vid. Conf. xviii.

Acho-me n'este logar, no desempenho de um dever e tenho de apresentar-vos as coisas como as entendo, embora me não queiram bem por isso. Sei que continuam a accusar-me de desacreditar os nossos vinhos. Indesculpavel cegueira, senhores, que outro, que não fôra eu, taxaria talvez de malevolencia. Porque não dizem antes, que os vinhos nos desacreditam? Parecia-me desnecessario ter de repetir o que está dito na primeira conferencia. Não vos deveis esquecer, que tendo em mira unicamente o seu credito, distribui em Londres o maior numero de amostras de que podia dispor, e não cessei de o fazer em quanto se apresentaram sem defeito. Em troca oblige, como vos hei de mostrar aqui mesmo, muitas apreciações lisongeiras a favor d'elles, escriptas pelo punho dos homens mais eminentes.

Para vos afirmar, que o vinho portuguez não conhecia rival, escusava en de ir a Londres. Podiam mandar ali qualquer almocreve em meu logar. Vós mesmo o podeis suppor sem que o pergunteis a ninguem.

Tomae a minha posição para julgardes depois melhor do meu procedimento. Falla por mim o dever, e cumprindo-o, dispenso que m'o agradeçam. Aspiro a pouco. Não quero que o dia de amanhã converta em corôa de espinhos os louros, que podia ganhar explorando a cegueira dos apaixonados.

Os meus esforços não poderam evitar que a alfandega ainda encontrasse 3.600 garrafas em completa ruina; mas serviram para prevenir as auctoridades competentes, que nos não conviria deixar, nas mãos dos peritos inglezes, uma collecção completa dos vinhos de Portugal, como se pretendia, em que pelo menos, metade estava quasi perdida, podendo acontecer o mesmo á outra metade, se ella não fosse promptamente examinada. Serviram ainda para que não se fizesse venda, em leilão publico, do remanecente das provas, a fim de não entregarmos aos nossos inimigos, as amostras avariadas. Serviram para que se fundasse a cooperativa, de que não fizestes caso, e para que em publico não apparecesse senão o que podia fazer-vos honra!

Porque insistis ainda na vossa louca declamação? Pensaes que vos applaudirá o bom senso?

Quem desacredita os vossos vinhos, serei eu ou os que se não pejam de mandal-os assim lá para fóra? Quem os desacredita não serão os que teimam em continuar a fazel-os pelo antigo processo, e os que nunca os fornecem nas condições das amostras, tornando impossivel que d'aqui se obtenham óuas remessas de vinho eguaes?

Bem sei o que pretendeis. É lançar sobre mim d'ora avante todas as desgraças do vosso vinho defeitoso. Nos annos em que não conseguirdes vendel-o, cá fico eu para carregar com as culpas.

Morre o doente e a familia exclama, que foi o medico quem o matou, embora a familia saiba, que, durante a doença, não fez applicação de nenhum medicamento recitado por elle.

Dou-me ao trabalho mais esta vez de repellir as injustas aggressões das parcerias organisadas contra mim, embora saiba de antemão que serei vencido em certos pontos pela guerra clandestina que me movem, porque considero muito os vinhateiros intelligentes, desejosos de conhecerem a verdade. Não quero que elles interpretem o meu silencio por falta de convicções ou pouca firmeza de principios.

Correndo o perigo de me tornar fastidioso, novamente condensarei, em meia duzia de phrases, a materia do debate, e qual seja o assumpto d'este pleito.

Até hoje Portugal tem produzido exclusivamente vinho generoso para consumo externo. O que se exporta, de maior valia, é o vinho do Porto e da Madeira, e algum vinho licoroso de differentes procedencias, cujos nomes se torna inutil indicar.

Portugal pretende agora e precisa exportar vinhos de outra natureza: vinhos communs, de pasto, vinhos genuinos. Augmenta todos os dias a cultura da vinha, e ainda que por emquanto a producção não seja muito superior ás necessidades do consumo interno, não é, á ultima hora, que havemos de pensar na exportação. Portugal, porém, vive, em refe-

rencia aos vinhos de pasto, n'um erro indesculpavel, porque, suppondo pelo seu o paladar dos outros, pensa que o gosto de toda a gente não admittre no vinho senão alcohol e assucar. Nesta supposição tem feito o vinho de pasto prebue de defeitos e á imagem do do Douro. Em vez de copiar os paizes, onde o fabrico dos vinhos genuinos se adiantou mais, como é a França, nas suas duas notabilissimas comarcas do Médoc e Borgonha, generalisa a aguardentação, as fermentações incompletas e os vinhos concentrados. Portugal bebe sómente vinhos generosos e de lotação. Uns e outros caros, e em todo o caso mais caros do que deviam sel-o. Venho eu e digo. Limitae ás regiões, que alcançaram justa fama no globo, o fabrico dos vinhos pelo alcohol, e preparaes os que ainda vos restam, que são muitos, por processos inteiramente diversos. Fallo para estes em outro consumidor que está no estrangeiro, mettem-me medo com o almocreve; peço vinhos de consumo directo, exaltam-me os vinhos de lotação. Uns querem, que todos os vinhos portuguezes sejam generosos e licorosos, que não haja senão Douro e Madeira. Outros, que se engorde o Douro o mais possivel, em quanto não ralhár o almocreve. Um terceiro grupo abraça a idéa de que os vinhos mudem de nome como o Rocambole, e lhes chamemos ora Médoc, ora Borgonha, ora que sei eu! todos os nomes dos vinhos da Europa. Eu pretendo que se não toque no Douro, nem na Madeira, e que se faça uso de nomes verdadeiros, isto é, quero vinho de uva, sem aguardente nem tempero, bem tratado, que vendamos o mais directamente possivel ao consumidor, porque quanto maior for o numero de almocreves intermediarios, tanto peiôr será o vinho, menor o seu preço e minimos os lucros.

Não posso, conseguintemente, dizer-vos, que fabricaes bem. Posso, comtudo, affirmar-vos, que o problema é simples. Alargae a producção dos vinhos que imitem Collares e Bucellas—nos dois generos, branco e tinto, fazendo-os com maior perfeição. Não me esqueço de que as industrias se não transformam n'uma noite, e lembro por este motivo

as associações; mas entendo que não podemos adiar a reforma, porque se o fizerdes, outros irão collocar-se em o vosso lugar. Sômente os interessados na confusão dos vinhos podem, creio eu, combater estas idéas, os que vivem, por assim dizer, de estragar todos.

Depois d'isto fallae muito á vontade contra mim, que não me darei por offendido, nem sairei a defender-me. A vossa teima, a vossa opposição, e até a vossa injustiça, hão de ser o melhor pedestal do meu triumpho.

Passae carta de cenologo a todos os vossos amigos, sem profissão scientifica, com a condição de me aggredirem; decorae todos os trechos da antiga escola da aguardente para me beliscar; fazei gemer a imprensa com os escriptos mais incisivos que possa haver; discuti a uma e uma as palavras das minhas conferencias; quando não poderdes torcer o sentido d'ellas, emendae as phrases em vosso proveito; tirae-me das mãos a pena com que costume escrever; cortae-me a lingua para me não ouvirdes; lançae contra mim uma nuvem de gritadores que me abafem a voz, e me furtem aos olhos do publico; desviae-me tanto para a sombra que eu fique escondido; fazei-me roda comó os mosquitos sobre a preza que estão devorando, que ainda assim não conseguireis triumphar. Eu não, mas a idéa por mim, vos dispersará a todos, como o rastilho de pólvora que destroce na eira o carreiro das formigas, obrigando-as a largar o trigo adquirido sem trabalho.

Dou por findo o estudo da Extremadura; mas, antes de passarmos a outra provincia, necessito, como epilogo, abrir um capitulo novo.

A aguardente, o mercado de Lisboa e o seu habitante, formam o assimplo principal d'este capitulo. Entremos n'elle sem preambulos.

Na primeira parte figurará a aguardente, considerada a uma luz inteiramente nova até aqui.

Os vinhos catalães apparecem actualmente no Brasil, cotados a 170\$000 réis a pipa; os nossos, ainda admitindo

que sejam ordinarios, não chegam áquelle mercado por menos de 200,000 rs. E contudo, se o negociante fizer bem as suas contas, o lucro que o vinho lhe deixa, é inferior ao interesse que o primeiro dá, vendendo-se por mais baixo preço.

A que deve attribuir-se o facto, sendo o nosso paiz productor de vinho barato? De varias causas procede. Começa logo porque na Catalunha se vende a aguardente indispensavel ao actual typo de vinhos a 1500 e a 1600 réis o almude, ao passo que, em Portugal, ella custa 3800 a 4000 réis. E se a isto juntarmos, que o vasilhame importa ali menos 20 por 100 que o nosso, é facilissimo de comprehender porque os vinhos catalães se gladiam vantajosamente com os portuguezes, e como em um dos poucos mercados certos que tinhamos, vamos sendo desatojados pelos hespanhoes.

Mas, porque é a aguardente tão cara? Não estamos nós no primeiro paiz vinicola da Europa, n'aquelle paiz que proporcionalmente apresenta uma maior parte dos seus terrenos, consagrados á cultura da vinha? Estamos. Todavia Portugal, grande paiz vinhateiro, nem sempre produz o alcool de que precisa, e a fim de o encarecer mais ainda, lança direitos protectores sobre a agnardente. Estabelecia a antiga pauta o imposto de 1100 réis por decalítro de alcool até a força de 33° Cartier, e 1500 para a força superior. Modificou-se a pauta e estatuiu 1500 réis por decalítro de alcool puro. As consequencias d'este facto não corresponderam á applicação das leis economicas. Não se produzindo todos os annos no paiz a aguardente necessaria ás exigencias do nosso defeituoso fabrico, temos de a importar; e pesando sobre ella aquelle direito, nunca chegamos a obtel-a pelo preço que tem em Hespanha.

Acresce ainda, que no caso de importação, a que mais entra é a de gradação mais elevada (38 a 40°) em vista das circumstancias; é a de cereaes; com a qual em grande parte se estão preparando os nossos vinhos, que vão assim adubados, estragar-se ao Brasil tres ou quatro mezes depois de ali haverem chegado. A consequencia é desacredi-

tarmos o unico vinho que sabemos fazer, no unico mercado que temos para elle.

O lavrador que não produz aguardente, e que não lucra por tanto com os direitos protectores, pois não são estes que o livram de partir as pernas em maio á porta das fabricas de distillação, para conseguir a venda dos vinhos deteriorados, é o proprio que em sua cegueira os defende e exige, a fim de pagar o alcool mais caro, quando d'elle precisa, engordando os lobos que teem caldeira, e que andam por esse paiz em cata dos mausos cordeiros.

O lavrador adora e sustenta ainda os direitos protectores da aguardente, porque receia que em se lhe acabando esta mina, não possa vender a fazenda avariada; mas, não reflecte, apesar da experiencia, que no dia em que o vinho dá volta, o fabricante de aguardente lh'o paga por um preço infimo apesar dos direitos, que não aproveitam senão a quem lh'o comprou. Atribue á protecção a venda dos toneis em mau estado, quando apenas lhe serve para encarecer o producto, de que não sabe nem quer prescindir.

Quer-me parecer que um simples direito estatístico collocaria os vinhateiros em melhores condições, libertando-os das exigencias dos seus amigos fabricantes de aguardente, e facilitando o fabrico actual do vinho, uma vez que se não dão nem podem dar a distillar os seus vinhos.

Sendo a aguardente barata, tambem o especulador lançaria mão da melhor para os adubos.

Não sacrificaria tanto a qualidade do genero ao direito que elle paga, porque o alcool do vinho em toda a parte é mais caro, e quasi nunca tão forte como o de cereaes. O vinhateiro ver-se-hia na necessidade de ser mais cauteloso no fabrico, porque a caldeira o não indemnizaria tão facilmente dos erros que commette na vinificação.

Sejam abolidos todos os direitos, que, nos paizes estrangeiros, possam diminuir o consumo dos artigos que produzimos. E como exemplo de coherencia, direitos sobre o alcool para encarecer os vinhos, e contribuir tambem para o seu descredito. Muito amor aos consumidores lá de fóra.

A mais completa tyranania contra o consumidor nacional. Que dedicação pelos outros! Não pôde levar-se mais longe a abnegação.

Mas, andemos para diante. O nosso vinho, que não quer barreiras nas outras nações, grande ou pequeno paga ainda um direito de exportação! É um direito estatístico, bem sei! na verdade insignificante, mas maior do que o direito de entrada que até 14º centesimões lhe exigem em França. Encarecemol-os até onde é possível, porque inconscientemente talvez se repita que são muito baratos; e depois queixamo-nos amargamente, que os estrangeiros imitem o nosso exemplo, e se sirvam dos mesmos meios que nós para augmentar a receita da alfandega. Não é a sciencia que nos falta. O que nunca aprendemos foi a logica.

Vamos ao segundo ponto: analyse do mercado de Lisboa.

Oh! que bem sabemos o que se passa nas outras nações! Parece incrível que não tenhamos curiosidade egual para o que acontece entre nós.

Quasi sempre deixamos este trabalho ao cuidado de algum visinho. Espreitam-se as coisas em lugar de se verem. E assim chega a formar-se a erudição da senhora visinha, que tendo a modestia de não saber nada, dá fé completa de tudo que na rua se passa. Imitemol-a. Espreitemos um pouco o mercado dos vinhos em Lisboa.

Devo principiar por explicar-me. No que vou referir não posso ter a intenção de offender uma classe. Não se applica a censura senão a quem a merece.

Costumamos fallar muito no mercado inglez, mas poucos são os que conhecem o mercado de Lisboa, em que o vinho se armazena nas mais deploraveis condições.

O mercado de Lisboa teve já principio n'este seculo. Ali pelos annos de 1820 a 1824, se estou bem informado, como julgo, estabeleceu-se uma especie de associação de individuos para promoverem a venda dos vinhos dos seus clientes.

Instituída livremente e vivendo dos seus proprios recursos,

esta sociedade tem durado até hoje sem a intervenção do governo, que se tem intrrometido talvez com menor fundamento em muitas coisas semelhantes. Com effeito, os commissarios de vinhos mais felizes que os correctores da praça, não estão sujeitos a formalidades legais. Não prestam fiança idonea, não se lhes exige encarte, nem teem classificação official. Gosando da mais ampla liberdade, podem até possuir armazens de retoro, sendo principalmente contra estes, que se levantam, com maior ou menor fundamento, as queixas mais acerbas.

O caso conta-se assim. O lavrador que não está afreguezado com o almocreve ou que não foi procurado por elle, em virtude de uma circumstancia qualquer, deixa a sua casa, vem por ahí abaixo, e chegando a Lisboa dirige-se ao mercado, para promover a venda do vinho que tem na adega. Procura um perito, isto é, entende-se com o commissario; discutem ambos o negocio, declara-se o preço do mercado, examinam-se as amostras, e chegam a um accordo, cuja base é, por exemplo, vender-se o vinho a 9 tostões ou 1200 réis o almude.

Vem o vinho e entra para o deposito ou armazem. Mas que armazem! por elle se póde julgar com acerto do pouco que entendemos de vinhos! Entretanto o lavrador volta á terra, onde espera, espera muito, e se farta mesmo de esperar por uma resposta. Cansado de não ver o vinho vendido, torna a vir segunda vez por ahí abaixo. Chega, procura com ansiedade o seu amigo; a primeira pergunta refere-se ao vinho, ainda antes de lhe dar os bons dias, e quando tudo isto se tem passado, ouve dizer, pondo os olhos no cco, que o vinho não attingiu o preço do mercado, e que o muito que poderá alcançar, será vender-se com a differença de dois ou tres tostões menos em almude, antes que se arruine.

A entrevista continúa ainda depois d'esta triste nova, mas converte-se em monologo, porque o lavrador perde a falla. Se o vinho é bastão, vem á conversa dizer, que estão sendo muito procurados os vinhos palhetes n'aquelle anno, se o

vinho é palhete que não ha quem consuma semelhante genero. Para encurtar razões, o gosto do mercado é sempre o polo opposto ás qualidades do vinho, que está na berlinda. O lavrador lá por dentro diz mal á sua vida. Resigna-se, contudo, porque não tem outro remedio nem melhor expediente que tomar. A cada momento sente nos ouvidos um zunido, que lhe parece o cautar do vinho que reserva. Volta para a terra com o negocio concluido por todo o preço. Chega afinal a occasião de receber a conta, e só então percebe bem até que ponto se pôde negociar com amigos.

Aqui temos uma para typo. O aluguel dos cascos, commissões, etc., sobem a 22 ou 23 por 100, sem contar com perto de 10 almudes de quebra em 5 cascos a que o meu documento se refere.

A despeza é grande, porém, n'este ponto, sejamos justos, todos os intermediarios costumam tratar o vendedor com a mesma benevolencia e equidade. O que nos falta agora saber é quem foi o comprador do vinho?

O comprador pôde ser qualquer pessoa; o proprio commissario, por exemplo, que dará consumo ao vinho nas suas tabernas, marcando o prazo que lhe faça conta para pagal-o, como marcou o preço. N'estes casos, dizem á puridade os vendedores, que o vinho se entorna mais na medição, isto é, a quebra é maior porque os moços que o mostram no deposito, são os medidores que o almudam, quando sae para as tabernas dos amos.

Notarei ainda de passagem, que o commissario, sendo até certo ponto um perito, podia e devia aconselhar o vinhateiro a que melhorasse os seus vinhos, os quaes nunca entram no consumo com a força alcoolica nem a intensidade de côr que os compradores estão exigindo nas adegas. Mas nada d'isto succede. Quando muito recommenda com grandes elogios o cascarrão, sob o falso pretexto de que assim o procura o consumidor. E a razão é clara. É que lhe não pôde convir comprar vinho, que não seja susceptivel de baptismo e casamento.

Sim, senhores, baptismo e casamento! Julgam muitas

pessoas, que o vinho é só baptisado, mas também é casado.

O baptismo é com agua, que o torna em caldo de castanhas. Depois não pôde ficar assim. É preciso restituir-lhe a côr e os restantes predicados, e por isso se casa com a baga e o pau de campeche, etc., até que esteja *conforme*.

Levantemos em parte as censuras ao almocreve. Como tu me pareces agora innocente, meu pobre amigo! Tu, que baptisas o vinho para chegares a comer uma sardinha salgada, e uma fatia amarella de pão de milho! desculpa-me se te offendi o outro dia. Com mais amor ao vinho do que á tua pessoa, cedes o logar ao odre sobre o dorso da tua alimaria, caminhando leguas e leguas a pé ao lado dos instrumentos do teu officio, que são o teu braço e a tua enxada! Que sabes tu de oenologia, almocreve, n'essas aldeias em que nasceste! Ralha, ralha muito conmigo por te haver accusado. Tu nunca chegas a levantar cabeça, e comes o pão que o demonio amassou.

O lavrador não vê a questão, não o auxilia o mercado, e o consumidor—chegamos finalmente ao terceiro—não tem mais juizo que os dois.

O consumidor de Lisboa!—ingenua creatura que louva a sua boa terra, porque lhe vendem o vinho a tostão o litro. Como se o vinho, que no mercado custa 1\$000 a 1\$050 réis por almude, pudesse vender-se a dezeseite tostões. Dos 100 réis, que assim ganharia o taberneiro em cada almude, pagos os direitos municipaes que são enormes e o carreio do vinho, haviam de sair todas as outras despezas, renda dos armazens, decima de industria e pessoal, ordenado a caixeiros, licenças e lucro, etc., etc. Salta aos olhos de todos —e agora vamos também, com justiça, absolver o commissario taberneiro e todos os taberneiros—a necessidade de casar o vinho. E não ha de ser qualquer casamento. Só pôde ser casamento rico. Quantas combinações, que talento não é preciso desenvolver, para que este commercio que se apresenta tão mesquinho e ruim, faça a prosperidade dos donos dos armazens.

A grande prova da falsificação do vinho, senhores, se o paladar, inteiramente perdido, a não accusa, dicta-a a razão.

Aquí, porém, acodem os doutores, perguntando o motivo porque o lavrador, se não tira dos seus cuidados, e não vae explorar a venda a retalho em Lisboa. A melhor resposta é uma risada. Sómente os direitos da alfandega, que montam a 70 ou 75 por 100 do valor do genero, e que é preciso pagar logo ali, lh'o impediriam, quando egualmente lh'o não vedasse a falta absoluta de experiencia do negocio e de capital para empatar em vasilhame, e dispender em rendas, em contribuições, remuneração a caixeiros, em tudo!

O imposto municipal é tão exagerado, que se torna uma das principaes origens do pessimo vinho que se bebe em Lisboa.

Apertada n'um circulo de ferro, que a mais pequena negligencia póde converter em ruina, diminuo todos os dias o numero de portuguezes que se queiram dedicar a esta industria, e augmenta o dos estrangeiros, que se não prendem com bagatellas. Os habitantes da Galliza tomaram-na á sua conta. Não ha armazem que não tenha um cidadão ou mais de um, filhos d'aquella provincia hespanhola.

Pobre vinho, tu andas como a vela de cebo e o papel pardo nas mãos de estrangeiros! Mas, que é isto, senhores! Não iamos nós lamentar o facto, nós que estamos pedindo agora mais inglezes para nos fazerem o vinho, e que não queremos associar-nos para modificar o fabrico! Que ao menos alguem se aproveite da nossa indolencia.

Voltemos ao consumidor de Lisboa.

O negociante e o vinhateiro não são os unicos criminosos; este por não saber fabricar, aquelle porque não sabe vender.

Sou eu, sois vós, somos todos os que vivemos aquí indifferentes em meio de tanta anarchia. Somos nós todos que temos na mão o poder, e nos deixamos governar pelos outros.

Julgastes que vos pouparia? Se assim o pensastes, em breve vos desenganarei!

O consumidor de Lisboa achia-se reduzido a tres sentidos.

Perden o olphato e o gosto. Começou a disfructar este percalço, quando inventou a formula *do bom e barato*. Já teve os sentidos todos, mas era quando dizia, que *o barato sae caro*. Agora, come para viver, e por isso, vive pouco, come mal e gosa menos. Come para viver! rasgo sublime de sobriedade patriarchal! Respeitaveis costumes, que muitos por falta de caridade exploram com bastante proveito.

A verdade d'estas considerações faz que a tereira causa energica e tenaz, que se oppõe á regeneração do fabrico, seja o habitante de Lisboa. Fique embora tambem este mal commigo, mas ouça-me de cara a cara, e n'este momento em que tenho diante de mim os seus representantes mais illustres. A sua influencia na questão vimbateira é quasi infinita. Oxalá que elle me escute. Consiga eu virar-lhe o paladar, acordar-lhe os dois sentidos que hoje dormitam, que vencida está a minha causa.

Despertaes, meus amigos, do vosso lethargo inexplicavel. Não permittaes que por fóra se diga que é Lisboa a cidade, onde a população se anda educando para resistir a um cerco em fórma; que se acrescente ainda, que vós viveis familiarizados com a morte, como que preparando-vos por meio de estudos voluntarios, para os horrores de alguma catastrophe.

Os generos alimenticios, caminham, é certo, a passos largos, para se aproximarem da natureza das comidas, que se distribuem nas praças de guerra.

Um anno mais de secca, e a companhia das aguas começará a distribuil-as pela ponta do alfange, como se conta que fazem os arabes no deserto a fim de mitigarem a sede.

Adormecidos pela mais rustica indifferença, tudo vedes côr de rosa, supprindo a vossa vivissima imaginação a boa qualidade dos alimentos<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> A agua do aqueducto das Aguas Livres, mandado erigir por D. João. v.

Primeira scena.—Passa-se entre dois amigos velhos, que costumam ir á tardinha, pouco depois do sol posto, passear á lage.

—Ora sejas muito bem apparecido, Florencio, d'onde vens e o que fazes desde hontem?! Não é permittido encontrar um amigo, sem nos informar-mos da sua vida particular.

contém 0sr,231 até 0sr,293 de residuo solido e marca 17° a 24° hydrotimetricos.

Compõe-se este residuo principalmente de saes do calcio, sodio e potassio, os quaes, segundo a analyse do meu collega, o professor A. V. Lourenço, foram grupados do seguinte modo:

	graus
Chloreto de sodio.....	0,0679
Sulfato de calcio.....	0,0260
"    de magnesio.....	0,0302
"    de potassio.....	0,0081
Carbonato de calcio.....	0,0750
"    de magnesio.....	0,0038
Silica.....	vestigios
Total em 1000 gr.....	0sr,2310

A agua do chafariz do Rei corre em dez bicas. Oito são alimentadas por uma agua que tem 0,sr6442 de residuo solido, composto de chloreto de sodio, sulfatos de potassio e calcio, carbonatos de calcio e de magnesio, vestigios de ferro, e que resulta da junção das aguas de duas nascentes. Nas outras duas bicas corre outra agua differente de melhor qualidade, cuja analyse não está publicada.

A agua das Alcaçarias do Duque, classificada como mineral, tem de residuo solido 0sr,7128, e a das Alcaçarias de D. Clara 0sr7275 por litro, compostos dos mesmos saes que encontrámos na agua das 8 bicas do chafariz do Rei. Para muita gente esta ultima é mais leve que a do Aqueducto, havendo quem prefira a ambas ellas, outra recentemente descoberta nos lodos do Arsenal da Marinha, e cuja origem muito problematica nos leva a regeital-a para beber.

Em um opusculo escripto em francez, que se intitula: *Renseignements sur les eaux minérales portugaises*, figuram as aguas das 8 bicas do chafariz do Rei, as das Alcaçarias do Duque e de D. Clara todas tres no grupo das mineraes da provincia da Extremadura, o que não impede que se considere a primeira exclusivamente potavel, e as outras exclusivamente medicinaes.

—Ora, o que faço?! Venho de beber o meu costumado pucaro de agua, que me regalou, no chafariz de Dentro.

—Vejam lá como são os homens. E eu acabo de fazer outro tanto, interrompe o perguntador, no chafariz da Praia. Que diabo de gosto é o teu? Porque não bebes antes da Praia, que tem agua mais pura? No teu caso havia de fazer a experiencia.

—Não preciso experimentar. Faz-me mal. Uma vez que a bebi, estive mesmo, vae não vac, a decidir. A agua do chafariz da Praia, segundo me disse o antigo boticario dos Loyos, é uma montanha de gesso. Quanto mais se bebe, mais sede provoca. Cria rãs na barriga.

Averiguado o caso, a agua dos dois chafarizes é a mesma, que por debaixo do chão atravessa um cano, e vae correr do outro lado da rua.

Segunda scena.— Agora é uma dona de casa que está falando á criada.

—Sabes que mais Josephina. Não quero que me deixes o aguadeiro vasar no pote de beber senão a agua do chafariz do Rei, que não deposita salitre nas cafeteiras, e é mais fresca que a do Carmo.

—Sim, minha senhora, porém eu tinha ouvido dizer o contrario em casa de um medico, onde estive a servir.

—Deus me livre de ver esse medico á cabeceira da cama. A agua do Rei é quente na bica, mas arrefece no pote; emquanto que a do Carmo, em chegando a casa, se torna molle como papas.

O que ha de ser por força verdade, apesar de constituir uma odiosa excepção á lei do equilibrio das temperaturas.

Scena terceira.— Nada! está decidido, agua livre não me entra cá, não torno a beber-a! Faz pedra na bexiga. Prefiro as aguas do bairro oriental, quando não possa chegar á da Pimenteira, exclama um ricaço, que só vae a Cintra para encher o estomago na fonte dos Passarinhos, e que ignora, que o residuo solido e gran hydrotimetrico da Pimenteira são superiores aos da agua livre do aqueducto.

—A melhor de todas, acode alguem que o ouviu, e que

tem fama de ser o Jerôme Paturot do melhor protoxydo de hydrogenio, é a do Arsenal da Marinha; leve, digestiva, limpida e com ligeiro sabor a cano que a torna quasi medicinal.

— Mas, olhe você, que em vez de sulfurea, accrescenta um medroso, pôde ser outra coisa!

— Bem me importa a mim que o seja. O meu estomago é como o meu pulmão. Dá-se bem com aquelle cheiro.

Quarta e última scena.— Vou finalmente tomar hoje um banho alcalino ás alcaçarias do Duque.

— Homem! porque se não lava em casa com a agua do chafariz do Rei, cuja composição é identica.

— Ora essa! não tomo banhos por divertimento. Metto-me na agua por conselho dos medicos, e a de beber não presta para lavar o corpo.

Da agua passemos ao vinho.

— Bella pinga! sim senhor, a setenta réis o litro, quando se está vendendo por toda a parte a tostão!

— Quem descobriu essa mina!—brada um empregado publico, que está conversando com um visinho da janella abaixo, e que vive de empréstimos, como a nação que lhe paga.

— Ora quem havia de ser?! Boa pergunta é a sua! Foi o meu freguez.

Freguez é o aguadeiro, o copeiro mór da cidade de Lisboa. Nunca foram de manhã á Praça da Figueira, nem entraram nos açougues da capital a essa hora? Parece, que se passa a um paiz estrangeiro. O quê então se falla não é portuguez, mas a lingua do aguadeiro. É elle que está escolhendo alimento para toda a cidade.

A familia, em vez de incumbir as criadas de irem ás compras, prefere estrangeiros para este mister delicado, como em geral se preferem para tudo.

Os saltos das botas e os pausinhos dos phosphoros estão vindo de fóra.

A familia tem predileção pelo freguez, que vive á esquina, no sitio do antigo frade de pedra, olhando sempre

para o ar. Está elle ali como o papagaio, palrando do poleiro abaixo, e é bonito vel-o a agitar o saço a fim de nos persuadir que tambem tem azas.

O freguez sabe onde o café tem mais grão de bico; a manteiga mais banha; a vela de stearina mais cebo; o azeite mais mendobi; o assnear mais melaço; o chouriço menos carne de porco; a carne mais osso e o kilo menos peso.

Depois da meia noite, canta o gailo nos outros paizes, n'esta cidade cantam o gallo e o aguadeiro. E ainda bem quando canta este ultimo, porque escusa a criada de perder a noite á janella, no risco dos amos morrerem á sede.

A nossa *femine de ménage* anda vestida de homem, e para tudo fazer, quando chega o natal e o S. João. encarrega-se de nos mudar a mobilia ás costas. Tudo isto é uma providencia, e Deus nos livre que o freguez fuja por qualquer motivo da esquina. Se ml acontece, ficará n'esse dia a cidade até a noite sem almoço.

Mas, agora eu reparo, que dei por concluido o estudo dos vinhos da Extremadura, sem fallar nos do Termo. É o mesmo, não volverei atraz por tão pouco. Correria o risco de repetir-vos mais uma vez, o que se deve já dar por sabido.

O esquecimento é perdoavel, e d'ahi eu ando tão preocupado com a questão vinhaleira, que até sonho com ella.

Uma das noites passadas tive, pela primeira vez na minha vida, um pesadelo de vinhos! Mais cruel e extraordinario que tantos pesadelos sinistros, em que a gente se julga no cemiterio fallando com os mortos, n'uma caverna prisioneiro de bandidos, ou á borda de um poço, ou dentro de algum navio quasi a submergir-se nas ondas.

Sonhei, que Mephistopheles—o mais elegante diabo que a poesia inventou—se apoderára violentamente de mim, estando eu sentado á noite n'uma cadeira do Passeio Publico.

Erguen-me ao ar com uma força herculea, e o mais é que eu cheguei a acreditar, que me librava nos espaços, sentindo ainda a uma grande altura o cheiro putrido das

lamas azotadas do Chiado. Assim fomos caminhando ambos, soffrendo eu a mais cruel anciedade.

Quando menos o esperava, desceimos sobre a terra, n'um sitio muito afastado de Lisboa. Por força que era fóra do paiz. Não tive animo para consultar o relógio, nem cabeça para calcular a distancia, nem voz para lhe perguntar aonde estava.

Mephistopheles rompeu o silencio nos seguintes termos:

— Fiz-te meu prisioneiro, porque me foram dizer ao inferno, que eras muito entendido no fabrico dos vinhos. Vou mostrar-te uma adega infernal, cujos processos com certeza ignoras. Quero, que tambem aprendas alguma coisa commigo. Ah! te deixo bastantes demonios para te explicarem o que não entenderes.

Próferidas estas palavras sumiu-se.

Tremulo como varas verdes, transido de susto e todo coberto de suor frio, relanceei os olhos em torno de mim. Era agradável o panorama. A pouco e pouco fui recobrando o animo.

O mar avistava-se proximo, e sobre elle um navio prompto a receber carga. Vi junto á praia, e tão distinctamente, como os posso estar vendo agora aqui aos senhores, uma jangada de barris de petroleo, em parte submersos na agua salgada.

Um grupo de diabos lavava as vasilhas. Tiravam-n'as da agua, conduziam-n'as depois a uma estufa, e apenas enxutas queimavam dentro um mixto pyrotechnico, que brilhava como fogo de Bengala, deixando as aduellas da côr do carvão.

Feita a lavagem, vieram os demonios, por cerimonia talvez, collocal-as no sitio em que eu estava, convidando-me um d'elles para a visita da adega.

Dominado por um poder occulto, superior á minha vontade, fui seguindo as vasilhas, que rolavam pelo chão, sem que ninguem as movesse. Pararam á porta da adega, que era o mais perfeito modelo de simplicidade; não tinha toneis, compoñdo-se apenas de duas paredes e uma extensa for-

nalha. Duas paredes com muitas torneiras, e cada torneira com seu letreiro em caracteres de fogo, que appareciam e desappareciam, á imagem dos eclipses dos pharoes.

Verei se me lembro do que elles diziam. Ah! era assim: vinho azedo, vinho chôco, vinho gordo, vinho podre! O que não havia era torneira de vinho em bom estado.

Na parede fronteira a esta, estavam collocadas as torneiras da aguardente, tambem com disticos: aguardente de figo, aguardente de horras, aguardente de melão, aguardente de medronho, aguardente de batata, aguardente de cereaes. Tambem não havia torneira de aguardente de vinho.

Ao fundo da adega, jaziam os tachos sobre a fornalha. Tacho da baga, tacho do campeche, tacho do caramello, tacho da calda, tacho das côres, tacho dos aromas, tacho dos paladares.

Os demonios encheram depressa os barris com os vinhos d'aquellas differentes torneiras, em proporções que só elles sabiam, deixando vão para as aguardentes combinadas de todas as qualidades. Vasaram em seguida no vinho, agitando-o bem, uma colher de sopa com as essencias dos diversos tachos.

Acabada a faina, conduziram as vasilhas para bordo. Então fui á praia, e pouco tempo depois a barca levantava ferro.

Nesse momento, lembro-me, que estava ao pé do mim. hombro com hombro, um demonio menos mal encarado.

Encho-me de coragem, e consigo dirigir-lhe a palavra.

--Quem bebe este vinho?! perguntei eu.

—As almas do purgatorio! respondeu o diabo, e deixou cair duas lagrimas com pena das almas.

.....  
Foi então que accordei. O vinho de Mephistopheles sómente existira um momento na minha imaginação!





## 7.ª CONFERENCIA

EM 16 DE SETEMBRO DE 1875

No salão nobre do theatro da Trindade

### SUMMARIO

7.ª. 136330

O prelector não começa a conferencia pelos vinhos da Beira, faltando involuntariamente á sua palavra.—Justifica-se de não haver feito e continua a fallar dos mercados.—Divisão d'estes em referencia aos climas.—A Inglaterra e os Estados Unidos, o Brasil e a Africa.—O vinho portuguez e o catalão encontram-se longe das suas terras na mesma casa.—Sem que haja protesto da nossa parte, os vinhos portuguezes fazem-se ibericos no Brasil.—Differença entre o vinho de embarque que se chama actualmente de pasto e o vinho genuino que deverá no futuro ser exportado com este nome.—Para que a culpa de algum desastre vá a quem toca e não fiquem remorsos ao prelector, enumeram-se todas as circumstancias, sem as quaes não poderá o novo vinho de pasto existir e vinjar muito menos.

Até que ponto são difficis as associações na Extremadura.—Influencia perniciosos dos compadres da aldeia e da mulher dos compadres.—O amor da independencia leva-nos a odiar o visinho, ainda mesmo que elle não seja hespanhol.—Indifferença e espirito de desconfiança.—As idéas em nossas cabeças são como a folha do alamo, que está sempre a tremer.—O ilheo e o emigrado.—A sardinha e a banana podem considerar-se dois inimigos capitães da civilisação.

Estatistica.—O prelector, por motivo de força maior, consulta alguns d'estes documentos perigosos, como quem vai por uma estrada de noite sosinho, e tem medo que lhe furtem alguma coisa.—Encontra-se com um amigo, que fazia estatisticas nas horas vagas.—Sabe por elle, que o pouco mais ou menos, sendo já de si uma média, é a melhor base para as organizar.—Influencia do cabo da policia e do regedor nos assumptos economicos.—Entre todas as estatisticas escolhem-se as das alfandegas como mais exactas, uma vez que se conhece o movimento do contrabando.—Importação de aguardente em 1873.—Consequencias.—A escala alcoolica do mercado de Lisboa.—Todo o paiz põe as mãos na cabeça.—Vinho e vinho.—A taberna e o estanco.—Alliança do vinho com o tabaco.—Os vicios dão-se as mãos.

As duas Beiras.—Dados estatisticos de coisas que passaram pela vista do prelector.—Principaes regiões vinícolas d'aquellas provincias.—Guarda, Coimbra, Castello Branco, Vizeu e Aveiro.—Processos mais notaveis de vinificação nas comarcas principaes.—O touro e a baga.—Para alguns lagareiros um balde com mosto é uma piscina de tomar banho.—Dialogo do Catharino com seu amo e que idéa fazia o primeiro da cal.—O vinho da Bairrada é agraciado com um novo titulo, muito conhecido na reflexiva Alemanha.—Quanto vale o não ter prestimo.—Riscos a que andam sujeitos os que estão na pelle dos bons.

Meus senhores!—Promettera o outro dia começar a conferencia de hoje pelo estudo dos vinhos da Beira; vejo-me,

porém, na impossibilidade de cumprir desde já a minha palavra, não porque esteja obrigado a novas considerações acerca do fabrico dos vinhos da Extremadura, senão porque preciso desenvolver e ampliar mais as que se fizeram com referencia aos mercados; apresentando ao mesmo tempo novos dados estatísticos, que na prelecção antecedente ainda não possuia.

Quando fui a Londres em 1874, encarregado pelo governo da apresentação dos vinhos portuguezes, creio que todos o sabem, deram-me por incumbencia principal fazer o estudo comparativo d'estes vinhos com os estrangeiros; apreciar o modo porque alguns dos primeiros estavam sendo ali recebidos, e investigar finalmente as condições, segundo as quaes o vinho de pasto teria melhor acceitação no mercado inglez.

Alargando a orbita das minhas observações, tenho tratado conjuntamente n'estas conferencias de outros assumptos; expondo voluntariamente o peito ás balas... de papel e tinta, já se vê, quo me arremessam de toda a parte, pelo convencimento em que estou, e que é cada vez maior, de que grande utilidade e proveito podem resultar para nós, do estudo e discussão d'estas questões, que servem para esclarecer e accentuar bem a opinião.

Disposto a proseguir n'este caminho, aqui avivo de novo as idéas que prendem o fio do meu discurso, sem que pela mente me passe, que, por ir além do meu programma, m'ò venham agradecer. Nem eu vos importunaria a pedir louvores nem recompensa, que já sei tambem qual seria a resposta «Quem lhe encommendou o sermão que lh'ò pague.» Recompensado me considero, vendo o meu nome, quasi todos os dias nas correspondencias dos periodicos de Lisboa, augmentando assim extraordinariamente a receita d'elles, nas quaes sou tratado como uma especie de phylloxera da vinha, por pessoas que nunca me viram e me julgam talvez um monstro horrendo!

Disse eu, na precedente conferencia, que Portugal, por enquanto, não tinha extensos mercados para os seus vinhos,

e como me referia aos de consumo, acrescentarei agora, que elles se reduzem ao Brasil e á Africa, cujo gosto representa a continuação do nosso gosto, como outr'ora a primeira foi, e ainda hoje a segunda é dependencia d'esta nesga de terra, dada em partilha a um pequeno povo do occidente, que soube estender os braços pelo Oceano e escrever o seu nome nas cinco partes do mundo.

Além d'estes mercados, que são actualmemente os principaes, devemos procurar abrir quanto antes mais dois, o de Inglaterra e o dos Estados Unidos; com quanto a primeira d'estas nações esteja, de longa data, familiarisada com os vinhos generosos da nossa famosa comarca vinbanteira do Douro, que ali chegaram em certa época a ser preferidos a todos. Não entram, porém, elles agora no meu plano e convém que o não percamos de memoria. Trata-se exclusivamente de vinhos de pasto, ainda hoje desconhecidos na Grã Bretanha, e todos os esforços para os vulgarisar trarão como consequencia a prosperidade real da nossa viticultura.

Attendendo aos climas, pela influencia que exercem sobre o vinho, podemos, para maior facilidade, dividir os mercados em dois grupos: o mercado dos climas quentes e o mercado dos climas frios.

Para o mercado dos climas quentes, Brasil e Africa, mais do que nosso conhecido, nosso verdadeiro amigo, mandamos com o titulo de vinho de pasto, os chamados vinhos de embarque muito aguardentados; explicando-se em parte e justificando-se de algum modo, já vêem que eu sou razoavel, esta aguardentação, pelas condições em que o vinho se exporta e chega ás mãos do consumidor, cujo paladar mal educado exige ou tem exigido tambem até agora vinho com aguardente, o que eu considero com certeza uma ventura para nós, que estamos habituados a mandar-lh'o para ali assim, no proprio anno em que se fabrica, pelo unico processo que conhecemos, sujeitando-o a uma longa viagem, em grandes vasilhas, á mercê do frio e do calor, exposto ao sol e á humidade, n'uma palavra, como um fi-

lho que se atira para a roda, ou se manda depois de creado pela barra fóra, n'um cavallinho de pau, tendo por carta de recommendação o acaso, a sua boa ou má estrella e pouco mais! Que admira que os vinhos se alterem entre-gues ás intemperies, se as rochas com serem pedras, se desagregam tambem pela acção dos agentes atmosphericos.

Depois, quando os vinhos chegam ao porto do seu destino, continúa o mau fado a perseguil-os ainda, tendo de arrostar com todo o desleixo, imprevidencia e ignorancia dos intermediarios, que não procuram casa sadia para os recoller, nem nunca tiveram adegas subterraneas em que os tractem. Desde que partem, até que são bebidos, encontram-se em condições pessimas. O productor, para evitar que o vinho, soffrendo estes tractos, adoeça e se perca, aguardenta-o sem piedade, e não pôde hesitar em alcooli-sal-o, porque só d'esta fórma lhe transmittirá a robustez precisa para que chegue a escapar á morte.

Mas ha mais do que isto, e é o que não tem desculpa. O vinho chega ao Brasil, dá entrada nos armazens dos secos e molhados, e antes de ser vendido, mistura-se para maior affronta com o vinho catalão, que ali se apresenta muito mais barato e cuja qualidade ainda é inferior á do nosso. E como os misturam? Perguntem-n'o aos lotadores. Em taes proporções que o vinho portuguez figura homeo-pathicamente. Na relação de 1 para 3, que representa uma dynamisação muito avançada, são para Hahnemann, pelo menos para os que gostam de vinho capaz.

Tem os portuguezes, justamente ciosos da sua historia, uma repugnancia invencivel a quasi tudo que é hespanhol, e o nosso vinho não a tem menor; pois, ainda que misturado em tão fracas quantidades com o da Catahinha, precisa, que as pipas se rolem com violencia nos armazens, até que subjugado pelo poder da força, tres vezes superior em numero, não possa queixar-se ao comprador da injuria que soffreu.

A acção d'este quadro passa-se no interior do armazem;

mas, para nós a scena deve dividir-se em duas partes. Armazem e balcão. Ao balcão escuta-se o seguinte dialogo.

— «Tem vinho portuguez?

— «Acaba de chegar n'este momento, responde modestamente um dos caixeiros.

— «É vinho hespanhol? continúa o freguez, querendo palpar o marçano.

— «É coisa que não temos, nem admittimos em casa, brada então outra voz, que sae de traz de uma ruma de sacas, e que pelo tom imperativo logo se reconhece que pertence ao dono da loja. Isto dito, some-se ao fundo o novo interlocutor, ainda antes de se mostrar bem ao freguez, e volta pouco depois, trazendo uma amostra do vinho para elle provar. Espera o momento em que está o copo a chegar aos beiços e quando estes lhe tocam solta as seguintes palavras que tem por fim acabar de illudil-o.

— «Beba sem susto que é pinga de confiança.

O desconhecido bebe um gólo, descança um momento saboreando-a, e escusado é dizer que elle sabe bem. Que entende a maior parte da gente de vinhos! Atraz do gólo vai o copo inteiro. O vinho torna os homens naturalmente expansivos e como consequencia d'esta propriedade, começam as indagações reciprocas. Arriscam varias perguntas um ao outro e acabam por se encontrarem ambos da mesma nação, portuguezes dos quatro costados, moradores em duas freguezias contiguas, quasi vizinhos da mesma rua. Vem mais copos e mais vinho. Então bebem os dois a par, crescendo a um as probabilidades de vender e ao outro a vontade de comprar. Enthusiasmam-se, — o entusiasmo é, depois da força expansiva, a segunda peça que nos prega o vinho antes de embriagar-nos. — De copo em punho, fallam da patria, e as lagrimas principiam a marçar pelos olhos, indicio certo de que a embriaguez se dispõe a entrar com elles. Gabam os parentes com que foram creados, de alguns tambem dizem mal, recordam-se do campattario da aldeia, do ultimo monte a que disseram adeus, no dia em que d'ella

partiram. Sentem-se accommettidos pelo prazer da saudade e nos maiores transportes de ternura alcoolica, o proprio vinho os empurra para dentro do armazem, e os conduz ao sitio onde estão as pipas, sobre as quaes adormecem, abraçados a ellas, victoriando a união iberica das uvas.

E assim vamos perdendo o terreno e restringindo o commercio, porque passados os momentos de commoção, quando o comprador em sua casa, algumas semanas depois, volta a examinar o vinho, encontra-o completamente perdido. Forte admiração que dois vinhos, que nunca poderam ligar-se, acabem por se matar um ao outro.

O vinho de pasto para o mercado dos climas frios não pôde ser nunca o vinho de embarque de que estamos falando; ainda que nos pareça á primeira vista ser este o typo que estava mais apropriado para elles. A tendencia natural do consumidor, é repellil-os cada vez mais, influenciada tambem pelos argumentos dos interessados na venda do vinho fraco, os quaes empregam todos os meios ao seu alcance e não poupam nenhum expediente que possa contribuir, como se vê de numerosas publicações, tão profusamente espalhadas na Grã Bretanha, para combater os vinhos compostos, que ali asseveram terem saído das fabricas e não das adegas.

Nestas circumstancias não devemos deixar de attender ao que se passa, por nossa propria conveniencia, se quizermos aproveitar a massa de vinho que ainda temos, e não deve de ser convertida em vinho do Porto sem contribuir para desacreditá-lo.

Mas os vinhos novos, naturaes, que eu ando a pedir desde a primeira conferencia que fiz, com a pertinacia de um obstinado talvez, nunca poderão chegar bons ao seu destino sem estarem sujeitos a cuidados muito especiaes. Vão-se amontuando as difficuldades.

Sem terem dois annos de idade não deverão ser exportados. Durante esse tempo será preciso conservá-os em adegas subterraneas, que ainda estão por construir; terão de ser collados, trasfegados, depurados de todas as mate-

rias que os podem prejudicar, expedidos em pequeno vasilhame, levados com uma grande rapidez ao porto da expedição, bem acondicionados durante uma viagem curta, recebidos em alegas apropriadas nos pontos de chegada e entregues a pessoas conhecedoras do tratamento, que empreguem todas as cautellas necessarias para a conservação do producto.

Ficará perdido sem remissão todo o vinho de pasto exportado sem estar completamente tranquillo. O grande vasilhame, pipas e cascos, que usamos para o vinho de embarque, é improprio para os vinhos de pasto. Só devem empregar-se as pequenas vasilhas. Particularidade enriosa nos vinhos de pasto, desde o fabricante até o consumidor, incluindo, já se vê, todos os intermediarios, é necessario haver intelligencia, bom gosto e paciência em gran subido.

Os vinhos generosos, — Porto, Xerez e Madeira — vão em pipas sem risco nenhum a todos os paizes, e podem esperar o consumidor n'esta morada o tempo que quizerem, ou se transportem a Londres, ao Brasil ou á Africa. Mas não acontece já outro tanto com os vinhos fracos e finos do Rheno, da Hungria e de França.

Notem o que se passa em Bordeus, d'onde o vinho do Médoc, e não só o de Médoc senão o de todo o departamento do Gironda, é transportado para os differentes pontos do globo. É ali que se adoptou a vasilha chamada *bordeleza*, cujo nome parece querer reivindicar para aquella cidade o descobrimento, de que o vinho de pasto não viaja em toneis, que já Diogenes achava com commodos sufficientes para lhe servirem de habitação.

A barrica bordeleza contém 228 litros<sup>1</sup>. Esta é a quantidade maxima de vinho que o espirito pratico do commerciante de vinhos julgou conveniente transportar em viagem sem risco provavel de deterioração. Regra ainda assim com excepção, por que muitos vinhos não admittem senão :

<sup>1</sup> A lotação exacta é de 225 litros.

garrafa, pequena casa impermeavel que se fecha hermeticamente, de um acao inextinguivel e maior segurança, onde o vinho fraco se conserva e resiste melhor.

Todos estes conselhos, porém, serão perdidos, e eu ficarei aqui a labutar inutilmente como a França para o rei da Prussia; se não attendermos minuciosamente aos factos que se passam no nosso paiz, e por seu turno conspiram para complicar o problema ainda mais.

Seria realmente um exemplo de funestas consequencias, que, depois de muitos trabalhos, um lavrador do centro do Alemtejo preparasse bem um vinho de pasto, e o mandasse em longa viagem de aborrecimento pelo caminho de ferro do sueste para Lisboa com destino ao Brasil. Se tal succedera, o vinho, que não tem as propriedades dos minerios dos Monges nem dos de Aljustrel, não se faria em pó como a estes acontece; mas, não ficaria com muita saude, exposto ás baldeações porque passa, vivendo dias e noites nas estações ao sol e á chuva. Talvez, ainda antes de sair a barra, se fosse encontrar doente, senão completamente estragado.

Quem sabe se ao dar por isto o vinhateiro, vendo o seu vinho feito em caldo de castanhas ou vinagre simples, viria lançar as culpas sobre os meus hombros, dizendo mal do processo que lhe fôra aconselhado, já arrependido de o haver posto em pratica? E todavia eu não seria o culpado, nem os meus principios deixariam de ser verdadeiros.

O que precisamos saber é que não basta que o vinho seja muito bem fabricado; é indispensavel abrir toda a estrada por onde elle ha de passar, dar-lhe por conductor um vapor que ande, e navios que não adormeçam no oceano, parodiando as desgraças da nau Cathrineta.

Perguntem aos francezes se conservam as seus vinhos nas docas de Londres, onde os nossos e os hespanhoes ficam armazenados. Apenas ali dão entrada, são transportados para as adegas subterraneas particulares, que as ha excellentes n'aquella cidade.

Investiguem na Allemanha, porque motivo a cerveja é conduzida em vagões frigoriferos, com paredes duplas re-

cheiadas de gelo? E é a cerveja, bebida menos agradável e de menor preço que o vinho. Sou eu então que hei de cansar-me a explicar estas coisas, que a maior parte da gente aqui ignora, e ainda em cima mais tarde sofrer o castigo que pertence ao lagareiro ignorante, ao calor do clima e das más adegas, á morosidade do vapor e á preguiça de todos? Não quero. E é por isso mesmo, que me explico categoricamente n'este logar, para que a tempo me fiquem comprehendendo e não venha depois a ser victima de injusta condemnação.

O vinho genuino até o momento de entrar no consumo carece da vigilância mais seguida e aturada. O seu tratamento toma as proporções mais delicadas da arte viticola. O trabalho que dá, em comparação do que exige o vinho alcoolico, é consideravelmente maior.

Este representa um organismo que se subjuga pela força, o outro um organismo que se cria pelo desvelo.

E obterá, nos mercados estrangeiros, o bom vinho de pasto preço que pague tantas despezas e tão assíduos cuidados? Chovem as perguntas sobre mim a este respeito, e os pontos de interrogação de todos os lados, e mal do prelector se não responde. Não ha duvida que dará uma ampla compensação, e os exemplos das outras nações plenamente o confirmam. O vinho genuino deve pagar de sobra todos os sacrificios, mas tambem, digamol-o sem rodeio, prega as peças mais crueis aos aldeões inexperientes. Carece de mão cuidadosa que saiba tratal-o. Se continuarem, porém, a administrar as propriedades pelo *correio*, suppondo a materia com os attributos da força e deixando a primeira á testa dos novos processos de vinificação para que faça vinhos de pasto perfeitos, então prefiro que persistam em aguardentar o vinho e semear almocreves; até que appareça outra geração, que comprehenda melhor os seus interesses, e se sirva corajosamente dos braços para trabalhar. Geração que ha de vir, e mais breve do que geralmente se cuida, continuando a febre de plantar vinha em ponto grande, como se está fazendo, e que poderá ser tai-

vez vista ainda pela nossa, se a produção, que hoje não exceda de 4 milhões de heccholitros passar amanhã a ser o dobro, o triplo ou o quadruplo, e não houver consumidor para tanto senão além das fronteiras. Quem sabe se estaremos realmente na véspera de se dar este caso. Vós, porém, gostaes das crises, e não acreditaes na desgraça, em quanto não apparece. Remediar sabeis, para prevenir não tendes geito.

Desde o primeiro dia em que appareci n'este logar, parece-me não ter desconhecido as difficuldades que se levantam no horizonte para assoberbar os vinhateiros, que quizerem romper resolutamente com as tradições do passado. E a prova de as conhecer se está vendo no conselho que dei de vos associardes, porque não acredito na efficacia dos esforços individuaes. Nas batalhas modernas, o aperfeiçoamento da artilheria inutilisou quasi de todo o valor singular, pois outro tanto acontece comvosco na campanha dos vinhos.

Juntae os elementos dispersos e formae um todo perfeito, em que possaes ter confiança.

Se a questão vinhateira não pôde fazer progressos no Algarve e no Alemtejo sem a associação, o que vos aconselharei para a Extremadura que não esteja ali ponderado? Unicamente o que tenho é novas difficuldades que acrescentar, e que fazem esmorecer ainda mais as minhas já fracas esperanças.

As associações estranhas á provincia, como as pintara no Alemtejo, onde não ha adegas nem balseiros, com a introdução de operarios estrangeiros, são difficeis se não impossiveis de realisar na Extremadura, cujos vinhateiros teem quasi todos lagares, vasilhame, instrumentos vinarios, e mais do que tudo isto, comprador certo ao vinho—almocreve, negociante ou commissario; -- freguezia feita. O vinhateiro, e muito particularmente o da Extremadura, em quanto o fructo está pendente da vara não o troca a peso de ouro. Vende com muita facilidade o vinho, e com extrema repugnancia a uva. Comprar o vinho feito seria quasi a ruina da socie-

dade, que quizesse emprehender, com bom exito, o commercio externo, e não lhe sendo facil nem vantajosa a compra da uva, qualquer esforço por mais potente que seja, irá partir-se de encontro a tão grande obstaculo. E depois que penoso trabalho o de reunir tantas vontades discordantes por indolo, pelas tendencias e até pelas eleições, estabelecendo união, onde não existe harmonia! Como ligar tantos interesses, que se alliguran oppostos, prevenir todos os attritos de quem por habito se vangloria de viver isolado, e de preferencia se congrega para declarar a guerra.

Sendo extremamente difficil, pelas razões apontadas e ainda por outras que esconderei, e que cada um de nós advinha, fazendo o exame da sua consciencia, fundar na provincia da Extremadura associação de pessoas estranhas á localidade, resta-nos ver se haverá maior probabilidade de organizar associações locais de vinhateiros. Tambem não me parece que haja, mas este é o unico expediente que nos resta.

Na aldeia todos são compadres --excellento elemento á primeira vista para base da associação;—mas melhor era que todos fossem amigos.

Tomemos dois compadres ao acaso, que por qualquer circumstancia se achem ao facto das considerações, que henos feito sobre a viticultura portugueza, e cedendo o logar a elles por alguns instantes, oçamol-os discorrer.

—Ora seja muito bem vindo, meu charo visinho e compadre, o que o trouxe hoje tão cedo a esta sua casa?!

—Primeiro que tudo vel-o, responde o interrogado, e depois propor-lhe uma empreza. Amigo! O negocio do vinho vae mal, não sei se você tem lido ultimamente os jornaes?

—Pois tenho, e não podia vir em melhor occasião. Quer fallar-me d'esse homem que bota discursos de vinhos? Confor-mo-me com algumas doutrinas das conferencias d'elle, como agora lhes chamam. Quadram-me certas coisas ali, mas... Esta conjunção adversativa figura em todas as orações dos que fallam a meu respeito. Mas... deixemol-o continuar, o ho-

mem por aquelle caminho não consegue nada, e está perdendo o seu tempo.

— Isso e o que nós queremos, compadre, é tudo o mesmo. Está visto, que o homem anda a trabalhar para a cidade. Nós, porém, é que devemos aproveitar-lhe o trabalho. É preciso fazer bom vinho e vendel-o mais caro, e n'este caso venho propor-lhe que nos associemos. Olhe, fuão e fuão (e aqui cita uma lista de vinte nomes ou mais), já foram fallados e ficaram todos de me dar a resposta. Palavrinha, quem falta no rol, por assim dizer, é você.

— Ora essa! Pois bem, está dito. Domingo, depois da missa, combinamos a coisa melhor, que eu tenho agora de ir ver os homens e está-se-me fazendo tarde.

E sem maiores cumprimentos, apartam-se os dois. A scena, porém, continúa, e é agora talvez, que ella se torna interessante deveras.

Emquanto os dois compadres se exploravam mutuamente, espreitara pela greta da porta, a mulher do compadre que recebia a visita, tudo que se estava passando. Saiu o compadre que fizera o convite. Entrou ella.

— Então que veio elle cá dizer-te? Começa a mulher a fallar, fingindo-se de novas e com modo singelo de inquirir o marido.

— Se eu queria entrar para uma sociedade de vinhos.

— E tu que disseste?

— Ora, o que disse?! Que precisava dormir sobre o caso e mais tarde lhe daria a resposta.

— Sabes que mais, não sejas tolo. D'ali d'aquella porta ouvi toda a coaversa. Não o conheces ainda? Esqueceste-te já de quando te veio pedir o voto para ser camarista? O que elle quiz foi fazer-se auctoridade, e metter nas fazendas um bom par de azinhagas do povo. Olha que não é para teu interesse que te procurou. Aquelle menino bebe azeite, é finorio e ninguem me tira d'aquí (pondo o dedo na testa) que n'este negocio leva agua no bico.

— Mas, oh! mulher, acrescenta o marido já um pouco enfadado, não que disse o compadre tinha razão:

—Qual razão nem meia razão! O dinheiro do almocreve não tem peçonha e corre bem em toda a parte. Associa-te com a tua mulher e os teus filhos. Não queiras sociedade senão com a tua familia. Olha, deixa-te de conferencias que hão de ficar em agua morna. O que quer esse homem lá de Lisboa é vender bem o folheto das prégações.

A minha humilde pessoa entra n'este dialogo como Pilatos no credo.

A esta saida com ares de poderoso argumento, não responde o marido; primeiro symptoma de que ficou abalado.

Durante o jantar vem outra vez á conversa o compadre. A mulher que sabe o rifão e não perde a coragem, continúa com a ladainha. Repete-se ainda o dialogo mais duas vezes pela tarde adiante, até que por fim o homem já não dá resposta. Deixou-se minar pela opinião da consorte, e está resolvido a jurar no que ella disser.

Chega entretanto o domingo aprasado, e os dois compadres enconram-se outra vez na sacristia da igreja, depois da missa, no momento em que um d'elles pretendia escapar-se.

—«Ah! É você?

—«Pois quem havia de ser? Não me esperava tão cedo? Já se resolveu? Parece que ia a fugir-me.

—«A fugir-lhe? Que idéa a sua, compadre, quem não deve não teme. A respeito d'aquelle negocio não pensei bem no caso, domingo seguinte lhe darei a resposta. Não perderá com a demora.

—«Então quer ficar para o fim? redargue o outro, accentuando as palavras e mordendo os beiços em signal de quem não está satisfeito.

—«É isso mesmo, compadre, quero ser dos ultimos.»

E agora o vereis a correr, a correr que parece um gaminho, deixando na sacristia sósinho a olhar para os santos o pobre compadre que tivera um bom pensamento, mas, que de todo se encontra isolado, voltando apenas a si do seu sonho, quando alguns minutos depois, o sacristão que

pretendia fechar a igreja, o veiu pôr a elle e á idéa nova no meio do adro, ao fresco.

Tudo isto parece uma historia, uma anedocta inventada, se tanto lhe quizerem chamar. E todavia é um conto verdadeiro e exacto, que encerra proveitosa lição, dando a medida das difficuldades que se apresentam para conseguir a associação dos vinhateiros.

O espirito de desconfiança que se apoderou de nós todos, além da indifferença que nos era nativa, abate os mais levantados de animo. Em vez de crenças viris, que devem fortalecer os povos quando aspiram ao seu justo engrandecimento, temos o abatimento e a indifferença dos velhos, a que chamamos preguiçosamente a lição da experiencia.

Somos uma sociedade sem grandes vicios nem torpezas, é certo, mas representamos ao mesmo tempo o papel de um organismo com falta de sangue e circulação imperfeita, cujas funções enfraquecem dia a dia. Um povo cheio de qualidades adormecidas, conjuncto de elementos heterogeneos que raras vezes se combinam, e que satisfeitos os instinctos egoisticos da individualidade, pôde viver sem commoções, olhando para a gloria, para a força e para a riqueza, com o sangue frio de quem não quer que lhe perturbem o descanso. Um povo, hoje, que, se não for por violencia, não sustenta a mesma idéa seis horas a fio, reflectindo, como um espelho, todos os pensamentos e dando a todos elles o seu applauso. Sem sympathias decisivas por ninguem, esquecendo o heroe de hoje pelo heroe de amanhã, e mostrando apenas mais algum enthusiasmo pelo ultimo que apparece, inventando-o até quando o não haja. Que não admitta classes para os differenciar nem graus diversos na sua estima, amando sobretudo os desastres em que elles naufragam, para que possa na hora do remorso ter uma evasiva que desculpe a sua requintada ingratição.

Quizera ao menos ver desenvolver-se na península a energia de que estão dando provas os nossos compatriotas dos Açores. Lá temos os ilheos de S. Miguel, que se associaram expontaneamente para exportar a laranja, repar-

tindo depois entre si os lucros ou as perdas por meio de um rateio; tratando de escolher o fructo, de o acondicionar e creando todas as pequenas industrias aessorias, que outrora os tornaram dependentes dos inglezes.

Em Lisboa os poucos individuos que se dão a este commercio, já que por incidente n'elle fallamos, não fazem distincção perfeita das qualidades, para que os estrangeiros nos paguem sómente o valor das cascas.

O snno, é bem de ver, será para elles. Os valencianos muito mais praticos de que os nossos exportadores, abrem n'uma lata buracos circulares de differente grandeza para chegarem a nma classificação facil por tamanhos. A unica recompensa que nos concedem os estrangeiros, como vi muitas vezes na rua de Oxford em Londres, é annunciarem as laranjas de Lisboa mais caras. Pagam-se sempre por dois soldos mais que todas as outras, como justa compensação da nossa generosidade.

Como exemplo e estímulo apontarei ainda o que se está passando com os ananazes em S. Miguel, onde se hão formado varias sociedades para negociarem com elles em Inglaterra. Fizeram mais os associados; mandaram de proposito a Londres um homem que averiguou qual era o ponto de saturação do mercado, em relação áquelle fructo, como se costuma enviar alguem ao estrangeiro para uma pesquisa industrial ou observação scientifica.

Souberam que 40 mil ananazes saturariam o mercado, e os exportadores ficaram prevenidos para nunca se aproximarem d'aquelle numero, a fim do producto não ser depreciado.

Mas isto não é ainda tudo. Construiram estufas e forçaram a maturação do ananaz, com a mira exclusiva do lucro, pois não basta ter ananazes para vender em Londres, o que é principalmente necessario é que elles lá appareçam fóra do tempo em que podem ir dos outros mercados, que não sejam um fructo proprio da estação, senão uma raridade para satisfazer os caprichos de quem não sabe o que ha de fazer ao dinheiro.

Onde vive escondido o portuguez de outras eras, que navegou, descobriu e adquiriu nome em todo o globo? Para onde fugiram os descendentes dos esforçados capitães que foram ao Oriente, devassaram a America, deixando por onde passaram o assombro causado por tantas conquistas gloriosas? Não seremos nós porventura os filhos dos portuguezes que tomaram o mundo para theatro de suas façanhas, combatendo como leões e affrontando a morte e os perigos com a serenidade dos martyres?

Somos, sim, a raça é a mesma; apenas se encontra algum tanto degenerada. Metteu-se em casa e não explora as suas riquezas. Descança das luctas titanicas e dos trabalhos herculeos de seus avós que nunca tiveram tempo de o fazer. Metade da humanidade trabalha para que a outra metade não faça nada. Estamos no periodo de hibernação. Passamos agora pelo sonno.

O portuguez que se expatria para a America ou para a Africa, ainda hoje deixa bem a conhecer que sangue lhe gira nas veias e sabe honrar fóra do seu paiz a heroica ascendencia de que procede. Em casa, porém, e de portas a dentro não somos os mesmos. Vivemos muito á vontade, escondendo as virtudes. Não contrafazemos o genio, nem gostamos de impor. Modestia maior não a ha! Ganha-se a vida com facilidade e não é já preciso fazer conquistas. A sardinha que é a mãe do socego, explica e justifica tudo. Também a banana é na Africa o mais poderoso inimigo da civilisação.

Quasi que vou perdendo de todo a esperanza de ver realizados os meus desejos! E todavia é conveniente evitar tanta decadencia, procurando no esforço combinado e intelligentemente dirigido o preciso remedio para tão grandes males.

A idéa da associação não me desampara nunca. Digam muito embora que já houve companhias e associações que deram mau resultado. Por isso mesmo, se sabemos tanto, temos obrigação de fugir aos erros que prejudicaram essas instituições.

Ah! sardinha! sardinha! E tu de volta outra vez commigo. Decididamente não fazemos nada.

Algumas reflexões ainda sobre a aguardento, para que não nos possa ficar a menor duvida sobre o modo porque ella influe no preço dos nossos vinhos.

Para este caso, temos necessidade de consultar as estatísticas, e eu confesso-vol-o, fujo sempre de o fazer, talvez porque, ande pela minha vida muito arrejado d'ellas.

Conheço que vou occupar-me de um assumpto: em que sou profano, e por tanto se commetter algum erro grave espero que me absolvam.

Em Portugal, tenho lido varias vezes em documentos autorisados que não ha estatística.

Consultam-se, porém, as obras economicas sobre aŝsumptos nacionaes, ou vamos ás côrtes ouvir os discursos dos deputados, e com espanto se observa, que cada individuo tem uma estatística para seu uso particular. Quando apparece alguma de fresco, o primeiro impeto é declaral-a inexacta, para mais tarde tirarmos d'ella conclusões verdadeiras.

Ha entre nós, como na Igreja, em referencia aos peccados, perdão para todo o genero de estatísticas.

Pude ver, em uma das minhas excursões scientificas até que ponto temos a inclinação desenvolvida para semelhantes trabalhos.

Tratava de colher dados sobre a producção vinicola de um concelho, e para esse fim me dirigia ao escrivão de fazenda, quando á porta da casa em que este morava, encontrei um amigo.

--Que vae lá fazer acima? Não é necessario subir. Se quer saber a estatística da producção vinicola não se dirija ao escrivão de fazenda, que não está no caso da o poder informar. Segundo a minha opinião, a estatística é um trabalho de pouco mais ou menos, o que corresponde exactamente á média de muitas observações. E os povos d'este concelho são extremamente callados, nunca sabem ao certo a colheita que tiveram. Não querem levantar invejas e por

esta razão deixam igualmente de se confessar ao escrivão de fazenda. Ainda hoje, já ha mais alguma facilidade de conhecer as coisas, desde que é possível obter dinheiro sobre a propriedade. Deve-se aos bancos especiaes o descobrimento dos solos abençoados. No banco hypothecario, por exemplo, todas as terras são de primeira qualidade, para o computo do imposto é que não ha senão ruins charneccas. Não suba, escusa de incommodar-se e de incommodar o escrivão.—Puxe da carteira é do lapis que eu lhe digo a producção do concelho.—Para o senhor não tenho segredos.—Ponha. . . Ponha lá!

—Mas ponha o quê? Se tudo isso não é verdade, exclamava eu.

—E que tem que o não seja? Depois de v. o escrever, torna-se por força verdade, porque ninguem será capaz de lhe demonstrar o contrario. O mais a que podem levar-o os seus contradictores, é a discussão do *é não é*, que nada prova.

Moveu-me a curiosidade e quiz saber porque motivo o meu amigo se julgava habilitado a dar-me estas informações. É que elle tinha sido administrador de concelho e não desconhecia que muitas das estatisticas agricolas nós as devemos aos cabos de policia das aldeias, que se recommendam á nossa benevolencia e respeito por serem analphabetos.

O regedor recebe os mappas por encher na administração do concelho, e a titulo de ser informado com consciencia, consulta os cabos das differentes freguezias que reune para este fim.

Chegam os homens e o regedor põe-n'os ao facto do serviço que se pretende. Os cabos, depois de o ouvirem, olham uns para os outros com desconfiança, piscam o olho em commum ou coçam na cabeça atraz da orelha, e para avivarem melhor as idéas, dividem-se em grupos de dois ou tres, em quanto o regedor se prepara a tomar nota das respostas.

—Ó aquelle, diz um dos cabos para outro companheiro,

n'um dos grupos que se formaram, o que quererá agora com isto o senhor administrador?

— Isso não se pergunta. Está bem de ver, que são novos direitos reaes que nos vão pedir.

— Lembras bem Malaquias, pois não é outra coisa. Tão poucos pago eu, que me não esteja a pelle a arder. E tu o que fazes para te saíres d'esta?

— Vou dizer tudo ás avessas. De mais a mais contou-me outro dia a Margarida, que está a servir em Lisboa, em casa de um homem que faz leis, que pelos modos em breve iriamos pagar até pelos filhos que estão para nascer.

— Ora espera; essa não está má, e combina com o que ouvi a semana passada na venda do Cadoiço; que para o diante quem for á igreja casar-se, tem de pagar ao rei seis vintens por cada pregão. Nem já a gente se pôde apregoar sem que lhe vão acima.

— Como elle é isso, nós os ensinaremos. O visinho Sebastião e a fidalga da Quinta Velha lavram bem, cada um á sua parte, as suas cincoenta a sessenta pipas de vinho; pois não lhe diremos que tem mais de quatro.

— Tu andas muito perto das trinta?

— E quando Deus quer trinta e seis. Poem-se-lhe duas. E tu ó Manuel, quantas recolhiste o anno passado?

— Eu arrecadei pelos calculos da minha Victoria, que sabe mais d'isso que eu, ahí umas dez.

— Então se tens só dez não ponhas nenhuma.

Os outros grupos discorrem pelo mesmo teor. No entanto a auctoridade da parochia, depois dos homens terem pensado no modo de esconder a verdade, vae-se chegando para elles e colhendo os dados. Enche o papel e entrega-o na administração, onde eu ou os senhores no dia seguinte podemos estar com o mappa ás voltas, fazendo calculos e tirando illações — verdadeiros castellos no ar.

Ainda bem que os cabos de policia não sabem ler nem escrever. Se vissem ás vezes como tomamos a serio as suas mentiras, iriam contar com milhares de razões, que nós o que somos é um pouco menos espertos do que elles.

Quem adivinhara, penso eu, quando consulto as estatísticas, quantos cabos de policia andarão por ellas!!

N'este momento, ainda assim, o meu caso não se torna tão complicado, e outra pessoa que fôra menos escrupulosa resolver-o-hia com desafogo. Trata-se das alfândegas, cuja estatística é das mais exactas, porque regista tudo e apenas o contrabando lhe escapa.

Mostra a estatística da Alfândega, que, em 1873, importámos<sup>1</sup>, como se vê n'este quadro, 191,000 decalitros de aguardente, em numeros redondos, de 36, 38, 40.º Cartier, isto é, de alcool para preparo de vinhos, pois que a aguardente embotijada e preparada, figura separadamente. O paiz que nos forneceu mais de aguardente foi a Grã-Bretanha, e logo abaixo a Allemanha do Norte. Receberam-se de direitos 287 contos e o valor dado á mercadoria importada foi quasi igual áquella quantia! Avulta n'esta aguardente a feita de cereaes, havendo alguma tambem de melação e de beterraba.

1873	Decalitros	Direitos
1 Allemanha do Norte.....	45,626,9	
Belgica.....	401,8	
Brasil.....	2,196,8	
França.....	45,702,1	
Grã-Bretanha.....	118,100,7	
Espanha.....	9,038,0	
Hollanda.....	873,0	
Possessões de Africa.....	409,5	
Russia.....	4,2	
Suecia.....	1,9	
Total.....	491,751,9.....	287:545,3285 réis.
Aguardente preparada...	2,764,8.....	4:147,320 réis.

Não se distingue a origem da aguardente nas estatísticas. A alfândega estabelece tres grupos; em botijas ou garrafas, aguardente preparada e simples, obtida de qualquer substancia. No anno indicado a importação d'esta ultima chegou a 3:800 pipas proxivamente, e a da aguardente preparada não passou de 82.

Ainda não ha estatistica relativa a 1874! É muito reflexiva a nossa administração, e para levantar poucas duvidas não costuma publical-as senão no dia em que os factos a que ellas se referem, já se acham esquecidos. Sei, contudo, por informações, que julgo verdadeiras, que só a casa Sharpe, de Glasgow, nos vendeu 1000 pipas de aguardente, e outra casa de Hamburgo 500 ou 600.

Como se para tornar o vinho caro não fôra bastante o defeituoso grangeio, tambem a aguardente, que é o alicerce da nossa vinificação, vem elevar notavelmente o seu preço; aguardente que estraga os vinhos muitas vezes, os torna improprios para serem recebidos nos mercados estrangeiros, e lhes faz subir o seu preço de modo que não possam competir com os de outras nações.

Já se viu, na precedente conferencia, que o direito protector servia unicamente para beneficio de alguns com detrimento de quasi todos. Receia principalmente o lavrador, e os interessados sopram com malicia esse receio, que abolindo-se o direito da aguardente, esta desça a um preço mínimo, e lhe fique o vinho na adega, que elle já sabe de antenão que se ha de estragar, não havendo então ninguem que lh'o compre para distillação.

A observação, contudo, tem mostrado que apesar de todas as variações do mercado, a aguardente sustenta sempre proxivamente o mesmo preço, e que os senhores do caldeira são os unicos que se aproveitam d'elle.

Nós queremos que a Inglaterra acabe com a escala alcohica, mas na nossa alfandega exigimos conhecer a nacionalidade dos chapeos de chuva, para, se forem inglezes, nos pagarem 1\$300 réis de direitos pela pauta; ao passo que vindos de França, unicamente contribuem com 20 por 100 ad valorem, não havendo chapeo d'esta nação que valha mais de dois mil réis nas factoras. É certo que muitos de proveniencia ingleza, tem pago simplesmente um cruzado de imposto, mas obrigamol-os primeiro a atravessarem o canal da Mancha<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Depois que fiz esta conferencia, algumas leis decretadas pelas côr-

Quando perguntamos á Inglaterra porque não modifica a escala alcoolica, responde-nos aquelle paiz que reformemos a pauta<sup>1</sup>, mas ainda nos podia perguntar porque lançamos direitos protectores sobre a aguardente para encarecer os vinhos do Douro e muitos outros que se não fazem sem ella, e conservamos, embora diminuto, um direito de exportação.

Com effeito, se não podemos de modo algum prescindir do alcool para fazer o vinho do Porto e outros vinhos que, segundo a opinião mais geral, queremos aproximar d'aquelle typo, qual é o motivo porque estamos a encarecer o fabrico, com medidas de duvidoso aproveitamento, quando elle já de si é tão caro? Não queremos nós, que os inglezes acabem com os direitos que pesam sobre os nossos vinhos e os privam de poder competir com os vinhos estrangeiros? Queremos:—então a logica pede, e isso é tambem o nosso interesse, que primeiramente eliminemos, quando mais não seja para dar o exemplo, tudo que fóra da adega e dentro d'ella encarece o producto; a logica exige a abolição de todos os direitos, e que se encaminhem as coisas para que desde o grangeio da vinha até a final remessa do vinho este custe o menos possivel. São estas alterações do nosso dominio e ninguem nos impede que trabalhemos por ellas. Áquem das fronteiras lagrimas e soluços, bem poucas providencias uteis; longe da patria esforços pomposos que atordoem os ares.

São complexas as causas que podem determinar nos mercados estrangeiros a menor procura dos nossos vinhos, e muitas tem a sua origem aqui. Em Londres, onde ella tem sempre augmentado<sup>2</sup>, apesar do que se affirma em contrario,

tes modificaram as nossas relações commerciaes com a Inglaterra; no entanto, em agosto de 1876, o conselho geral das alfandegas resolveu, que sendo unicamente a tabella B do tratado com a França aquella que é applicada á Grã-Bretanha, os chapéos d'esta procedencia deviam pagar 900 réis cada um, conforme as disposições da pauta geral.

<sup>1</sup> Livro branco.

<sup>2</sup> Conferencia xviii.

não se deveria, ainda que não succedesse este facto, attribuir a diminuição exclusivamente á escala. Esta é mais um programma politico, um cartaz, um mote de occasião, do que um troço serio nas condições em que nos achamos. É a corda sensível dos vinhateiros do Douro. E os governos bem sabem se elles dão ou não dão por ella.

No Brasil, que não tem escala, o vinho portuguez recua aos empuxões do catalão. Bem sei que este é peor, mas vende-se. Os Estados Unidos, que deviam de ser um dos nossos melhores mercados e que tambem a não tem, embora até aqui haja pesado oneroso tributo sobre o vinho, apenas nos conhecem n'esta materia superficialmente. A França n'uns annos vem cá, n'outros desaparece, sem que ainda hoje todos saibam o motivo. E tambem não tem escala. Ha, pois, alguma coisa mais do que o regimen indicado que possa ter influencia n'este importantissimo commercio, que do que mais precisa é passar pelas transformações tantas vezes apontadas por mim n'estas conferencias.

Uma observação mais sobre o mercado de Lisboa e prometto ser laconico, pois é forçoso terminar.

Sabemos da prelecção anterior, que o intermediario para a venda dos vinhos é o mau conselheiro do lavrador, de quem exige vinho bem coberto e bem carrascão, não sendo possivel corrigir este erro com a influencia do consumidor, que tambem precisa de alguém que o dirija e aconselhe. Para evitar os inconvenientes que resultam de tantas causas reunidas, creio que, sem offensa dos verdadeiros principios de liberdade, que não permitem se ponham peias ás industrias licitas e bem dirigidas, se deveria crear uma classe habilitada com as garantias que as circumstancias pedem, e até certo ponto por modo semelhante ao que se está praticando com os corretores de praça. Isto não seria esbulhar ninguém dos seus direitos, nem prohibir que todos comprassem e vendessem sob o imperio do mais absoluto e livre arbitrio. O que vinha, sim, era collocar no mercado acima de todos, um verdadeiro corpo de peritos, a quem se poderia então com justiça applicar este

nome, no caso de aconselharem os lavradores, protegendo-os, e ao mesmo tempo os consumidores. E combatam a idéa como entenderem, mas não a fulminem por ser contraria á liberdade. Os coxos que tambem são livres, não gosam da liberdade de andar sem muletas.

Depois, como complemento, para que, n'este mercado se conseguisse a maior das vantagens, que é guerrear o vicio da aguardentação, estabelecer-se-hia ás portas d'esta cidade a escala alcoolica que não queremos no mercado inglez. Ambas as coisas combinadas traduzir-se-hiam em breve no apuramento e reformação do gosto do consumidor.

Pagam os vinhos nas barreiras da capital 75 por 100 e mais do seu preço; muitas vezes até o imposto é pouco inferior ao dobro do preço corrente nas adegas. Estabelecendo-se, que os vinhos com 44 por 100<sup>1</sup> de alcool, paguem 300 réis; de 44 a 16, 500 réis; de 16 a 18, 800 réis; e d'ahi para cima 1000 réis, o Estado não perderia, porque augmentava indubitavelmente o consumo dos vinhos potaveis.

Ao principio parte dos vinhos viria com 44 a 46 por 100, pagando 500 réis, e outros com força superior pagando por isso mais, não havendo por conseguinte perturbação na receita. Mais tarde, melhorado o mercado, a receita augmentaria, embora abundassem os vinhos menos alcoolicos, que pagariam menos.

Por esta maneira contribuiríamos para que o consumidor de Lisboa fugisse aos vinhos aguardentados, impedindo igualmente o lavrador de os fazer pelo castigo que d'isso lhe resultava. Muitas falsificações ignobeis, que hoje são conhecidas e se fazem pelo corpo, côr e espessura do vinho que permite encobri-las, teriam igualmente termo, ainda que na realidade, nem todos os taberneiros sejam faltos de consciencia. Na loja de um, ás Janellas Verdes, acabo de vêr esta tarde, quando vinha para aqui, o seguinte le-treiro, que elle mandara escrever sobre a porta.

<sup>1</sup> Graus de Gay-Lussac.

## VINHOS

Vinhos! Este não dá ao producto que vende o nome de vinhos. Inventou uma palavra que lhe deixa a consciencia tranquilla para exercer o seu commercio, e que se escreve com as mesmas letras sem lhe faltar uma só. O vinho actual da taberna merece bem aquelle nome, e julgo prudente conservar a orthographia em quanto se não apura o fabrico.

Entende e entende muito bem este honrado taberneiro, que não tem o direito de chamar vinho ao producto com que negocia! Diz, sem fazer discurso, a verdade verdadeira aos seus freguezes.

Será por este motivo, que o *vinho* querendo que lhe chamem vinho, começa a fugir para os estancos? Estarão estes destinados a representar a taberna do futuro? Vinho e tabaco devem ligar-se bem. São dois vicios e ambos embriagam!

No estanco, porém, as preocupações do publico são diferentes. A qualidade do charuto não impressiona o *fumista* uma vez que a folha de fóra tenha boa apparencia. E ao vinho succede outro tanto, em estando soffrivelmente encadernado, ninguem desconfia que seja igual ao da taberna.

Desafio as nações que forem capazes de apresentar, como nós, havanos legitimos de vintem e vinho de sessenta réis a garrafa! A sessenta réis, posto em casa, com rolha, laere, letreiro, cabaz e annuncio! Quasi que se está pagando ainda em cima a quem o bebe. Eu, pelo menos, não o beberia nem com esta condição.

E no entanto não ha esperanças nenhuma de vermos a escala alcoolica no mercado de Lisboa, que seria para nós como que a lança de Achillex.

Estudemos agora as duas Beiras, as duas irmãs, uma alta e outra baixa, embora sejam pelo relevo proximamente

da mesma altura. Ambas formosas e altivas, ambas hospitaleiras, ambas ricas.

A Beira Alta orgulhosa do seu Dão, das suas montanhas, dos seus vinhedos e dos seus vinhos, duradoiros e pouco aromaticos, mas com bons dotes para poderem receber educação.

A Beira Baixa talvez mais soberba do que sua irmã, da sua Bairrada, do seu Mondego, da sua Fundão, das suas fructas e das suas fabricas.

Brilharam ambas e com especialidade a primeira. Foi esta a opinião dos provadores portuguezes, e é tambem a minha; se considerarmos a questão pelo lado antigo, isto é, em relação ao fabrico que seguimos; pois mostraram até onde se podia apurar o fabrico á portugueza, conseguindo serem bem recebidas pelos almocreves estrangeiros, que ficaram encantados com os seus vinhos de lotação.

Os vinhos da Beira são neutros e por tal fórma neutraes que em si contem todos os elementos para os preparos dos vinhos ordinarios potaveis. Esta circumstância chamou sobre elles a attenção dos negociantes de todas as nações, que precisam de vinhos concentrados para dar tom, fibra e vigor aos vinhetes (*petits vins*); e como fossem abundantes de côr, de tanino e notoriamente suaves, sem tudo se apresentarem maduros, o que, no conceito dos especuladores, lhes tiraria quasi todo o merecimento, causaram viva e profunda impressão, porque podiam substituir sem mais trabalho os ingredientes, que são empregados nas confeições.

Para explicar claramente este facto, convém saber-se, que no estrangeiro é bem raro o vinho puro; a maior parte d'elles, ou pelo menos os vinhos baratos, são, nem podiam deixar de ser, a resultante de varias composições, em que entram os vinhos do sul combinados com os *petits vins* do centro da Europa. Dão trabalho estas misturas, que nem sempre saem perfectas. Com a glycerina, imprimem, aos vinhos o avelludado, com o assucar em muito pequena escala um gosto macio, que não deve denunciar-se pro-

nunciadamente doce, com o tartaro a acidez, que é quasi sempre a qualidade mais vulgar e por isso inutil de procurar-se, com o tannino de outros vinhos, e até com o tannino artificial uas longes de casca, que nunca deve de ser tanta que chegue a incomodar as gengivas. A côr quando é preciso usar d'ella, vae buscar-se ás materias vegetaes, de que ha uma extensa lista em parte secreta, e que não temos necessidade de vulgarisar. Ora tudo isto, natural, verdadeiro e bem composto tinha o vinho da Beira para si e para distribuir pelos outros. Imagine-se o entusiasmo dos negociantes, que n'elle viram a drogaria sortida dos seus vinhetes.

Dentro mesmo do cellar procederam com elles a varias imitações, que se não limitaram aos vinhos francezes mais conhecidos. Com um vinho ordinario, das mais ordinarias lavras da Hungria, prepararam excellente Carlowitz. Que tristeza! tanto trabalho para fazer conhecidos os nossos vinhos, e os outros quanto mais os conhecem, mais desconhecidos nol'os querem tornar! A Beira, explorada como fonte de tannino, seria uma mina para os vinhos hungaros.

Nunca chegar a ter nome é todavia a sorte dos que não sabem ou não podem accentuar a sua individualidade.

Difficilmente me convencerão de que Portugal deya fazer de preferencia vinho de lotação em vez de consumo directo, fugindo assim de aproximar-se do consumidor, e dando a outros o trabalho de fundirem em poucos ou eliminarem de tudo os nomes das nossas lavras.

Não posso de maneira alguma persuadir-me, que toda a vantagem para nós proceda de permitirmos, que venha o negociante estrangeiro com o seu vinho médio fazer guerra aos nossos productos, que se podem beber optimamente, sem o auxilio de temperos nem de misturas.

Os vinhos bastões concentrados encarregam-se da venda de milhares de hectolitros de vinho, que seria inteiramente desconhecido ou rejeitado pelo consumidor, se aquelles não existissem; e diminuem fabulosamente os lucros dos seus possnoidores.

Nos paizes em que a arte vinicola está mais adiantada, tambem se sabe que de cada cacho que a videira lhe dá, o homem tem obrigação de fazer tres e quatro.

As lavras superiores, a não ser nos annos excepcionaes de pessima colheita, vendem-se sem lotação de especie alguma. Quando muito, os vinhos se lotam com os de outras novidades do mesmo nome para reunir qualidades que estejam separadas. As lavras médias corrigem-se tambem d'este modo com maior frequencia e quasi sempre pela necessidade que ha de accentuar melhor o typo, com vinhos de outros annos, mas da mesma procedencia. Sendo poucas vezes completas, completam-se por esta fórma. As inferiores aproveitam-se de toda a maneira, ou adubadas com preparados chimicos de que meos vezes se faz uso, quando não possa o commercio lançar mão de outro expediente, ou pela addição de vinhos fortes retintos com as qualidades que lhes faltarem a ellas. Acabem com os vinhos de lotação, que eu quero ver se os processos de Petiot, em que do bagaço expremido na prensa se fazem muitos vinhos seguidos, podem continuar a pôr-se em pratica.

O corpo mais difficil de obter para o tempero dos vinhetes é a côr, porque as materias côrantes artificiaes são de uso arriscado; aqui porém a difficuldade desapparece, e quem quizer resolvel-a é dar-se ao incommodo de vir ter conosco. Ninguem fabrica com uvas côres mais fortes do que nós, é d'ahi procede que os francezes nos vão procurando já, quando o vinho não sóbe a mais de 15 francos o hectolitro. Com as côres e o alcool que nos levam, ateiam mais tarde a guerra na Grã-Bretanha e na America. E vós cada vez mais contentes a advogardes os vinhões, para lhes venderdes a polvora com que haveis de ser derrotados!

Chega a tal ponto a pericia do negociante estrangeiro no tempero dos vinhos, que dos elementos heterogeneos das diversas regiões compõe com facilidade muitos productos á feição do consumidor. Com os vinhos neutros de qualquer parte prepara os vinhos médios das comarcas mais conhecidas. E o vinho parece ter sempre o mesmo typo nos

diferentes annos, até quando os climas, os solos, os cuidados culturaes dos componentes forem totalmente oppostos. Faz hoje Borgonha ou Médoc com Torres e amanhã vai fazel-os com Cartaxo ou vinho de Hespanha, contando sempre para isso, é sabido, com a ignorancia do consumidor.

Podemos descrever simultaneamente os vinhos das duas Beiras. O nome da localidade indicará sempre com sufficiente clareza a qual das regiões o vinho pertence, muito principalmente, perante um auditorio que sabe de cor a chorographia portugueza.

Produz a Beira Alta 150:000 hectolitros de vinho com uma área de 1.054:073 hectares; a Beira Baixa 600:000 hectolitros em uma área de 1.343:600 hectares, tendo a primeira 485:617 habitantes e a segunda 702:021.

Na exposição figuraram 68 amostras de vinhos de 53 expositores da Beira Baixa. Tinto 57; branco 8. Classificadas boas 25; soffiveis 13; más 27. Com mais de 26 graus de Sikes 35; com menos 30. Da Beira Alta 104 amostras de 76 expositores. Tinto 86; branco 18. Classificadas boas 55; soffriveis 32; más 17. Acima de 26 graus 46; abaixo 54.

As melhores uvas da Beira Alta, bem como as da Beira Baixa marcam entre 23 e 28 por 100 de assucar, correspondendo o termo maximo a 13,58 por 100 de alcool absoluto em peso. As uvas mais inferiores 17 a 20 na Beira Alta e 17 a 23 na Beira Baixa.

Dividem-se as duas provincias em cinco districtos, dois na Beira Alta que é muito montanhosa, e tres na Beira Baixa, um d'estes cortado de montanhas e dois com grandes valles e planicies. A constituição geologica, pôde dizer-se, genericamente, que em Viseu e na Guarda, é de granitos; em Aveiro o solo é quaternario, terciario em Coimbra, e de schistos em Castello Branco.

Parece que a natureza do terreno e o seu relevo não accentuam tão claramente, n'estas regiões, a sua influencia sobre a qualidade do vinho, como succede em outras localidades do reino; contribuindo, na opinião do sr. Lapa, para

este effeito, aparentemente singular, os phenomenos climatericos locais.

E é assim por exemplo que se succedem aos optimos vinhos dos granitos de algumas sub-regiões, os vinhos agros e desagradaveis, gerados tambem em solo granitico e schistoso, que se confundiriam com os verdes do Minho ou da planicie de Aveiro, como se vê nas maiores alturas de Castello Branco.

As duas Beiras podem dividir-se em seis regiões vinicolas: cinco de vinho maduro e uma de vinho verde. Citarei em primeiro logar a região do Dão, na parte meridional do districto de Visen, em que temos um centro importante que comprehende toda a bacia d'aquelle rio. N'elle figuram os vinhos de Tondella incluindo alguns da Lageosa, que são magnificos; os de Nellas, Carvalhal Redondo e Villar Secco mais abundante em vinho branco; os da Agueira, de Santar, Cannas de Senhorim, etc., etc. A segunda sub-região é a Bairrada assente nos districtos de Aveiro e Coimbra, e cuja importancia é de tal ordem que se considera o segundo paiz vinhateiro de Portugal, limitada ao norte por Oliveira do Bairro, ao sul por Ançã, ao nascente por Villa Nova e Bolho ao poente. Querem-n'a muitas pessoas mais extensa, porque assim pensam mudar suas quintas e propriedades para dentro das demarcações de melhor nota.

Geram-se no centro da circunscripção os vinhos mais finos de embarque: os brancos ao norte, e os tintos ao sul,

Em volta d'estes se encontram os vinhos de consumo, que ainda se sub-dividem, não sei, se com sufficiente fundamento, em tres classes. O centro da região é a Mealhada.

Castello Branco é a terceira sub-região, tem um centro importante, a cova da Beira, em que se nomeiam os vinhos de Valle de Prazeres e de Tortozendo: são vinhos palhetes, fortes e maduros, encontrando-se ainda alguns semelhantes a estes nos concelhos de Castello Branco e Penamacor, etc.—A quarta região, a Guarda, lava mais vinho que a anterior, mas os seus vinhos estão mui pouco co-

nhecidos. O districto de Coimbra, que dá o nome á quinta região, e é a ultima de vinho maduro, comprehende ao poente uma parte da Bairrada, mas fóra d'esta, possui alguns vinhos de exportação, de consumo e de caldeira. Os de Taboa, Oliveira do Hospital e Figueira da Foz representam uma transição da Bairrada para o Dão. Figueira é conhecida pelos seus armazens, d'onde se exporta principalmente para o Brasil um typo de vinho muito imitande ao do Douro. É o sorvedouro dos vinhos da Beira, ali se conhece como em poucas partes o valor do alcool e da geopiga. Coimbra, Soure e Condeixa teem alguns vinhos fracos de consumo. A ultima região é Aveiro, em que se encontram vinhos verdes, cujo estudo ficará com proveito addiado para quando chegarmos ao verdadeiro solar d'estes vinhos, que é toda a provincia do Minho.

A vinha, considerada em geral nas duas Beiras, pôde ser alta, servindo-lhe as arvores de tutores, e n'este caso produz vinho verde, ou baixa, dando origem ao que entre nós se appellida vinho maduro.

A póda da vinha baixa faz-se curta, em galheiros, ou comprida.

São as êmpas bastante variadas, como os nomes que as designam. Chama-se de tendal<sup>1</sup> quando se empregam uma ou duas estacas obliquas e a vara se inclina tambem obliquamente para o chão enlaçada a ellas; de rodrigão mais usada nas videiras novas, se a vara fica enleada a um mourão vertical; de cordão, quando esta se estende sobre travessas horisontaes que ligam os mourões de duas cepas proximas.

Estas êmpas do districto de Viseu são na Bairrada substituidas pelos typos da provincia da Extremadura, argola ou chouça.

Dão geralmente tres cavas ás vinhas baixas, e cultivam bastantes castas de uvas, que são, as mesmas que se encontram em Traz os Montes, e umas vinte e tantas de no-

<sup>1</sup> Aguiar, I.ª *Memoria sobre os processos de vinificação*, pag. 100.

mes diferentes; alfrocheiro, alvadorão, amarel, alvor, boca de mina, boal de Santarem, borra mosca, бага, boal cachudo, bem feita, baítar, cidreirinha, escabellado, esgana cão, Fernam Pires, guedelho, meirinho, negra moura, penamacor, preto martinho, pilongo, tinta do peral, terrantez, xara, uva de cão, etc.

Na Beira Alta a que mais abunda e se propaga é o tou-rigo, cujo vinho é muito encorpado e adstringente; na Bairrada preferem a бага, porque resiste ao oídium, prospera em todos os terrenos e é muito productiva.

A vinificação é feita em balseiros ou lagares conforme as localidades, podendo talvez dizer-se, que os segundos se empregam com maior frequencia. Os processos são de feitoria ou de meia feitoria; algumas vezes põem em pratica as longas curtimentas e a aguardentação está geralmente adoptada. É raro que os mostos cheguem a 30 por 100 de assucar; os do vinho maduro apparecem com percentagens que oscillam entre 18 e 24, mas que descem a 12 e a menos ainda nas uvas do vinho verde.

De todas as sub-regiões das Beiras, a Bairrada e o Dão são as que melhor se conhecem. Podia começar por estas, mas sendo indifferente a ordem adoptada, prefiro ir pondo de parte as menos interessantes, para depois nos uedicarmos ás outras com maior cuidado.

Os vinhos da Guarda são pouco conhecidos fóra do districto; classificam-se de consumo e não abundam os esclarecimentos ácerca d'esta região, que eu não pude infelizmente visitar, por me não caber no tempo, quando o governo me encarregou da descripção dos principaes centros vinícolas da Beira em 1867.

Podemos suppor, que sejam mal fabricados, dando-se ali uma particularidade notavel, que é recorrerem os vinhateiros ao folhelho secco para colorir os vinhos, que saem com falta de côr. Vão compral-o a Viseu, fazendo os agricultores da Guarda terrivel concorrência ás galinhas dos arredores d'aquella cidade. Fabricam os vinhos de bica aberta, desprezando por este modo o que depois não alcançam.

Tenho ouvido citar como mais superiores<sup>1</sup> os das freguezias de Freixeda, Almofalla e Quintã, que não são as de maior producção. Foscôa, Pinhel, Guarda e Figueira apontam-se como os concelhos mais vinhateiros.

Os vinhos de Castello Branco são quasi todos de consumo, mas distinguem-se ainda assim duas qualidades, finos e inferiores; figurando sobretudo nos da primeira classe os vinhos dos concelhos do Fundão e da Covilhã. Tem igualmente bom nome os dos concelhos de Castello Branco e Penamacôr.

N'este districto os vinhos são palhetes, mais seccos que licorosos, excepto os de Penamacôr que são muito doces, aromaticos, espirituosos e estimulantes.

Amarellecem em tres annos. Viajam com addição de alcool e tambem serviram nas quadras mais calamitosas do oídium, para fazer vinho do Porto.

O vinho ordinario merece realmente este nome, e é muito mal fabricado.

As vinhas são baixas ou de emparrado, e de muitas qualidades. As uvas mais estimadas que compõem os vinhos finos, são: malvazia, tamarez, arinho, moscatel roxo, de Jesus e branco; bastardo, castellão, verdelho, tinta fina, grossa e molle. Depois d'estas cultivam ainda: alva, alvaraço, aragonez, bolota, boal, бага de louro, cabritalho, cachudo, calum, cedouro, cetil, dedo de dama, diagalves, Fernam Pires, ferral, folgasão, folha de figueira, gallego, maçã, monvedro, mourisco, mortagua, molar, moreto, olho de gallo, orém, rufete, rabo de ovelha, sacal, sobreirinha, maroco branco e preto, de S. Domingos, tinta da Foz, tourigo, valdarão, vinhosêllo, verdetes<sup>2</sup>!

Não predominam as curtimentas, e fabricam o vinho de tres fórmãs. *A maneira de Lamego*, lançando as uvas dentro a um tanque, lagar ou pia de pedra, em que são pisa-

<sup>1</sup> *Technologia Rural*, pag. 556.

<sup>2</sup> A enumeração das castas torna-se fastidiosa, mas nem por isso deixa de ser util fazer-se, para que todos fiquem convencidos dos inconvenientes que a multiplicidade d'ellas está causando aos vinhos.

das por alguns homens durante dois ou tres dias, seguindo-se o envasilhamento do mosto em pipas de 50 a 80 almudes; *de lagariça*, fazendo o mosto de bica aberta e recolhendo-se logo nas vasilhas; e *de cirandão*, collocando sobre os balseiros, *ralos* de pau em fôrma de taboleiros quadrados com guardas. Os operarios esfrogam os cachos á mão de encontro ao ralo, e separam o engajo por esta fôrma.

Mexe-se o mosto, aparado no balseiro que está por baixo do cirandão, com os pés ou com rodos de madeira, uma a duas vezes ao dia, e no terceiro lança-se nos toneis. Ha lavradores que aguardentam ligeiramente o vinho com aguardente de borras ou de pé, quando o põem em limpo.

Os vinhos do districto de Castello Branco que appareceram em Londres, não confirmaram esta ultima pratica; pelo contrario, denunciaram generosa aguardentação.

Conta-se, que alguns d'elles, como os de Valle de Prazeres e de Tortozendo, foram ali conhecidos, depois da guerra peninsular.

Lord Wellington gostava muito dos vinhos de Tortozendo; não está, porém, bem averiguado se o paladar d'este illustre general era como o de lord Palmerston, que apresentando certo vinho aos seus amigos, dizia: «Bebam sem escrupulo, que é um Porto genuino; foi feito por mim, segundo uma fórmula que me deixou meu pae.»

A zona de Coimbra comprehende uma parte da Bairrada, possui no resto vinhos de consumo e principalmente de caldeira como os de Leiria.

A região do Dão, de que vamos enfim occupar-nos, depois do esboço das tres zonas da Beira, menos consideradas, é indubitavelmente uma das mais interessantes d'esta provincia.

Surprehende-nos o solo pelo levantado relevo, embora depois nos fatigue pela uniformidade de sua constituição mineral. O granito, composto de quartzo, feldspatho cinzento e mica negra, porphyroide e grosseiro, é a unica rocha que desde Yiseu até Oliveira do Hospital, comprehendendo a

bacia do Dão, se offerece quasi exclusivamente á vista do viajante. Nas areias provenientes da desagregação d'esta rocha, expandem as videiras as suas raizes.

Gera-se o vinho mais superior da Beira, na margem direita do Dão, desde Coimbrões até Parada de Gonta, o qual, todavia, é considerado de consumo no mercado de Viseu.

Predominam entre o Dão e o Mondego os vinhos de feitoria de primeira qualidade<sup>1</sup>, e principiam a manifestar-se na freguezia de Senhorim, continuam pela margem direita do rio Mondego, seguem por Villar Secco, Carvalhal Redondo, Santar, Moreira e Agueira, terminando em Bajós. Na mesma classe se deve ainda inclair o vinho da Lageosa.

Carregal, Lobão e S. Miguel do Outeiro estão consagradas aos vinhos de feitoria de segunda qualidade.

Villa Nova de Thasen, Thasen, Paranhos e Toiraes fazem vinhos pallhetes em que predomina o alvarelhão, e produzem os melhores vinhos de consumo. Os mais inferiores d'esta classe procedem do Seixo, Travancinha, Casal, Lageosa (freguezia limitropho), Oliveira do Hospital, Bobadella, Gavinhos, Ervedal e Lagares.

Nellas e Santar representam com propriedade o centro de todo o paiz vinhateiro.

É o tourigo, como precedentemente dissemos, a casta mais vulgar da Beira Alta. Produz vinho bastante encorpado e com muita casca ou adstringencia. É serodio e amadurece entre o dia 1 e 5 de outubro. Ha tres variedades; a touriga, o tourigo de cachos pequenos e o tourigo esteril. A riqueza acida e saccharina da variedade cultivada é a seguinte, nas tres povoações em que pude ensaiar-a.

<sup>1</sup> Aguiar. *Memorias sobre os processos de vinificação*, pag. 96 e seguintes.

Localidade	Assucar em 100 partes	Acidos em 100 partes representados pelo equivalente em acido sulfurico
Santar.....	22,54.....	0,514
Nellas.....	23,54.....	0,560
Aguicira.....	20,89.....	0,584

Acompanham o lourigo, na produccão do vinho tinto, a negra moura, o coração de gallo, a penamacôr, o meirinho, o amaral, o alvarelhão ou pilongo, e na do vinho branco figuram o cerceal, o verdeal, o terrantéz, o afrocheiro ou doiradinho, a horra mosca, uva cão e o arinho, etc.

A vindima faz-se, com honrosas mas pequenas excepções, pelo modo mais irregular, resentindo-se os vinhos de haverem sido preparados com uvas verdes, podres e doentes, que ficam 10 e 12 dias em descanso nas dornas e lagares, antes de se proceder á pisa. Não é raro tambem encontrar no caminho, orlando a estrada, e á sombra dos pinheiros, dornas com uva em maceração, que ali esperam uma semana e mais o ultimo cesto que as encha; expostas ao sol e á chuva umas vezes descobertas, outras simplesmente protegidas por um grosseiro esterrão de palha.

O vinho de embacque, que se destina para o Porto, Lisboa e Figueira, e é depois vendido no Brasil, fabrica-se de feitoria.

A seguinte descripção do processo adoptado pelo principal vinhateiro da provincia<sup>1</sup> suppre extensos pormenores a este respeito. Cortam-se as uvas rapidamente, fazendo-se a vindima por mondas que separem os diferentes graus de maturação, e conduzem-se ao lagar sem perda de tempo. Attestado este, o que se effectua em dia e meio a dois dias de trabalho, entram os homens para começarem a pisa, na proporção de um homem por 25 a 30 almudos de mosto, durando esta ordinariamente 5 horas. Depois de sete a

<sup>1</sup> O sr. Saccadura.

oito horas de descanso, tornam os homens a entrar, ficando de fóra a quarta parte dos lagareiros do primeiro côrte, e estendidos em duas linhas, junto aos guarda-vinhos, avançam para o centro e recuam d'ahi até o ponto de partida, alçando o pé acima do mosto e empurrando a uva para baixo, de modo que a deixem perfeitamente esmagada. Dura este trabalho, termo médio, doze horas seguidas, ou apenas interrompidas para dar tempo á refeição dos lagareiros. Concluida a pisa, procede-se, em alguns annos, a um desengace parcial, feito á mão com ancinhos e gadanhos.

Depois d'estas operações, pisa o desengace, fica o mosto em fermentação tumultuosa. Fecha-se a casa do lagar, tapam-se as frestas, janellas e fendas das portas para conservar uma temperatura constante, e o dono do vinho vae para casa com a chave da adega na algibeira. De manhã e á noite observa nos seguintes dias, a marcha da fermentação, que em annos de boa novidade, se prolonga tres a quatro dias. A côr, o travo, o espirito, reconhecido por meio da tamboladeira, e o ruído da fermentação cada vez mais fraco, são os signaes que costumam indicar a occasião de proceder ao envasilhamento; não se esperando nunca pelo descimento da balsa, que deixaria o vinho muito frio e com muita casca. Faz-se o pé, e o vinho do pé distribue-se pelos toneis com uniformidade.

Este é o processo dos vinhateiros mais adiantados; mas, infelizmente tambem é o que menos vezes se vê pôr em pratica.

As uvas procedentes de videiras, que, em Santar, por exemplo, ficavam outr'ora cinco annos a monte (1), vêem-se abandonadas nos balseiros ou lagares doze e mais dias, onde soffem uma fermentação muito fraca e desigual. A prova para reconhecer ali quando é conveniente *deitar abaixo* taes vinhos, faz-se da maneira mais pittoresca. Nem á tamboladeira se recorre. O vinhateiro, consulta o sr. Granito, que tem credito e grande reputação de cenologo distincto. Enche uma tigela de mosto, perfila-se com a parede exte-

rior da adega e zás. . . . atira-o de encontro a ella, esperando em silencio que lhe responda.

O granito não se faz rogado, deixa-se tingir mais ou menos pelo contacto do vinho, e o vinhateiro tira a conclusão, olhando simplesmente para os crystaes da rocha sabia.

A azedia e o refervimento são na Beira Alta, como em quasi todas as comarcas do paiz, as duas doenças predominantes e mais frequentes. Quando o vinho volta, dizem que *marrou*, e por isso ao vinho voltado chamam *marrado*.

É bem escolhido o vocabulo.

Vendem os vinhos sobre a mãe, e este costume tem afastado, nos ultimos annos, alguns compradores francezes, que chegando ás adegas e vendo-os ainda n'aquelle estado, não se querem arriscar a transportal-os.

Peccam os vinhos da Beira por falta de aroma, embora muitos affirmem que este defeito esteja compensado pela sua longa duração.

A Bairrada é tida como a segunda zona vinhateira de Portugal, a mais importante depois do Douro; produz vinho de consumo e vinho de embarque.

A povoação da Mealhada fórma o centro da região, mas além do concelho d'este nome, outros concorreu igualmente para constituir-a; como são ao norte o concelho de Anadia, e no districto de Coimbra, parte do concelho de Cantanhede.

A região dos vinhos de embarque fica no centro e está encravada na região do vinho de consumo, a qual vai de Souzellas por Anã para o norte até Oliveira do Bairro<sup>1</sup>. Começou a Bairrada a figurar como paiz vinhateiro, desde o principio d'este seculo, produzindo os vinhos de embarque, mui semelhantes aos do Douro, e em alguns casos difficeis de differencar.

A Inglaterra, porém, descobriu o segredo para reconhe-

<sup>1</sup> Aguiar. Vid. o mappa do paiz vinhateiro da Bairrada. 1866.

cel-os. Recebendo vinhos portuguezes com o nome de vinhos do Douro, observou, que uns iam successivamente melhorando e outros decaindo. Eram estes ultimos os da Bairrada, que não vivem mais de 4 a 6 annos, e desde então teve todo o cuidado de evitar, que lhe vendessem vinhos da Bairrada por vinhos do Douro. Os vinhos brancos porém, apresentam maior duração,

É limitada ao norte a região do vinho tinto de embarque por Horta, Tamengos e Aguiñ; ao nascente pelas povoações de Grada e Barron, ao sul pelos logares de Travasso, da freguezia da Vacariça, Lendiosa e Silvã da freguezia do Casal Combú; ao poente por Murtede, Escapães e Povia do Garção.

Occupá a região do vinho branco de embarque, que se acha fóra d'estes limites, e ao norte da precedente, toda a margem esquerda do rio Sertema até Ois do Bairro, S. Lourenço e Mogofores.

Os restantes pontos que foram incluídos no traçado geral do paiz vinhateiro, produzem vinhos de consumo, embora n'um que n'outro caso se encontrem pequenos retalhos de terreno geologicamente eguaes aos da primeira demarcação.

Esta divisão, que se justifica observando directamente os vinhos, é igualmente seguida pelos negociantes e provedores locais, vindo ainda militar a favor d'ella a natureza química e geologica do solo. Apenas Marmeleira e Souzellas constituem uma excepção, porque sendo o terreno ali egual ao do coração da Bairrada, produzem vinho de terceira qualidade.

O solo, em que se criam os vinhos de embarque, composto de margas, argillas e calcareos da parte média e superior do terreno liasico, fórma uma depressão, circumdada ao sul; a oeste e a noroeste pelas arenatas do periodo quaternario e rochas calcareas e arenosas do periodo cretaceo.

Na parte oriental da região do vinho tinto de embarque não tem o terreno a mesma constituição mineral. Encon-

tram-se arenatas do periodo quaternario, afloramentos do terreno liasico inferior, constituídos por calcareo, grès vermelho e branco da época do trias, e pequenas porções do terreno diluvial e alluvial. Ao norte continuam as ribeiras argillo-margosas da parte média do terreno liasico até S. Lourenço e Mogofores, etc.

O solo em que se gera o vinho de consumo, apresenta variada constituição mineral e pertence a diversas épocas geologicas.

Nas terras já cultivadas plantam o bacello de covacho, e nas outras pelo methodo das surribas ou mantas. Ao quarto anno deixam o bacello á vara, semeando milho no primeiro e segundo anno da bacellada, o qual se tornou companheiro inseparavel da cepa em quasi todas as comarcas do paiz.

Usam uma unica poda, que já conhecemos de outras regiões, mas que ali se designa com differente nome, porque se chama de talicão ou corneto. Tambem se costuma deixar no corpo da cepa um pollegar, que serve para indireital-a e conserval-a rasteira. Antes da poda arejam as raizes com uma escava.

A cepa faz-se por um unico methodo que se nomeia de chouriga. Geme-se a vara, dando-se-lhe uma volta e assim fica armada em arco. A cava é a monte, o mais tardar até fim de maio, e a redra depois d'esta época. Mergulham as cepas para reproduzil-as e povoar os largos, e enxertam algumas vezes, havendo-se empregado a enxertia para converter cepas finas em ordinarias, que não sejam atacadas pelo oídium.

A Bairrada, como já referi, tem como a Beira Alta uma casta predilecta. É a baga, refractaria ao oídium e a todas as influencias atmosphericas.

A baga, porém, é uma casta de qualidade inferior. Podia tirar-se d'ella mais algum partido, se fosse vindimada no tarde, mas, como isto não succeda, quasi sempre entra para o lagar sem estar bem madura. Se o amor do vinhateiro continuar como até aqui, por esta cepa, não está longe

a época em que os vinhos da Bairrada se façam de uma casta só. Notamos pela primeira vez a tendencia para diminuir o numero das qualidades de uva, mas é preciso accrescentar, que não foi só isto o que aconselhei. As castas devem de ser em pequeno numero, mas os vinhos não podem em geral compor-se de uma casta unica, porque poucas estão no caso de produzir vinhos completos. A baga, de mais a mais, amadurando tarde e sendo colhida cedo, não pôde de modo nenhum figurar sosiuba nos mostos. É pouco saccharina tambem, contendo 17 a 18 por 100 de assucar e bastantes acidos<sup>1</sup>.

Além da baga cultiva a Bairrada, em pequena escala, as seguintes uvas; castelhão, moreto, xara, trincadeira, bastardo, cidreirinha, souzão e tinhorão; boal de Santarem, rabo de ovelha, alvadorão, escabellado, arinho, mourisco, esganacão, Fernam Pires branco e roxo, boal roxo, D. Branca, moscatel de Jesus, branco, cachudo, preto e pé de perdiz. As duas primeiras são as que entram mais vezes com a baga na composição do vinho tinto.

Ha annos, não se fazia a vindima antes do S. Miguel; nos ultimos, porém, tem-se visto começar em agosto. Como a maioria das uvas n'esta sub-região não amadureça antes de 15 de setembro, a camara municipal querendo oppor-se ás vindimas prematuras, resuscitou do passado uma especie de pregão de vindima, reunindo os principaes proprietarios da localidade, para estes marcarem o dia em que deva fazer-se, sob a presidencia do administrador do concelho. Estes cuidados, ao iniciar da tarefa, não evitam contudo que seja defeituosa a vinificação.

Em alguns sitios, a pisa começa ainda na vinha, e continúa nos balseiros de curtimenta. Salta o lagareiro para dentro das dornas, e corta a uva á anxada. Os carros que as transportam ao lagar, poem-se em movimento, e o homem vem pelo caminho pisando as uvas, e andando de roda como se tivera um fulcro nos pés e obedecesse a um re-

<sup>1</sup> 0,629—calculados em 100 partes, como acido sulfurico.

gistro. Dentro da adega, são as uvas passadas para outra dorna maior ou balseiro, em que o mosto vac crescendo O lagareiro, que descalçara os sapatos ao sair da vinha, e arregaçara as calças quando entrou na adega, vê-se na necessidade de as tirar. O mosto, porém, crescendo sempre, não se contenta com isso e alaga-lhe o collete. Então o homem reflecte, e despe-o também. Alguns minutos depois apresenta-se o mosto com uma nova exigencia. Ensopa a camisa, o lagareiro zanga-se e deita-a fóra pela cabeça. Despida a camisa apparece vestido de nú. Sobrevem o pudor e para não desafiar os olhares dos companheiros, esconde-se no mosto, deixando apenas a cabeça de fóra.

Tal qual o acrobata do circo no exercicio das quatro nações, com a differença unicamente que tem por cavallo um balseiro.

Chega a hora do descanso, cada um toma lugar. O lagareiro emerge do mosto, salta para o chão, veste-se, tendo o cuidado de se não limpar, assenta-se sobre uma pedra, tira do cabaz a tigela com a cavalla e batatas, mais o competente pão de milho ou centeio e janta com appetito e serenidade tal, que nem um millionario lhe ganha no Café Inglez ou á meza do Tortoni. Concluida a refeição, volta a desempenhar no balseiro o sympathico papel de nympha, a despeito do sexo lh'o não dever consentir.

Nada d'isto, senhores, tem inconvenientes, porque o vinho quando ferve deita tudo fóra!! Este *tudo*, entenda-se bem, é a falta do aceto, que nós descobrimos ser insolúvel no mosto.

Tambem se pisa a uva nos lagares de bica aberta, passando-se o mosto, bagulho e engaço para dentro dos balseiros. As vinte e quatro horas já a fermentação é energica, e se o for, põem-se a cada balseiro dois homens para agitar o mosto e afundar a balsa, succedendo ás vezes, n'este ultimo serviço, o que vimos succeder na pisa. Rompida a balsa, atravessam uma taboa sobre a boca do balseiro, e com os pés e rodos de madeira revolvem-n'a perfeitamente, conservando-a mergulhada por algum tempo. Repete-se este

trabalho tres vezes ao dia, e dura de ordinario quatro dias. Então ensaia-se a côr e o travo, e em a balsa começando a cair, envasilha-se o mosto. Fazem o pé e aguardentam na cama.

A aguardente, como varios observar, tem um papel importante na preparação dos vinhos de embarque, e o peor é que muitas vezes, como notámos em outra conferencia, não só procede de uma origem que ao vinho repugna por ser impropria, senão tambem se apresenta acida.

—«A aguardente está azeda, dizia eu uma vez a um illustrado proprietario d'aquelle sitio, em casa de quem fôra passar umas ferias. Mas nada mais facil do que purificá-a. Antes de proceder á distillação do vinho, deixem-n'o ficar sobre cal uma noite ao menos para lhe comer o acido.

Estavamos tres, e o terceiro era o operario da caldeira.

—«Ouves, Catharino, ouves o que este senhor diz. Deita-lhe cal, e nós voltaremos amanhã para ver o effeito do remedio.

Voltámos. O dono da adega foi buscár-me a aguardente. Provou-a cheio de curiosidade, estendeu o braço com ella para que eu a provasse tambem, e com um sorriso malicioso accrescentou:

—«Boa receita, meu caro amigo, bella receita na realidade; cá está a sua aguardente tão azeda como a de hontem.

Fiquei enfadado, confesso. Não podia persuadir-me, que na Bairrada, a cal tivesse perdido a propriedade de saturar os acidos, e limitei-me a observar, que não haviam empregado porção sufficiente.

—Ó Catharino?! Que porção de cal deitaste no vinho?

—Saberá v. s.<sup>o</sup> que não lhe botei nenhuma, isso nunca se cá fez, e eu não quero que o meu patrão envenene a aguardente. E escusa de toimar commigo, porque é mais facil sair eu da sua casa, do que pôr em pratica semelhante feitiço.

Com esta resposta fui eu que me fiquei a rir, tendo de interceder pelo laponio, que tão mal cumprira as erdens de seu patrão.

Escuso de tirar a moralidade do conto. Os vinhateiros que o applichem.

Os vinhos, no acto de serem envasilhados, levam dois almudes de aguardente por pipa, correndo por conta do comprador o tratamento subsequente dos que são destinados para embarque. Ao sair da mão do vinhateiro, recebe cada pipa um almude de aguardente, e tendo em vista o gosto do mercado, um ou dois almudes de geropiga. Clarifica-se com albumina de ovo, e algum tempo depois, torna a animar-se com meio almude de aguardente.

Se acontece ser exportado no primeiro anno, ajuda-se para a viagem com mais meio almude; se fica para o anno seguinte tempera-se com um almude, deitado aos poucos, quasi sempre de tres em tres mezes.

O vinho branco que se costuma fazer de bica aberta ou de bica tapada, com fermentação de 24 horas no lagar, ainda precisa de mais alcool que o tinto, e nunca é exportado sem duas collagens pelo menos.

Houve época em que tambem se fez uso da baga do sabugueiro para tempero dos vinhos, deixando-se dentro d'elles, de um dia para o outro, mettida em sacco.

Actualmente o mais que praticam é arrobar os mostos nos annos de má colheita.

Pôde ser o arrobe de duas especies: simples e composto. O mosto concentrado pela acção do calor fórma o primeiro. O segundo faz-se com assucar, marmellos, maçãs, peros e outras fructas cozidas no vinho.

A geropiga e o abafado, sem os quaes a Bairrada nunca teria mudado o seu nome em Douro, podem ser tintos e brancos.

A geropiga branca obtem-se de bica aberta, juntando ao mosto a sua quinta parte de aguardente. Tem sempre alguma fermentação, que dura uma semana ou pouco mais. A geropiga tinta é tambem obtida de bica aberta. O vinho abafado tinto alcança-se pelo mesmo systema, o que differe é a dóse de aguardente, que é a quarta parte do volume do mosto.

Na verdade, depois do que me ouvistes agora, já é preciso ser grande calumniador para ter a audácia de dizer em publico, que se tornou a aguardente a paixão dos vinhateiros e a chave dos seus processos de fabrico.

Não andarão em tudo isto senão alcohol natural? Seriam as condições geologicas e climatericas, como se diz quando não ha que dizer, que accrescentaram ao vinho os successivos refrescos que enchem almudes? Um vinho que bebe mais alcohol do que a uva lhe deu, poderá com justiça esconder-se atraz do clima para se chamar natural? Que clima é este que embriaga os vinhos e que nem assim os conserva?

A força alcoolica natural dos vinhos da Bairrada não excede de 14 por 100, nos melhores annos; mas os vinhos que se exportam apresentam todas as forças para satisfazer o clima

Eu o que creio é que ninguem reparou ainda de animo sereno nas differentes operações porque elles passam. Quer-me parecer que o vinhateiro, como o perdulario, que dispõe de grandes riquezas e não conhece o valor do dinheiro, gasta, gasta e vai gastando os seus haveres sem pensar que se arruina.

De que serve carregar o vinho de principios inúteis no começo do seu preparo, e ir tirar-lh'os depois por meio do alcohol, com o pretexto de que não ha outro modo de conservar-o?

Ainda duvidareis de que as nossas comarcas só busquem approximar-se dos processos do Douro? Continuareis a teimar, que é a riqueza saccharina das uvas, que determina todas estas combinações?

De balde o sustentareis, porque qualquer que entenda o que é vinho, em conhecendo os vossos processos, ficará convencido de que o não sabeis fabricar.

O vinho natural da Bairrada, pela longa curtimenta que lhe dão, pisa demorada e natureza das castas, pôde, sem offensa, julgar-se um vinho impotavel nos primeiros annos.

É a que os allemães chamariam vinho de tres homens.

Um para beber e dois para segurar. Só assim não fugirá o bebedor. Essencialmente composto de baga, uva ordinária que raras vezes chega a ficar madura, na época em que se procede á vindima, representa, contudo, este vinho perante o orgulho nacional, o emulo feliz do Borgonha, que é feito de uva pinot, uma das castas mais preciosas e apuradas de França.

Que semelhança podereis encontrar entre o marmore lavrado pelo cinzel do escultor e a pedra tosca que se arrancou da pedreira?

O vosso vinho é a pedra, e se desejaes que elle seja outra coisa aprendei a arte primeiro. Quereis imitar o Borgonha? Tomae por modelo os seus mestres.

Dizer a sangue frio que um vinho negro como as azas de um bezoiro, denso como a fibrina coagulada, quasi sem nenhum flavor e de mais a mais com pouca vida, pertence á familia illustre do Romanée Conti, é fazer á pressa um visconde.

A falta de gosto, o orgulho mal entendido, o curto horisonte da nossa sociedade, e como elemento superior a tudo—a ignorancia do que se passa no mundo, inconscientemente nos levam ás mais tristes comparações. Para os que vivem felizes nas trevas do espirito, o quadro typico do amor enganando a innocencia, producto laborioso de algum artista de taboleta, onde se veja o amor com grandes azas côr de oiro e bochechas de zarcão no instante em que seduz a innocencia, cuja musculatura parece a photographia de um moço de fretes, rivalisa com as obras de Fortuni, com os quadros de Courbet, a Salomé de Regnault, a Venus do Milo, as galerias do Louvre! E em musica, a valsa desafinada da philarmonica das romarias deixa a perder de vista os rasgos musicaes de Meyerbeer, a simplicidade elegante de Haydn, e o pensamento arrojado de Wagner.

—«De quem nos falla o senhor?

—«De Beethoven.

—«Ora essa! deixe-nos pelo amor de Deus. Musica classica, não quereimos adormecer. . .

Sem que saiba adivinhar até onde o progresso exaltará no futuro a Bairrada, tenho obrigação de dizer-vos hoje, que ella se não parece nem de longe com a Borgonha.

Lá fóra apuram-se as castas, aqui trocamol-as pelas mais ordinarias, embora estejaes constantemente a affirmar que fazeis o contrario. Depois do oídium principalmente, não contentes de preparardes mau vinho, redobrades de insensatez, abandonando á doença as melhores cepas. Os proprios epithetos, que lhes concedestes, faz ver que não procuraes senão abundancia. É assim que n'uma região propagastes a tinta miuda, porque se desfaz em mosto como os vespereiros em zangãos; n'outra o tinturairo, que enche a dorna de cachos e o tonel de côr; aqui o almafego, que se envergonha de vir ao mundo sem uvas; ali o carga-besta, que ajouja a azemola com fructos. E comtudo isso a vossa producção média ainda não attingiu em muitos casos a producção regular de algumas castas finas dos outros paizes.

Continuae, continuae por este caminho, que eu ou outro mais tarde vos virá então dizer, que nem já uvas tendes com que possaes preparar vinho bom.

Assim como vós fazeis deshumanamente a guerra aos passarinhos, que, em troca de alguns bagos de trigo, vos destroem milhares de insectos que devastam as cearas; assim como vós tendes a ferocidade de espetar vivo em uma cana, o obeso sapo, que os agricultores estrangeiros compram com empenho para se defenderem dos inimigos das plantas uteis, e a cujo olhar limpido e sereno, cheio de ternura e sympathia por nós, attribuis a extravagancia de gallar as aves, imaginando que elle seja o burlesco D. João das capoeiras: assim tambem aniquilae, destruis, dissipae uma infinidade de fructos da maior belleza e primor. E tudo para quê? Para ficardes talvez sósinhos na terra, sujeitos a todos os flagellos que dinnam da vossa loucura e imprevidencia!

Vão lá ser passaro, sapo ou fructo sem peço n'este paiz para correr tantos perigos!



## 8.<sup>a</sup> CONFERENCIA

EM 23 DE SETEMBRO DE 1875

No salão nobre do theatro da Trindade

### SUMMARIO

O ecco.—Voz e pensamento do ecco.—Zombarias do ecco, que de si mesmo se ri.—O ecco vai para os jornaes e chega tambem aos ouvidos do publico.—Tal é o marulho do ecco, que obriga o conferente a quebrar um protesto.—Quando menos se espera, apparece um livro que deixa o ecco sem voz.—O ecco não cedia, faz *vétame* em seu beneficio.—Concede-se razão ao ecco e nega-se tudo que elle não diga, para que possa vender melhor o seu poixe.—De como se annulla o ecco com um copo de vinho.—Ponto final na questão, apesar das ameaças do ecco.—Fica incumbido o silencio de lhe responder para o futuro.

A Bairrada ainda.—O vinho branco d'esta circumscripção e os annos que vive.—Policia rural nem sombras, e pregão de vindima ás vezes.—Descobrem-se tras novos inimigos da vinha, que os auctores não citam nos tratados especiaes.—Silverio dá um tiro no tio, tem de o acompanhar a casa e deixa roubar as uvas.—De um lance triste facilmente se passa para outro que o seja tambem.—Luta do lagareiro com o invisivel.—A pesca miraculosa do pé no fundo do balseiro.—A scena começa a rir e acaba a chorar.—Quanto mais carecemos da associação, tanto mais parece que nos afastamos d'ella.—O espirito de sociabilidade não se aproveita senão para festejar algum santo ou deitar foguetes.—A força alcoolica de alguns vinhos heirões, n'um abrir e fechar de olhos.—Um novo gosto,—o gosto a fetos.

O Minho e o vinho verde.—De como ha quem se persuade que para bebel-o se precisa ser arlequim.—Londres conhece por experiencia propria que o vinho verde nunca o foi, attribuindo este nome a ter de fazer-se verde quem o prova pela primeira vez.—Preço e mercado do vinho verde.—Influencia do oidium e da molestia dos castanheiros na diminuição da sua colheita.—Pobreza e riqueza das uvas do Minho.—Sobe de ponto o valor ao vinho, quando seja *picão*.—Dados estatisticos colhidos em Londres.—Resistencia do vinho verde á fervura.—Idéa da viticultura do Minho.—Castas de uvas mais conhecidas e processos de vinificação.—Levanta o conferente a censura, por meio de exemplos, de que está fazendo critica sem apontar o remedio.—Fica provado que os enologos portuguezes, em cujo numero não entra o conferente, porque não tem pretensão a sel-o, devem estar fatigados de ninguém os ouvir.—Queixas sem fundamento e novo fundamento para a critica se tornar severa.—Em que circunstancias os nossos compatriotas costumam tomar resoluções acerradas.—A bibliotheca dos vinhos tem os livros aos ratos, a ninguém se importa que a traça os devore.—Antevê-se a necessidade de entrar em ajuste com o almocreve para que reduza a sua experiencia a compendio.—Qual é o valor do theorico.—Lição aos praticos.

Meus senhores!—O ecco não conduz sómente a minha voz á porta dos vinhateiros. Traz-me igualmente a casa,

quando não é o correio com a carta anonyma ou o distribuidor dos jornaes, o protesto e a mofo;— sempre a censura e a gargalhada! Mas como eu nunca fui orgulhoso nem tenho amor proprio, perde o ecco o seu tempo. Por um ouvido me entra e pelo outro me sae sem demora tudo o que me diz o ecco.

Escutemos, contudo, algumas das amabilidades do ecco.

—«Sempre te queria ver a braços, no interior de uma adega, com vinte pipas de mosto, meu doutor, para observar se terias a mesma arrogancia.

E atreve-se o ecco a fallar-me em vinte pipas de vinho, como se me encommendara a triseção do angulo, a direcção dos balões ou o movimento continuo.

—«O José da Vicencia, taberneiro insigne, a quem nasceram os dentes no copo, vocifera o ecco, sem duvida a primeira boca do universo, sabe provar os vinhos melhor do que tu, e entende então d'elles mais que todos os theoricos juntos.

Como se eu não estivesse tambem de accordo a este respeito, depois do que disse, haverá quinze dias, aqui mesmo, acerca do consumidor. Quem toma o aguadeiro por diapasão do seu paladar, não me admira que invoque a auctoridade do José da Vicencia, e o prefira para seu oraculo.

Menos satyrico e folgazão ás vezes, o ecco repete-me com o desespero dos allucinados, que visto eu afirmar uma coisa, por isso mesmo se ha de fazer o contrario. Deixal-o fazer! Ninguem lhe pega que faça, pois não é a mim que o prejnizo fere, se o vinho dá volta na adega ou passa á caldeira por lhe faltar comprador.

O ecco do vinhateiro accusa o negociante, lançando a este as culpas da alteração do seu producto; o ecco do commerciante desculpa-se com o consumidor. Só este por enquanto é que não tem ecco; mas é provavel, que se chegar a tel-o, me poupe então a mim e os accuse a ambos.

O ecco não quer ainda acreditar, que eu esteja censu-

rando os vinhos; porque não estraguei até hoje bastantes adegas, que me dêem voto auctorizado em questão tão difficil.

Tem razão o ecco. — Apparece uroa machina que requer exame. Vem o engenheiro fazer-lh'o e encontra as valvulas defeituosas.

—«Ab! diz o ecco da nossa terra, quem te deu a ti o direito do criticar as valvulas, se tu não és serralheiro nem fundidor. Vão chamar o perito que as executou tão mal, porque só elle saberá dar as razões de as ter feito assim.

O modo é este, de tornar o exame devéras consciencioso!

O ecco teíma que tudo se faz pelo melhor processo, e que ha muito tempo chegámos ao maior requinte de perfeição; mas por causa das duvidas, quer lançar sobre mim o descredito dos nossos vinhos, como se fôra possivel desacreditar o que é bom, ou as palavras de um ignorante nunca jámais terem ecco!

O ecco não quer tambem que se diga, que o vinho apesar de valbnte, enjôa no mar e trilha na vasilha quando está em terra, se não cae á nascença no recipiente do estomago.

O ecco pensa que a minha intelligencia, que o meu trabalho, — o meu tempo e a minha palavra — são propriedade d'elle, e que estou obrigado, além de indicar os meios de se obter melhor vinho, a fazer-lh'o de graça em qualquer adega, que me seja indicada, como o tocador de harpa ou de realejo que percorre as aldeias, vulgarisando operas.

¿Para que lhe paga o governo?! — pergunta o ecco a si mesmo.

Como ficava o ecco contente, sei eu! Era que lhe fabricassem o vinho e lh'o mandassem vender pelo dobro ao estrangeiro. Aposto que recebia o augmento sem dizer obrigado. Assim contentava-se o ecco, se o vinho fôra como as inscripções que rendem juro, não dão trabalho, nem pagam decima!

O ecco está costumado a minguar as colheitas e a fingir-se pobre para fugir aos impostos, e por isso quer ver se o governo nomeia, quem lhe governe a casa, julgando ser dispensado por este feitio de pagar aos servos!

Segundo as leis da acustica não pôde o ecco ouvir-se a qualquer distancia, aliás ha muito que nós teriamos levantado a luva que os pampheteiros de Londres nos arremessaram ás faces, quando chamam *veneno* ao nosso vinho, sem razão para o fazerem. Mas o ecco o que quer é que o deixem tranquillo, porque nem de tempo dispõe para ler a folhinha. Contra estes alveives não se clama!

O ecco não vê mais longe que a sua adega, e por isso, coitado! está convencido que não precisa mexer-se. «É impossivel, diz elle a si proprio, que o paladar de Londres se não encontre na boca do meu José da Vicencia.»

Accusa-me o ecco por lhe ter affeição. O ecco ri-se, o ecco folga, o ecco promete não ter emenda. Mas o ecco repete o que a voz lhe dita, e por tanto eu quero tambem fazer ecco, que vá ao encontro da voz que me falla: «— Zomba de mim á tua vontade e dá-me o epitheto que melhor te pareça. Mais tarde, voz, se todos vivermos, eu terei o gostinho de ver que emmudeces. Não sei quem será, mas alguem ha de vir que te corte a lingua.»

Mas... basta de ecco e vamos ao caso.

Senhores!—Ha quatro dias que me vejo n'uma situação melindrosa. Apenas saio á rua toda a gente que encontro, olha para mim de uma maneira singular, e os meus amigos,—os meus proprios amigos, ainda antes de me estenderem a mão, já me perguntam se li as correspondencias do ecco e que tenciono responder áquillo!

Ha na physionomia dos que me cercam certo ar enfiado, que de balde disfarçam. A dôr verdadeira não se pôde encobrir nas feições.

—«Já lêes-te? perguntava-me hontem á tarde na rua do Oiro, uma voz que sáta do americano, quando eu esperava que elle passasse para atravessar a rua.

—«Já li o quê?!» balbuciei machinalmente, ainda antes de ver quem era a pessoa que me dirigia a pergunta.

—«Pois não sabes?!» e n'esse momento descubro um amigo de tu, que se debruçava para mim, n'uma das pequenas janellas do elegante vehiculo.

—«Não sei, não. Despacha-te. . .»

—«Lê o jornal de. . . e não terminou. O epito do americano lhe abafou a voz, e em vez do nome do jornal, por que eu esperava, veio uma nuvem de poeira fechar-me os olhos.

—«Ah! pobre rapaz! oiço dizer a men lado. D'esta feitas desacreditado para sempre. O que has de tu responder áquillo?»

A terra e a arcia não me deixaram ver quem fallava. Limpei os olhos á pressa, puz rapidamente a luneta, mas onde iria já a pessoa que proferira a phrase:—O que has de tu responder áquillo?»

Sempre este ultimo vocabulo! Oh! dôr!

Continúo a descer a rua e encontro-me distraidamente junto á casa de um velho amigo, meu companheiro de collegio, acerrimo leitor de jornaes e que passa a vida a devorar noticias. Occorre-me ir visital-o para me informar do que se está passando. Subo a escada e bato á porta. A criada vem abrir-m'a, e começo logo por investigar-lhe as feições, a fim de certificar-me, se já teria ouvido a seu amo, n'aquelle dia, alguma coisa que me dissesse respeito. Baldado empenho! A crianta nem sequer olhou para mim; tinha os olhos pregados n'uma policia que ia subindo para o segundo andar.

Conheço os cantos á casa e não espero que me conduzam. Atravesso o corredor e ao fundo sem mais cerimonia, levanto um reposteiro e assomo á sala de jantar. O meu amigo está á meza e está só; mas não me vê, porque fica de costas voltadas para a porta. Segura na mão esquerda um jornal e tem diante de si um copo de vinho e uma garrafa com o nome de Torres. Por cada periodo que lê, bebe um gole. Ao passar na boca, o vinho obriga-o a exclamar:

A modo que está azedo? No entanto a sensação é rápida e desaparece com a leitura. Acima do paladar está o seu jornal que lhe diz o contrario. Julga mais commodo regular-se antes pela letra redonda. É este o seu vicio.

Ha muitos annos que os periodicos foram incumbidos de reflectir por elle. Quando os não lê, não tem opinião—não pensa. Ouvil-o é passar a vista solire o ultimo jornal que leu. A sua preocupação é completa, e não se pôde saborear com mais gosto o melhor trecho de Garrett. Quasi a tocar-lhe no braço para me fazer annunciar, suspendo o movimento e deito a luneta para o jornal. Leio o nome d'este e por effeito de uma resolução subita, saio para o corredor, e encaminho-me para a porta; deixando então a criada de boca aberta por me ter visto entrar e sair sem fallar ao amo. No ultimo degrau da escada sinto, que alguem brada pelo meu nome. Era elle que do patamar gritava por mim. Responderam os senhores? Assim lhe respondi eu. Alguns minutos bastaram para deixar inteiramente de lhe ouvir a voz.

D'ali vou n'un pulo á Aurea Peninsular, sento-me n'uma das mezas e peço um café, para não seguir inteiramente o exemplo dos que só buscam nos botequins agua para beber, jornaes para leitura, tuz para o enaruto, palito ainda em cima, e quem lhes dê tudo isto de graça. O criado que me conhecia, trouxe-me com a bandeja do café, um jornal; o mesmo que eu lhe devia pedir, e permittindo a si mesmo a familiaridade e indiscrição que os nossos criados usam com todas as pessoas, accrescentou a sorrir-se:

—«Vem hoje ahi um artigo que lhe diz respeito. Li-o logo pela manhãzinha, depois de varrer a loja!

Escapou de boa o tal artigo! Reflecti eu. Se dá com outro servo menos cuidadoso, lá o teria perdido no barril do lixo.

Em um relance corri pelos olhos a ultima correspondencia ácerca das minhas conferencias,—o grande ariete do dia, que deixára tanta impressão nas pessoas que me estimam; e perdoem-me essas pessoas que lh'o diga aqui,

em consequencia de não estarem os seus conhecimentos vinícolas á mesma altura que a amisade d'ellas por mim.

O dia, porém, não estava terminado ainda. Em casa, em minha propria casa, a minha familia já lêra a correspondencia que o attencioso correio ali lhe levara pouco depois de eu sair, cuidadosamente embrulhada n'uma cinta, e com lettra desconhecida no sobrescripto. As senhoras, cujo espirito é sempre mais fraco e timorato que o nosso, pareceram-me commovidas. Pediram-me, apenas entrei, para que não viesse hoje aqui fazer esta conferencia. E sobretudo estavam de véras surpreheudidas, que eu não passasse uma grande parte da minha mocidade na região vinicola de Torres Vedras, onde nos tinhamos conhecido todos desde a infancia; que n'esta região não houvesse outra terra de vinho senão o lugar do Turcifal, nem outro vinho senão o do ecco; que meus parentes não fossem ha mais de duas gerações dos maiores proprietarios d'aquella circumscripção vinicola; que nunca eu tivesse visto nem observado o escaldãd. Isto sobretudo fizera impacientar minha santa mãe, que se lembrava, já em pequeno, de me ter levado pela mão ás adegas para eu tomar banhos de mosto, annos a fio.

Enfim eram tantas as duvidas da minha familia, que eu despi a sobrecasaca, e arregacei a camiza para me certificar se não estaria alcijado por causa das vindimas dos lavradores, ha nove annos, feitos exactamente n'este dia!

Este exame sensibilisou-me bastante. Já não podia haver engano veudo o meu braço que ainda hoje se não move. Ferido para sempre onde não ha guerras e n'uma industria que representa a paz!

Vale a pena arriscar a vida para m'ò pagarem com chufas!!

Pois nada d'isto é verdade,—porque nada pôde ser verdadeiro sem licença do ecco. Eu já não estou onde todos me vêem! Eis o maior milagre que elle nos podia fazer!

Promettera n'estas prelecções a mim proprio, desde que me veiu á idéa fazel-as, não seguir o rasto dos que venham á barra para se defenderem. Quem opta pela offensiva não póde cair n'esse erro.

Hoje, porém, admitto uma pequena excepção, não tanto para responder á correspondencia que eu li na *Aurea*, na parte em que ella o merece, como pelo interesse que tenho em divulgar-a bastante perante uma assembléa, cuja illustração é sufficiente garantia para minha defeza; e a cuja penetração e bom senso eu não quero fazer a minima offensa com explicações pueris.

A correspondencia do ecco foi, primeiramente publicada no *Paiz*, mas veiu hoje, quinta feira, dia em que eu recebo as minhas visitas no salão da Trindado, reproduzida na primeira pagina do *Jornal do Commercio*.

Assalta-me um vago presentimento, que fôra intenção do ecco enlutar por momentos a jovial cordealidade que sempre tem presidido ás festas dos meus convidados. Quem o adivinhára mais cedo, que teria mandado reproduzir a sua obra para vol-a dar gratuitamente agora, com as honras de cartaz-annuncio ou em guiza de argumento de apparatusa dança, que se espalha pelo publico antes do panno subir. Quanto a tristezas—não as ha aqui. Nunca o remorso me punziu a alma. Eu sou o que sou, e creio que todos me conhecem.

Peço perdão da phrase. Não é arrogancia, senhores! É offerecer-me no julgamento e pedir justiça!

Disse n'outra occasião, e n'este ponto não me convém nam uma vez abrir exemplo, que nunca o nome de qualquer pessoa seria proferido n'esta sala, senão para se lhe tecer elogio. Hoje venho prometter-vos mais, porque não deixarei sair dos labios os nomes dos que me offendem, para lhes ser menos desagradavel na réplica. Podia fazer o contrario porque elles os declaram com certa ufania, pensando molestar-me com isso; mas não serei eu tão insensato, que ao facto digno de maior louvor, deixe de corresponder com a maxima generosidade.

O homem bem educado, quando escreve, não esconde o nome nem tira o lenço do collarinho, porque assim imprime dobrada força aos seus pensamentos. O homem de bem, quando responde, esquece tudo que não seja a sua honra; embora os seus adversarios, e graças a Deus não se dá agora esse caso, não tenham delicadeza nem virtude.

Passemos ao incidente.

À queixa vaga e plangente, que sulca os ares da vinha nas aldeias, e como que chama ás armas contra mim as hostes pacíficas dos camponeses, veio substituir-se mais accentuado e definido o brado viril, quiçá patriótico e persuasivo do ecco, que finalmente encontrou as condições acusticas da sua existencia. É uma voz vibrante e clara, que sobresae ao ruanrejar indeciso e vago do côro, e que pronuncia syllaba por syllaba, lettra por lettra todas as palavras e todas as lettras do tremendo anathema.

Permitta-se-me a allegoria. Não abusarei dos tropos... Campô não haverá abaixo dos potentes membros que sustentam o ingente corpo de que parte a voz, para passar a celebrada frota, que foi outr'ora com os portuguezes em demanda dos mares das Indias; mas, é tal a grandeza do gesto e a semelhança do vulto, que todos pensam já ver deante de si em pessoa o Adamastor das adegas. Desprende-se-lhe porém dos labios a voz terrifica, e então se conhece que melhor lhe fóra o estar callado. O encanto foge com a falla. Todos se desenganam, que não é o heroe que primeiro se phantasiara — a cabeça invisivel ou celebrado chefe de um areopago que levanta templos ás conquistas do futuro e os abate hoje por causa do presente. É antigo como o mundo o seu pensamento, e nada tem de revolucionaria nem de perigosa a sua palavra para a sociedade. Em vez de petroleo, agua fria!

A Virgem seja connosco! O inquisidor mór das Hespanhas não seria de certo mais vehemente em defender a fogueira, do que o foi agora o ecco a patrocinar o escaldão. Quando tudo nos fizera crer que o vinho derribara a for-

malha, vem o ecco provar-nos que elle não pôde passar sem auto de fê!

Auto de fê,—que prudencia! Aos homens a liberdade sem limites, ás uvas um tacho de cobre e um mólho de vides a arder! . . .

As coisas devem de ser vistas por todas as faces e para tanto não chegam os olhós com que nascemos, nem os olhos de ver ao longe que os homens fizeram. Requerem-se olhos postiços que vejam para todas as bandas, com a rotação de pharoes, e que a tempo nos saibam mostrar o que mais conta nos faça.

A vida é toda de trevas para os que não teem tanta vista!

Faltam-me olhos d'aquelles, confesso; por isso não vejo tudo. . .

Começa a tempestade a bramir. A nuvem entrou na sala e pretende envolver-me. É esta! (mostra o jornal). E atraz d'ella vem outras.

Silencio, agora, senhores!—Já não é ecco! Misericordia! É trovão. . .

«Começou o sr. Aguiar por dizer que as uvas de Torres Vedras dosam entre 21 e 23 por 100 de assucar. A este ponto os chimicos que respondam a s. ex.<sup>a</sup>

«Aqui é que o sabio chimico nos pôde dizer o que quizer. Esse doscamento deriva sem duvida das analyses e descobertas effectuadas nos laboratorios que s. ex.<sup>a</sup> dirige. D'isso nada entendemos.»

Depois se verá que o não confessou por modestia, queiram acreditar-me; como se poderia suppor por este rasgo de aparente sinceridade.

«Mas acrescenta, que os vinhos não pôdem ter (naturalmente, já se vê) senão uma força alcoolica de 9 a 10,7 centesimaas, o que julgamos inexacto. Os vinhos de Torres Vedras são o que vemos que o sr. Aguiar ignora, mais fortes de si que os vinhos verdes do Minho. A média da

força genuína dos vinhos de Torres é de 13 a 15° centesimales.

«Supponhamos, porém, que fosse de 9 a 10,7, como s. ex.<sup>a</sup> affiança. Nesse caso, perdoe-nos a theoria (sic) chimica que s. ex.<sup>a</sup> possui, 12 canadas de aguardente por pipa não levantariam o vinho, como s. ex.<sup>a</sup> disse a 14 ou 15, mas apenas a 11,6 ou 13,3. Eis um facto da minha pratica e da pratica de todos que teem temperado vinhos com aguardente.

«É evidente que eu não posso suppor que s. ex.<sup>a</sup> ignore que em Torres Vedras, a aguardente que se usa tem 30° de Cartier, que as pipas torreanas teem 27 almudes e que por tanto 12 canadas d'aquellea só podem augmentar cada uma d'estas em 2,6 por 100.

«É porém completamente falso que a maioria dos lavradores de Torres Vedras deite 12 canadas de aguardente em cada pipa de vinho, nem 4 chegam a deitar, o que bem prova o preço porque se vende o vinho.»

Lamento deveras estas phrases, que unicamente podem ferir os brios scientificos de um illustre professor, tantas vezes por mim citado com respeito, e cuja reputação se acha felizmente ao abrigo de qualquer censura de levandade. E duplamente lamento o facto, porque estou persuadido que não fôra intenção do ecco offendel-o a elle.

O projectil, por fraco exercicio e má pontaria do atirador não chegou a bater no alvo, e foi, como sempre acontece aos curiosos, arrannar a outrem que assistia innocentemente ao espectáculo.

Disse, com effeito, que as uvas de Torres Vedras do-seam entre 21 e 23 por 100 de assucar<sup>1</sup>, o que corresponde a 10,2 e 11,2 de alcool absoluto *em peso*. Bastara que o meu antagonista tivesse comprehendido esta asseveração,

<sup>1</sup> Quinta conferencia, pag. 175. «O alcool natural do vinho de Torres não passa, em média, de 10,7 por 100 *em peso*, tendo as uvas 21 a 23 por 100 de assucar. A média alcoolica dos vinhos, achada directamente, é de 14 por 100 em volume. A aguardentação regula por 12 canadas em pipa.

cujo valor não lhe seria desconhecido, se houvera passado algum tempo nos laboratorios que dirijo, onde nunca se permittiram os descobrimentos que é licito fazer na sua adega, para eu lhe poupar agora o trabalho das suas reflexões e uma accusação injusta. Mas, não era necessario exigir tanto d'elle, obrigando um proprietario a abandonar as suas cepas para vir confiduar-se com a mocidade estudiosa que frequenta as escolas, e que n'ellas procura o que fóra d'ellas ainda se não encontra. Bastara, repito, que o ecco, dando mais alguma importancia á competencia e aos trabalhos do sr. Lapa, tivesse lido o que elle escrevera em 1867 no seu relatório acerca da região de Torres Vedras.

Eu, esperando até certo ponto o que succedeu, e digo isto sem maldade, expuz os dados d'esta comarca vinhateira, colhidos na melhor fonte, preferindo sempre appoiar-me na maior auctoridade. Nunca trouxe para aqui as experiencias da minha lavra, que o podia fazer, e talvez com algum aproveitamento; porque para dirimir no pleito entendera, com razão, que me cumpria aproveitar principalmente os subsidios dos mestres. Assim imprimia ás reflexões que fizesse o maximo cunho de imparcialidade e rigor, porque embora não esteja habituado a inventar factos, sei que a boa caridade do proximo nos chega a suppor capazes de muito mais:

Se 10,7 era a média do alcool natural em peso, como eu disse e ninguem nega, está claro que só o ecco poderia ignorar que 13,48 fosse o alcool em volume.

Sabem os que tem assistido a estas conferencias, que empregamos ora uma ora outra expressão, cujo valor já é conhecido do publico e só ignorado do ecco; por não ter vindo ouvir-me, o que precisava de certo como de pão para a boca. O meu trabalho acha-se por em quanto em palavras, e o extracto dos jornaes podia não ser fiel. A sua obrigação era esperar, já que me não ouvira. Não ouviu nem esperou. Teve o castigo. Errou. E errou duas vezes, porque tambem não lêra, e a quem não lê nem ouve succede-lhe que nunca fica sabendo.

O acaso fez que na região de Torres Vedras sem omitir as palavras *em peso*, eu não fallasse na correspondencia em volume, para envolver o ecco com toda a sua experiencia.

Não comintei nem corrigi o que estava escripto. Fiel expositor dos trabalhos dos outros, repeti n'este ponto o que lêra. E ainda bem que o podemos apreciar, tornando a ler aqui mesmo os trechos de que me servi.

Agora o que resta é que não seja tambem verdade o que o sr. Lapa escreveu.

N'esse caso, teremos de reformar tudo, á excepção de uma parte, que é a pagina em que se encontra o pomposo elogio do ecco. Isso sim,—é verdade!

Oçam com attenção as seguintes palavras sobre os vinhos de Torres Vedras.—Encontram-se na pagina 61 do relatorio de 1867.

«Os mostos cujo grau saccharino examinei n'estas adegas (dentro da villa de Torres Vedras, e nas de dois vinhateiros que se fazem notar entre todos pela grandeza e proporções da casa e do vasilhame, bem como pela *força das suas lavras*), deram-me entre 21 e 23 por 100 de assucar, o que corresponde a uma força alcoolica média genuina de 40,7. A lota de aguardente que se costuma deitar aos vinhos na primeira trasfega é de 6 canadas por pipa. Esta aguardente sendo de 30° Cartier, corresponde aquella quantidade á de 4,8 canadas de alcool absoluto, ou 4,6 por 100 o que eleva a força alcoolica genuina a 12,3. Comtudo não é esta a força alcoolica commercial de alguns vinhos de Torres que tenho analysado, nos quaes encontrei uma média de 14 por 100 de alcool, isto é, maior que a força alcoolica genuina de 3,3 por 100, o que corresponde a *uma aguardentação total de 12 canadas por pipa*.

«Devo aqui fazer um reparo, que não pertence exclusivamente á aguardentação dos vinhos de Torres, mas á dos vinhos de todas as regiões por onde passei; é que ha sempre uma differença para mais, entre a lota de aguardentação reconhecida pela analyse e a lota declarada pelos vi-

nhaleiros que se consultam a este respeito. *Em Torres Vedras a aguardentação declarada é de 6 canadas*, em quanto que a lota de aguardente que se reconhece pela comparação da força alcoolica genuina com a força alcoolica commercial é de 12 canadas. N'outras regiões a differença é ainda maior.

«Em virtude de certas apprehensões, prosegue o sr. Lapa, logo que terminei as minhas viagens e regressei definitivamente a Lisboa, fiz alguns ensaios no laboratorio do instituto agricola, consistindo elles em dosear com todo o rigor o assucar dos mostos de diferentes uvas, fazer fermentar estes mostos, dosèar o alcool e o assucar restante nos vinhos depois de feitos e comparar o alcool doseado com o alcool calculado pela quantidade de assucar achada nos mostos:

«Eis-aqui o resultado de dois ensaios :

Casta das uvas	Força saccharina do mosto em 100 partes	Força alcoolica calculada em 100 partes	Força alcoolica doseada em 100 partes	Assucar restante no vinho em 100 partes
Periquita ou Trincadeira... Boal..... Móscatel branco.....	22,0	10,7	10,6	0,201
Arinho..... Castellão..... Ferral.....	20,5	10,0	9,2	0,900

«Os resultados de ambos os ensaios mostram que não houve produçção de alcool superior á calculada pelo assucar. Por tanto, a differença entre a força alcoolica genuina calculada pelo assucar do mosto e a força alcoolica commercial dos vinhos é toda devida á aguardentação, e exprime

sempre a quantidade de alcool estranho que se deitou nos vinhos. Se esta differença não concorda com a lota declarada pelos vinhateiros é porque esta lota não é o total da aguardente que o vinho levou desde que foi fabricado até ao momento da venda; *é apenas a quantidade de aguardente com que se fez o primeiro tempero do vinho, depois de trasfegado, unica que fica bem de memoria no espirito do vinhateiro.*»

Por esta é que não esperava o ecco. Continuemos:

«Não entra ahí a que se junta depois, no que se chama *refrescos*, nem a que se bota aos vinhos quando os lotam uns com os outros, nem a que entra no vinho todas as vezes que ameaça adoecer de qualquer enfermidade; porque deve-se saber que a aguardente é usada no nosso paiz, tanto para levantar o vinho e conservá-lo, como para o curar de qualquer transtorno que lhe sobreveiu. *Não é só adubo e preservativo, é tambem panacéa a aguardente para todos os males do vinho, esteja ou não esteja indicada.*»

Agora, sim, já vejo os meus amigos começando a sorrir e a nuvem desfeita sem daitar agua depois d'esta proficua leitura. A resposta é cabal e não precisei pensar n'ella. Ahí fica a refutação feita por uma auctoridade, cuja competencia o proprio ecco reconhece.

Permittam-me contudo mais algumas linhas de leitura. E vamos ouvir o sr. Lapa discursar sobre outro sitio da mesma região. Curiosidade completa, será da propria adega do ecco que elle nos fallará<sup>1</sup>.

«Os mostos cuja força saccharina determinei no Turcifal, tanto da *adega do sr. . . ecco*—esta palavra é minha—como tambem das dos srs. general Franco e José Carneiro, da mesma localidade, *não se afastam dos que examinei em Torres Vedras*. A sua força saccharina varia entre 23 e 24 por 100: por tanto a força alcoolica genuina dos vinhos d'esta parte do concelho é de 11,2 a 11,7.»

Em peso! em peso! acrescento eu agora com toda a força

<sup>1</sup> Ferreira Lapa, pag. 71, retatorio de 1867.

dos meus pulmões, para abafar a voz do ecco; visto que o sr. Lapa o não declarou no seu livro. Temos de levar, como ás creanças, o ecco pela mão. Não custa nada fazer-lh'o e evitam-se-lhe as quédas.

Este relatório está publicado ha oito annos, mas até hoje ninguem reclamou contra elle. Exponho em publico as observações do sr. Lapa, refiro-me aos seus ensaios, sou desde logo accusado de lançar descredito sobre os vinhos. A responsabilidade d'esse descredito caberia, se pudesse havel-a, ha muito a outrem, que não a mim, se fôra possível desacreditar o que é realmente bom e não estivessem auctorisados os estudos do nosso illustre compatriota. E demais, se a aguardente só pôde fazer bem aos vinhos para que se esfalfam em negar que a empregam?!

Mas eu bem sei porque me bateram á porta todas as iras do ecco.

Queria elle ministrar-me um argumento decisivo a favor da inutilidade dos relatorios, que apenas teem o prestimo de archivarem os nomes dos immortaes! O leitor lê até encontrar o seu nome e ahí pára.

Eis a unica pagina d'aquelles livros que se dobra na ponta, ou se marca com um signal de fita de seda escarlate com vivo amarello. E eis-aqui tambem a razão porque eu sou combatido com tanta vehemencia e desusado patriotismo.

Onde se ha de dobrar a folha, em as minhas conferencias saindo á luz?

Está cá por ventura o elogio do ecco? Não estava, mas foi tão forte o seu empenho para isso, que terá que metter a fita em mais de uma pagina. Servirá a excepção para que se não diga que envolvo todos na regra.

No mais quero deixar ao ecco toda a gloria do seu artigo; não só no que se refere ao escaaldão, mas ainda em outros pontos: pois que de umas vezes me attribue inexa-

clidões que não proferi e de outras me faz affirmar genericamente o que só disse para casos especiaes.

Conheço que devemos deixar aos praticos a theoria do escaldão, como estes não disputam aos sabios a prioridade da theoria mechanica do calor nem os descobrimentos de Newton, o «E por si move» de Galileo ou as leis immortaes de Kepler.

Licito é, que no templo augusto da posteridade, figurem todos com as suas obras, e tanto mais justo quanto, pondo de banda os chistes acarilados em que transparece a antiga graça portugueza do ecco, muito sujeita a perder-se, hoje que passou de moda, elle teve principalmente em vista com o seu artigo e outros mais que escreverá depois d'este, fazer *réclame* em fórma para vender melhor o seu vinho.

Esta intenção reservada o absolve de tudo. A sua ultima idéa era de certo aggreir-me, como o deixou hem provado.

Quem deixará para o futuro de correr áquella adega? Eu mesmo me sinto, sem querer, attraído para ella.

Quantos almocreves não vão agora invudil-a, em se sabendo que o vinho não pôde sair d'ali senão *perfeitamente* escaldado?

O vinho do ecco vae ser a gallinha dos ovos de ouro para elle. Não bula, porém, de mais na gallinha, se sabe a fábula de cór. Sinto-me com appetite de o ajudar n'este empenho. Quero contribuir como possa para a prosperidade da sua adega. Eu mesmo irei collocar-lhe o ramo á porta em signal do seu triumpho.

Senhores!—O expediente de que me tenho servido até aqui, para não fallar n'esta assembléa de uma pessoa que . . . não se acha presente, foi um modo de referir-me sem offensa a um vinbateiro distincto, cujo elogio para maior clarezza, pôde ler-se na pagina 69 do relatorio do sr. Lapa, escripto no anno de 1867.

A fatalidade que persegue os bons, nem mesmo ali consentiu que saísse exacto o verdadeiro nome do panegyrista do escaldão, privando assim as gerações vindouras de

o tomarem por seu orago e de se pegarem com elle nos casos variadissimos, em que os vinhos só por milagre se salvam.

Lavra importantes propriedades vinícolas e a todos diz que adoptou as melhores praticas enologicas. As theorias não faz o mesmo sem as purificar pelo cerebro.

Foi por minha indicação, de que não estou arrependido, que o governo nomeou seu filho mais velho para me acompanhar a Londres, sendo-lhe distribuido o papel de adjunto do commissario. Ali apenas saiu do caixote o vinho do pae do meu companheiro, mandei logo pôr-lhe um signal, apresentando-o no primeiro lunch que me offereceu o general Scott, no *South Kensington Museum*.

Todas as pessoas dirão que não faltei á cortezia.

Em quanto, porém, eu lidava assim em louges terras, pela fama e gloria de tão abalizado producto, um factio inaudito succedia n'este paiz.

Os homens praticos, que são os unicos a entender de vinhos, segundo a voz de todos os eccos, olvidados da sua missão e constituídos em jury, ao qual tantas vezes me tenho aqui referido com sincero louvor, preparavam-lhe, sem o saberem, novo triumpho, que é este agora; deixando escapar um erro typographico, que outra coisa não é, dos mais escandalosos, que a imprensa tem registado. Este jury consentia sem pedir depois errata ao governo, que na pagina 452 da memoria official intitulada «Breve noticia da viticultura portugueza» se lesse e ainda hoje se leia, que o unico vinho do. . . ecco, continuarei até o fim a conservar-lhe o incognito, era *ordinario*, apesar de ser unico, de pertencer á colheita de 1871, estando nós então em 74, de possuir 16,8 por 100 de alcool natural, naturalissimo, porque na adega d'onde viera não se conhece alcool artificial, nem eu o conheço tambem, e de ser mais caro que a materia dos vinhos da mesma região.

Para verdes até que ponto pôde chegar a minha boa vontade de fazer justiça, vou desmanchar o engano e reparar

o erro sem que consulte sequer os membros do jury portuguez.

Ha vinhos, que para serem bons não é mister a gente proval-os. E o jury devia saber isto bem. (*Abre um livro*) Errata. Onde se lê: *vinho ordinario de segunda classe*; deve lêr-se: *vinho distincto de primeira qualidade*. A nata dos vinhos portuguezes.

Na seguinte conferencia trarei impresso um novo quarto com esta emenda, para substituir o que está no livro.

Todos se admiram hoje como o jury commetteu semelhante falta!!!

Se estão presentes alguns dos seus membros, perdoem-me elles que lh'o diga na cara.

Sinto-me satisfeito. Acham-se reparadas todas as injustiças. Nada mais vil com certeza que o prazer da vingança.

Ides ouvir a sentença e seja o meu castigo proferit-a.

É falso o que eu affirmei sobre a região vinicola de Torres Vedras na 5.<sup>a</sup> e 6.<sup>a</sup> conferencia, como errado é tambem o estudo que d'ella fez o sr. Lapa.

É falso, que a uva mais propagada ali seja a tinta miuda, porque o ecco, que não sabe de certo o nome das castas, vem affirmar que lhe não é conhecida.

É falso que não seja o escaldão o ultimo grau evolutivo da arte vinicola, e a aurora primordial do porvir das uvas. O futuro dos vinhos de Torres resume-se todo na cauda que lhe prohibe de ser christão.

É falso, que, percorrendo eu todos os pontos d'aquella comarca vinhateira, ja possa ter visto bem; porque não pedi licença até hoje para visitar a adega do ecco, onde não ha nada de notavel senão elle.

É falso, que o jury portuguez estivesse em seu perfeito juizo, quando lhe classifiqu de ordinario o seu vinho branco, porque tudo é falso quanto digam os outros, que não possa ser-lhe agradável. E só deve ter-se por verdadeira a sua muita vaidade.

Forté caso! Dehaixo dos pés se levantam os trabalhos, diz o anexim popular. E quem o duvidará d'ora avante,

vendo tanta celeuma por causa de uma pipa de vinte e sete almudes e alguns quartilhos de aguardente de prova!

As vozes de dois sujeitos nos interrompem aqui.

—«Ninguém deita doze canadas de aguardente no vinho de Torres, sr. Lapa.

—«Deitam doze canadas, sim senhor!

—«Deitam-se doze canadas, se V. Ex.<sup>a</sup> o escreveu; mas, não se deitam nem quatro, se for o sr. Aguiar que o repita.

E agora permittam-me V. Ex.<sup>as</sup> que eu renove o protesto que fizera de não responder a mais ninguém. Não se pôde assim todos os dias dar razão plena aos nossos contradictores, sem que fique um *poucozinho* magoado o nesso modesto amor proprio.

Quando os meus amigos e em geral o publico, lerem os jornaes, em que d'aquí em diante e ainda mais do que até agora, o ecco ou os eccos, porque ha mais de um, lavrarem os seus protestos contra mim, escusam de se compadecerem por minha causa, nem de esperarem que eu lhes responda. Por mais sensatas que pareçam as accusações, não se deixem abalar por ellas; porque nem todos são sinceros que se confessem em publico dos seus peccados.

Mas, se por falta de conhecimentos technicos especiaes, o espirito lhes ficar vacillante e perplexo, julgando que seria melhor responder-se-lhes, mandem então buscar sem mais demora a qualquer loja—armazem ou taberna—uma garrafa de vinho. Bebam ao menos um copo e ali acharão sempre a minha resposta. Mais do que isso, a justificação e os fundamentos dos meus actos e da minha critica. Uma defeza de mão cheia, que se não pôde fazer tão bem por palavras!

Depois d'esta prova, nunca... e demoro-me n'este adverbio que repito outra vez, nunca poderá o meu credito ficar abalado.

Fujamos do Olympo das adegas, d'onde nos expungem os Deuses, e voltamos a vós—viuhateiros do Chiado que assimilaes o azote directamente das ruas e do lodo da ca-

nalisação da cidade. Volvamos aos vossos braços, agricultores do Gremio Litterario, que não tendes direito de ficardes sabeudo como se atamancam os vinhos.

Na anterior conferencia ficámos na Bairrada, que se pôde julgar quasi completamente descripta. O emprego da casta chamada *baga* dá um vinho desenxabido, servindo, como se disse, nos peiores annos para corrigir este defeito os *arobes*; que se chamam *simples*, quando se limitam á concentração do mosto, ou *compostos*, quando na sua formação entram o assucar, marmellos, peros, maçãs, etc.

Os vinhos brancos da Bairrada vivem muito mais tempo que os tintos e tornam-se com a idade bastante suaves; devendo contudo advertir-se, que o seu tratamento é fundado no alcool e que a vida se refere em parte á robustez d'este corpo. Outras vezes são *geropigas* que deixam envelhecer até que percam pela força dos annos a primitiva doçura.

Fabricam-se de bica aberta ou de bica tapada. Feitos por este ultimo processo saem melhores, não adquirindo gordura e clarificando perfeitamente.

Uma das causas, que mais podem contribuir para a ruindade dos vinhos, é a vindima anticipada ou prematura, e ainda que em as nossas comarcas nós as possamos algumas vezes fazer mais cedo do que se suppõe geralmente, é comtudo certo, que ao norte do paiz, nem sempre deixam chegar as uvas á sua completa maturação. A falta de policia rural influe muito para que isto aconteça; e os proprietarios fazem vindima, logo que algum insensato se lembra de cortar os cachos.

São tres os inimigos do vinhateiro, além dos que mencionam os livros: o cão, o forasteiro e o proprio visinho. O cão, apenas as uvas amadurecem entra nos cerrados, que até ali defendera, *vae* ás cepas como um faminto e come as uvas mais madurinhas. Come á farta o pobre animal em se apanhando na vinha á vontade, porque não lhe pagam de outra maneira os serviços.

O título sympathico de amigo do homem de pouco lhe vale e não deixa por isso de ser expulso da vinha á paulada. Os aldeões do seu lado, que não andam nos cirios todos os dias, divertem-se muito em entrar n'uma vinha e fazer a vindima nocturna, supprimindo a fervura do mosto. Vinha assim vindimada nunca deu vinho azedo. E o ratoeiro não come uvas, sorve almudes. Ha estomagos que valem vasilhas.

—«Ainda me não fiz novo este anno»—é a phrase que indica o começo do furto.

Estes habitos pouco patriarchaes, e que nada depõem a favor da innocencia das nossas aldeias, fazem que, em começando a uva a pintar, toda a gente se arme de bom appetite para as vinhas alheias e de uma espingarda ou cacete para guardar as suas.

Ouviram? É uma detonação perto d'aqui, seguida de estranho rumor. Um vulto se desenha no horisonte, fugindo apressado como uma sombra, e deixando apoz si um rasto de sangue. O guarda apenas pôde segui-lo até o vallado que limita a vinha, mas não encontra viv'alma.

E agora? O ruido do tiro cessou. Escutem porém que me parece sentir-se um plangente gemido, e um haque de corpo pesado sobre a terra. O guarda aproxima-se para examinar o que seja. Grita com voz de trovão: Quem está ahí?

Uma voz lhe responde, bastante sumida.

—«Sou eu, Silverio. É teu tio, casado com a irmã de teu pae, e que tu tomaste por algum lobishomen. Vão lá fiar-se em sobrinhos, quando a tentação nos persegue de comer um cachito. Ajuda-me a levantar, filho, e acompanha-me a casa que não posso ir por meu pé. Trataste-me como um vil ferreiro<sup>1</sup>.

O guarda ajuda a levantar o parente, examina o ferimento e acompanha-o a casa, desculpando-se com elle da

<sup>1</sup> Nome que os aldeões dão a qualquer passaro em varios pontos da Extremadura.

melhor mançeira que pôde; mas, quando volta á vinha, vê sair por todos os lados um enxame de ratoneiros, que estavam á espreita que elle a desamparasse.

Procura ainda com a espingarda firmar bem a pontaria, mas são tantos os varapaus n'aquelle horisonte, que julgando-se dentro de um bosque, cugole a descarga.

Tambem ha ratoneiro que não come uvas; é uma outra variedade menos vulgar. Este entra na vinha com o cesto ás costas, roja-se pelo chão como a lagartixa, faz a apanha com menos ruido que a borboleta poisando sobre uma folha, e vai vender as uvas furtadas no dia seguinte ao proprio dono da vinha.

A policia rural evitaria muitos desgostos e muitos prejuizos, contribuindo para que os proprietarios não fossem forçados a colher as uvas verdes, com receio de que, depois de maduras, sejam comidas pelos vindimadores gratuitos. Mas o lavrador, que não quer associar-se para melhorar o vinho, tambem o não fará para proceder á organização da policia rural.

Uma das scenas mais atlicivas para quem conhece o perigo, é a da pesca do pé no fundo do balseiro. Pôde intitular-se a lucta, e figuram n'ella dois personagens principaes; um invisivel aos olhos do corpo, e outro visivel, forte como uma torre. O espectáculo termina muitas vezes em tragedia, quando ha morte.

Acabaram os homens de sangrar o balseiro e de transportarem o vinho aos toneis. Dentro da vasilha existe unicamente uma massa crepitante e humida, que expelle de si bolhas sobre bolhas de gaz, acompanhadas de ruido especial.

Chegam uma vela accesa á bocca do balseiro e a chamma apaga-se em virtude da emanação do acido carbonico; isto se repete duas ou tres vezes em pequenos intervallos, mas sempre com o mesmo resultado. Então de entre o grupo de trabalhadores, já impacientes, se offerece para ir tirar o pé do vinho ao fundo da vasilha, mais alta do que um homem, um grupo mocetão. Elle que treme como um vi-

me e grita por Santa Barbara, quando fazem trovões; que ajoelha, batendo nos peitos, quando estão para lhe apparecer almas penadas; que foge a sete pés dos lobishomens ainda que tenha consigo uma espingarda; que acredita no fim do mundo, quando apparece uma aurora boreal ou um eclipse: não tem medo de entrar n'aquelle fornalha *apagada*, onde se declarou um incendio sem labaredas, presentando-se a arriscar a vida sem gloria nem necessidade por um cesto de engaços, como o faria o bombeiro, correndo á casa em chammas para salvar uma creança, ou o homem que se lança ás ondas para livrar o naufrago da morte.

Não veste camisa de amianto como o incombustivel, que passeia na gaiola inflammada do circo, fazendo o exercicio da salamandra; vae com o seu fato, em mangas de camisa e descalço como um penitente.

Onde o proprio fogo não se atreve, terá elle o atrevimento de penetrar. Pede um sacco, com duas pancadas fustiga o ar do balseiro, e salta, como a corça, sobre a borda das aduellas desaparecendo em seguida á vista de todos.

Momentos depois solta um gomido surdo, ergue-se na força do desespero levantando os braços hirtos pela agonia e deixando ver apenas as pontas dos dedos crispados como as garras de uma fera. Com os movimentos revolve a massa, desloca e desmancha o tapete macio e movediço, em que assentára os pés, e que de si expelle cada vez com maior força, torrentes e torrentes de ar asphixiante. Entontece de todo, e a vida lhe fica suspensa por um fio, se algum dos companheiros não o tira para fóra, já semimorto, tomando instintivamente o caso a serio.

Fogem os companheiros com elle para a porta da adega. O ar benéfico vae talvez chamal-o á vida.

Respira na camala oxygenada, abre os olhos, procura em torno de si reconhecer as pessoas que o cercam, e quando recupera a voz, ainda cheio de pallidez mortal, é esta a primeira phrase que articula.

—«Que espirito e fortaleza de vinho, rapazes! E que bella pinga não terá este anno n patrão?

— «la-te custando cara, replica o companheiro salvador, revendo-se na sua obra, com justificavel orgulho.

— «Já me sinto capaz de outra. Obrigado, meu valente.

Esta pratica é uma crueldade e um grave testemunho de ignorancia. A pesca do pé feita por tal modo é um espectáculo peor que uma loirada de bois desembolados. E ha ainda quem se incommode em ir a Napoles ver a gruta do Cão, quando tem aqui pela vindima em cada balseiro uma gruta e em cada homem... quasi um cão!!...

Para remediar os defeitos dos vinhos da Bairrada e melhorar o commercio que se está fazendo com elles, entendo que é tambem preciso recorrer á associação. A reunião do maior numero de vontades que possam conciliar-se, deve encaminhar-nos rapidamente ao fim que tenho por mais vantajoso. Lisboa conhece já hoje sociedades cooperativas, que estão sendo de grande proveito para os associados e não devemos perder a esperanza de se applicar o systema ás povoações e negocios ruraes.

E assim chegaremos nas aldeias a instituir a cooperação de todas as familias ruraes para um fim bem justo, qual é o de supprimir a fraqueza do individuo isolado, d'onde nasce a miseria e o crime.

Ligam-se os homens para fazer a guerra e só agora comecemos a perceber que elles podem ligar-se com maior proveito para a paz. Já temos a familia que se funda no amor, creemos a familia que precisa fundar-se na amisade.

Que todos passem a chamar-se irmãos; ainda que não tenham saído todos do ventre da mesma mulher. A sociedade moderna deve exclusivamente preoccupar-se de aproximar o homem do seu semelhante. A polvora faz inimigos. Deitemos a polvora ao mar. Procuremos dar força ao inimigo da polvora, que só pôde ser o trabalho.

Quando eu for a casa do meu visinho convidal-o para cultivar a terra de sociedade commigo, com a mesma franqueza e facilidade com que vou hoje pedir-lhe para que sirva de mordomo na festa do orago da freguezia; isto é, quando todos pensarmos, que nos podemos unir para o tra-

balho como nos reunimos para a oração, nem será tão difficil o viver na terra, nem tão invejado o paraizo.

Na Bairrada, depois de algumas tentativas frustradas, acaba de fundar-se uma sociedade de vinhos. Não me compete discutir o seu programma nem o regulamento que adoptou. Faço votos para que ella cresça e se desenvolva com proveito dos vificultores e do paiz. Que vença todos os perigos e possa servir de exemplo.

Não podem ser differentes nas duas Beiras os meios de fazer prosperar a viticultura, dos que hemos aconselhado nas outras regiões. Está ali a propriedade igualmente dividida, o vinho é para muitos colheiteiros o pão quotidiano e o resgate de dividas anteriormente contraídas. Tanto para produzir como para consumir, o pobre, que é o pequeno, carece de associar-se.

Os productos de ambas as Beiras foram muito elogiados pelos negociantes estrangeiros que visitaram a exposição de Londres, como vinhos de lotação.

A força alcoolica manifestou-se inferior em quasi todas as amostras a 26° de Sikes, contando mesmo a pequena porção de assucar que possuam, e não estava ainda completamente fermentado. Ao lado, porém, d'estes vinhos naturaes, houve outros preparados, cuja força ascendia a mais do dobro da primeira.

Na Beira Alta, a força alcoolica maxima era indicada por 22,4° centesimaes e a minima por 10,8, que se via n'um exemplar de vinho de Farminhão. A força maxima dos vinhos da Beira Baixa chegou a 22,10, e a minima desceu a 12,20 n'um vinho de Anadia.

Excluo os vinhos de Aveiro que ainda eram mais fracos, o que não admira porque pertenciam á classe dos vinhos verdes.

Tanto se prova que nem sempre é o alcool o principal fiador do vinho, que muitas amostras d'esta qualidade desceram a 7 graus sem jámais azedarem, ainda mesmo quando se abandonavam ao ar de um dia para o outro.

Aqui deixarei archivadas as forças maxima e minima de alguns vinhos das principaes comarcas ou cantões vinícolas da Beira.

Localidade	Côr do vinho	Maxima	Minima
		em graus de Gay-Lussac	
Carregal . . . . .	tinto . . . . .	14,8 . . . . .	13,4
» . . . . .	branco . . . . .	16,65 . . . . .	14,9
Nellas . . . . .	tinto . . . . .	14,5 . . . . .	11,7
» . . . . .	branco . . . . .	14,9 . . . . .	14,4
Mealhada . . . . .	tinto . . . . .	16,9 . . . . .	13,5
» . . . . .	branco . . . . .	16,7	
Anadia . . . . .	tinto . . . . .	16,7 . . . . .	12,2
Coimbra . . . . .	» . . . . .	22,4 . . . . .	13,4
Castello Branco	» . . . . .	18,2 . . . . .	13,4
Guarda . . . . .	» . . . . .	22,4 . . . . .	14,0

Alguns dos termos maximos mais subidos referem-se indubitavelmente a vinhos temperados. Quando em outra conferencia apreciarmos a força alcoolica de todas as amostras da exposição, nos referiremos ainda a estas duas provincias.

Ácerca da duração dos vinhos naturaes do Dão sei já desde 1868, que não levando alcohol estão feitos do segundo para o terceiro anno. Perdem a côr, que é pouco firme, ao quarto anno e alguns de todo se alteram. Pude observar nas amostras a que me refiro, que o flavor, tambem fraco ao principio, se desenvolve mais tarde, podendo por este lado assemelhar-se ao dos vinhos que lá fóra tanto se estimam como lavras de segunda ordem.

Até hoje não me achei em circumstancias de examinar os da Bairrada no estado natural. Geralmente se affirma que são mais duradoiros e superiores; mas, como apontei na 5.<sup>a</sup> conferencia, todas estas observações se referem aos vinhos alcoolisados. Os vinhos do Dão tambem se tratam com aguardente, indo acabar á mesa do consumidor com supposto nome.

Pertence ao tempo e ás experiencias repetidas das pessoas competentes resolver com acerto o interessante problema da idade dos nossos vinhos naturaes. Hoje são arriscados todos os juizos a este respeito e não podemos passar de conjecturas mais ou menos provaveis. Dados positivos e sufficientemente seguros ninguem os possui n'este momento. Tambem justo é que se diga, que foi hontem que nós começámos a ouvir fallar na conveniencia de vender vinhos naturaes.

Em alguns vinhos brancos da Beira desenvolve-se, como já foi notado, o gosto a formiga, que a varias pessoas se affigura procedente da uva.

Todos os dias os estudiosos estão a descobrir factos novos, e por mais conhecidas que as coisas nos pareçam, poucas ha que miudamente examinadas, não nos conduzam a novas observações.

Hontem fui ao Alfeite, não sei se os vinhos me conhecem, mas o certo é que vão quasi sempre esperar-me ao caminho. No meu passeio, provei em certa quinta um vinho tinto, em que descobri um gosto novo—o gosto a fetos. Fiz sciente o caseiro d'este meu reparo e fiquei contente de lhe ouvir dizer, que effectivamente o vinho tinha ali aquelle sabor depois do primeiro anno.

Já é tempo de passar ao Minho, ou para melhor dizer ao vinho verde.

Se por este ultimo nome entendermos todo o que nasce de uveiras, ou em vinhas altas de enforcado, o vinho verde não se pôde dizer que exista exclusivamente ao norte do paiz.

Com effeito as vinhas de embarrado encontram-se no Alemtejo ao norte de Portalegre, na Beira ao norte de Castello Branco, na Guarda e nas planicies de Aveiro. A provincia do Minho é, porém, o verdadeiro solar do vinho verde, e onde melhor se nos mostra com o typo genuino.

O vinho de uveiras das outras provincias algumas vezes se apresenta sem valor nenhum, parecendo antes um mixto

desenxabido de pessimo vinho com agua, do que vinho verde verdadeiro.

Este com todos os defeitos que lhe possam notar é com-tudo um typo curioso e original de vinificação.

Temos criticado tanto o vinho maduro que nos souberam bem estas palavras, elogiando o mais humilde dos nos-sos vinhos e de que a maior parte da gente diz mal.

Afirmam no Porto, que não se pôde beber esta peste senão de olho esquerdo fechado, pondo a boca á banda, e alçando a perna direita, como quem ao beber-o espere os effeitos de uma pedrada.

Obriga a grande careta, em resumo, capaz de metter medo ás creanças, e de fazer exclamar as amas: olha o papão, vac-te embora! E no entanto é o mais virtuoso dos vinhos, por ser o que não embriaga com tanta facilidade. Só por isso gosto d'elle. Sabe respeitar a intelligencia.

Em Londres, ao principio, tomavam o vinho verde por uma substancia purgativa, e sobretudo não podiam comprehender como se chamava verde e era roxo!

Não agradou aos inglezes e n'isto está dito tudo. E todavia eu tenho predilecção pelo vinho verde. Sem que sejamos da mesma terra, acho este vinho refrigerante, ligando-se optimamente com agua quando é bom. Parece-me mais agradável que a perdiz *faisandée* gahada pelo gastronomo. Menos enjoativo que o *caviar* dos russos, facil de confundir com o oleo de figado de bacalhau, a quem não esteja costumado a comel-o.

É menos repugnante sem duvida, que o *Brie* mais fino de França, cujo aroma a toda a gente repugna, quando se não exhala do queijo. Não tem bichos, nem está podre. Arranha um pouco as goellas. Sobretudo é difficil apreciar-o á primeira vez; mas outro tanto acontece com as ostras cruas e a musica de Wagner.

O Minho para nós, que não vamos vel-o senão pelo vinho verde, compõe-se dos districtos administrativos de Braga, Vianna do Castello e ainda de uma parte do districto do Porto, situada na margem direita do rio Douro.

Occupa uma superficie de 743:719 hectares com 630:832 habitantes, e a sua producção média não passa de 500:000 hectolitros, segundo resam as chronicas officiaes.

Em 1853, estando calculada a producção vinicola de todo o paiz em 3.079:038 hectolitros, dizem ter havido 1.238:184 hectolitros de vinho verde, isto é, mais de um terço da producção total do continente e ilhas.

Baixou, pelo que affirma a estatística, em 1862, a producção total do reino a 776:344 hectolitros, nos quaes se incluíram apenas 122:250 de vinho verde.

Que derrota! Menos que a decima parte, e ao oídium se deve<sup>1</sup>.

O sr. Lapa faz o computo da producção do vinho verde, antes da *molestia da vinha*, egual a 1.200:000 hectolitros, tendo encontrado provavelmente nas mesmas fontes este numero.

O oídium atacou as uveiras com incrível violencia, mas a par d'elle a molestia dos castanheiros, que são as arvores tutoras, tambem contribuia para a diminuição das colleitas.

No começo d'estas conferencias, referindo-me eu á producção total do paiz cheguei a avalial-a em cerca de 4 milhões de hectolitros. Pareceu estranho este facto a muitas pessoas, que não tinham compulsado as estatísticas e ignoravam talvez que eu fosse incapaz de invental-as da minha cabeça. Acabamos de ver, que a maioria dos escriptores acceitaram estes numeros, apesar dos erros dos cahos de policia.

Reparem, pois, bem n'esta pobreza vinicola; n'esta pobreza da maior riqueza do nosso paiz!

Quereis saber em que vos dou o primeiro logar, no que realmente tendes a primazia? É em terrenos incultos. De nove milhões de hectares que possuis no continente, cultivaes apenas dois! e dos sete restantes tres são de terre-

<sup>1</sup> Relatorio do sr. visconde de Villa Maior sobre os vinhos do norte do paiz, pag. 25.

nos aproveitáveis. Um povo assim emigra. E faz bem. Foge da solidão. Outros dirão que foge ao trabalho. Não posso decidir-me. Escolham.

As uvas das uveiras doseam entre 9 e 18 por 100 de assucar ou 8,73, no maximo, de alcool em peso, e 11 por 100 em volume. Contem muitos acidos, tañino, bitartrato de potassio, etc., que trasmittem aspereza e casca demasiada ao vinho.

A sua riqueza alcoolica anda por 8 a 10 graus de Gay-Lussac, como muitos de Bordeus.

Achon o sr. visconde de Villa Maior no mosto de uva branca de Amaranthe 10,61 de assucar; na uva azal de Colorico de Basto, boa região, 13,70 e 0,89 de acidos, e na uva espadeiro 14,13 de assucar e 0,84 de acidos por 100.

O vinho verde é feito com uvas verdes, e esta denominação não significa como já se escreveu, vinho novo ou vinho do anno. Se assim fôra, a maioria dos nossos vinhos seriam verdes, porque raras vezes se guardam de um anno para o outro.

A côr tambem não é a que está indicando o nome. Pelo contrario, é bastante relinto.

Além d'isso é fresco, aspero, agrio, refrigerante, diuretico, ottimo para o verão, pouco alcoolico, com muito travo, muito tartaro, muito fermento, e tão carregado de agulha que lhe chamam até vinho *picão*. O melhor picão deixa a impressão de uma carta de alfinetes, afagando ao de leve o esophago.

Tambem ha no Minho alguns vinhos mais suaves e perfeitos. São os de vinhas baixas, como se observam em Vianna e Monsão, affirmando o sr. visconde de Villa Maior, que estes foram até os primeiros que se exportaram para Inglaterra. Consomem-se principalmente na provincia, e poucos vão ao Brasil, que sabe apreciar-os devidamente e pagal-os ainda melhor quando chegam ali em bom estado. Os vinhos de Basto gosam de reputação egual á dos que se acabaram de nomear.

O seu valor é muito vario. Tem chegado a preços exage-

rados, verdadeiramente fabulosos, que só podem explicar-se pela extraordinaria escassez das colheitas.

O sr. conselheiro Moraes Soares estabelece os limites de 25 e 10 mil réis por pipa de 500 litros para os vinhos de primeira e terceira qualidade, como média geral. Na exposição o preço máximo era de 75 mil réis, e o mínimo de 20 mil.

Diz o sr. visconde de Villa Maior, no seu relatório sobre os processos de vinificação das provincias do norte, que em 1866 se venderam a 45 mil réis a pipa os mais caros, em 1867 a 50 mil réis, não valendo n'aquelle anno o vinho maduro do Douro e de Traz os Montes senão metade!

Houve em Londres 48 expositores que apresentaram 56 amostras, 54 de vinho tinto e 2 de vinho branco. O jury portuguez habituado a este vinho, elogiou muitas d'ellas com justiça, concedendo a 16 a qualificação de bom, a de soffrivel a 21 e a 19 a de mau. Fizeram-se 56 doseamentos de alcool, achando-se todas com uma graduação inferior a 26° de Sikes. A força alcoolica, contudo, subia ás vezes tanto, que se tornava em prodigio. Tal era o termo máximo de 44,5° de Gay-Lussac, sendo o termo mínimo 8 por 100. Os vinhos de Aveiro já vimos que desciam mais.

Se reflectirdes no que nos disse o sr. visconde de Villa Maior, acerca da riqueza saccharina e alcoolica dos vinhos do Minho, não vos devem ficar duvidas, de que tambem estes sejam tributarios do alcool.

O vinho verde cria-se nas vinhas de embarrado, que sobem a grande altura acima do solo. N'este systema de cultura, as cepas expandem-se em lançamentos e folhas, enroscam-se nas arvores a que vivem contiguas, amparando-se a ellas; trepam aos castanheiros e choupos, enleiam-se como as serpentes do caduceu, e formam festões e grinaldas que passam de uns para os outros, sem roubar o solo ás culturas a que fazem roda, como as raparigas em torno do milho da eira, dando-se as mãos para a dança nas escamizas.

Grangeio simples! A vinha alta ergue-se esbelta e elegante para recreio da vista e mortificação do paladar. O solo

destinado á cultura intensiva dos cercaes, das forragens e leguminosas, namora-se tambem d'este quadro e promptifica á vinha os estrumes, que acrescentando-lhe os pampanos, concorrem para que estes embellezem ainda mais o vistoso panorama das verdejantes campinas.

A viticultura é por tanto um accessorio de outras culturas, mas quando chega a vindima nem por isso os cachos deixam de pender das varas que vergam ao peso d'elles, pouco apurados é certo, mas abundantes de seiva, porque aproveitam as regas, o clima e os adubos.

A vinha, que se cultiva em forcados nas arvores, tambem ás vezes se apresenta em cordão ou latada baixa, seguida ou unida, como o lupulo e os feijoeiros das hortas.

O terreno da provincia é granítico. Rico em potassa, que tambem é vulgar em toda a bacia de Basto, vistosamente cercada de montanhas, e compreendendo varios concelhos nas duas margens do Tamega. Os schistos argillosos metamorphicos e as alluviões antigas são menos extensas.

O clima é humido e temperado, e as uvas ficam tão longe do solo que é de todo impossivel amadurecerem bem. Esta circumstancia favorece o desenvolvimento do oidium e augmenta a difficuldade de o combater. Perde-se muito enxofre, e a fraca irradiação do calor pouco contribue para contrariar aquelle inimigo da vinha.

Mette-se o bacello em cova pouco distante da arvore tutora, mergulha-se no segundo anno para se aproximar mais d'ella e apossar-se do chão. Cresce a cepa e sendo podada, dá os lançamentos que sobem ás arvores, espraiaando-se sobre os ramos d'estas em dois ou tres andares, e empregando-se seis ou oito vides por cada tutor.

As varas depois da poda, ficam pendentes dos troncos quasi sempre, de modo que o grangeio em casos normaes se acha limitado ao plantio e a esta operação, cujas despesas ficam bem pagas sómente com a lenha que d'ella resulta.

A abundancia dos succos nutritivos, o excesso da humidade, a sombra dos tutores, a altura a que estão os ca-

chos, tudo influe para que a maturação não possa ser completa.

Ha bastantes castas de uvas e uma confusão de nomes diabolica!

Apontaremos muitas d'ellas, pondo em italico as mais importantes: *azal*, borraçal, *vinhão tinto*, verdelho, cainho, gallego, espadeiro e variedades, moscatel, *mourisco* (*diferente do que se conhece no Douro*), vinhão molle, *sousão forte*, *sousão gallego*, bogallhal, olho de gallo, millhorio, laçaiço, *padeiro*, pé de perdiz, espadana, vinhal, molarinha, siuzal, *dourada*, bastardo (*ha pouco*), alvarelhão, bicul, polho, biscainho, farrapa, *arnito*, molar, *locuia*, *verdeal*, *pedernão*, loureira, marquezinha, mourisco branco, csganinho, azai branco, *malvazia*, moscatel.

O vinhão tinto marca 12 a 15 per 100 de assucar. O vinho d'esta casta tem excellentê côr e conserva a agulha por muito tempo. É um bom picão. Não se lhe avântaja em riqueza saccharina, nem o alvarelhão nem o mourisco, que n'outras regiões de vinha baixa são uvas de primeira ordem.

A quantidade de assucar está na razão inversa da altura a que ellas se criam.

Calcula-se em 30 litros de mosto ou 50 kilogrammas de cachos a producção regular de nna uveira. Excepcionalmente ha algumas, que produzem meia pipa de vinho! Tanto vinho faz-me lembrar as cepas americanas que eu vi em Bordeus, no quintal do sr. Laliman; onde uma *labrusca*, chamada Isabel, suspendia n'um extenso cordão para mais de mil cachos.

A vindima é quasi sempre prematura, preferindo os vinhateiros as castas mais ruins para evitarem o roubo. Vindimam principalmente verde na visinhança dos povoados, porque não querem chegar á verdadeira vindima sem uvas. Cortam-n'as ás vezes em agosto, quando nem em outubro estariam capazes de se apanhar.

A pisa faz-se em lagares ou em dornas, conforme a quantidade; concluida a pisa, mergulha-se o chapeo, que ali se chama *brólho*. É a nossa lingua tão rica, que, para

designar a balsa, conheço eu, além de outros, os seguintes termos: *brólho, cango, canguenho, chapeo, balsa, cadraço e massa.*

O brólho, elevado acima do guarda-vinhos e muitas vezes já acetificado, infunde-se no mosto para melhor se dissolverem as materias corante e adstringente. Tambem ha falta de accio nos lagares e nas vasilhas, sendo os primeiros construidos com pedras de granito que apresentain muitas fendas e toda a especie de animaes nojentos, á semelhança de pequeninas grutas de morcegos.

O liquido é mettido em vasilhas que se tapam em novembro, porque n'este mez se julga terminada toda a fermentação.

Para corrigir os defeitos provenientes do excessivo fermento é conveniente usar trasfegas; mas, no Minho não gostam da trasfega, porque suppõem que faz perder a rascancia ao vinho, unica qualidade que n'elle procuram os bebedores.

Vão lá emprehender melhoramentos em semelhantes comarcas! Digam-lhes que desengacem aos do Minho, ou que não desengacem aos do Alentejo!

Escreve o sr. visconde de Villa Maior, que em Villa do Conde, se corta, pisa e faz o vinho em uma semana. Ao cabo de sete dias está cozido e ao oitavo bebido. E ainda é de mais, porque menos tempo gastou o Omnipotente a architectar o mundo.

E comtudo nada tão facil á razão nem tão proveitoso, como melhorar o vinho verde que se assemelharia muito de longe ao de Bordeus; modificando a viticultura e a vinificação.

Accusam-me porque eu aponto o mal e não indico o remedio. Dos remedios que eu sempre aconselho não poucos se achavam anteriormente propostos e dos novos que lembro, fazem de conta que não m'os ouviram.

Pois, muito bem. Vou deixar n'este caso uma receita por escripto. Recommendo aos viuhateiros do norte os conselhos que deram os srs. visconde de Villa Maior e Ferreira

Lapa acerca dos vinhos verdes, e que viram a luz da imprensa ha uns poucos de annos.

E que me dizem agora? Consta já que os seguissem ou os ensaiassem sequer?

Não são por tanto fundamentadas as queixas dos vinhateiros. O que elles simplesmente procuram é achar um pretexto que possa servir de desculpa á sua inacção.

O sr. visconde da Villa Maior reprová os lagares, porque são pouco aceiados, em virtude das asperezas do grão; tem uma larga superficie exposta ao ar, d'onde resulta uma grande evaporação de alcohol e a oxydação do vinho. Propõe para os substituir as dornas cobertas, e que não as havendo, se aproveitem ao menos os toneis. Aconselha vindima cuidadosa, desengace total ou parcial, com addição aos mostos mais pobres de assucar de canna, cujo preço, embara seja entre nós elevado, não contribuirá muito na sua opinião, para encarecer o vinho verde, que só tem a despesa da vindima e quasi nenhum tratamento.

O sr. Ferreira Lapa, nas suas conferencias proferidas em Braga, propoz a cultura mais baixa, o uso da empa em argola em vez de varas pendentes, que nos lembram os cabellos desgrenhados de uma louca; a poda viva dos lançamentos estereis e dos cachos esgalhados; a desfolha; o avellamento das uvas em taboleiros fôra das uveiras; a sulfuração como meio de conservação e de adoçar o vinho; os balseiros cobertos e a educação na vasilha sem aguardente; a filtração e o aquecimento: enfim, a transformação radical do producto. E o estudo rigoroso das castas, acrescentarei eu.

Querem os vinhateiros então que lhes aconselhe os melhores processos? Ponham estes em pratica e venham depois outra vez entender-se comigo. Não é proveitoso a quem estuda pouco, passar-lhe lição comprida de mais.

Desde os fins do seculo passado, que em portuguez se tem escripto muitas obras uteis sobre vinhos. Leiam-n'as.

Um terço que se tivesse aproveitado e onde estaria a estas horas a viticultura portugueza!

Quando penso em socego no meu gabinete, e converso sósinho commigo acerca d'estas questões, deixo-me deveras possuir do mais justificado desalento. Perdoae-me que vol-o diga. Chego quasi a convencer-me, que os livros são inuteis, e que os estudos n'este paiz não inspiram sympathia a ninguem.

Para que uma idéa vingue é preciso que um seculo pelo menos a tenha envelhecido fóra d'aqui. No grande cortejo da humanidade, figuramos no couce da procissão. Adiante de nós vac quasi tudo. Deixámos unicamente para traz o negro e o selvagem! Nem uma folha de loiro pozestes modernamente no altar do progresso!

Aos poucos homens que ainda se levantam para trabalhar e suster a pátria na queda, arrancaes com zombarias o enthusiasmo do coração.

Partistes a espada na mão dos guerreiros quando a patria era nova, mas agora quereis na velhice fechar-lhe os livros na cara, para que ella não pense!

A historia, na sua lição imparcial e severa, mostra-vos, que o flagello se tem tornado, na luta contra a vossa indiferença, o mais efficaz elemento de prosperidade.

Em quanto se não repetir una epidemia temerosa como a de 1857, é possível que não chegueis a destruir a pessima canalisação da cidade; em quanto una incendio pavoroso não se atear no bairro da Alfama, dormireis largas noites sobre o projecto da sua reedificação; em quanto o vinho não for mais barato do que é a agua, não arriscareis um passo d'aqui para acolá, na intenção de melhorar o fabrico.

E queixae-vos então de que não tendes livros e de que ninguem vos ensina.

O que não ha é quem se disponha a estudal-os.

Quereis sinceramente aprender? Consultae Quintella, Pereira Rebello, Scabra, Lobo, Villarinho de S. Romão, Villa Maior, Ferreira Lapa, Gyrão, etc., etc.

Admiraes-vos de tantos nomes? Nunca ouvistes pronuncial-os, ou não os julgaes auctorizados? Preferis gente de

fôra, porque não fendes tê com estes santos, e toda a vida se disse n'esta terra de proverbios, que os santos de casa não faziam milagres?

Esperaes que o vosso amigo aliucreve se resolva a escrever um tratado de vinhos? Largos dias teem cem annos. Tarde vereis esse livro. Ainda elle se não matriculou na aula das primeiras lettras.

Mas que abstracção esta agora?! Onde se viu coisa parecida! Estou como um homem que em vez de seguir o seu pensamento, fosse obrigado a repetir o dos outros.

Será extasis?

É elle. Elle ali está outra vez de volta oomnigo, o ecco! A dizer das suas e a fallar sem licença.

—«Queremos praticos! E um governo que te deixe isolado a prégear aos peixinhos! Que pegue na tua obra e mande com ella embrulhar manteiga! Que a não publique será melhor, e não faça caso do que tu disseste! Desafiar-n'os?! Que petulancia! Os eccos vão pôr-se em campo e depois verás que marulho! Ás channas, ás chammas o condemnado. Está vendido ao estrangeiro!!! Armemos os nossos filhos contra este traidor e saiamos para a rua a fazer motim.

Acordam todos os eccos e ainda estonteados de somno começam tambem de bradar:

—«Fôra com elle que está vendido ao estrangeiro.

Atraz dos eccos vem pelos cabellos para a praça e entram na sedição, varios clubs de agricultura, que se levantam da mesa do whist com muito mau modo. E como sempre succede na occasião das revoltas, são mais os curiosos do que os révolucionarios, e não falta tambem o rapazio para fazer algazarra.

A onda encapolla-se e os murmurios chegam depressa ao palacio das auctoridades, que mandau perguntar para fôra, a fim de se pôr em pratica, o que é que pretendem os senhores das cepas, unicos que existem hoje, depois que o tempo aboliu os de pendão e caldeira.

—«Queremos tudo como estava, pois é para isso que os portuguezes costumam fazer revoluções.

Voltemos á realidade, senhores!

Aqui o maior elogio de uma pessoa e o seu melhor titulo de recommendação é dizer-se: tudo quanto sabe a si o deve, aprendeu sem mestre,—em tanto que a maior censura que se levanta contra qualquer, é chamar-lhe theorico. Corresponde entre nós a este epitheto, que em toda a parte se applica aos homens de merecimento, um sentido perfido que envolve quasi uma affronta.

—«Aquelle é theorico,—exclamam os insensatos, mordidos de ciúme, quando querem humilhar alguém que valha mais que elles, e a multidão acrescenta:—Não ponha mais na carta.»

Deprime-se o sabio, eleva-se o ignorante.

Para mim o theorico representa o homem que queimou as pestanas sobre os livros; que sabe pôr acima dos seus interesses o amor da sciencia que cultiva, a idéa que defende, o principio que pretende implantar; que passa pela mocidade como um velho; que não olha para a natureza sem lhe arrancar um segredo.

Quasi sempre é o homem, cuja vida começa quando para os outros se acaba e que se ergue na historia tendo-a por pedestal.

Póde ser mais ainda e então chama-se Christo, o Redemptor da humanidade!

Para os ignorantes o theorico é uma vaga criação do espirito, um ente moral sem imputação, um louco que fingiu de Bilhafolles, uma creatura que segue uma sombra, que á força de estudar não sabe nada, que tresleu a ler, que não tem razão quando combate os prejuizos, que tudo faz ás avessas, que nada aconselha com utilidade, que não conhece os homens nem sabe viver n'este mundo; enfim um original que vive na lua!

Vive na lua! A phrase é esta, e accudiu-me a tempo.

E comtudo, senhores, aos estudos e locubrações dos theoricos deve a humanidade as suas mais preciosas conquistas, e a sua ađiantada civilisação.

É com os trabalhos dos theoricos que as sociedades mo-

dernas caminham, e o homem cheio de orgulho a cada passo exclama que o mundo progride!

O theorico riu-se da vela de sebo de insupportavel inorção, que se desfazia em negro de fumo, e d'ella extraiu a stearina que vos allumia com a luz clara e brilhante do gaz condensado.

O theorico olhou um dia para o espelho, e em vez de reparar na sua imagem, viu as faces pallidas, o rosto cadaverico e os membros tremulos dos operarios, que na preparação do aço, morriam victimas das emanações do azougue. Tanto bastou para vos dar outro espelho de prata, em que podeis mirar sem remorsos a vossa vaidade.

O theorico observou, que os filhos definhados fugiam dos peitos das mães, corroidas pela escrofula, e foi procurar o leite bom para a alimentação das creanças, regenerando as raças. Bem certo que a sciencia, nossa mãe fecunda, não recusaria o seio ás gerações prevertidas pelos vicios de seus progenitores.

O theorico carregou a pilha, distillou a hulha e inflammou os dois gazes componentes da agua para obter a luz, porque a natureza menos providente, não chogára a dissipar as trevas com a claridade do sol, da lua e das estrellas. Luz que vos acompanha por toda a parte, sem receio de verdes o seu brilho empanado pelo mais tenue veo de vapor que se transforma em nuvem.

O theorico descobriu o chloroformio que vos suspende a vida para o soffrimento, poupando, contra as proprias palavras dos textos sagrados, as dores da maternidade ás mulheres.

O theorico separou do alcatrão do gaz as côres mais garridas com que enfeitae vossas filhas, roubandb á flor o segredo que só ella possuiu de córar as suas petalas.

O theorico achou na pilha o coração do pensamento; construiu as rodas do vapor, disputando na velocidade da carreira, o vôo ás aves; isolou a quinina com que resistis á infecção paludosa, dando-vos armas para lutar com a morte, e os meios de combater os effluvios dos pantanos.

O theorico descobriu a attracção universal e a harmonia dos corpos celestes. Poz as leis que multiplicam as cearas, que reproduzem os animaes uteis, que propagam os peixes, que modificam os climas, que combatem a fome, que aperfeiçoam a creatura.

O theorico fez toda a mathematica, toda a physica, toda a chimica, toda a astronomia, toda a historia natural, fez todas as sciencias! Só não fez a ignorancia!

Socrates e Platão, Demosthenes e Thucydides, Hippocrates e Galeno, Galileo e Newton, Kepler e Franklin, Ampère e Faraday, Pascal e Lavoisier, e ao lado d'estes os grandes pensadores da humanidade são os representantes na terra da Omnipotencia Divina.

A injuria, a perseguição, a masmorra, a tortura, o cadafalso, a fogueira foram para muitos o premio do seu engenho! Tornastel-os assim maiores, porque fazendo-os subir ao calvario, os aproximastes de Deus!

Curvae-vos, pois, reverentes perante os theoricos.

E já que em vida lhes concedestes a palma do martyrio, em paga de tantos beneficios, respeitae ao memos agora a sua memoria. Não lhes inquieteis,—ingratos!—o somno glorioso da immortalidade!

¿Que idéa fariéis vós da natureza, se não existira esse louco a quem accensaes de viver na lua?!!!



# 9.<sup>a</sup> CONFERENCIA

EM 30 DE SETEMBRO DE 1875

No salão nobre do theatro da Trindade

SUMMARIO

N.º 13633

Grupamento do vinho verde por zonas e necessidade de novos estudos que nos conduzam a uma classificação mais exacta, minuciosa e definitiva.— Causas principaes da alteração do vinho verde, que poderia sem inconveniente chamar-se a cerveja de Portugal.— Breves considerações sobre os adubos e os estrumes.— Vintus americanas.— Em que levam vantagem ás dos grandes proprietarios as vinhas dos pequenos fazendeiros.— O serviço que mais luz é o do trabalhador que anda consigo.— Que mais se encontra na vinha além da cepa, comendo do chão reservado para ella.— Casos em que as vinhas se estrumam.— Nova theoria acerca da alimentação das plantas.— Sem que se faça um curso de agricultura, dizem-se algumas palavras sobre a sua composição e relações com o solo.— O vegetal na floresta virgem e na sociedade do homem civilisado.— Os auctores portuguezes seguindo o exemplo do agricultor, deixam uma folha em branco nos seus escriptos para os estrumes.— Influencia d'estes sobre a qualidade do vinho e opiniões encontradas a este respeito.— Dois exemplos.— O vinho do Rheno e o da Borgonha.— Estrumes que se empregam ás claras e ás escondidas.— Dificuldades de estrumar bem a vinha que se planta irregularmente.— A anedocta do pau avarento e a conversa de dois caaleiros deixam ver o assumpto tão claro como agua.

Vinhos de Traz os Montes e typos de vinificação.— Dados estatísticos.— Preços, força saccharica e alcoolica das amostras de Londres.— Geologia da provincia.— A falta de estradas e a falta de estudos continuam a prejudicar os vinhos de Traz os Montes.— Cultura e castas das cepas.— Caracteres e aguar-dentação dos vinhos.— As cantigas populares tambem ás vezes indicam onde se escondem os melhores vinhos.— Regiões apontadas pelo sr. visconde de Villa Maior no districto de Villa Real e de Bragança.— Linhas principaes dos processos de vinificação.

Momento solenne para o conferente, que em nove viagens atravessou as regiões de vinho de pasto.— Golpe de vista para o passado.— Repetições uteis.— A iniciativa particular e o auxilio do governo.— Associações para os ricos e cooperativas para os pobres.— De como se prova, pelo talho da rua do Alcazim, que as cooperativas se podem organizar com um só individuo.— Mercados que as pequenas empresas devem explorar e ordem porque lhas seria conveniente fazel-o.— Creação dos pastos zoológicos e ampelographicos.— Pessoal e material de cada estação.— Indole especial dos seus estudos.— Commissão magna a congresso.— Nada d'isto provavelmente se faz e o prelector continua impossibilitado de prestar um bom serviço aos vinhateiros.— Extinguir o deficit e organizar uma lista completa de vinhos são dois problemas igualmente difficeis.— Os vinhos que sobejam dos néasãos jantares, não chegam ainda para o jantar de um *gourmet*.— Lisboa á mesa e Lisboa á noite.

Meus senhores!— Duas palavras ainda sobre os vinhos verdes, cuja classificação não houve por enquanto oppor-

tunidade de se fazer. O sr. visconde de Villa Maior<sup>1</sup> aproveitando as indicações de um proprietario<sup>2</sup> muito conhecedor da agricultura do Minho, divide-os em cinco regiões;—divisão transitória, já se vê, porque são tantas as variantes de typo observadas em toda a provincia, que a classificação definitiva se torna por isso bastante difficil; principalmente não existindo estudos minuciosos, que permittam proceder ao grupamento natural dos vinhos pelo seu maximo numero de analogias. A classificação de que vou fallar-vos, separa os vinhos pelos rios; fórma, por assim dizer, os grupos principaes e está muito longe de ser absoluta. Permite-nos, combrido, fixar melhor as idéas sobre este assumpto e não deixa de ser um apreciavel auxilio, que pôde servir de base a futuras investigações.

Os melhores vinhos verdes, ou como taes considerados até hoje pelos provadores, e que estabelecem a transição para os maduros, são os de Basto e Ribeira do Tamega; os do Lima ao Minho; do Cavado ao Lima; do Ave ao Cavado; do Douro ao Ave, formam as outras regiões gradualmente inferiores, segundo a ordem por que ficam indicadas.

Os concelhos que expozeram vinhos verdes em Londres, abrangem as regiões principaes e foram: Barcellos, Braga, Celorico de Basto e Amarante no districto de Braga; Arcos de Val de Vez, Monção, Ponte da Barca, Ponte de Lima, Vianna do Castello, Villa Nova da Cerveira, no de Vianna; Bayão, Gondomar, Marco de Canavezes, Santo Thyrsó, Penafiel, no do Porto. A maioria d'estes vinhos era natural; alguns alcoolisados, como se deprehende do que se disse na conferencia anterior; não havendo fundamento sufficiente para acreditarmos, que a differença de alcool entre os vinhos mais ricos e a riqueza saccharina normal da uva, proceda da addição de assucar aos mostos, como sabemos que fôra aconselhado pelo sr. visconde de Villa Maior em 1867.

<sup>1</sup> 1.<sup>a</sup> Memoria sobre os processos de vinificação, pag. 26.

<sup>2</sup> O sr. visconde de Montariol.

O assucar tem preço elevado em as nossas aldeias. Em muitas é ainda remedio, que só se manda buscar quando alguém está doente, e não é crível que o deite no vinho para elevar a sua força alcoolica, quem mal por enquanto o conhece para adoçar o café.

Todos os vinhos verdes resistiram muito bem ás más condições das adegas onde foram guardados na exposição; manifestando apenas algum ligeiro principio de fermentação, cujo desenvolvimento se evitaria transferindo-os para outra vasilha.

Julgo que não tenho necessidade de fallar em separado dos productos que se eriam nas cepas de embarrado das duas Beiras, em que entram os vinhos verdes das planicies de Aveiro e do norte do Alentejo. Como os do Minho, devem considerar-se sujeitos á mesma critica e com muita maior razão certamente, porque chegaram a ser inferiores áquelles e não poucas vezes de todo impotaveis. O que se refere ao melhor typo é applicavel sem restricção ao typo mais ordinario, em tudo que respeita ás modificações e aperfeiçoamentos, por que tem que passar.

As causas principaes da alteração do vinho verde, por muitos dos nossos compatriotas appellidado a *cerejeja nacional*, são a má escolha das castas, colhidas antes da maturidade; a fermentação com os engaços, cuja agrura não se descreve; o pouco aceio dos utensilios e mobilia vinaria, e o excesso de saes, tannino, fermento e substancias fermentisciveis, que resultam dos estrumes azotados, que se applicam ás culturas intensivas.

O vinho não pôde subtrair-se á influencia que estas materias possuem, por isso que as uveiras se estabelecem, como sabeis, orlando os campos. Todos os annos as cepas do Minho se aproveitam dos adubos que são lançados regularmente á terra.

Pouco se tem dito até aqui, n'estas conferencias, acerca dos estrumes e do seu influxo sobre a vinha, porque muito de proposito reservei para este logar o seu estudo. É agora que posso compendiar sem repetições fastidiosas o que

julgo de maior importancia sobre a estrumação das vinhas; más, socegae, meus senhores, que não vos enfadarei com uma lição de especialista.

Não é esta a indole do meu trabalho, e havendo quem o saiba fazer melhor do que eu, nas escolas de agricultura, onde se ensinam estas materias com desenvolvimento, para lá vos remetto, se quizerdes apreciar a questão a fundo.

O que eu não quero, ou pelo menos não desejo, é ser accusado de me haver absolutamente esquecido d'este ponto interessante, para não augmentar a lista dos auctores portuguezes, que trataram da viticultura e nem duas palavras ao menos disseram nos seus tratados, acerca de estrumes.

Quom sabe se pensariam, como os agricultores, que a vinha pôde viver sem adubo, ou se receavam aconselhá-lo, com o temor de tornarem ainda mais desgraçada a vida do nosso aldeão?

Não se estão vendo, com sincera tristeza, os sacrificios a que elle se presta para obter os escassos estrumes de que dispõe? Pobre gente que definha a população sem robustecer a terra, e produz com as estrumeiras das suas choupanas mais typhos do que sementes!!

Na maioria das nossas comarcas pôde gabar-se a vinha de ter concorrido até agora, para que o medico não passe a ninguem certidão de obito. E a não ser no Minho, na região da Bemposta, onde é estrumada regularmente de tres em tres annos, e n'uma que n'outra comarca do reino, que bem poucas são, raras vezes os seus productos deixam de ser primorosos e do mais subido quilate, por l'ho haverem applicado.

Coisa curiosa; no Minho onde a vinha é um accessorio, e não rouba terreno ás outras culturas, é que mais estrumes recebe, não precisando talvez tanto d'elles. Nas outras regiões, em que se diz senhora absoluta do solo, porque é considerada a cultura principal, vê-se privada quasi absolutamente d'este beneficio.

Coitada! a posse do terreno é d'ella, mas conservam-lhe a casa sempre cheia de hospedes. É preciso ser cego para

não reparar na liberalidade da vinha, que deixa viver a seu lado, as batatas, o milho, o grão, os chicharos, e quando Deus quer o trigo também! Não lhe damos estrumes e apesar d'isso deixamos, que dispenda com os estranhos grande parte dos seus poucos haveres. A vinha certamente está doida, e nem eu sei já porque a não temos dado por prodiga.

E julgaes que ficam aqui as suas extravagancias? Vão muito mais longe ainda, porque além da batata, do milho e do trigo, semeados em annos successivos, consente arvores nos seus dominios, que mais conchegadas fariam extensos pomares para matiz da paisagem. A hem dizer só lhe faltam flores, e se as não tem, é porque nós não sentimos predilecção pelos jardins.

E que arvores?! Tanta caridade haverá, mas maior que a da vinha, não me saberão apontar!—Arvores cobertas de aleijões e deformidades, com molestias incuraveis, cravadas de insectos, vestidas de mosgos, ajonjadas de lenha seca, insultadas pelas formigas, minadas pelo caruncho, negras de ferrugem, com uma unica fidalguia—a do peço. Mendigos, n'uma palavra, que sómente no matto encontrariam asylo.

E todavia, deveis lembrar-vos, que é n'estas arvores que nós creamos a fructa do chão, que também repartimos com o gado suino, nos annos de grande fartura, quando se torna impossivel comel-a sem companheiros.

Desculpem-me a sinceridade. Nunca parlí uma pera com a certeza de ser toda para mim. Faço sempre conta com os bichos que ella encerra e que provam a fructa primeiro que nós.

Á sombra e com a protecção da vinha vivem e medram todos os fructos vadios. Elle é a maçã reguenga, elle é o pero azeitado, elle é a ameixa brava, o figo bichoso, o laxante abrunho e a azeitona gafa!

E tudo isto, até certo ponto, não é mal feito que lhe succede; porque a vinha de toda a maneira se propaga, e não se restringe facilmente a vegetar no sitio em que é dis-

posta. Com pouco vive e todo o terreno acha pouco para si. Tem *sete folegos* como os gatos.

As varas que cobrimos de terra, tornam a florir e por cada vara escondida, brota outra cepa de mergulhia que altera os alinhamentos. Cortada em pequenos pedaços, ainda se desenvolve com pasmosa energia, como se vê no bacello que enterramos na manta. Da cova resurge! Fura com as raízes as paredes e as rochas, e raras vezes se esquivava a dar fructo. Como quer ella então, se tão mal andamos acostumados, que pensemos em alimentar-a?

E como pretendem tambem que o possamos fazer com economia e vantagem, se ella consente que a plantemos em confusão, obrigando o agricultor a cavar cada pé por sua vez? Faça como os cereaes, que se não promptificam a produzir sem o salario de adubos.

Considerando as vinhas desde a sua origem, vê-se, que em geral, estão dispostas com a maior irregularidade. De um individuo se conta, que estando á janella a comer um pecego, deixára cair no quintal o caroço; tempo depois entrava-lhe a ramada do' um pecegueiro pela janella dentro. Desde então para não perder a semente, passou a comer os pecegos no quintal, deixando cair os caroços na terra até que fez assim um pomar. Embora o processo de plantação não seja o mesmo, se observamos as nossas vinhas, encontramol-as n'uma disposição analogá; como que parece ter sido um tufão que para ali arrojou a semente.

A irregularidade da plantação que prejudica todo o ganjeio da vinha, difficulta tambem por fim a applicação dos estrumes, e o fraco adubo que muitas vezes se lança na manta ou no chão da vinha, vae ser aproveitado desegualmente ou compartilhado pelas visitas da cepa, que fica sem os succos que parecera destinar-se á cultura principal.

Nas vinhas ha a distinguir as que são dos fazendeiros e por elles amanhadas, as vinhas da pobreza, se lhes quizerem dar este nome, e as que pertencem aos grandes proprietarios. Poucas vezes tenho visto que estas andem me-

lhor amanhadas do que as primeiras, e não admira que os vinhedos dos ricos appareçam menos cuidados, porque nem sempre elles procuram os meios de se collocarem nas condições de grangear acertadamente a grande propriedade.

Ha no districto de Santarem uma phrase conceituosa para exprimir os dois factos observados nas vinhas. Do pequeno fazendeiro que amanhada as suas terras, diz-se, que *anda consigo*; do proprietario que as dá para estranhos arrotearem, diz-se que *anda com os outros*.

*Andar consigo* é a força, a intelligencia, embora desacompanhada da instrucção, é o cuidado applicado á cultura.

A enxada do homem que anda consigo, profunda-se no terreno, cava-o, revolve-o, fertilisa-o melhor; a mesma enxada, quando trabalha na propriedade do que vive com os outros, apenas lhe roça algumas pollegadas á superficie. Os pobres andam consigo, cultivam bem e arrecadam bom fructo; mas não chegam a logral-o, porque, em chegando a vindima, o proprietario que lhes empresta a adega e os utensilios, faz passar o fazendeiro pela sorte dos que andam com os outros.

No tocante á alimentação das plantas, vive o agricultor despreocupado, não repara nem tem a consciencia que as cepas vegetem anemicas; antes pelo contrario, acredita que as culturas accessorias as não prejudicam, chegando a affirmar que uma ceara de milho de sociedade com ellas, lhes augmenta o vigor!

O estrume que as vinhas do embarrado comem ás culturas intensivas do Minho, é sobejamente pago pela substancia da vinha baixa nas outras regiões do reino. Tambem a vinha sabe o que seja contribuir o justo pelo peccador.

Estamos tirando das vinhas toda a especie de producto accessorio, para satisfazer as necessidades peculiares da vida rural. O peor de tudo é, que por toda a parte se levantam os insectos e as plantas parasitas para a destructarem por sua vez, ameaçando destruir ou pôr em grave risco a

existencia da videira, que nós tratamos ha tanto tempo, como roupa de francezes.

Os ricos seguem n'este particular o exemplo do pobre, e plantam nos vinhedos cearas e arvoros, embora vejam que as cepas assombradas por ellas difficulosamente produzem. Ninguem se preocupa com a separação das culturas, segundo a natureza e aptidão dos solos. Succede mais encontrarem-se as vinhas nas covas e ribeiras que seriam excellentes terras de pão, e as cearas quasi nos pincaros dos outeiros. Esta deslocação do solo mais conveniente á vinha, é igualmente outra causa que contribue para a inferioridade de alguns productos, que nem os melhores principios da arte cenologica poderão jámais modificar.

A terra é muito rica e dá para tudo, calcula de si para consigo o agricultor, e as plantas devem viver em sociedade. Como nem todas possuem raizes da mesma extensão, podem juntar-se todas na mesma terra. Umas comem por cima e outras comem por baixo! Com estas idéas a terra um dia causa-se de produzir. Castigo do ceuf ouvi-mol-o então dizer, sempre prompto a desculpar-se com alguma das imprudencias que faz.

Todas as plantas se compõem de duas partes distinctas, em relação aos elementos que as formam. Uma parte que desaparece em productos volateis quando as sujeitamos, na presença do ar, á acção do calor; e outra, que se não volatilisa nas circumstancias vulgares em que se pôde fazer a experiencia.

Basta que tomemos qualquer pedaço de uma planta e a aproximemos do fogo, para ver que ennegrece e se reduz a carvão; se continuarmos o aquecimento, encontramos por ultimo uma substancia fixa, que pôde ser branca, amarelada mais ou menos vermelha, e que constitue a cinza.

Até o primeiro periodo tiuhamos a substancia organica, aquecemos mais na presença do ar, ficamos sómente com as substancias mineraes.

A parte organica adquire-a a planta do ar pelas folhas e

do solo pelas raizes; a parte inorganica do solo por meio das raizes.

Estes factos provam, que nos vegetaes ha duas ordens de substancias de natureza distincta, que elles tiram da terra a que vivem presos e do ar ou do ambiente que lhes cerca os orgãos aereos, sendo as raizes que se escondem no solo e menos nos impressionam, os orgãos principaes da absorpção.

A planta come e bebe como qualq̃uer animal, e não pôde viver sem o alimento que a terra é obrigada a fornecer-lhe. Quando esta empobrece, a planta soffre e pôde mesmo não chegar a sustentar-se.

Mas, além d'isso, teem como nós as plantas paladares differentes, havendo-as até de má boca; umas preferem a potassa á soda, o acido phosphorico ao sulphurico, e em regra a cal á maguesia; estas teem mais actividade, aquellas menos, já porque assimilam com maior facilidade os alimentos, já porque sabem procural-os em uma área mais extensa. D'onde resulta a necessidade de se fazer o estudo do solo para conhecer o que elle pôde dar, e o estudo da planta para saber o que ella quer.

E não ha remedio senão sujeitar-mo-nos a estas leis, que muitos podem tomar por caprichos. Caprichos temos nós, que precisamos de cosinheiro para crear os musculos, e não nos contentamos com os alimentos naturaes. Agora se vê aqui um individuo que vive de bifes na grelha, e acolá outro que se alimenta principalmente de peixe. Ha tál que não gosta de salada de camarões e alguns que fazem d'este marisco as suas delicias. As plantas gostam todas igualmente da agua, do acido carbonico e do azote, já sob a fórma de nitrato, já sob a fórma de ammoniaco e até no estado livre. Que muito é que lhes deixemos a liberdade de preferir um alcali a outro, um acido a outro acido, e que muito é tambem que se faça a diligencia da nossa parte para lhes conhecermos as inclinações?

O agricultor intelligente, dirigido nos ultimos annos pela mão dos investigadores, já se não contenta só de restabe-

lecer a composição normal dos terrenos. Faz mais e melhor. Escolhe o alimento adequado á organização de cada planta, procurando ministrar-lhe não só a parte mineral, que possa ter-se esgotado no solo ou não exista n'elle, em razão da sua origem, senão também a parte organica que melhor a desenvolva; apesar dos componentes da atmosphera contribuirem poderosamente para a formação d'esta ultima. E diziamos nós que as plantas não exigiam cosinheiro? Foi uma irreflexão da nossa parte. O bom agricultor está quasi reduzido a este papel, sendo hoje o que melhores guizados tempera, aquelle que mais bellos e finos fructos recolhe.

Occorre, porém, aqui uma difficuldade. Como é que se chegará a saber as substancias mais do agrado das plantas? Ellas não o dizem, e nós não podemos adivinhal-o. Assim parece á primeira vista, ainda que o não seja na realidade.

A analyse chimica encarrega-se de perguntar-lh'o e os reagentes de nol-o fazerem saber. Pela analyse investigamos os principios que as terras contem, e os corpos que constituem os vegetaes. E depois põe-se estes no solo cuja constituição mais vá de harmonia com elles, e o que faltar, traz-se de fóra. Isso que se traz de fóra, é o estrume, o adubo, o correctivo, o estimulante, conforme o que for; e para não vir ao acaso, é que se fez a analyse, e houve aquelle trabalho.

Estamos longe das florestas virgens em que as arvores previdentemente se despen de suas folhas, preparando com ellas varios succos nutritivos, que lhes garantam a existencia futura. Nós apanhamos tudo, e não deixamos despojo algum por utilizar, e que possa mais tarde servir de alimento ás plantas.

Damos applicação ás madeiras, alimentamo-nos com os fructos, dispomos das folhas para os gados, e esquecidos ás vezes um pouco da nossa propria existencia, destruimos sem repor os arvoredos, permittindo que a falta d'esses amigos altere a composição do ar atmospherico; porque não

reflectimos, que o reino vegetal é, em última analyse, a carne dos nossos musculos, a força da nossa intelligencia e a energia da nossa vontade.

O animal e a planta são dois dragões que se devoram, e dois pelicanos que abrem o seio um ao outro, para se sustentarem reciprocamente. Onde a vida de um parece que termina, começa a vida do outro; andando por tal fôrma ligados que a bem dizer não ha morte.

A materia gira constantemente nos corpos, impellida pela força, com a regularidade dos movimentos que se observam nos astros.

—«Mas tudo isso é bonito, dirão os nossos agricultores; resta, porém, que nos digam como havemos de desvendar tantos mysterios, e afinal conhecer quaes sejam os alimentos de que as nossas plantas mais gostam. Nós não sabemos fazer analyses e temos pouco geito para ellas.

É claro que ninguem os obriga a tão complicados estudos.

Não precisa o agricultor tornar-se investigador, basta que saiba ler e consulte os livros especiaes.

Com quanto a videira não seja entre as plantas a que exige maior abundancia de estrumes, e variedade de comidas, que até podem prejudicar os vinhos sendo em excesso, é comtudo certo que em muitas vinhas do nosso paiz, ella está soffrendo crueis privações.

O que eu desejava era, que se estrumasse a vinha com regularidade e com prudencia, mais ou menos segundo as circumstancias, mas sempre debaixo de um principio racional, invariavel,—alimentar a planta sem prejudicar a qualidade do vinho. Adubar com parcimonia as cepas de vinho generoso, e com maior larguza as que apenas se recomendam pela abundancia de producção.

Creio que ninguem me contestará, que muitas vinhas d'esta última classe estão decadentes e anemicas porque as não estrumam; não sendo o receio que tem o agricultor portuguez de prejudicar a colheita, o motivo mais forte que o impede de não usar os estrumes.

Nós, até aqui, temos preferido sempre a tudo a fartura, e se negamos o adubo á videira, é porque ou estamos persuadidos da sua inutilidade, ou porque realmente o não temos; nem tratamos de o produzir nem de o aproveitar, quando o podemos fazer.

Deus sabe os sacrificios que nos custam, e as doenças que nos trazem, os pequenos depositos que se espalham em monticulos pelos campos, quando chega o outomno, e assim ficam dias e dias ao tempo nas terras de cereaes, até se reduzirem inteiramente a palhoça. Como que é o ar das aldeias o que por fim absorve o melhor dos estrumes!

Lá fóra há-se a este assumpto a maior importancia, applicando-se intelligentemente o adubo, segundo o que se pretende obter.

Na Côte d'Or, por exemplo, em toda a zona dos vinhos mais superiores da Borgonha, não se usa de adubos. Isto se diz e está escripto tambem, mas não é absolutamente verdade.

Adubam ás escondidas. O que não é possível é estrumar abertamente as vinhas, porque os negociantes deixariam de comprar o vinho; mas abrem valetas nos pontos de declive, para no inverno receberem as terras, que veem de cima impellidas pelas aguas. Mais vi que se estava fazendo em Clos de Vougeot, quando por ali passei celebre propriedade que tem uma parte dos seus terrenos na aba do monte, e outra já assente na planicie. Conhecia-se pela differente coloração em varios sitios do solo, que se mandara vir terras proximas para restaurar um pouco as forças perdidas das cepas, as quaes não podiam pela sua situação receber-as dos pontos mais elevados da collina. Isto na região dos vinhos finissimos, que na dos outros, os meeiros ou parceiros são obrigados pelos contractos com os senhores, a transportar os estrumes por sua conta.

Passando ao Rheno, observa-se exactamente o contrario. As vinhas estrumam-se n'aquellas pittorescas encostas, com a maior regularidade possível. Em muitas vinhas havia quasi que junto de cada cepa um pequeno monticulo de estrume.

Chegou a parecer-me adubo em excesso, embora o terreno que é fraco, careça bastante de ser ajudado. Na primeira vez de que dispuz para fazel-o notar, communiquei a minha impressão a um proprietario, que era ao mesmo tempo grande negociante em Moguncia.

Foi na adega de Otto Mayer e provara differentes amostras de Niersteiner, em que, sem excepção, se podia notar o já conhecido *goût de terroir*. O productor explicou-me que aquelle gosto desaparecia no fim de dois annos, passando o vinho a ter excellente sabor, e por tanto, que a estrumação, não se principiando o vinho a beber senão ao terceiro anno, não tinha inconveniente e fôra muito bem applicada para augmentar a producção.

Assim entendem-se as coisas, e a gente chega a comprehender os casos variadissimos que se observam em uma vinha, e o que n'ella se pôde passar em relação aos adubos.

A quantidade exige forte estrumação; a qualidade fraca; mas a vinha exige tambem que se varie de adubo, conforme as circumstancias particulares que se derem, e que nós não podemos considerar aqui.

Os estrumes são de varias especies: animaes e vegetaes mineraes e mixtos.—Este grupo fornece os elementos de que a terra se exauriu.

Depois dos estrumes, temos ainda os correctivos; taes são as margas, as areias siliciosas ou calcareas, a cal, o cré, etc. Formam outro grupo, e são destinados a modificar a natureza e contextura do solo. E além d'estes, os estimulantes, quasi sempre mineraes, como o gesso, a cinza, o sal, os saes de ferro, etc.

Perguntem ás nossas vinhas o que ellas conhecem de tudo isto, que algumas se não pejarão de dizer-vos, que nunca viram senão rama de tremoçal.

—«Pois nós não cavamos a vinha annualmente a grande profundidade, para revolver a terra e trazer á superficie os principios, que se escondem nas camadas mais inferiores?

—«Pois nós antes de semear a batata, o feijão ou o milho, não adubamos também o terreno com toda a cautella?

—«Pois nós não deitamos estrumes na manta, não semeamos tremoços que entregamos ás cepas?

Tudo isso é assim, mas não é ainda o bastante para me contentar.

Quereis que vos pinte com sinceridade a situação da viadeira?

Escutae o conto do pae avarento.

—«Quem não quizer ceiar hoje, dizia elle para os filhos, quando entrava em casa, ganha um pataco.

—«Ganho eu! Ganho eu! Gritavam os filhos em côro com o engodo de apanhar-lhe o dinheiro.

—«Vejam lá o que dizem, replicava o pae, cheio de austeridade. Eu não quero que sejam ambiciosos, nem que tenham mais amor ao dinheiro que ao estomago. Quando eu cheguei já *vocemecês* estavam sentadinhos á meza. Entendamo-nos: o pataco não se dá, senão a quem não quizer ceiar, por não ter vontade de comer.

—«Eu não tenho! Eu não tenho! Venha o pataco, ganho eu! Ganho eu! exclamava cada rapaz de per si, agarrando-se ás pernas do pae, e mettendo-lhe as mãos nos bolsos das calças para abreviar o processo.

—«Bem. Visto isso não tem fome; tome lá cada um o seu pataco e Deus os faça uns santinhos. Escusas de accender o lume, Maria (voltando-se para a criada), vae deitar os meninos, que não querem ceiar esta noite.

Os rapazes iam para a cama de pataco na mão e barriga a dar horas. Despiam-se muito contentes, guardando a maquia debaixo do travesseiro. Na manhã seguinte, acordavam mortos de fome; mas, o pae depois de lhe hrem os filhos dar os bons dias, cumprimentava-os assim:

—«Hoje; hoje, quem não der um pataco, não almôça.

—«Almôço eu, almôço eu, resmungava cada um dos pequenos com a cara franzida, e atiravam com tanta raiva o pataco para cima da meza que se vingavam nos pratos.

—«Ó cepa, diz mentalmente o vinhateiro, em sua casa,

quando chega a occasião de estrumar a vinha, qual queres tu, a quantidade ou a qualidade?!

Como é natural a cepa não lhe responde; mas elle não desanima.

—«Ah! Ficas callada?! Então já sei o que queres. Pretendes a boa qualidade, fujo-te com o adubo. Não precisas de estrume.

Quando chega a vindima, vae então queixar-se da cepa ao visinho, dizendo-lhe que não produziu, sem se lembrar dos patacos de estrume que elle metteu na algebeira.

Ora esperem! Elles lá estão, no recanto da estrada, bem perto ao vallado, encostados aos varapaus e de jaqueta ao hombro, em conversa íntima. Antes ricos que remedidados, são dois inimigos da letra redonda, que fizeram fortuna com riscas de giz atraz da porta da adega, por não saberem ler nem escrever. Fallam ácerca de estrumes. Põnhamos o ouvido á escuta. O que dirão elles?

—«Então, mestre Luiz, o que me diz dos estrumes?

—«Ora o que espera você que lhe diga. São invenções do diabo para nos acarretar com os cobres para fóra de casa.

—«E a vinha, mestre Luiz, a vinha precisará d'elle?

—«Eu entendo que não. Dizia meu pae, e meu pae foi homem de retentiva e parceiro certo do sr. padre cura, que as plantas vivem do ar. Mal comparadas, são como os jumentos dos recoveiros que comem fome. No meu entender, os estrumes servem para sujar a terra e engordar os bichos. O meu visinho da Matta que tem um filho que andou nas escolas, botou por conselho do rapazola este anno esterco e caliça na vinha; mas o homem, coitadinho, tem-se visto grego com a lagarta e ainda em cima deu uma sova no filho. Quem nos coma não falla, e não vale a pena pôr as plantas em maus costumes.

—«N'esse caso está dito. Sempre fiz bem em consultal-o a você, que é homem de mais tino que eu. É verdade, já agora quero tambem que me diga. Tem visto no caminho de ferro uma fiada de carros, cheios de uma terra branca, que tem um nome que parece phosphoros? Aquillo pelos mo-

dos, não se demora cá muito tempo, e é para os inglezes augmentarem o peso do pão.

—«Deixe lá ir, compadre. Deixe lá ir tudo isso pela barra fóra, para sitio em que não traga perca, que Deus bem sabe o que faz. Deitar phosphoros no pão! Isso não é para nós. Olhe, se alguma vez encontrar no caminho essa terra... Benza-se!»<sup>1</sup>

A provincia de Traz-os-Montes tão pouco conhecida no paiz sob varios aspectos, e ainda ha bem pouco tempo completamente privada dos melhoramentos materiaes, que se tem concedido em nossos dias ás outras provincias do reino, é a ultima região vinicola que nos falta estudar, em relação aos vinhos de pasto.

E vamos-o fazer agora, posto que não tenhamos sufficientes subsidios talvez, nem observações pessoaes que nos conduzam a formar idéa completa e perfeita d'esta região. É pouco conhecida, e o pouco que se sabe d'ella, é devido ainda assim aos esforços do sr. visconde de Villa Maior, a quem temos de referir-nos na maior parte do que dissermos.

Dois districtos administrativos formam a antiga provincia;—o de Villa Real e o de Bragança, cuja superficie é de 1:111,566 hectares com uma população de 369:244 almas. Produzem annualmente 330,000 hectolitros de vinho, excluindo d'esta avaliação a parte da provincia, que se acha comprehendida na região vinicola do Douro.

A produção média pór hectare está calculada em 20 hectolitros. Muitos dos seus vinhos seguem caminho de Hespanha ou descem o rio Douro para chegarem ao mercado do Porto, onde mudam de nome. A maioria d'elles porém, é consumida na localidade, e a parte que o consumo não absorve, distilla-se para temperar os vinhos do Douro.

<sup>1</sup> O sr. visconde de Villa Maior, no seu *Tratado de Viticultura*, compendiou com extrema clareza a melhor doutrina sobre a estrumação da vinha. É um livro moderno ao alcance de todos. Recommendamo-lo.

Os vinhos de Traz os Montes são em geral descobertos, macios, aromaticos, mais ou menos acidulos, seccos e alcoolicos. São menos frequentes os vinhos cobertos, tanninosos e densos, quando se não sigam os processos do Douro.

Ha quem admitta 15 a 20 typos distinctos (?), vendendo-se os de primeira qualidade a 30,5000 réis a pipa de 500 litros, e os mais inferiores a 12,5000 réis.

A uva chega a uma boa maturação, dosêa de 24 a 28 de assucar, o que corresponde a 13,58 de alcool absoluto em peso. O limite inferior da riqueza saccharina é de 20 a 24 por 100.

As terras representadas na exposição, foram Bragança, cujos processos, segundo afirma o sr. visconde de Villa Maior, se aproximam dos que estão em pratica em algumas comarcas vinícolas de França menos adiantadas, Alfandega da Fé, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavalleiros, Villa Flor e Vinhaes; Chaves, Murça, Santa Martha de Penaguião e Val Passos.

Concorreram á exposição 34 vinhateiros com 35 amosinas; 31 do tinto, 4 do branco. Classificadas boas 11; soffríveis 9; más 15. Fez-se o doseamento de 34; achando-se 11 acima de 26 graus de Sikes e 23 abaixo.

A força alcoolica maxima dos vinhos de Traz os Montes era de 16,7 graus de Gay-Lussac; e a minima de 11,7.

Cultivam muitas uvas, cujos nomes principaes são os seguintes: abelhal, alvaraça, alvarelbão, aguelho, bastardo, bastardeira, codega, carnal, cornifesto, castello, casculho, cerval, D. Branca, donzellinho, farinheira, gouveio, Gonçalo Pires, lameira, malvasia, moscatel, moreto, mourisca, pé de perdiz, rabigato ou rabo de ovelha, sonsão, tinta Francisca, tinto cão, tourigão, tinta carvalha, trincadeira, véo-sinho, etc.

A natureza geologica dos terrenos da provincia de Traz-os-Montes é pouco variada. Derivam todos elles, em geral, dos schistos, que associados aos granitos tão frequentemente se observam em as nossas provincias do norte.

A accidentação do solo, variedade de exposição, etc., tornam todos os terrenos, em geral, mui aptos para a cultura da vinha.

É difficil senão completamente impossivel, fazer desde já uma classificação completa e exacta dos vinhos de Trás os Montes, apesar do valioso subsidio que para isso nos trouxe o trabalho do nosso illustre compatriota o sr. visconde de Villa Maior. Alguns dos vinhos d'esta provincia são ainda pouco conhecidos para que se devam agrupar de um modo definitivo, e outros podem variar de feição quando se aperfeiçoem os processos. Os mais finos e generosos no estado actual, entram no consumo interno ou externo com o nome de vinho do Porto, os outros se não entram é porque os commerciantes os não querem ainda admittir com este nome, que vontade de o fazer não falta aos seus donos e proprietarios. A tendencia de todos é para a confusão, e não se occupando ninguem de lhes tornar bem visiveis e manifestos os caracteres distinctivos, toda a classificação que hoje se faça deve pecar pela base e tem de ser reformada mais tarde. O que nós podemos, sim, é dividil-os em classes, adoptando para cada uma o nome da freguezia que os produz, mas estes grupamentos não pôdem ter pretensões a figurar como classificação definitiva.

É mesmo n'estes agrupamentos, que não obrigam ninguem, eu tenho receio de me comprometter, porque basta que nos escape o nome de algum concelho ou se troque o titulo á parochia para que os vinhateiros fiquem escandalizados comnosco.

Baseado em informações e nos dados colhidos na obra a que acima me referi, apresenta o sr. Lapa os seguintes grupos:

Districtos	Grupos	Tipos mais finos	
Bragança.....	Vinhos de Alfandega da Fé.....	Villares. Villarelho. Madureira.	
	» de Macedo de Cavalleiros.....	Torre de D. Chama <sup>1</sup> . Arcas. Villarinho. Lamalonga. Morães.	
	» de Villa Flor...	(Freixel. Nabo. Roios.	
	» de Moncorvo....	Horta. Vide. Castedo.	
	» de Miradella...	Avidagos. Frechas. Abreiro.	
	» de Carrazeda de Anciães.....	Castanheiro do Norte. Fimbal. Riba Louga. Linhares <sup>2</sup> .	
	» de Bragança, de Vinhaes, de Freixo de Espada a Cinta, de Miranda, do Mogadouro e de Vimioso...	Benposta. Freixo. Pacal.	
	Vinhos de Murça.....	Rebentão.	
	Villa Real.....	» de Villa Pouca de Aguiar e de Chaves.....	Ribeira de Oua.
		» de Valpassos....	Fornos. Possacos.

<sup>1</sup> Os vinhos de D. Chama são muito ordinarios.

<sup>2</sup> Alguns d'este grupo pertencem á região do Douro.

Os vinhos estão divididos em 10 grupos, e como vistes, relativos ás localidades em que se produzem.

Nos pontos da provincia de Traz os Montes mais proximos do alto Douro, tem elles com os d'esta região notavel analogia; nos mais afastados, ainda por vezes se encontram vinhos finos e generosos que lhes podem ser rivaes. No concelho de Macedo de Cavalleiros, citam-se por exemplo tres povoações n'esto caso: Arcas, Laualonga e Villarinho de Agrochão, e tambem Nuzellos da freguezia das Arcas.

D'onde são as cepas que tão bom vinho dão?

São das Arcas e Nuzellos, Villarinho de Agrochão.

Conta-se, que, no tempo da guerra peninsular, os vinhos das Arcas, cuja bondade está muito acima de certo da belleza dos versos que o povo inventou para cantal-os, foram provados por alguns officiaes inglezes, em casa de um proprietario d'aquella freguezia, e a tal ponto gostaram d'elles que os levaram consigo para Inglaterra.

A fortuna que então parecia querer sorrir áquelles vinhos, fez o milagre de os transportar a Londres na bagagem dos nossos fieis alliados, sem se haverem perdido no caminho, para figurarem em um jantar, a que assistiram muitas notabilidades apreciadoras do divino licor. Pouco tempo depois choviam no Porto as encommendas do vinho das Arcas, mas, como é costumeira nossa e balda antiga, nunca foram satisfeitas. Havia até certo ponto uma desculpa para isso, porque o vinho não era conhecido no Porto. E querem então os vinhateiros que a nós os theoricos nos não escape coisa nenhuma do que se passa em suas propriedades, quando elles e os seus amigos negociantes não conhecem o que existe de bom a dois passos sequer do lugar em que vivem.

Alguem que dispanha de bastante influencia intentou em nossos dias introduzir e acreditar no Porto os vinhos mais finos das Arcas. Nada, porém, conseguiu, porque os negociantes d'ali o venderam sempre como vinho do Douro:

e a pessoa a quem me refiro, não pôde sósinho, apesar da sua influencia, tratar directamente com os inglezes.

O grangeio da vinha nos pontos mais proximos do alto Douro faz-se como n'esta região; á medida que nos afastamos d'ella vae o processo sendo modificado, e as vinhas que viramos podadas e êmpadas pelo systema de vara alta, tornam-se baixas e rasteiras, sendo a cepa amanhada em cabeça á flor da terra, podada em galheiros com 4 ou 5 talões de tres olhos e ás vezes ainda com dois rastões, que se carregam com bastantes cachos, quando o chão é vigoroso.

Começam as vindimas geralmente depois do meado de setembro, e fazem a pisa e fermentação tumultuosa em lagares de pedra. Os vinhos que saem doces d'esta fermentação, recebem em cada pipa de 636 litros, 152 litros de aguardente de prova; os seccos 10 a 30 litros.

A qualidade do vinho varia com extrema facilidade em pequenas distancias, em virtude da variedade de climas locais e mudança subitanea da orographia da provincia. Contudo, os vinhos dos valles abrigados ou das vertentes dos rios são mais finos, em geral, que os das faldas ou abas das serras ou de elevadas collinas.

Murça, no districto de Villa Real, pela natureza do solo, clima, castas, cultura e fabrico, é o prolongamento da parte elevada do alto Douro.

Entre Villa Pouca de Aguiar e Chaves, ao norte da precedente, está a região da Ribeira de Oura, em cujo solo granitico a vinha se desenvolve, sob a influencia de clima temperado, e abrigada por montanhas. Occupa pela maior parte as planicies e menos vezes as encostas, vendo-se rodeada de penedos de granito e protegida com pinhaes e castanheiros. A cultura é pouco aperfeiçoada. Os lagares são tanques de pedra rectangulares, tristemente immundos.

Não é meu este vocabulo, mas adopto-o sem repugnancia<sup>1</sup>. A pisa dura um dia e a fermentação de 2 a 8; do-

<sup>1</sup> A. Memoria sobre os processos de vinificação, pag. 13. — 1867.

seando os vinhos communs 13 por 100 de alcool. Costuram alcoolisal-os. Os melhores exemplares da região encontram-se em Vidago, cujas aguas estão valendo mais que os vinhos, e em Villa Verde e Oura.

Os vinhos de Val Passos são alcoolicos, mas não se conservam genuinos por falta de cuidado, melhorando sensivelmente com a idade.

—«São d'aqui, dizia-me expressivamente um vinhateiro d'este concelho, e ao mesmo tempo apertava com dois dedos o lobulo do ouvido externo,—da pontinha da orelha! Coisa rica!

Fabricam-se em lagares com 48 horas de pisa. Os vinhateiros que podem, adubam-n'os com aguardente.

A Bemposta, no districto de Bragança, está situada na raia, e os seus vinhedos fronteiros à margem hespanhola do rio Douro.

Copiam-se ali os costumes da provincia de Zamora, e os vinhos saem pelo menos semelhantes aos de Ferosnelhe.

Para augmentar a produção<sup>1</sup> abusa-se muito do estrume. Chegam a roubar-o ás terras de pão para o applicarem á vinha. Ficam os vinhos muito carregados de fermento, que determina a sua ruina. As uvas colhidas no fim de setembro, sem separação nem escolha, são lançadas nos lagares e pisadas. O fabrico é de bica aberta, como se quizessem fazer vinhos brancos, e notando, que o vinho lhes sae descorado, os vinhateiros deitam nos toneis alguns cestos de uvas tintas para darem côr.

Chamam a isto a cama do vinho, como do outro lado da fronteira, se chama *la madre*. Os vinhos dosçam 13 por 100 de alcool, duram de novembro a março, depois azedam e até apodrecem. Distillam-n'os então na caldeira, que é o cemiterio de todos os vinhos que se estragam.

Além do abuso do estrume e falta de tannino, a tinta gorda, casta de uva grossa muito ordinaria, communica a

<sup>1</sup> Visconde de Villa Maior. 1.<sup>a</sup> Memoria sobre os processos de vinificação, pag. 16.

este vinho as suas más qualidades. Também não é indifferente para se arruinar, o deixar-se sobre a *cama* até fevereiro e março, como pratica a maioria dos vinhateiros.

Os vinhos da Bemposta como os da provincia de Zamora, são soffríveis para vinhos ordinarios de meza até á primavera sómente.

Do concelho de Mogadouro passemos ao de Bragança. A vinha aqui é braixa, a poda em galhos e a viuificação differente da do Douro, sendo a cultura semelhante á hespanhola nas freguezias mais proximas da raia.

Principia a vindima no fim de setembro ou primeiros dias de outubro, sem escolha de especie alguma, cortando-se os cachos a cito; e aproveitando-se tudo que venha pegado a elles. Os lagares são raros, e para supprir esta falta os vinhateiros fazem o vinho em balseiros ou dornas grandes, que chegam a ter 2 metros de altura por 2,30 de diametro. São verdadeiros poços. Os homens, porque em regra costumam ser dois ou mais, pisam as uvas na dorna, á medida que vão chegando da vinha, e como vimos n'outro lugar, despojam-se do vestuario, cobrindo-se de mosto até os hombros<sup>1</sup>.

Todos os liquidos tem o seu animal predilecto. O peixe ama a agua salgada; o camarão a babugem da praia; a rã a agua pantanosa do charco; o vibrião o vinagre; o lagareiro o mosto saccharino da cepa. Arrostando com as correntes de acido carbonico, é-lhe muitas vezes necessario para executar o trabalho, segurar-se a cordas, fixas ao tecto, exactamente como as senhoras que tomam banho na Barca e tem medo.

É acho-lhes razão para o terem, porque não é o primeiro que sac das dornas para a outra vida!

A pisa dura tres dias, dando-se por terminada quando o cango apparece ao de cima, elevado pela fermentação. Recalca-se este duas vezes por dia em quanto é activa a fer-

<sup>1</sup> Visconde de Villa Maior. 1.ª Memoria sobre os processos de viuificação, pag. 49.

vura, a qual de ordinario se prolonga até vinte dias. Quando o chapeo começa a despegar-se das aduellas e a abrir fendas, é que envasilham o vinho, que passa limpo para os toneis, a ponto de não deixar n'elles deposito apreciavel.

Não succede o mesmo ao vinho que se fabrica em lagares, onde a fermentação é muito menos demorada. Então sempre deixa sedimento na vasilha.

O cango, depois de espremido, quando ha vara e lagar, produz o vinho do pé, que se distilla logo nas *alchitarras*, singelos alambiques que não merecem descripção especial.

Os vinhos das Arcas, Villarinho do Monte, Villarinho de Agrochão e Lamalonga constituem, como já disse e de novo repito para completar o mais possivel esta rapida descripção, uma pequena região vinicola, que fica situada entre a cabeça do concelho de Macedo de Cavalleiros e a Torre de D. Chama.

O sr. visconde de Villa Maior não hesita em equiparar-os aos melhores vinhos do Douro, considerando-os de incontestavel superioridade, tão finos e generosos como estes.

Estão as vinhas assentadas no solo produzido pelos schistos argillicosos do periodo siluriano, que é identico ao das ladeiras do Douro. Debruçadas sobre encostas de rapido declive e expostas ao sul, encontram todas as condições que contribuem para o apuramento dos cachos.

Dá Deus nozes a quem não tem dentes. E é tambem o que se observa n'aquella região, onde até as colheitas costumam ser abundantes sem perderem a qualidade. Pena é que nem sempre haja vasilhas e lagares em numero sufficiente para as operações da vindima, que se fazem com a maior irregularidade.

—«Meu amo o senhor morgado, manda-lhe dizer a você, que precisa do lagar, sem falta, amanhã.

—«Isso não é possivel, diga lá ao senhor morgado, que ainda não acabei a pisa.

—«Acabasse que não acabasse, tem de despejar o lagar; porque meu amo o senhor morgado quer fazer a vindima.

—«E a minha vasilha, senhor primo, quando é que vocecê se resolve a mandar-m'a?! Tenho o vinho ha oito dias no lagar, o cango já dá signal de desmaio, e nem novas nem mandados! É bem que se despache.

—«Tenha paciencia, senhor abbade, a Virgem Nossa Senhora não ha de perder-lhe o vinho por mais algum diasito de espera. Conte depois de amanhã com o touel, ainda que eu tenha de dar uma volta ao inferno, para lhe restituir o que é seu.

Os vinhos d'esta região, não o encobriremos, fabricam-se pelo processo do Douro e com especialidade os brancos, que são os melhores.

Os tintos, corados em demasia e de muito corpo, são em menor quantidade. Uns e outros adubados com aguardente.

E terminaremos aqui. Bem sei que faltam os concelhos de Vinhaes, de Villa Flor, onde a cultura da vinha parece fazer-se com muito acerto, de Alfandega da Fé e Moncorvo; mas, eu não hei de deixar toda a noite os meus ouvidos n'esta sala, nem vós estaes impossibilitados de consultar a primeira Memoria sobre os processos de vinificação, escripta em 1867 pelo visconde de Villa Maior, se quizerdes novòs pormenores a este respeito<sup>1</sup>.

É certo tambem, que podeis ajuizar da vinificação de Traz os Montes pelo que d'esta provincia vos disse já hoje.

Os defeitos geraes na região são provenientes da falta de lagares e vasilhas, de trabalhadores, de carros, de bois, de adegas, de estradas, etc. E o mesmo succede com pequenas variantes por todo o paiz. Em toda a parte se veem as consequencias de uma pobreza franciscana, na alma e no corpo.

Os vinhos de Traz os Montes mèdiamente aguardentados e os genuinos, satisfizeram os provadores na exposiçào de Londres. Lembro-me bem, que o delegado hungaro o sr. Schieffner, que fez d'estes vinhos exame especial, encon-

<sup>1</sup> Visconde de Villa Maior. *Memoria sobre os processos de vinificação*, pag. 21. — 1867.

trara bastantes amostras dignas da sua attenção. Denunciavam, comtudo, imperfeito fabrico e imperdoavel desleixo. Como muitos outros vinhos que nós temos, só podiam ser apreciados com justiça, pelos especialistas, que sabem, quando os examinam, separar as qualidades que elles devem ás uvas, e os defeitos que devem aos vinhateiros.

Está concluida a nossa viagem. Em nove noites de conferencias, percorremos as principaes regiões do vinho de pasto. Parece-me que andámos depressa, sem nos haver-mos esquecido de fazer a analyse dos melhores vinhos e dos peiores processos. Disse o que sabia e analysei como entendi. E se não posso ter a vaidade de haver acertado em tudo, tambem me parece que os meus erros hão de merecer desculpa, quando chegar o momento de reflexionardes melhor. Uma coisa tive em vista e consegui-a. Interromper o silencio que se fizera em torno da questão vinhateira, obrigando-vos a pensar sobre ella. Segundo o meu modo de ver, isto equivale a dessecar um pantano; mas eu quero mais, é chegar-lhe ao fundo e arroteal-o. A agua parada e a opinião tranquillã são dois focos de infecção — um de miasmas prejudiciaes á saude, outro de ociosidade que aniquilla as forças do espirito. Empunhei o arco e a corda vibrou. Dizem uns que o meu instrumento é rebeca; mas se o dizem, é porque são fracos entendedores de musica.

É mais reajejo comi musica nova, que não se ouvira até agora tocar em publico. Este instrumento não precisa de artista. Qualquer dá á manivella e as harmonias soltam-se. Foi exactamente o que eu fiz, a musica estava já composta por vós quando cheguei. O maestro da partitura é o vinhateiro. Não compuz, executei á vista. E eu não tenho culpa que me dessem obra tão arida e pouco melodiosa, que pareça uma desafinação aos ouvidos!

Terminou o canto, vejamos se nos ficaram alguns trechos de cór, ao menos certos compassos, as notas principaes. O thema.

Por mais de uma vez vos tenho exposto os meios de obterdes uma boa produção de vinho de pasto, mas chegado a este ponto, entendo dever acrescentar novas reflexões, que completem o meu pensamento.

Nada se conseguirá de notavel nem de efficaz, se a iniciativa particular não sair do seu lethargo e torpor habitual, e foi para ver principalmente se conseguia obrigar-a a manifestar-se, que eu de commissario me transformei em prefector, tratando a questão directamente o mais possível com os interessados, e pelo modo mais popular a que os meus recursos me permittiram chegar. Eu tinha coisas mais importantes que dizer aos vinhateiros do que ao governo, e sobretudo sentia peso grande na consciencia, se não desabafasse convosco, por modo que todos me podessem ouvir, ainda os que não sabiam ler nem escrever. Tornara-se caso de consciencia para mim, pintar-vos com fidelidade as grandes noites de insomnia que passara por causa das vinhas.

Sendo o ponto principal e por assim dizer exclusivo do meu estudo o vinho de pasto, escolhi como meio mais rapido de levar a revolução aos centros do seu fabrico,—a collectibilidade;—isto é, a associação; mas, como em breve poderei demonstrar-vos, não me esqueci inteiramente de outro elemento indispensavel, sem o qual por desgraça não podemos facilmente por enquanto progredir,—e que é a tutela ou o auxilio do governo.

Á associação incumbe lutar, com certeza de vencer, contra os inconvenientes que resultam da divisão da propriedade, da ignorancia e pobreza de muitos vinhateiros, da necessidade de augmentar com rapidez a produção e de procurar novos e longiquos mercados, fechando-se os olhos ao freguez habitual, que sabe os cantos do paiz, e vaé com os maus conselhos bater á porta da adega.

O trabalho da associação é fecundo e tão larga a sua acção, que pôde ser dividido em dois ramos independentes; fabrico e commercio, quando uma só empresa não possa accunular as duas funcções.

Para estas lutas vasadas em grandes moldes, é necessário capital, e sobretudo capital que não viva acostumado ás facilidades da bolsa nem ás prodigalidades das nações e dos individuos arruinados. Requer-se capital que conheça os outros dois agentes da producção, economicamente falando, e esteja habituado a trabalhar com elles, e a apreciar os riscos das empresas industriaes e as demoras inevitaveis que precedem as compensações.

O capital com esta intelligencia é quasi desconhecido entre nós.—O que temos é dinheiro que vive ocioso ao canto da burra, em carcere privado, d'onde sae para ser avarento ou imprudente, ou para passar ás mãos de herdeiros sem profissão, que tomam por profissão gastar-o sem produzir. Isto não é capital. Terá pois que vir de fóra, e por enquanto haveis lançado tantas trevas em derredor da questão vinhateira, que lbe não inspiraes confiança.

No entanto a difficuldade não me parece que deva ficar adiada, e se não procure vencer. Os ricos não querem? Confiemos nos remediados. Como ponto de partida, basta que em cada terra se queiram associar tres productores, resolvidos a fabricar vinho são, barato e natural; e que na cidade se disponham cincoenta cooperadores que queiram beber vinho com aquellas qualidades.

Vendido o vinho fabricado em taes condições, que os vinhateiros digam lealmente aos seus consumidores:—«Acabou-se o vinho que tínhamos, não vos podemos vender mais, porque não queremos dar-vos uma bebida falsificada; esperae pela nova colheita.

Sobretudo em lealdade é que deveis caprichar.

N'esta hypothese, não se carece de grandes capitaes, e o dinheiro do pobre bem administrado não é menos milagroso que o da burra do argentario.

Simplifiquemos ainda.—Basta um productor animado d'este bom desejo para realisar um tal ensaio de cooperativa. Vejam o que succeder com o talho da rua do Alecrim, em que um homem *sósinho* fez uma *cooperativa*, assegurando sem difficuldade duas coisas difficeis: o consumo dia-

rio e o prompto pagamento. Nos primeiros dias o publico cooperador gastou um boi, mas de um boi passará a muitos com facilidade; porque todos se deixam tentar pela exactidão do peso, boa distribuição da carne e esperança de um pequeno lucro, ajustadas as contas no fim do anno. Nós temos sido tão logrados nos pesos e na boa qualidade dos alimentos, que as sociedades d'esta ordem, dirigidas por homens capazes, podem prestar serviços relevantes e dar lucros elevados a seus fundadores. E não julguem que é indifferente esta questão, por mais caseira que se nos afigure. Quem dá aos pobres empresta a Deus. Quem não furta nos alimentos que vende aos seus semelhantes, concorre para o aperfeiçoamento physico da sociedade, e sem saude não ha intelligencia nem força. Ha anemicos e lymphaticos — a morte em pé.

O mesmo pôde succeder com o vinho; do ensaio se passará a um fabrico e commercio mais desenvolvido.

Estas pequenas cooperativas de fabrico e de consumo são a força dos pequenos, e tornar-se-hão a vergonha do dinheiro ocioso que tem medo de ser capital.

Procurem depois de explorados os mercados nacionaes, os mercados estrangeiros, e mandem para ali vinhos puros naturaes e bem feitos. Na transição ensaiem tambem o systema das cooperativas estrangeiras; de que eu vos dei o primeiro exemplo, e quando os vinhos estiverem acreditados, passae a vendel-os com desafogo em ponto grande. Não precisaes chamar-lhes Médoc, Sauterne ou Chablis; os vinhos portuguezes não precisam de alcunhas, o que precisam é serem sãos, baratos e naturaes.

Se fizerdes assim não tereis necessidade de esperar pelos capitaes estrangeiros, que vos absorverão os maiores lucros, nem passareis pelo desgosto de verdes que os nossos mais uma vez se não movem para as industrias.

Se quereis merceer o nome de povo para as conquistas da liberdade, empregae todos os vossos recursos no desenvolvimento das empresas uteis. Pegastes em armas contra a tyrannia, pegae nas mealhas dos pobres e juntae-as todas

para dardes uma lição verdadeira ao dinheiro inutil, que tambem é um tyrannol

Se não quereis que a patria se encarniube ás mãos de estrangeiros, evitae que as industrias fujam todas para elles. Que deixal-as fugir, equivale, asseguro-vos, a facilitar-des-lhes a conquista.

A independencia das nações reside modernamente na independencia do trabalho.

A maior victoria da França foi a sua ultima derrota. E porquê? Porque a industria venceu a guerra. O trabalho venceu a força. O vencido venceu o vencedor.

Quanto ao auxilio do governo, não proponho medidas pouposas que o obriguem a largos dispendios. Bem conheço que não somos para obras grandiosas, que sirvam unicamente para nos afastar dos problemas serios, alimentando as descrenças e illudindo as questões.

Podemos fazer muito com pouca despesa, attendendo á importancia do fim.

E não é necessario inventar. Basta que copieis com discernimento. Eis o que vos peço com empenho. Não percaes o tempo a descobrir o que já se inventou.

Entendo que o governo com toda a energia e meios de que se dispõe, deve tratar da creação de modestos póstos oenologicos, que se occupem a principio das questões practicas, que nós tanto precisamos resolver de prompto.

N'estes póstos, se devem estudar as castas das uvas para escolhermos por uma vez as melhores; acabando-se com tanta variedade inutil e confusão. Estudo completo, que nos deixe fixar definitivamente sobre a producção, clima, solo, exposição, inflorescencia, época da maturação e synonymia da uva; qualidade e caracteristica do vinho.

A estas horas, e não são decorridos muitos annos ainda, depois da invasão da phylloxera, já os francezes conhecem optimamente as cepas da America. Eu proprio ali, pude em pouco tempo, apreciar-as melhor do que o faço com as nossas castas.

Tudo principiamos e nada concluímos, e tudo queremos

que appareça por vapor, quando se começa. É preciso uma ampelographia completa; bem meditada e definitiva.

Nós nem possuímos os dados positivos, que a experiencia e longa pratica deixam alcançar aos outros sem o auxilio do saber.

Vae um individuo a uma localidade e pergunta ao que tem por melhor dos agricultores, qual é a uva de superior qualidade; informam-n'o de que é o boal carrasquenho. Vem para Lisboa e escreve, que o boal d'este nome é a melhor casta n'aquella localidade. Ainda bem isto não está lido, acode outro agricultor para dizer, que é inexacta a informação, e que a melhor uva do sitio é o arintho; outro vem sustentar que é o tintureiro; um caseiro affirma, que é a tinta do padre Antonio. Cada um d'elles se queixa, se não vê affirmada a sua opinião, e todos informaram segundo a sua maneira de considerar as coisas.

O que só attende á quantidade, opta pelo boal carrasquenho; o que prefere a qualidade, estima mais o arintho; o que faz vinho para o almocreve, exalta o tintureiro; o que deseja uva que escape ao oídium, vota pela tinta do padre Antonio!

Se da qualidade das uvas passamos para os seus nomes, crescem a confusão e as difficuldades. De um lado ouve-se a este, que toda a vida se deu bem com o almafego e não quer negocios com o carrega-bestas; cujos nomes designam a mesma casta. De outro queixa-se um viticultor porque lhe elogiam a tinta miuda, quando elle só pode dizer bem da tinta do padre Antonio, que é a antecedente. Este quebra lança pela estreita, aquelle pelo rabigato, aquell'outro pelo rabo de ovelha! E no fim todos estão de accordo, porque são tres nomes distinctos e uma só casta verdadeira!

Para estudar as castas é preciso uma vinha experimental; de modo que se diga com sufficiente exacção: temos tantas variedades de uvas; a este terreno corresponde tal casta, a esta casta corresponde tal vinho.

N'esta área é util que se destine um talhão ás principaes castas da America, por causa da phylloxera. Não ha

de ser depois d'ella destruir os vinhedos, que devamos comecar a investigação das cepas resistentes em o nosso solo e clima. Será imperdoavel cegueira, que não aproveitemos a experiencia alheia em nosso favor, e nos não preparemos com tempo para evitar uma crise.

Outro falhão deve de ser destinado ás mais notaveis cepas estrangeiras, que entram na composição dos vinhos afamados, e que tenham probabilidades de se aclimarem aqui.

Julgam-se estas probabilidades, escolhendo solo, clima e exposição semelhantes, dentro dos limites em que são permitidas as aproximações, e sem que das differenças locais inevitaveis resultem a perda ou degenerescencia dos fructos. E digo isto para que se não vá, por exemplo, plantar furmintho no Minho, ou riesling no Algarve, e se affirme depois que o vinho d'estas uvas não presta.

Para os ensaios do posto oenologico basta uma vinha de 2 hectares; em cada hectare podem dispor-se mais de 4 mil cepas, á distancia de 1<sup>m</sup>,5 em quadrado, ou 10 mil á distancia de 1 metro; e mais de 5 mil á distancia de 1<sup>m</sup>,5 em losango.

Um milheiro de cepas em Santarem, pôde dar 17 almudes; n'outras localidades dá 12 e chega até a 3 pipas em Obidos e Tonda. Não aceitando nem o maximo nem o minimo, pôde calcular-se, que uma vinha de 2 hectares produza 6 a 8 pipas, o que basta para se fazer ensaios e estudos.

O segundo ponto, cuja solução deve de ser confiada quanto antes aos postos oenologicos, é a vulgarisação dos methodos racionais de preparo e conservação dos vinhos sem aguardente.

Estes estabelecimentos que devem fundar-se sob os mais modestos auspicios, precisam ter um director portuguez, e como esteja em uso attribuir a quem lembra qualquer innovação, o desejo de tirar partido d'ella, desde já vos declaro que não me opponho a tal logar.

Abaixo do director, um regente e quatro operarios principaes. Estes cinco estrangeiros, e mais cinco operarios portuguezes para a aprendizagem.

Além d'isto o pessoal fluctuante portuguez, que for necessario e util.

Os quatro operarios estrangeiros devem de ser dois para a cultura e dois para o fabrico. Prefiro que sejam estrangeiros, porque precisamos procurar quem saiba cultivar e fabricar pelos methodos mais aperfeiçoados, e temos pressa de resolver estas questões.

Respeito muito as nossas escolas especiaes, mas todos sabem, sem que a falta se possa attribuir aos professores, que os meios praticos de ensinar os alumnos não sobejam. No posto oenologico de transição, quer-se mais alguma coisa do que a theoria. E tambem é necessario, que não se funde exclusivamente com a pratica.

O pessoal deve saber ordenar e cumprir as ordens; ter confiança no que faz, e tel-o feito muitas vezes.

Nem d'ahi nos vem desdouro, pois que para a lavra das minas, mandamos vir do estrangeiro o pessoal que sabe e habilita o nosso; embora tenhamos cá habilissimos engenheiros portuguezes a dirigil-as.

Segundo as especialidades de vinho que quizermos obter, precisamos recorrer aos operarios dos diversos paizes, onde se produzem os melhores typos. Se desejarmos, por exemplo, preparar aguardente fina e devermos de certo ensaiar-o, toremos de recorrer no operario francez da Charente, que é o mais habilitado para aquelle fabrico; se o problema for a producção do vinho de pasto, o operario do Médoc ou da Borgonha; para o vinho secco como o Xerez, precisamos do operario hespanhol; para outros vinhos brancos especiaes, convir-nos-ha talvez mais o operario allemão ou o hungaro. Tudo isto se fará uma vez só, porque a obrigação do director será habilitar os operarios portuguezes na aprendizagem, para se tornarem depois os mestres de outros aprendizes.

O regente é uma das entidades mais importantes do posto oenologico. As outras nações conhecem no tratamento dos vinhos, uma classe de homens com estes nomes, que estabelecem a transição entre os theoreticos propriamente

ditos, e os homens praticos sem instrucção theorica. Esta classe é preciso creal-a, para tirar toda a influencia ao labrego.

O nosso posto oenologico não é um viveiro de sabios, ni-  
nho esperançoso de inberbes notabilidades, que façam pa-  
gar caro á vinha toda a sua inexperiencia.

E por isso tambem o posto oenologico, como eu o ima-  
gino, se afasta dos estabelecimentos até aqui planeados em  
Portugal, e das estações lá de fóra, em que os sabios já  
experientes, se encarregam da solução de problemas scien-  
tificos para o adiantamento da agricultura. Não é esta a mi-  
nha idéa, esse estabelecimento ficará para mais tarde. Não  
começemos pelo fim, como é costume. O posto oenologico  
de que trato, tem por gloria vulgarisar os conhecimentos,  
em que n'ontros paizes não é preciso insistir. É uma gloria  
modosta, mas útil. Precisamos trazer para a luz um doente,  
que padece dos olhos e está ha muito tempo ás escuras,  
e para o não cegarmos de todo, é nosso dever não o ex-  
porrmos de repente á clapa do sol.

O pessoal pôde conjuntamente ser encarregado de mis-  
sões agricolas; mas, missões a meu modo, que um mudo  
iria fazer, porque consistem em executar nas adegas dos  
particulares, os processos de fabricar o vinho, quando para  
isso haja requisição dos proprietarios.

O governo não compra cavallos para melhorar as raças,  
não institue premios para as corridas do Jockey Club, e não  
empresta dos postos hyppicos os animaes reproductores?

Faça alguma coisa semelhante em proveito das uvas e  
dos vinhos.

N'estas excursões, pôde o pessoal destacado do posto  
oenologico, tomar conhecimento circumstanciado dos diver-  
sos terrenos e regiões do paiz, dando conta das variantes  
que uns e outras imprimem ás castas e aos vinhos, já que  
não é possivel ensaiar todos os terrenos nem todos os cli-  
mas na estação experimental, por mais numerosas que ellas  
sejam; convindo até restringir, por este modo, com utili-  
dade o seu numero.

Não vejo melhor vereda para chegarmos finalmente a essa formula tão desejada de fazer o vinho, em referencia a cada região especial, formula que tem de attender a toda a natureza em suas multiplices exigencias, e não poucas vezes tambem aos caprichos do mercado que por fatalidade a contrariam.

O posto œnologico deve ter uma casa com pequena prensa e balseiros de differentes systemas, adequados aos processos, onde se fermente o mosto, exactamente nas condições do local a que os francezes chamaram *cellier*. Outra casa contigua a esta, com vasilhame para guardar o vinho até novembro ou dezembro; isto é, até a trasfega: uma adega subterranea modesta (*cave*), com vasilhas pequenas para guardar o vinho depois d'aquella época, disposta de modo que a um lado se possa fazer a frasqueira (*caveau*), a pouco e pouco, e segundo as exigencias do vinho em deposito: um pequeno gabinete com os indispensaveis instrumentos œnologicos, e uma casa finalmente para residencia do pessoal que não deva afastar-se da estação sem prejuizo dos serviços.

E tudo isto é necessario, porque ninguem que saiba, se metterá a fabricar vinhos sem os instrumentos precisos, para lhe não succeder como ao sapateiro, que fez a bota para mandar á exposição, mas nunca pôde tirar-lhe a fôrma de dentro.

É indispensavel tambem uma escripturação regular, porque a memoria facilmente nos atraiçoa, e não ha outro modo seguro de ajuisar circumstanciadamente da historia da cultura e do fabrico.

Os postos œnologicos, que crearmos fóra d'estas bases, hão de produzir muitas duvidas, bastantes contendas e rivalidades calamitosas, discussões estareis e intempestivas, e desenganos formaes. Darão força aos ignorantés, que se comprazem em zombar dos estadiosos. Sangue vivo, juizo claro, experiencia firme, e confiança em si mesmo, devem de ser as qualidades da mão que dirigir o leme. Independencia completa e responsabilidade severa, para que não venha

a ser accusada pelas culpas e faltas dos outros. Isto pelo que respeita á direcção. No mais, operarios que saibam obedecer e uma cabeça unicamente a mandar.

Se o governo, porém, não reconhecer justo o que lhe indico, tomando-me a mim talvez por exaltado, quando eu não passo de propor-lhe senão o que se póde chamar a conclusão pratica dos meus estudos, a que não póde ser estranho o conhecimento que devo ter do caracter nacional, então nomeie uma commissão, composta de todos os oenologos portuguezes, dos principaes vinhateiros e negociantes de vinhos, que em congresso historiem os seus processos de fabrico, os discutam e critiquem, procurando assim convencer-se e melhora-los.

Um dos nossos grandes defeitos é a falta de perseverança.

Começar é para nós resolver. Tudo que se começa se entende logo decidido.

Em 1866 e no anno seguinte, fizeram-se alguns estudos de viticultura e vinificação, devendo-se esperar que elles continuassem com mais largo desenvolvimento depois. Escreveu-se um livro, e n'isso parámos. Uns leram-n'o, outros nem o abriram. Por fim todos o esqueceram, e poucos o meditaram, olvidando-se até o governo, de que não podia ficar a questão em principio.

Que esse congresso discuta, pois, todas as minhas opiniões; que ordene ou proponha novos estudos, se os julgar necessários, como eu julgo em varios pontos; mas, que o faça, sem que seja pelo prazer de se me tornar adverso, porém, com outro intuito mais alto—o de chegar á verdade.

—«Congresso! vão dizer-me os senhores, ha de fazer muito um congresso! Congresso! com uma gente que poucas vezes está de accordo, quando ha mais de tres pessoas!

Então não sei que vos faça. Se me não deixam sósinho levantar o peso do chão, e vós o consentis onde está, porque não quereis usar da força, respeitae ao menos a minha fraqueza que não é tão debil como a vossa!

E na realidade poucas coisas são tão urgentes como o sair d'este estado.

Precisamos conhecer bem os nossos vinhos, as suas propriedades, a sua applicação; porque, se o houveramos feito ha mais tempo, não teria eu passado pelo vexame de ver despresada uma lista de vinhos nacionaes, em um jantar a que assisti.

Um *gourmet* portugez, especialidade tão rara como as ostras gordas, exigiu que lhe indicasse os vinhos que deveriam servir-se. Com sentimento o confesso, sai-me mal da empreza, pelo que passo a contar-vos.

Seguro até certo ponto da nossa riqueza vinicola, escolhi o Madeira Cerceal bem secco, para depois da sopa, que era de tartaruga; e na casa das observações, puz ainda, Cada-fas branco ou Carcavellos bem velho, quando não seja possível encontrar á venda o primeiro.

Para o peixe—filetes de luguado com molho branco de alcaparras—apontei o Bucellas sem aguardente e dois annos de casa, ou o Collares branco menos vulgar que este, e nas mesmas condições.

Com as entradas que eram tres, já me achei muito embaraçado. Valeu-me, porém, o Collares tinto de dois annos, e o vinho do Ribatejo.

No assado dei parte de fraco, puz o patriotismo de lado e marquei o Champagne,—Pommery e Greno que é secco, para os homens; Viuva Cliquot para as senhoras, pela razão opposta.

Passei aos sahoreantes e desenojativos, como quem faz a vista grossa, fingindo que não os havia. E quando estava nas sobrezezas, regalei-me de escrever Porto, em letra maiuscula,—o menos alcoolico possível e ao mesmo tempo o mais velho, sem comtudo ser caduco. Reforcei-o com Madeira natural da Camara de Lobos, boal por exemplo, se acaso o houvesse em Lisboa.

O meu amigo recebeu a lista e callou-se com ella; mas antes de irmos para a meza, chamou-me de parte para dizer-me em segredo, que não podera adoptal-a. Não havia

encontrado á venda a maioria dos vinhos aconselhados por mim. E não olhara a despeza, porque estava prompto a gastar todo o dinheiro que lhe pedissem por elles! Onde os bons vinhos se mettem ninguem o pôde saber. São mais raros ainda, que as reliquias dos santos!

Emfim, fôra obrigado a substituir quasi todos, pelos vinhos estrangeiros. Pediu auxilio ao Rhenno, á Hungria, á França e tambem á Hespanha, por causa de certo brasão vinicola que só ella possue.

E quereis que vos diga tudo? Estes que são de tão longeviveram pontualmente ao jantar, apenas o dinheiro os chamou!

—«Mas isto é demais! exclama o consumidor, que não tem nada de *gourmet*, nem pela mente lhe passa o que a palavra quer dizer, e que hebe, cheio de orgulho, qualquer vinho que lhe deem com letreiro nacional. Dizem em publico, de modo que os estrangeiros possam ouvir, que não temos em Lisboa abundancia de vinhos para fazer um jantar, quando toda a gente aqui janta, desde o principio da monarchia, sem que tenha dado por semelhante falta! Não bastará achar no vinho o cheiro a cano, o cheiro a rato, o gosto a formiga, o sabor a fetos, concedendo por este modo ao nariz maior importancia que aos labios, como se os vinhos fossem de cheiro; senão ainda em cima negarem a existencia do que só não enxerga, quem esteja de todo cego?

«Hontem ainda, Lisboa lia em annuncios:—Álerta, amadores, chegou á Pampulha um novo casco de vinho sem confeição, e que está sobre a mãe; prestando-se a mãe a vir do Cartaxo, que fica tão longe, acompanhar o filho á cidade.

«Alarguem a lista e aproveitem todas as lavras. Esta que nomeámos, o Torres do lavrador, a Bairrada sem mistura e a Outra-Banda com ella; pois são tantas, que é preciso memoria de anjo para que não esqueça nenhuma.

«Não serão vinhos para jantares de alcapaïras nem de cogumellos. Mas fiquem lá os senhores com as suas tubaras; e deixem-nos a nós com o bello lombo de porco as-

sado nas brazas, que por si só vale bem um jantar á fran-  
ceza.

«Que haverá que dizer ao Cartaxo, depois de uma sopa de grão com castanhas?! Torna-se necessario um vinho de mastigar, que esteja de accordó com a densidade da sopa.

«Que vinho póde casar-se melhor com a comida do que o Torres do Cac Agua, almocreve chibante, cujo nome ábro o appetite para o vinho, em seguida ao cosido, envolto n'uma horta de couves, e bem ladeado por dois chouriços—um de carne, outro de sangue, especie de prato sanguinario a que só falta petroleo?! Até os medicos com as suas novas theorias de alimentação, leem de nascer outra vez para indicar aos doentes uma revalenta mais poderosa.

«E o Bairrada novo? Deve lá separar-se da orelheira de porco com hervas e da cabidella de aves e mamíferos, em que o molho do guisado se confunde com a côr do vinho?!

«De sobremezias não euídemos. Ainda o mundo não sonha nas fructas, já nós estamos fartos da ginja gallega, da perinha de Santo Antonio e dos damascos de palmito.

«O que diria o freguez—nobre estrangeiro que se sacrifica a servir-nos pelos nossos bonitos olhos, se não houvera estes vinhos? Querem furtar-lhe a rica toalha do armazem, que elles transformam em marmore sarapintado da Arrabida, para servir de panno de fundo ao flexivel garfo de estanho com scorbuto no dente?

«Não ha necessidade de bulir nos costumes quanto mais nos vinhos. Fez-se o jantar e ainda ficaram de fóra os vinhos generosos e os vinhos chilros que azedam a comida no estomago. Musculo rijo não se póde crear, senão com bons cimentos culinarios. Os portuguezes não receiam a morte, e sabem affrontal-a com igual valentia, nos campos de batalha e á meza!»

Duas palavras antes de retirar-mê. Achei agora a explicação, porque a nossa formosa Lisboa se torna tão triste de tarde, e não é mais alegre nas noites deliciosas de verão, em que uma lua de prata, suspensa do firmamento, il-

lumina as aguas do Tejo e as ruas da Baixa, quasi com a claridade do dia.

Começo a perceber o motivo, porque ao toque das Ave-Marias, as ruas ficam desertas, o rio silencioso e todas as janellas se fecham mysteriosamente por dentro.

Depois de jantar, logram bem poucos levantar-se da meza! Ficamos entorpecidos pelo boln alimentar, que nos segura com a força de uma ancora de navio! Dizem os naturalistas, que o mesmo succede aos ophidios, após a deglutição das grandes presas.

O corpo pede sêsta, apenas de quando em quando interrompida pela sede. Copo de agua e somninho maroto, e assim se passa o resto da noite agradavelmente.

Os mais robustos que se atrevem a sair de casa, escondem-se pelos cantos da rua. Parecem afflictos e contrariados. Levam ares de seguir enterro no maior recolhimento e tristeza. Se fallam é em voz baixa e sôsinhos! O dialogo estabelece-se entre o estomago e o individuo: O que diz o estomago não se traduz por palavras, mas podemos avaliar-o pela resposta que desafia:—«Cá está elle, o maldito jantar, de conversa commigo!» A inquietação é profunda. Em meio de tanta anciedade, uma unica idéa os absorve e de um unico perigo se arreceiam.

Pensam na indigestão e fogem da apoplexia!

---

# 10.<sup>a</sup> CONFERENCIA



EM 7 DE OUTUBRO DE 1875

No salão nobre do theatro da Trindade

SUMMARIO

N.º 13633

Annuncia o conferente que vai proceder ao estudo do vinho do Porto, aproximando-se com o devido respeito d'este vinho soberano.— Para fugir ás banalidades de um nariz de cera, descreve o elogio do vinho do Porto que ouviu da boca da sua criada.— Região vinhateira do Douro e sua divisão em Alto Douro e Douro Superior.— Situação das melhores vinhas em referencia ao rio e aos afluentes d'elle.— Demarcação da *Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro*, cujo titulo lovava um dia inteiro a escrever-se.— Antiga e moderna área das sub-regiões do Douro e sua produção total.

Origem remota da cultura da vinha.— Chronicas do rei Fernando e conquistas da India.— O que tem o vinho com tantas historias.— Não se profunda a questão sem se desfizerem as duvidas, que possam ficar existindo.— Apparecimento dos inglezes em Lamego, provando vinhos e descobrindo o vinho do Porto.— Primeiros dados estatísticos sobre a exportação dos vinhos do Douro.— Vantagens do tratado de Methuen que tivera por fim favorecer-a.— De tal modo nos julgamos prejudicados com os beneficios da convenção, que soam os clamores aos ceos contra os señores inglezes.— Desperta o Marquez de Pombal e funda a Companhia do Alto Douro.— Uma data memoravel.— Amor com amor se paga, e monopolio com monopolio se combate.— Effeitos dos trabalhos da Companhia, e de como ella tratou com mais louvavel empenho da sua prosperidade do que da prosperidade dos outros. Por incidente, vem a proposito as guerras da republica, o bloqueio continental e a paz celebrada em 1815.— A companhia, mais firme que uma rocha, atravessa a revolução liberal de 1834, gustando ainda depois d'essa época, trinta e dois annos para que veja a sua hora chegada.— Qualidades e grupamento dos vinhos que foram a Londres em 1874, em harmonia com os usos commerciaes.

Dados estatísticos sobre a produção dos vinhos do Douro por categorias.— Expositores e amostras.— Abre-se um pequeno parenthesis, que se preenche com o quadro synoptico de todos os vinhos da exposição portugueza.— Força alcoholica dos vinhos do Porto, que estiveram nas adegas subterraneas de «Albert-Hall.»

Viticultura do Douro.— Idéa geral do grangeio da vinha e da sua difficuldade.— Perfeição da vindima e indicação das castas mais importantes e da sua riqueza saccharina.— Vinho de feitoria e descripção d'este processo.— Trabalho da adega e do armazem.— Aguarentação e temperos.— Tendencias e

propensão ao nivelamento de todos os tipos.—Exigencias do commercio e do taberneiro inglez.—Divisão do vinho do Porto em familias.—Quadro dos melhores vinhos do Alto Douro, traçado em 1867, pelo sr. visconde de Villa Maior.

Quaes são os motivos porque no estrangeiro geralmente se pensa que o vinho do Porto é um producto artificial.—Carta vinicola do dr. Hamon.—Natura do vinho que se fabrica em Hamburgo, em Cetta, e nos campos da Tarragona com o mesmo nome.—Qual é entre todos o maior perigo da concorrência das imitações.—Com quem aprenderam os estrangeiros a falsificar os vinhos do Porto.—A imitação não acaba no vinho e desce até a vasilha.—Pamphletos dos fabricantes para desacreditarem o genero que não é fabricado por elles.—Força alcoolica, natural e observada, do vinho do Porto, segundo as melhores autoridades.—Detido exame d'esta questão á luz da força saccharina dos mostos.—Classificação d'estes em relação a ella.—Como se passa do grau glycometrico para o assucar, e d'este para o alcohol em peso e em volume.—Erros em que não devemos cair, e defeitos que seria bom evitar.—Separação de todos os vinhos do Douro em quatro classes, tendo por fundamento a riqueza alcoolica, harmonicamente estabelecida pela comparação com a riqueza natural saccharina dos mostos.—Influencia proveitosa ou nociva das gropigas e dos abafados.—Conclusões.

Dificuldades do commercio dos vinhos, que obtem com sacrificio, o que em toda a parte se alcança sem esforço de imaginação.—Uma caixa de vinho Leim arranjada, faz suar o topete do commerciante.—Os cinco inimigos do seu socego.—O habito é que faz o monge; e a associação, de que se falla pela ultima vez, é que podia desenvolver mais promptamente o commercio dos vinhos.—Desconfiança de que a exagerada agnardentação se não possa evitar, por ter em vista um fim politico.—O marujo inglez e o fatista.—O vinho com aguardente afia mais depressa e melhor que o rebolo, as navalhas de ponta e mola, que servem de passaporte para a vida eterna.—Dá a hora de terminar a conferencia, mas o prelector não se retira, senão que tenha mostrado ao publico, que não julga de todo perdido o seu tempo.—Explicações necessarias sobre o modo porque se está actualmente entendendo o patriotismo.—Differença fundamental que existe entre o patriota das suas conveniencias, e o que realmente consagra a intelligencia e o sangue á dozeza legitima dos interesses da sua patria.

**Mens senhores!**—A conferencia de hoje abrange um assumpto fóra do meu programma. Apresento-me, porém, satisfeito a tratar d'elle, porque é uma justa homenagem ao merito. Vou occupar-me do vinho do Porto,—o mais afamado vinho do paiz, e o seu typo mais brilhante de vinificação.

O Douro é a perola da viticultura portugueza, e com o Madeira e Xerez, seus mais notaveis competidores; constitue as tres gêmmas melhor lapidadas da corôa vinicola. As tres Graças da viticultura, como se diria no tempo da Nova Arcadia; o trophéo de Bacho, os vinhos do Olympo,

o nectar dos Deuses, a melhor ambrosia da garrafeira de Jupiter!

Foi, é, e será este vinho a admiração do globo, o Koh-i-Noor<sup>1</sup> das bebidas fermentadas! O allivio dos convalescentes, o remedio infallivel de muitas doenças, a jovialidade dos sãos, a eloquencia de alguns oradores. O vinho dos bemaventurados e dos opulentos! O vinho principe! Principe, sim, basta saber-se, que tem sua mãe sentada n'um throno!

Ahi onde o vedes, é rei que não receia a republica, embora não faça caso do povo. Encontra vassallos por toda a parte aonde chega. Rei na presença dos reis verdadeiros, que lhe não disputam a soberania! Altivo monarcha, que as revoluções não apeiam, antes todos os días mais o affirmam no seu logar!

Deixae que eu me aproxime do solio de tão magnanimo principe, ao qual, prometto fallar com a mesma hombridade, com que os fidalgos antigos expunham toda a verdade aos reis; e tanto mais, que estes tinham o direito de fazer rolar a cabeça dos que lhes caíam no desagrado, e o meu principe não tem carrasco que possa fazer-me outro tanto. Longe de mim a linguagem do cortezão, que se não pèja de adutador para extorquir as graças do amo. Tambem não me importa que me não queira ouvir; o que lhe prometto é ser justo.

O vinho do Porto, bem feito, bem velho e bem conservado, é o primeiro do mundo. Confessam-n'o até os hêmildes que não entendem de vinhos.

É que as obras sublimes accordam a intelligencia no cerebro, e a alma fica naturalmente subjugada por ellas. Todos sentem a arte no coração, deante de um quadro de Rubens ou de Miguel Angeio. Ninguem se apartou n'esta vida da Virgem de Raphael, sem trazer consigo o desejo de tornar a vel-a outra vez!

<sup>1</sup> Koh-i-Noor quer dizer montanha de luz, e é o nome de um dos maiores diamantes achados na India.

O elogio mais completo que eu conheço do vinho do Porto, foi feito pela minha criada. Era uma velhinha de oitenta janeiros, alquebrada pela fadiga de tantos annos, e que mal podia levantar um pé do chão. Desprendida do mundo, como o seria um philosopho, não me lembro com verdade, de a ter visto sorrir para ninguem; a estatua da indifferença animada, diriam, se a conhecessem, capaz de encontrar no bahu um thesouro, e de o dar ao primeiro pobre, que lhe pedisse esmola!

Esta boa mulher, que nunca soubera da existencia da arte, e que passára, quasi um seculo, a contemplar a luz do sol com o mesmo interesse, que a luz da candeia a que fazia serão; mas, que eu estimava, como se estimam os familiares que nos viram nascer, e que nos trouxeram uma época inteira da vida ao cõllo, sentiu-se grande uma vez n'este mundo por causa do vinho do Porto, e pôde exprimi-lo em uma phrase brilhante, que jámais me esqueceu.

Tendo provado vinho legitimo de 1815, e sabendo, que em certo dia festivo, eu devia abrir para os meus convidados, outra garrafa do mesmo anno e da mesma lavra, —segundo e ultimo volume de uma obra rarissima, que não tornei depois a ver igual; veio ter commigo á meza, encostada ao bordão que já não podia largar, e com a voz tremula e em tom supplicante, erguendo a mão descarnada e apontando com ella para o vinho, deixou a todos attonitos com as seguintes palavras.

—«Dá-me, meu rico menino, dá-me um copinho d'aquelle que põe a alma no seu lugar?!

Pois é d'este vinho, Senhores, que põe a alma no seu lugar, e não sei que se lhe possa fazer outro elogio maior, que eu hoje vos fallarei.

A região vinhateira que produz o vinho do Porto, está dividida em duas comarcas: Alto Douro e Douro Superior. No esboço da carta vinicola, que o governo mandou para Londres ultimamente, encontrava-se ainda uma terceira divisão. —o Douro Inferior; mas, as duas primeiras são as

unicas que se costumam admittir, e abrangem todas as zonas parallelas ao rio e aos seus afluentes, que são numerosos. Os vinhos de melhor qualidade geram-se nos pontos proximos das margens, e como que vão successivamente diminuindo de merecimento á medida que sobem as encostas, onde a vinha está disposta em socalcos e degraus. Nas Quintas do Douro, que são os nossos *chateaux*, costumam dizer até, que os vinhos mais ordinarios não onvem bater a espadella dos bareos. Tambem na Borçonha, os productos mais finos occupam uma facha intermedia, em toda a extensão da Côte d'Or.

A posição dos vinhedos nas margens do rio, influe notoriamente sobre a qualidade do vinho, merecendo preferencia justificada os da margem direita; para o que bastaria, quando outras razões não houvera, a exposição d'elles ao sul. Contudo as vinhas famosas vestem não só as ribas do Douro, mas tambem se encontram ainda nas dos seus afluentes; Corgo, Pinhão, Tua, Tedo, Tavora, Torto, etc., concentrando-se, em tão abençoado terreno, a maior riqueza vinicola de Portugal.

Não julguem, porém, que os vinhos do Douro, como tantas coisas que nós possuímos, e apesar da sua celebridade, que já conta mais de dois seculos, se achem por enquanto completamente estudados; pelo menos, não existe d'elles uma classificação satisfatoria, que abranja todas as variedades, as discrimine e aponte por modo egual ao de que lançou mão o commercio de Bordens, no louvavel intuito de ennobrecer os seus famosos vinhos do Médoc. Esta necessidade foi ponderada, ha uns poucos de annos, officialmente, pelo visconde de Villa Maior; mas, não sei se indifference, se falta de conhecimentos adequados, o caso é que até hoje, ninguém mais fallou de realisar semelhante trabalho. O proprietario, que deveria ser o primeiro a interessar-se por elle, a fim de attrair maior fama aos productos de suas quintas, deixa esse conhecimento exclusivamente ao commercio, que guarda para si o resultado dos seus estudos praticos, e avalia sempre com prejuizo do

vendedor, o que poderia ter o mundo inteiro a disputar-lhe a posse, se as gradações das differentes lavras se houvessem estabelecido com segurança, e pelos mesmos meios adoptados nos outros paizes.

Tudo vae bem como está. Grande parte dos terrenos mais nobres são hoje propriedade de negociantes inglezes, e a flor dos vinhos finos está comprada por elles a longos prazos, andando algumas novidades sujeitas a contractos com duração de vinte annos e mais.

A antiga demarcação da *Companhia Geral da Agricultura das vinhas do Alto Douro*, limitava consideravelmente a circumscripção dos bons vinhos, e compunha-se de uma porção de territorio, a mais consideravel, no districto de Villa Real, de uma parte menor no de Viseu, e de outra mui pequena no de Bragança. Era uma região comparativamente pequena, mas foi sempre a de maior importancia que possuímos; e que depois da queda da companhia se tem successivamente alargado, chamando a si, com bom fundamento, os terrenos vizinhos, que pela constituição geologica, exposição e mais attributos, se mostram identicos e nas circumstancias de produzirem vinhos generosos. O paiz vinhateiro do Douro, actualmente, comprehende duas sub-regiões, e estende-se desde a Barca de Alva na raia até a povoação de Barqueiros, junto á confluencia do rio do Teixeira; alargando-se mais ou menos para o interior das provincias da Beira e de Traz os Montes, mas seguindo sempre as encostas dos affluentes do Douro.

Começava o antigo districto tambem em Barqueiros, porém ia finalizar no Cachão da Valleira. Anda por 38 mil hectares a área das duas sub-regiões.

A constituição geologica do Alto Douro é extremamente simples. Compõem-se os seus terrenos de schistos silurianos, pela maior parte, com algumas nodas de granito. As vinhas estão dispostas em escadas ou degraus, apparentando notavel semelhança com as do Rhem. Todos os escriptores estrangeiros que as tem visitado, notaram esta particularidade. Não passa, porém, a semelhança dos vi-

nhedos, sendo bem diversos, nos restantes attributos, os dois territorios comparados.

O nosso Douro não possui infelizmente as cidades opulentas, que orlam e engrandecem as duas margens pittorescas do formoso rio allemão, nem as suas universidades, que se tornaram celebres para o mundo, como outros tantos focos de luz. Apenas agora lhe começamos a prometter a modesta commodidade das estradas, e os primeiros beneficios do vapor, de que o Rheno está de posse, ha muitos annos, e que facilitam ao viajante que o visita, a admiravel contemplação do seu curso magestoso e poetico. Sem o vinho seria o Douro um deserto, e com elle este rio ainda é, em alguns pontos, um abysmo; mas, o Rheno pôde perder o vinho, que ainda assim ficará o paraizo. O Douro Superior, principalmente, e n'esta apreciação refiro-me ao que já disse d'elle um escriptor portuguez, está por enquanto sem cultura em grande extensão, e pouco mais é do que um paiz selvatico.

Do Cachão da Valleira para o nascente, alternam os granitos frequentes vezes com os schistos; mas, é sempre sobre estes últimos, que se produzem os melhores vinhos do Douro Superior, onde já hoje se veem formosas quintas como as do Silho, do Vesuvio, da Caldeira, de Varzellas e Cachão, dando idéa do valor dos seus recursos, embora esteja por enquanto pouco povoada, silencioso e triste. Nada se faz sem tempo.

Para a superficie total de 35 mil hectares, calcula-se a producção média em 400 mil hectolitros de vinho ou 80 mil pipas de 500 litros.

É muito antiga a cultura da vinha e o commercio de vinhos em Portugal. Alguns escriptores pretendem encontrar vestigios do começo da nossa exportação, nas chronicas do tempo do rei Fernando I, que floresceu no meado do seculo xiv.

A indicação, porém, mais exacta a este respeito, refere-se aos vinhos que eram levados nos galeões das Indias, para uso dos que iam longes mares ás conquistas. As hostes de

*Coge Çofar e de Rumeção tiveram que batalhar com soldados que bebiam vinho(?)*

Estão persuadidas varias pessoas, que o facto de nós embarcarmos vinho nós galeões, seja um frisante exemplo da sua longa duração; mas, não se deve ligar, em meu conceito, importancia absoluta ao que se diz, com referencia á virilidade e longevidade d'aquelles vinhos; pois que, em tempos tão atrazados, quando a agua era transportada em barris, e chegava, ao cabo de longa viagem, cheia de bichos e inteiramente corrompida, os conquistadores, perseguidos pela sede, beberiam com sofreguidão qualquer vinho, embora elle se parecesse já bastante com o vinagre.

Foram os inglezes que fizeram o descobrimento do paiz vinhateiro do Douro, e não devemos ter vergonha de confessal-o, porque um povo que avassallara as Indias, onde elles haviam mais tarde de fundar um imperio, pôde deixar-lhes aquella gloria para repartirem connosco.

Em consequencia das más colheitas de Italia, viram-se obrigados a procurar os vinhos fortes negros e saccharinos de Lamego, os commerciantes inglezes, que estabelecaram a pouco e pouco feitorias no Porto para maior facilidade das suas transacções. O Brasil, o Baltico e bem assim as nossas colonias, já por essa época conheciam alguns vinhos de Lisboa e do Douro; no entanto, é fóra de duvida, que o maior trafico se fazia por conta dos inglezes; representando, nos annos que decorreram de 1678 até 1702, o total das carregações, uma média annual de 25:810 hectolitros ou 5:162 pipas.

Em 1703, celebrámos o tratado de Methuen, segundo o qual tiveram entrada em o nosso paiz os lanficios inglezes; ficando por isso os nossos vinhos gosando em Inglaterra, o beneficio de pagarem menos um terço dos direitos, lançados aos vinhos das outras nações. As consequencias d'este tratado foram favorecer os feitores inglezes, que souberam tirar todo o proveito da convenção, ao passo que as nossas fabricas ficaram arruinadas. Cairam para tarde se levantarem de novo.

A média annual da exportação, de 1703 a 1736, apesar do beneficio, foi de 81:090 hectolitros ou 16:218 pipas; permanecendo Portugal de braços cruzados cincoenta e tres annos, a meditar nas consequencias da sua pouca sagacidade.

As pequenas nações precisam ser vigilantes e cuidadosas no modo de fazer tratados. Se querem negociar-os com perspicacia e sabedoria, rarissimas vezes os realisam. De ordinario os suppostos beneficeios não se alcançam sem onerosas compensações. E feitas as contas finais, sómente ha saldo de prejuizos. Bilha de leite por bilha de azeite! Ora, no caso que ponderamos, escusado é dizer qual foi a bilha que nos levaram.

Os feitores inglezes apoderaram-se inteiramente do nosso mercado, como é facil que ainda venha a succeder outra vez, e quando elles se sentiam já fartos de ganhar dinheiro, que nós começámos a perceber-o, levantaram-se com violencia e segundó o costume, queixas da nossa parte, accusando-os de estarem maucommunados para dictar despoticamente o preço aos productores!

Alguem appareceu que as ouviu, e substituindo um monopolio por outro, impoz ao Douro a tyrannia dos seus proprios compatriotas.

O Marquez de Pombal, participando das idéas do seu tempo, creou a companhia geral da agricultura das vinhas do Alto Douro, que se instituiu a 10 de setembro de 1756; devendo ella ter por missão regenerar a qualidade depreciada do nosso famoso vinho, e fazer, como alguns ainda pensam que chegou a realisar, a idade de oiro do paiz vinhateiro; posto que, se compulsarmos a estatística e referirmos os seus dados aos factos historicos d'aquella época, nos possamos convencer com facilidade, que o grande augmento da exportação não proveiu absolutamente da influencia da companhia; mas, sim, começou a ter origem nos acontecimentos politicos, que sobrevieram mais tarde.

As guerras da republica franceza, a que depois se seguiu o bloqueio continental, contribuíram poderosamente para a prosperidade do Alto Douro. E como os nossos portos fo-

ram os unicos que sempre estiveram patentes á Grã Bretanha, não tendo ella então outros em eguaes condições para se abastecer de vinhos, d'ahi procedeu a opulencia que disfrutou o paiz vinhateiro do Douro, no fim do seculo passado e no começo do seguinte.

De 1789 até 1815, a média annual da exportação dos vinhos do Porto não desceu de 210:000 hectolitros ou 42 mil pipas.

Faz-se, porém, a paz geral em 1815, cessam as circumstancias extraordinarias, que haviam determinado a procura forçada dos vinhos portuguezes, e a nossa exportação desce desde 1816 a 1832, em que os inglezes egualaram os direitos sobre todos os vinhos, á média annual de 115 mil hectolitros ou apenas 23 mil pipas; isto é, tornou de novo a voltar aos seus antigos limites.

A reforma liberal de 1834, sacudindo o jugo do despotismo, que por tantos annos opprimira a nação e impossibilitara o seu desenvolvimento, conservou ainda a companhia, que só veio a receber o ultimo golpe decisivo em 1866. Não se destroem as raizes do monopolio nem com a agua a ferver. E ha companhias que resistem a todas as revoluções.

Em relação á natureza do vinho e para os effeitos do commercio, estabeleceu a companhia duas demarcações. A primeira referente aos vinhos finos de embarque, e a segunda aos vinhos de ramo, destinados ao consumo das tabernas da cidade do Porto e seu termo. Por intermedio dos seus provadores, procedia, em tempo proprio, á classificação dos vinhos, separando ainda os do primeiro grupo em duas classes distinctas. Tinha, por tanto, o exclusivo do commercio dos vinhos do Douro e ainda em cima o exclusivo do fornecimento das tabernas. Quando os vinhos não chegavam ao typo de embarque eram para ellas mandados. Com este monopolio durou mais de um seculo. O que não podia vender ao estrangeiro, bebiamol-o nós.

Na exposição de 1874, estiveram modestamente representados os vinhos do Douro, divididos em tres classes,

conforme a antiga divisão do commercio. Quasi todos foram adquiridos no Porto pelo governo, apenas com excepção de um que outro exemplar gratuitamente offerecido. Apesar d'isto, appareceram algumas amostras de vinhos finos, nenhuma, porém, podendo medir-se com os vinhos das quintas nem com os que estão armazenados nas docas de Londres, repositório afamado dos vinhos mais finos e generosos do Douro. Estes e as libras residem habitualmente n'aquella cidade.

Não admira que esta parte da exposição se não procurasse desenvolver tanto como as outras dos vinhos de pasto. A intenção do governo fôra principalmente tornar conhecidos estes ultimos, expondo apenas os vinhos do Douro como brazão que todos respeitam.

A produção do palz vinhateiro do Douro, em relação ás tres qualidades apontadas, é ainda bastante consideravel, e não me devo esquecer de a tornar conhecida porque precisamos d'estes dados mais tarde, quando tratarmos da escala alcoolica.

Servir-me-hei textualmente das palavras que se encontram nos documentos officiaes <sup>1</sup>.

«*Primeira qualidade.* Comprehende os vinhos mais finos e preciosos, que são conhecidos nos principaes mercados do mundo.

«A média da produção annual d'estes vinhos não excede a 100:000 hectolitros ou 20:000 pipas de 500 litros.

«A maior parte d'estes vinhos, produzidos no Alto Douro e no Douro Inferior, exportam-se para os mercados britannicos.

«*Segunda qualidade.* Até certo ponto a distincção entre os vinhos da primeira e segunda qualidade é difficil de estabelecer. Aunos ha em que os vinhos de segunda qualidade são eguaes aos vinhos de primeira qualidade.

«A produção média annual dos vinhos de segunda qualidade regula por 150:000 hectolitros ou 30:000 pipas. A

<sup>1</sup> Breve noticia da viticultura portugueza (publicação official) pag. 12.

maior força da produção pertence ás vinhas do Douro Inferior<sup>1</sup>.

«Parte dos vinhos de segunda qualidade são misturados com os de primeira qualidade; os restantes são exportados principalmente para os mercados do Brasil.

«*Terceira qualidade.* Os vinhos d'este grupo são produzidos nos terrenos mais elevados e distantes do rio Douro e seus afluentes. A média da sua colheita computa-se em 150:000 hectolitros ou 30:000 pipas.

«Parte d'estes vinhos são consumidos nas tabernas do Porto e outras povoações do Minho; a outra parte satisfaz as necessidades do consumo local, sendo o resto reduzido a aguardente, que se emprega no beneficio dos vinhos de primeira e segunda qualidade.

«Os vinhos especiaes do Douro podem ainda formar uma quarta classe. Recebem os nomes das uvas de que são feitos, e n'este grupo dos licorosos podem entrar tambem as geropigas e os abafados.»

Foi diminuindo o numero dos expositores, como se pôde ver no mappa que está presente. E estes mesmos foram á exposição, porque venderam o vinho ao governo.

#### Vinho do Porto

	1.ª Qualidade	2.ª Qualidade	3.ª Qualidade
Expositores.....	45	10	17
Amostras.....	122	12	18
Vinho tinto.....	121	12	18
Vinho branco.....	1	0	0
Doseamentos de alcool.....	121	12	18
Acima de 26° de Sikes.....	108	6	1
Abaixo de 26° de ».....	13	6	17
Por dosear.....	1	0	0

<sup>1</sup> Divisão a que alludimos no principio d'esta conferencia.



A força alcoolica, maxima e minima, dos vinhos expostos era a que está notada, n'este pequeno quadro.

Vinho do Porto

Força alcoolica	1.ª Qualidade		2.ª Qualidade		3.ª Qualidade	
	Gay-Lussac	Sikes	Gay-Lussac	Sikes	Gay-Lussac	Sikes
Maxima.....	27,3 (!)	47,77	23,3	40,77	15,3	26,78
Minima.....	12,4 (!)	21,70	11,7	20,18	9,5	16,63

Houve 21 amostras de vinho de 1.ª qualidade, que excederam a gradação de 42 de Sikes. Continham, por tanto, mais de 24 por 100 de alcool absoluto, e por isso estavam sujeitas ao direito superior ao segundo grau da tabella.

Vinte e quatro por cento de alcool absoluto! Para quê?!

No que vou referir-vos, agora, acerca da viticultura e vinificação do Douro, sinto o maior prazer, porque tenho motivo para elogiar os agricultores portuguezes. Ali o vinhaiteiro conhece o seu mister, é cuidadoso; e se em muitos outros pontos do reino, a mania é fabricar vinhos, como os do Douro, melhor seria que se dessem a imitar o azeite, regularidade, perfeição da cultura e do fabrico d'aquella região.

O grangeio é em extremo difficil e caro. A vinha é plantada em valleiras, que se abrem nos socacos, como succede no Rheno; aberta a valleira, é mettido o bacello com unhamento. O solo figura-se-nos á vista uma extensa escadaria, cujos degraus são constituídos pelos muros ou geos, que sustentam as terras em que a vinha vegeta. E todas as operações, sem exceptuar a vindima, se difficultam por

esta disposição obrigada, contribuindo ainda depois, para que tudo seja vencido á custa de penoso trabalho, a navegação arriscada do rio, por onde os vinhos descem até a Regua ou o Porto.

Em quanto nas outras regiões vinícolas, se plantam ou podem plantar 10 milheiros de bacellos por hectare, pelo preço médio de 450 mil réis; no Douro, apenas se põem 4 a 5 milheiros, constando de 250 a 500 mil réis. Tal é o trabalho para vestir de pampanos aquellas pittorescas ladeiras.

A poda faz-se em seguida á vindima; deixa-se uma ou duas varas á cepa, com um ou dois talões, que servem de fiadores.

A empa é semelhante á tão celebrada do dr. Guyot; a vara, disposta horisontalmente, é sustentada por dois tutores; ao que está proximo da cepa chama-se pau de espera, ao que está no extremo da vara, pau do fim; se o comprimento da vara exige mais paus intermedios, chamam-se a estes, paus de ferrar.

Segue-se á poda a escava, depois vem a primeira cava e conjunctamente a empa, de janeiro a fevereiro; a redra faz-se em maio.

Procedem á vindima, que se realisa de 15 de setembro a 10 de outubro, com a maior regularidade, e só quando o fructo chega á completa maturação; cortando-se cuidadosamente os bagos secos, verdes ou podres que não entram na lagaragem, e se aproveitam em separado para vinho ordinario ou vinagre.

Não occultarei, que o numero das castas é muito elevado; setenta chegam alguns a contar. E depois de o haver dito, devo fazer sentir, que esta multiplicidade de uvas constitue uma imperfeição. A mesma experiencia confirma que os vinhos extremes ou de poucas castas, feitos no Douro, são os mais finos. E se não se notam por modo tão claro, como n'outras regiões, os inconvenientes do excessivo numero de castas, isso procede da natureza especial do fabrico, em que o alcool addicionado, como que em si con-

centra a individualidade do vinho, contentando-se em achar bastante assucar no mosto. E d'aqui resulta tambem, que estes vinhos não possuem verdadeiro flavor, no sentido em que devemos tomar este vocabulo, mas unicamente aroma, que são coisas diversas.

O bastardo, o gouveio, o rabo de ovelha, o mourisco, a malvasia, o alvarelhão, o donzellinho e a touriga, de combinação com diferentes tintas, constituem as variedades principaes, que entram na composição dos vinhos.

A riqueza dos mostos é orçada pelo sr. Lapa em 35 por 100, termo maximo, e, em 18 a 20, termo minimo, sendo o termo médio 25.

O auctor da *Breve noticia sobre a viticultura portugueza*, admite as mesmas percentagens, e estabelece tres classes:

Nas melhores uvas. . . . .	24 a 34	por 100	de assucar
Nas medianas. . . . .	23 a 30	»	»
Nas mais inferiores. . . . .	18 a 20	»	»

O sr. visconde de Villa Maior dá 20° glycometricos, como maxima dos mostos nos annos regulares, ou 30 por 100 de assucar.

Estabelece 16° glycometricos ou 24 por 100 de assucar, nos annos inferiores, e desce a 11° ou 16,5 de assucar nos sitios abaixo da Regua. Na 2.<sup>a</sup> *Memoria sobre os processos de vinificação*, acrescenta, que os vinhos generosos do Douro podem chegar muitas vezes á força alcoolica de 18 por 100, e os vinhos ordinarios dos altos, das margens e das terras chãs, em boas condições, não passam de 12 ou 13 por 100 de alcool absoluto.

Logo nos occuparemos d'esta questão importante.

Feita a vindima com a maior celeridade, e escolhida a uva com todo o preceito, é lançada no lagar para o encher rapidamente.

O vinhateiro conhece a capacidade do lagar, e sabe em que relação está com a das suas vasilhas. Assim, nem a

uva se deixa a arder no lagar, como succede n'outras regiões, nem os cascos estão á espera, para serem attestados, do vinho procedente de diferentes e tardias lagaradas. O methodo é regular e uniforme, adequado ao fim e sancionado por uma longa pratica, efficaz nos seus resultados, e capaz de produzir os vinhos generosos e finos do Douro. É este o methodo que se appellida de feitoria, havendo unicamente a censurar, que se applique ás vezes aos mostos ordinarios que não podem produzir vinhos generosos.

Todos estes cuidados, toda esta regularidade desejaria ver applicada na vinificação das outras regiões, menos o processo dos lagares.

A pisa é violenta, rapida e completa, a fermentação tumultuosa energica e desafogada. O desengace tambem se adopta, quando a uva não é muito saccharina, procedendo-se a elle com azevinhos.

Onde se fabrica o vinho com maior perfeição, entram no lagar tres homens por pipa de mosto, e fazem a pisa durante seis horas na primeira noite. É este trabalho que se chama *sóva*. No dia seguinte, continúa com menos gente, — dois homens por pipa; observando-se com cuidado a marcha da fermentação, para que rompa bem e violentamente.

Se as condições meteorologicas impedem que ella comece larga e com promptidão, mandam-se entrar nos lagares muitos homens, para ir buscar no calor animal o que nega a atmosphera; outras vezes, quando ha esse recurso, lança-se no mosto o chapeo ou o cango de uma lagarada anterior.

Estabelecida a fermentação, quando se elevam grossas espumas e ella está muito activa, entram alguns homens no lagar, para recalcarem o cango, a fim de se dissolver melhor a materia corante no alcool já formado. Então saem os homens, e presta-se d'este ponto em diante grande cuidado á fermentação.

Quando a espuma diminue, e começa a destacar-se o cango, a pronunciar-se bem o cheiro vinoso, a manifestar-se

a adstringencia, faz-se a prova por meio da tamboladeira, do glycometro ou de um prato de porcelana, para ajuizar do corpo, côr, gosto, aroma e força do vinho, à vista das lagrimas e de outros signaes; e trata-se do envasilhamento, deitando aguardente na cama, na razão de 4 a 8 por 100 do volume do mosto. Se se pretende vinho secco, envasilha-se quando o glycometro marca zero; se se quer vinho maduro, envasilha-se quando o glycometro marca 4 a 5 graus. O vinho do pé junta-se ao vinho de sangria.

Conservam-se as vasilhas de batoque aberto até novembro, tendo o cuidado de resguardar o vinho do pó e de outras substancias estranhas; depois até março faz-se a trasfega, e batocam-se os toneis; deita-se-lhe meio almude de boa aguardente do paiz, por pipa, e manda-se o vinho para a Regua ou para os armazens de Villa Nova de Gaya, onde fica por conta do commercio.

Estes vinhos levam annos a constituir-se, e durante a sua organização é pratica submeter-os a diversas lotações, que elevam consideravelmente o preço do genero. Parece averiguado, que os vinhos dos melhores sitios não carecem senão de trasfegas e limpeza no tempo proprio.

Os temperos são vinhos antigos da mesma procedencia, brancos ou tintos, geropigas e abafados, cuidadosamente feitos. O vinho branco esbate as côres e imprime a apparencia da idade; o alcool ou aguardente fina eleva a espirituosidade e mantem intacto o assucar. Não trato, por emquanto, bem entendido, senão dos vinhos mais superiores, que são preparados sem confeição.

As exigencias commerciaes toem feito modificar os processos, requisitando vinhos que tenham corpo excessivo, e que sejam demasiadamente fortes e maduros; e os productores toem-se submittido a ellas sem difficuldade, porque já antes d'isso a legislação restrictiva, que não admittia senão um typo para exportação, lhes havia ensinado, que a mistura do vinho genuino com as geropigas, com os extractos de baga de sahugueiro e a aguardente em excesso, transformava, bem ou mal, muitos vinhos inferiores da an-

tiga demarcação em vinhos de apparencia superior, pelo menos eguaes na vista.

Foi mais um beneficio que nos deixou o monopolio da companhia, induzindo todos os productores a prepararem um typo unico.

Ora, como os maus costumes são de mais facil imitação, hoje, do norte ao sul, em todo o reino, é geral a loucura de fazer vinho do Porto. Não foi o estudo dos vinhos, que nos conduziu á aguardentação d'elles. Foi, e é, o desejo de falsificar o vinho do Douro.

Os expedientes pouco conscienciosos, que tendes empregado para dar este nome aos vinhos delgados, neutros, fracos e palhetes de varios pontos do paiz, são do dominio do publico. Este sabe perfeitamente quanto fazeis, e tambem não ignora, que até os estaes preparando com a calda de assucar, abertamente importada pelas nossas alfandegas.

Se entrardes em alguns armazens da Regua ou de Villa Nova, sem serdes esperados, ali encontrareis o provador de fino paladar e beiços excepcionaes, que sabe, com um copo graduado, compor vinhos ao sabor de todos os mercados. Ali se faz o vinho vulgar para Inglaterra, para a America do Norte, para a Bahia ou Pernambuco. Aos abafados, ás geropigas, á calda, á aguardente, á бага, ao Bairrada, ao Cartaxo, ao Torres, se reduzem os principaes instrumentos de imitação.

A бага é muito saccharina e riquissima em materia corante, felizmente inoffensiva; todavia, quem quer vinhos legitimos, e sobretudo se queixa de que os outros lh'os estejam imitando, não deve nunca ser o primeiro a dar o exemplo.

O taberneiro estrangeiro tambem opta, como o nosso, pelos vinhos carrascões, e eu agora não applico este nome aos que sómente enchem o copo ao freguez sobre o balcão da taberna; mas, a todos que usam dos processos d'elle, tenham que nome tiverem. E prefere o vinho assim, porque com uma pipa de bebida concentrada faz em Londres meia

duzia de pipas, tendo por auxiliares os vinhos da Catalunha e os destemperos da agua, que rendem bem bom dinheiro no *Public House*.

Notavel cegueira a dos que, empregando artificios para falsificarem os vinhos, suppõem enganar os estrangeiros! Só se enganam a si. Os estrangeiros escarnecem de taes productos, indagam os artificios empregados, e fazem tambem uso d'elles. Somos nós que lhes ensinamos a falsificação, e que lhes permittimos que elles tirem partido de falsificações analogas.

A classificação completa dos vinhos do Douro não se acha feita. Os inglezes distinguem-n'os até certo ponto pelos nomes das quintas e pelas datas mais geralmente. A maior parte dos vinhos são anonymos. O nome das uvas tambem os differença, sendo os bastardinhos, moscateis, malvasias, mouriscos e alvarelliões, os de maior fama.

Neste quadro, dado á estampa pelo sr. visconde de Villa Maior em 1867, figuram os typos principaes do Alto Douro, sendo os dados estatisticos que elle apresenta referidos áquelle anno.

Regiões	Conselhos	Produção	Exportação	Consumo	Preço por pipa de 636 litros	Vinhos mais notáveis	Observações
	Alfjé...	hecálitros 85:983,7	73:912,9	43:069,8	45 a 30 mil réis	Os da Quinta Amarella, Roncão, Romaneira e de todas as quintas situadas entre o Pinhão e o Tua.	Muito abundantes e generosos; quasi todos tintos.
	M e s. S. o Frio...	21:433,2	20:034,0	1:399,2	45 a 20 mil réis	Os da freguezia de Cidadelhe na margem direita da ribeira Serconenta.	Inferiores aos precedentes, todos tintos.
	Regua...	83:468,0	38:099,0	?	?	Os da freguezia de Covelinhas, Poiaves, Peso da Regua, Godim e Foutellas.	Tão abundantes como os de Alfjé, mas inferiores.
Alto Douro...	Salrosa..	56:578,5	52:444,5	4:434,0	20 a 26 mil réis	Os da freguezia de Gornvinhas e Corvas e das quintas das margens do Douro e seus afluentes, tintos; os de Provezende, Cellerós, Villanho de S. Romão e Sabroza nas margens do Pinhão e seus afluentes, brancos.	Tem nas suas 45 freguezias, principalmente, vinhos secos e ageropigados.
	S.ª Martha de Pena-gião...	32:754,0	20:034,0	42:720,0	20 a 40 mil réis	Os da freguezia da Cumeira, principalmente os de Pestello, Sever, S. Miguel, Lobrigos, Alvações do Congo.	Produz 3 qualidades especiaes de vinho: o de alvarias, o de basiarão e malvasia.
	V.ª Real.	33:466,3	14:386,3	49:050,0	46 a 30 mil réis	Os da freguezia de Abaças, da Ermida, de Folhadella e de Nogueira.	Produz vinho fino—tinto e branco—e vinho common.

1.ª Memoria sobre os processos de vinificação, pag. 31.

Não devo apresentar-me a condemnar em absoluto o typo característico do vinho do Porto, muito particularmente quando este proceda das quintas e da região dos vinhos de maior nobreza. A critica não seria accetavel nem proveitosa. Julgo-me, no entanto, obrigado a fazer algumas considerações ácerca das variantes, que pôde exigir o seu actual processo de fabrico, para que não arrisquemos sem gloria nem proveito, a reputação do nosso primeroso vinho, e elle nos fique, tanto quanto seja possível, ao abrigo do descrédito, que já pesa sobre as falsificações com que os ignorantes o confundem.

Precisamos convencer os estrangeiros, e é necessario que o façamos, de modo que nos acreditem, que a região privilegiada do Douro não carece de artificios para fabricar os seus vinhos, e que apenas recorre á aguardente fina, tirada exclusivamente de bom vinho, para afirmar e accentuar melhor o seu typo especial, que não existiria sem ella, na maioria das circumstancias. O alcool é, pois, para este vinho um meio tão logico e racional de tratamento, quando se não exagere, como o acido sulfaroso que se applica ao Chateau Yequem, ou o avelamento da uva e a trasfega repetida, para apurar o Tokay ou o Johannisberg. Precisamos tambem, que os consumidores comprehendam, que o vinho do Porto não é destinado aos mesmos usos que o vinho de pasto, e por isso carece de aguardente, e que a baga, apesar da sua innocencia, assim como a calda de assucar, os xaropes, o alcool em demasia e ás vezes de illegitimas procedencias, não servem senão aos imitadores; havendo-se tornado sem duvida mais facéis as imitações, depois que nós nos lançamos no caminho de não respeitar escrupulosamente a natureza; já alargando, sem criterio, a área dos vinhos finos, já fazendo-os por tal modo, que possam ser confundidos com os ordinarios.

Eu vos explico claramente o meu pensamento. O vinho do Porto commercial tem hoje tres defeitos. É muito forte, muito retinto e muito doce. E quanto mais aguardente tiver, mais côr e maior quantidade de assucar, tanto mais

facil se tornará imital-o; aqui, em França, em Hamburgo, em Hespanha, na America, na Asia, na terra, no ceo e no inferno. Foram, como se observa pela comparação e analyse de todas as publicações mais ou menos apaixonadas a seu respeito, effectivamente os tres defeitos que digo, que formaram opinião falsa, lá fóra, acerca do seu fabrico, contribuindo para que se duvide das suas preciosas qualidades em diferentes mercados.

Em uma carta vinícola da Europa, que trouxe de casa para mostrar-vos aqui, e que se encontra por toda a parte na Allemanha,—nas escolas de agricultura, nos hotéis e restaurantes, nos depositos e armazens de vinhos, traçada por pessoa muito séria e de todo o ponto indifferente ás polemicas e debates que se sustentam na Grã-Bretanha, ha uma nota que diz: «*a cór vermelha escura do vinho do Porto é dada artificialmente com a baga do sabugueiro*»<sup>1</sup>.» Peior do que isto, o mesmo individuo, que recentemente publicou um interessantissimo livro sobre os vinhos da Europa, tornou a repetir esta asserção, quando descreve inexactamente o fabrico dos vinhos do Douro. Pois a verdade é, que levam sómente baga e tempero, os vinhos que se falsificam, e depois os que falsificam os estrangeiros, que vieram, e crede que me custa a dizer-vol-o, aprender comnosco aquella arte. Diz-se, porém, o contrario nos idiomas mais conhecidos, e o que lá prevalece não é a nossa opinião, nem é mesmo a verdade, mas o que se refere a todos e por aquelle modo.

A Hespanha, a França e a cidade livre de Hamburgo fazem Porto e Xerez como as vinhas que tem estes nomes. As duas primeiras nações nas adegas, Cete e a cidade de Hamburgo nas fabricas, onde se põe com a maior ingenuidade, sobre uma loja qualquer, o letreiro que o indica. Li-os ahi muitas vezes: *Fabrica de vinho do Porto, fabrica de vinho de Xerez*, em grandes letras garrafaes. E não o fazem

<sup>1</sup> Weinkarte von Europa entworfen und gezeichnet von Dr. Wilhelm Hamun, Jena. «Der Portwein erhält seine braunrothe Farbe durch künstlichen Zusatz von Hohlunderbeeren.»

por malícia inteiramente, que tanto ás claras mereceria outro nome. Ha fabricantes, e a mim m'õ disseram alguns, que estão persuadidos, que o nosso vinho do Porto é de fabrica, e não querem acreditar, que haja uva capaz de fazê-lo sósinha. Dá-se a bem dizer com o Porto, o que se verifica com o Vermout de Italia <sup>1</sup>.

Deu origem a estas imitações o estudo que os estrangeiros fizeram de alguns dos nossos processos. Foram ao Douro em pessoa, ou mandaram individuos habilitados ali, que descobriram o segredo de transformar os vinhos fracos em vinho do Porto, e voltaram depois ás suas casas com as nossas receitas, e talvez na convicção que todos os vinhateiros os preparavam do mesmo modo.

Vós mesmos os incitaeis n'aquella obra, pois que lhes remetteis, todos os annos, a baga de sabugueiro para lá! Correi pelos olhos as estatisticas da alfandega, que é o sufficiente para vos arrancar a confissão.

O campo de Tarragona não sente, é certo, bater a espada dos barcos no Douro; mas, não deixa por isso de chamar ao seu vinho — *Portwine*. E não fica só aqui o que elle faz, porque me faltava ir a Londres para o ver; já julga desnecessario encobrir a sua origem, e tem o descaramento de apparecer ao publico com o nome hybrido de *Tarragona-Portwine*.

É arrogancia?! Não é?

E contudo deve servir-nos de bem aspera lição, especialmente se vos disser, que havia em Londres, nas adegas de Albert Hall, *Tarragona-Portwine* melhor Porto, que muito Porto, que exportaes de Portugal, falsificado. Melhor no preço, porque era mais barato, e melhor imitado que as imitações que fazeis. Isto, porém, não impede que a regra seja dif-

<sup>1</sup> O Vermout de Turim, de Lyon e de Chambéry, fabrica-se em Cette em ponto grande. Tem por base os vinhos brancos do Rhodano mais alcoolicos e o picardan do meio dia da França, que se temperam com quina amarella, rhuibarbo e casca de laranja azeda, além de outras substancias de menor importancia.

ferente, e que os vinhos da Catalunha em geral, vendidos com o pseudonymo de vinho do Porto a shilling a garrafa, nas tabernas de Londres, formem uma detestavel composiçãõ, capaz de fazer enjoar o vinho por toda a vida<sup>1</sup>.

A cidade de Hamburgo tambem escarnece soffrivelmente de nós, porque casa morgauaticamente o vinho mais plebeu da Grecia com a soberana baga de sabugneiro e com o principe caramello, para apresentar em publico o principe impostor do Douro! Um principe de maus costumes, que se esconde pelas tabernas mais ordinarias, e se vende em troca de uma pequena moeda de prata; que vive familiarisadb com as quadrilhas dos grandes roubos e dos grandes crimes! Que embriaga e ajuda a prostituir as mulheres de Londres; que torna-mais impalpaveis as mãos dos *pick-pockets* e mais densa a população dos calcetas! Não é o vosso vinho, bem sei; mas, tem o mesmo nome que elle!

Os vinhos do Roussillon e os seus analogos, baptisam-se em Porto, nos armazens dos negociantes de Cete. Em um tonel está o vinho, em outro a baga, e em uma terceira vasilha, muito mais pequena que as duas, o *brou de noir*<sup>2</sup>. Tira d'aqui, tira d'acolá, junta mais aguardente de um lado, acrescenta mais abafado do outro, a synthese é o Douro! Se até já ha *Burgundy Port* para os americanos do norte! Um xarope, que de longe faz tedio, e pela côr se confunde com a tinta de escrever.

— «E queres tu então que mudemos de fabrico, exclamam os Felizardos, de que este mundo está cheio, quando os paizes mais cultos copiam os nossos processos!!

<sup>1</sup> As pessoas sensatas devem comp<sup>1</sup>ender as razões que sobre mim imperaram, para expor francamente aos meus compatriotas os resultados dos estudos que fizera sobre a questãõ vinhateira. A industria do vinho não precisa de outro auxilio que não seja dizer-se-lhe sinceramente a verdade. No momento em que escrevo esta pequena nota, vejo com inteira satisfação, que o commissario da Alemanha, na exposiçãõ de Philadelphia, seguiu o meu exemplo, mostrando abertamente no seu relatorio quaes eram os principaes defeitos das industrias d'aquelle paiz.

<sup>2</sup> 2.ª Conferencia, pag. 79.

Copiam e acrescentam; o que nós agradecemos também, permitindo que os nossos consules passem certificados de origem portugueza aos vinhos que os estrangeiros imitam. Como isto se faz é bem simples. Os agêntes ou caixeiros das casas exportadoras, em alguns pontos de França, pedem nos consulados pelas declarações que apresentam, que as nossas auctoridades certifiquem serem de Portugal os vinhos que essas casas vão exportar. E os nossos consules, que não podem, segundo o que me hão affirmado, recusar-se a fazel-o, em vista das disposições legaes, passam o attestado com esta ampla declaração.

O caso é, que o vinho falsificado se rodeia de tal apparato, por fim, que só um sabio especialista lhe poderá conhecer bem a historia. Os estrangeiros até se dão ao trabalho de imitar as imperfeições das nossas vasilhas. É um espectáculo curioso ir ver, ao longo do extenso caes de Certe, as pipas do Porto, lembrando-nos a patria, em quanto esperam a hora de embarque. Por fóra que semelhança, vale a copia o original. Se não passarem das aduellas, é a imitação um primor.

Tem succedido em Inglaterra, e é provavel que se haja dado o mesmo facto n'outros pontos do globo, tomarem por imitação o vinho do Douro legitimo, pelo habito em que estão de beber o vinho falsificado.

Os vinhos retintos e concentrados correm mais facilmente este risco de ser confundidos. É vulgar chamar-se Porto a qualquer vinho com aguardente e assucar; e quando apparece o verdadeiro, que não tenha estes defeitos, ás pessoas que se não acham no caso de decifrar tantos mysterios, nada mais facil que triumphar o vinho mau do verdadeiro. Outras que são medrosas, e não confiam no seu paladar, absteem de todos elles, porque pensam que não ha outro modo de evitarem as fraudes.

Ao mesmo tempo; bradam os pamphleteiros, — que são vinhos de fabrica, e o consumo restringe-se em vez de augmentar. Porque emfim poucos sabem, que essas obras contra os vinhos, são dos proprios fabricantes. A fabrica do

vinho do Xerez paga os folhetos que se escrevem contra o vinho do Porto. A fabrica do vinho do Porto põe a correr os impressos, que beliscam a reputação do Xerez!

Pamphleto puxa pamphleto, e o vinho legitimo, como a virtude, paga as differenças, em quanto espera que lhe appareça o defensor. Nem mais, nem menos.

A força alcoolica do vinho do Porto, diz o dr. Hamm, e n'este ponto encontra-se muito bem informado, oscilla entre 24 e 25 por 100. O vinho puro não contém mais de quinze, sendo o seu peso especifico igual a 0,9906. Tem de assucar 16 a 34 grãos por onça; muito mais que o Xerez, que o Madeira e que o Champagne; pouco menos que o Tokay. Uma das suas partes mais importantes é o tannino. A côr procede da baga de sabugueiro.

Não vos agrada o retrato? Vejamos como nol-o pintaram os auctores portuguezes.

A força alcoolica commercial do vinho do Porto,—assevera o sr. Lapa, sobe a 24<sup>o</sup> do alcoometro centesimal, em que ha, pelo menos, 6 por 100 de alcool puro addicionado.

O vinho do Porto pôde chegar a ter 18 por 100 de alcool absoluto natural, e quando passa dos lagares aos toneis, accrescenta o sr. visconde de Villa Maior, leva 4 a 8 por 100 do seu volume de aguardente fina; afôra o alcool que recebe na primeira viagem da adega para a Regua ou Villa Nova de Gaya, e o que lhe juntam, com o andar do tempo, nos armazens, até que se julgue definitivamente prompto a embarcar para o seu destino.

—«Faz gota! bradam os seus inimigos.

Illusão completa, senhores!—Não põe a alma onde deve, e tira o juizo do seu logar. Lembrei-me, agora, outra vez da minha pobre criada.

Examinemos detidamente esta questão, para affim combinarmos no que se deva assentar.

«Ha no Douro localidades, como são quasi todas aquellas em que se acham as vinhas da margem direita do rio, entre o Pinhão e o Tua, onde a maioria das boas castas pro-

duzem mostos, que chegam a marcar no glycometro 20° de assucar nos annos regulares; isto é, 30 kilogrammas de assucar em cada hectolitro, o que dá, depois de completa a fermentação, vinho secco contendo 20 por 100 de alcool absoluto ou 34° de espirito de prova no hydrometro de Sikes, usado pela alfandega ingleza. Em outras localidades, o grau médio do assucar não passa de 15°. Sítios ha, porém, em que os mostos não atingem este ultimo grau.

«Em 1866, pouco favoravel á completa maturação, os mostos dos melhores sítios e das castas mais ricas (bastardo por exemplo), só chegaram a 16° do glycometro, e abaixo da Regua marcaram apenas apenas 11°,5 depois da chuva, e antes d'ella 12° de assucar<sup>1</sup>.»

Na antiga formula da fermentação alcoolica, cada grau do glycometro, representando 1<sup>k</sup>,5 de assucar por hectolitro de mosto, correspondia a 1 litro de alcool em cada hectolitro de vinho. Pelas investigações de Pasteur, a correspondencia é menor, e 1<sup>k</sup>,5 de assucar produz 0,92<sup>lit.</sup> de alcool, ou 0,9 <sup>lit.</sup> unicamente, se quizermos attender ás perdas inevitaveis da fermentação.

Um exemplo não deixará de convir á melhor comprehensão d'estes principios.

Seja 20° a indicação do glycometro. Se um grau d'este instrumento corresponde a 1<sup>k</sup>,5 de assucar por hectolitro, teremos com 20° em 100 litros de mosto, 30 kilogrammas de assucar, e 20 litros de alcool absoluto no vinho, pela antiga formula da fermentação, em que 1<sup>k</sup>,5 de assucar produzia 1 litro de alcool; ou 18,40 litros apenas, pela formula moderna de Pasteur, em que 1<sup>k</sup>,5 de assucar responde a 0,92<sup>lit.</sup> de alcool.

Este ultimo resultado fica ainda um pouco acima da realidade: 1.º, porque é preciso na observação ou leitura dos graus glycometricos do mosto,—cuja temperatura se deve pôr a 15°, para que seja a normal,—descontar do numero de graus observados, 1 grau por cada 42° que o dito na-

<sup>1</sup> 1.ª Memoria sobre os processos de vinificação, pag. 11.

mero compreender; 2.º, porque, nas fermentações ha perdas inevitaveis de alcool, que podem elevar-se a  $1\frac{1}{2}$  por 100, baixando a correspondencia de  $1^{k,5}$  do assucar por hectolitro de mosto, á indicação pratica, já apontada, de  $0,90^{mc}$  de alcool absoluto por hectolitro de vinho. Nós, porém, notando estas correções não as introduziremos no exemplo, para não difficultar a sua comprehensão ás pessoas a quem lo destinámos.

Em todas as avaliações até agora feitas n'estas conferencias, eu tenho passado do assucar para o alcool em peso, multiplicando o numero que exprime a percentagem do primeiro corpo, determinado no mosto por qualquer meio, glycometrico ou analytico, pelo coefficiente  $0,485^1$ : porque 100 partes de assucar de uva não produzem 51 de alcool, como se dizia, quando a chimica suppunha que elle se desdobrava pela fermentação sómente em alcool e acido carbonico, mas 48,5 ou mais exactamente 48,46, como se sabe hoje, depois que a glicerina, o acido succinico etc., passaram a ser considerados productos normaes d'aquelle complexo phenomeno.

Determinado assim o alcool em peso, basta dividir o numero que o exprime por  $0^{gr,794}$ , que é o peso do litro de alcool absoluto, para se obter o alcool em volume.

Resumo:

Grau glycometrico.....	20	
Assucar correspondente: $1^{k,5} \times 20$ .....	30	por 100
Alcool em peso: $30 \times 0,485$ .....	14,55	»
Alcool em volume: $14,55 : 0,794$ .....	18,32 <sup>1</sup>	»
Graus de Sikes: $18,32 \times 1,75$ .....	32,06	

Pelo que recitámos dos trabalhos do sr. visconde de

<sup>1</sup> Primeira conferencia pag. 67.

<sup>2</sup> A pequena differença que se nota entre estes resultados, e os que nos deu o sr. visconde de Villa Maior, procede de elle haver adoptado, na época em que publicou o seu relatorio, a antiga formula da fermentação alcoolica, que então era mais usada.

Villa Maior, temos ou podemos fazer tres grupos das uvas do Douro, em relação á força saccharina que apresentam. Vinte graus glycometricos indicam a riqueza maxima do fructo nas melhores localidades; quinze graus a riqueza dos sitios medianos, menos de quinze a pobreza dos torrões pouco favorecidos.

Exccutados os competentes calculos, 20 graus glycometricos dão 18,32 por 100 de alcool absoluto em volume, e embora se faça conta com todas as perdas inevitaveis da operação, os mostos, que tiverem aquelle grau saccharino, acham-se nas condições de fortalecer, depois de todo o assucar se ter desdoblado, vinhos firmes, que attingiram a percentagem alcoolica que paralisa a fermentação. Com effeito este limite é 18 por 100 de alcool absoluto.

Os mostos com mais de 20 graus glycometricos, se os *however*, podem, sem aguardentação, produzir vinhos maduros, cuja madureza ou doçura será proporcional á elevação do grau. Estes vinhos apresentarão, além d'isso, o alcool sufficiente para que o assucar com que ficarem se não desdobre. Logo os mostos com 20 ou mais de 20º glycometricos, podem ser convertidos em vinhos seccos ou maduros; os primeiros com fermentação completa, e os segundos com desdobraimento incompleto de todo o assucar que possuíam. Se quizermos porém, converter em vinhos maduros tambem os mostos que marcam só 20º, será necessario o auxilio de ligeira aguardentação, para impedir o desdobraimento de uma parte do seu assucar, servindo o alcool addicionado para substituir o que não chegou a desenvolver-se na fermentação, e que sommado com elle, deveria ter subido a 18 por cento.

Os vinhos correspondentes aos mostos de 15 graus glycometricos, ficarão, se tiverem fermentação completa, com 13,80 por cento de alcool absoluto em volume. Se de taes mostos quizermos fazer vinhos maduros generosos, somos obrigados a addicionar-lhes alcool que restabeleça a gradação de 18 por 100, e assucar que lhes transmita o maduro. O meio mais rapido, simples e efficaç é porém juntar

aguardente ao mosto em fermentação, antes de todo o assucar natural ter desaparecido. Supponhamos, que o envasilhamento é feito, quando o mosto marca ainda 4 graus glycometricos. Em taes condições conterá 6 por cento de assucar, que representam 3,66 de alcool absoluto em volume. Na hypothese anterior do mosto marcar 20 graus, será sufficiente que lhe addicionemos, no acto do envasilhamento 4 por cento em volume de alcool puro; se a graduação for sómente de 15 graus, como se figurou no segundo exemplo, o vinho quando se envasilha terá apenas proximamente 10 por cento de alcool absoluto em volume, e portanto para que a fermentação se abafe, os seis por cento de assucar se conservem, e o vinho fique maduro, temos que empregar uma lota de alcool maior, e não inferior a 8 por cento.

Quatro a oito por cento do volume do vinho representa a porção de aguardente fina que o sr. visconde da Villa Maior assevera ser costume empregar, quando se procede ao envasilhamento e como esta não chega á graduação do alcool puro, parece até que se emprega um pouco menos que a necessaria, segundo os exemplos já apontados. Em breve, porém, a coincidência apparente com a theoria desaparece, porque não só o vinho, quando vae para os armazens de Villa Nova, recebe novos refrescos, senão tambem já antes, poderá succeder que lhe tenham juntado na adega 8 por 100 de aguardente, precisando elle só quatro ou mais de oito ao que se contentaria com oito. E isto não é uma supposição gratuita. Os doseamentos directos do vinho do Porto dão-lhe, com bastante frequencia, 23, 24 e 25 por cento em volume de alcool absoluto! Está em moda dizer-se, e tem-se querido provar, sem que a demonstração appareça, que esta exaggerada alcoolisação é para lhe desenvolver mais depressa os aromas. Para isso invocaram a auctoridade respeitavel de Berthelot, em consequencia dos importantes trabalhos que elle fez sobre a etherificação; mas, as citações apresentadas só podem exercer influencia nos que nunca tiveram vagar para ler a memoria d'este sabio, nem

1.ª Memoria sobre os processos de vinificação pag. 6.

percebem os problemas mais singelos do fabrico dos vinhos. Pois é lá possível pensardes, que n'um liquido com 18 por cento de alcool absoluto, não haja espirito sufficiente para que a etherificação se realise? Os ethers serão corpos que se desenvolvam como as pragas de insectos, e que se formem unicamente nos vinhos que estabelecem a transição para as aguardentes?

É porventura economico, que o vinho se demore, como o alcool das Charentes, vinte annos nos depositos, antes que chegue ao grau potavel de alcoolisação verdadeira? Desoito por cento de alcool absoluto não vos parece bastante para favorecer a eliminção dos acidos em excesso, adoçando os mostos, e para subtrair o vinho á influencia dos climas e ás más condições das adegas; aproveitando-se assim todas as vantagens e beneficios por Thénard attribuidos, á alcoolisação ou aguardentação dos vinhos?

Estas declamações não são para nós. Ide fazer bulha com ellas aos que acreditam no poder das bruxas, mas escusaes de empregal-as, julgando confundir as pessoas, que saibam os rudimentos da sciencia oenologica. Vinte e quatro e vinte cinco por cento de alcool absoluto em volume, é vontade de perder dinheiro e de encarecer o producto, se não tem por fim concentrar o vinho para que possa servir de capa a diversas ltações... com outros vinhos.

Admitte-se, que o vinhateiro ou antes o negociante eleve a 19 por cento a riqueza alcoolica do vinho doce ou maduro, para compensar os effeitos da evaporação; mas, que chegue a 25 por cento, para ficar bem seguro da sua obra, só se explica suppondo que opera ao acaso. Tacs operações lembram os architectos de outr'ora, a quem a malicia moderna chamou *alchitectos*. Porque não conheciam a resistencia dos materiaes de construcção, davam para maior segurança um metro e mais de espessura a toda e qualquer parede, embora tivesse de sustentar um tecto de telha vã.

Assim me pareceis vós tambem. Fazeis do alcool a argamassa dos vinhos, e d'estes um edificio composto de paredes mestras!

Os vinhos secos do Douro podem ser de dois typos; a 14 por cento de alcool absoluto em volume, e então se forem fabricados em balseiros, com poucas castas bem escolhidas, tornar-se-hão distinctissimos e rivaes do mais fino Borgonha, correspondendo aos mostos do segundo grau saccharino; e a 16 e 17 por cento, quando procedam dos mostos de primeiro grau, com fermentação completa, envasilhados a zero e sem agnardente adicional. É sobretudo n'esta classe de vinhos generosos, que a alcoolisação a 25° chega a ser irrisoria, por se tornar absolutamente impossivel justifica-la. Tanto alcool em um vinho secco, corresponde a pôr no pé de um pintasilgo a corrente de uma calceta, com medo que a avesinha fuja do captiveiro, e tenha bastante força para quebrar a prisão!

Os mostos de terceiro grau saccharino, com meos de 12° glycometricos, ha toda a conveniencia, que sejam tratados sem temperos, com fermentação em vasilhas de madeira, e vendidos separadamente, como vinhos de pasto communs, para consumo interno. Poderá alguém pôr-me em duvida, que se os fizerem com perfeição, não venham a avantajar-se aos vinhos verdes do Minho? Não valerá a pena intental-o, quando estes se estão vendendo a 50 e 70 mil réis a pipa? Conseguem-se assim duas coisas. Não abastardar os vinhos finos, e imprimir o maior grau de finura possivel ao que está sendo tão ordinario.

Se ouvirdes o que vos digo, ficareis possuindo quatro classes de vinhos distinctos, todos de primeira ordem no seu respectivo grupo. Os mostos com mais de 25 por 100 de assucar, ou acima de 17° glycometricos, servir-vos-hão para vinhos maduros sem alcool adicional ou ligeiramente alcoolisados, conforme exceder ou não exceder d'aquelle grau a sua riqueza saccharina; e para vinhos generosos, sem aguardentação, completamente fermentados.

Desço um pouco de 20 graus no primeiro grupo, para o não restringir demasiadamente na pratica. Eu não creio illudir-me, apesar da confiança que deposito nos trabalhos do sr. visconde de Villa Maior, pensando, que a graduação

de 20° se não deve ter como regra. E em todo o caso, desço ao limite superior dos mostos das melhores regiões nos annos maus.

Os mostos de 19 a 24 por 100 de assucar ou de 13 a 16 graus glycometricos dever-se-hão aproveitar, sem addição de aguardente, para vinhos do typo Borgonha. Os inferiores a 19 por 100 de assucar, variando entre 10 e 12 graus glycometricos, para vinhos de pasto commum. E não tenho medo de asseverar-vos, que ha de valer mais nos mercados, qualquer d'estes typos bem obtidos, do que a fusão de todos os mostos n'uma só qualidade, como hoje se faz ás vezes, a poder de alcool, de assucar e de baga.

Nos annos de má colheita, em que os mostos não attinjam tão elevadas graduações, sustentaremos os typos pela força justificada das circumstancias, baixando em cada um dos grupos os seus graus respectivos, e ajudando ns vinhos sómente n'esses annos com mais alguma aguardente. Sempre debaixo, porém, do mesmo principio, e parando na alcoolisação necessaria para estorvar nitidamente os movimentos do fermento.

Vejo que a separação é difficil, porque os vinhos de um typo unico, bem doces e aguardentados, são os que nos merecem maior applauso; porque nos não veio até aqui á lembrança quanto elles contribuem para o progressivo descredito do verdadeiro vinho do Porto.

O gosto predominante, e já não é gosto simplesmente, passou a fascinação, vota por um unico typo, que se prepare não só com as uvas do Douro, senão tambem com as uvas e os vinhos de toda a parte. Todos que teem vinhos querem fazel-os fidalgos, e as ambições nem mesmo se satisfazem junto aos degraus do throno. E por isso me não ouvem e lhes causa sensação as minhas palavras.

—«Este homem que appareceu agora, corta-nos as aspirações. Se lhe não tapamos a boca, vae estabelecer entre os vinhos, clero, nobreza e povo!

O nosso empenho principal deve de ser:

1.º Não consentir nos vinhos maduros do Douro, como

já se ponderou acerca dos moscateis de Setubal<sup>1</sup>, maior quantidade de assucar que a necessaria para lhes accentuar bem o typo.

2.º Não juntar aguardente, senão a indispensavel para elevar a graduação até 18 ou 19 por 100 em volume de alcool absoluto, aos vinhos maduros, porque d'este modo ficará assaz garantida a sua conservação.

3.º Não aguardentar, sem necessidade, os mostos ricos de 1.ª classe, que se envasillham a zero, destinados a produzir vinhos seccos generosos. A fermentação completa de todo o assucar natural d'estes mostos, dará aos vinhos 16 a 17 por 100 de alcool, o que é por sua natureza uma percentagem muito elevada, e elles não precisam ficar nas circumstancias dos precedentes; isto é, não carecem de ser tão alcoolicos, porque não possuem assucar, cuja transformação seja necessario impedir.

4.º Não elevar, já por meio da aguardente, já por meio de assucar, a graduação dos mostos de segunda e terceira qualidade, que hoje se equiparam aos de primeira, com o intuito de collocal-os em condições materiaes aparentemente analogas. Este tratamento, que muitas vezes ainda é ampliado com baga de sabugueiro, prejudica a reputação dos bons vinhos, e impede que outros melhores e genuinos se cheguem a manifestar; incitando todos os productores, tanto nacionaes como estrangeiros, na ganancia das falsificações. Em ultima analyse, converterá todas as regiões do globo em mananciaes de vinho do Douro.

5.º Não permitir que vivam por mais tempo desconhecidos os vinhos naturaes finissimos, provenientes dos mostos de segundo grau saccharino, os quaes sem alcool addicional, estão destinados pelas leis da natureza bem observadas, a tornarem-se famosos rivaes do mais famoso Borgonha. A remuneração dos que intentarem fazel-o, será condigna, se com discernimento souberem procurar o verdadeiro comprador no caso de apreciar-os.

<sup>1</sup> 6.ª Conferencia, pag. 233.

6.º Dar finalmente o último e decisivo golpe na influencia da Companhia, cujo espirito, se é possível, ainda hoje nos domina.

Se o Douro acolher os meus alvitres, ou pelo menos se dispozer a estudal-os, virá com effeito a possuir:

- 1.º Vinhos finos maduros entre 18 e 19º centesimacs.
- 2.º Vinhos finos seccoos entre 16 e 17º.
- 3.º Vinhos finos de 14 graus, inteiramente novos.
- 4.º Vinhos communs de pasto.

E quando o não faça, ao menos estabeleça dois grupos e duas graduações:

Vinhos maduros com 18 a 19 por 100 de alcool absoluto.

Vinhos seccoos e generosos com 16 a 17 por 100.

Os mesmos que hoje se conhecem; porém, muito menos aguardentados.

Eu estimava reduzir a uma verdadeira industria a preparação dos nossos vinhos, enquanto me não descobrirem outra, que seja mais lucrativa e para que estejamos habilitados.

Deixem-me tirar um exemplo das minhas chimicas. O industrial da soda calcula a quantidade de combustivel que introduz no forno, fazendo conta com o calor desenvolvido na reacção, e só accrescenta o que falta para o phenomeno final se produzir. Quero para a nossa industria vinhateira o mesmo principio. Nem lançar lenha de mais ao forno, que arda sem produzir effeito, nem fazer as operações ás escuras, que teuhamos ainda em cima de pagar as custas.

Resta ainda tomar em consideração a influencia das gero-pigas e dos abafados, e fal-o-hei com brevidade. Poucas vezes a maioria dos vinhos, e esta é que é a verdade, deve sómente a sua excessiva doçura e a sua força alcoolica subida ao assucar dos mostos. Tanto abafado e tanta gero-piga que o Douro consome, são o indicio mais seguro do que asseveramos aqui.

N'estes temperos, devemos apenas procurar a doçura e a espirituosidade, que desapparecem a pouco e pouco no vinho com o lavor do tempo; mas nunca abusar d'elles como

se pratica, para accrescentar o que se torna superfluo, ou dar apparencia de fino ao que ha de sempre ser ordinario. Os vinhos do Porto, como tambem acontece aos do Xerez e da Madeira, tem duas phases muito distinctas no seu preparo, e dependem não só do fabrico na adega, mas tambem do tratamento no armazem. Succede muitas vezes até, que uma variedade de typo se perde, só porque desapareceu o tratador que a sabia fazer. Pelo menos muitas pessoas ha que o crêem assim. No entanto, a força e doçura modernas só podem ser exigidas pelo commercio, que se não contenta de negociar com vinhos puros!

Estas conclusões devem satisfazer ao industrial e ao mercado. Este quer vinhos doces, vinhos doces terá, ficando dito como hão de ser preparados. Prefere os vinhos secos, vinhos seccos lhe daremos com a aguardente precisa; inclina-se aos vinhos fracos sem alcool adicional, vinhos fracos lhe venderemos, que valham tanto como os fortes; não póde pagar senão os mais ordinarios, nem estes mesmos deixará de encontrar, feitos sem confeição. Quêr vinhos falsificados, vá bater a outra porta, que não temos esse officio. Nunca nos ha de faltar quem prefira os verdadeiros, tornando-se então impossivel á malvadez dos estranhos prejudicar a reputação dos bons vinhos que fizermos. O solo, o clima e o fructo, abstraindo mesmo de todos os sentimentos de lealdade commercial, impõe-nos a obrigação de não falsificarmos os vinhos.

Fixando a força alcoolica do vinho do Porto em 18 por 100, limite mais subido que nos apontam os clinicos para que se não possa exercer a fermentação alcoolica, aproximamo-nos egualmente da riqueza alcoolica do Xerez actual, que não passa regularmente de 17°, como podeis verificá-lo.

Eu digo 18° para afastar todas as duvidas e destruir á nascença as hesitações do commercio; mas, se tivera vinhas no Douro, ficaria em 17 para os vinhos mais alcoolicos. E o sr. Feuerheerd que tem figurado algumas vezes nas questões da escala alcoolica, me disse tambem em Londres, que se contentava com esta força. Um facto bem significativo

que confirma praticamente estas idéas, se observava na exposição — Porto natural com 17, e até varias amostras abaixo de 26° de Sikes.

A este segundo exemplo não lhe dou importancia nem lhe ligo valor. Cito-o para o criticar. Os vinhos generosos são incompativeis com tão baixa graduacão. Mas de 17 a 19 de Gay-Lussac ou de 30 a 34 de Sikes, não devem tambem afastar-se.

Persuadi-vos bem de uma coisa. O estrangeiro illustrado, e não é preciso ser tecnico, sabe calcular promptamente o excesso de alcool ao vinho, e comparal-o com a sua força natural.

Na 2.<sup>a</sup> Memoria sobre os processos de vinificacão, devida ao sr. visconde de Villa Maior, vimos, que os vinhos generosos do Douro tinham uma força alcoolica natural que podia chegar muitas vezes a 18 por 100; nos livros e memorias de Lamotte e de Thénard estão marcados entre 16 e 18 os limites da fermentacão: d'onde se segue, que a differença, seja qual for a riqueza das uvas do nosso paiz, exprimirá a aguardentacão, a qual por semelhante motivo, nunca se poderá encobrir.

Em referencia ao fabrico ainda direi duas palavras. Os vinhos maduros e seccos generosos não podem deixar de fazer-se como até aqui, excepto na parte relativa á aguardentacão. O vinho novo que proponho, com o designio de aproveitar as uvas medianas, que em boas condições só podem dar 12 a 13 por 100 de alcool absoluto, não deve de ser obtido nos lagares, com sova de muitas horas. Exige fermentacão tumultuosa em balseiros com immersão do chapéo no mosto, e a halsa vertical, sendo possível<sup>1</sup>; desengace parcial ou total, conforme o estado da colheita, podendo adoptar-se sempre o segundo, apenas com o incommodó de

<sup>1</sup> O meu processo das balsas dansantes, como tive occasião de o explicar pela imprensa, tem em vista manter a balsa immersa verticalmente no mosto, durante o periodo da fermentacão tumultuosa. As vantagens d'este processo foram já reconhecidas pelos enologos estrangeiros.

durar mais alguns dias a fermentação, e envasilhamento a zero. Na primeira trasfega, será o vinho passado para vasilhas de pequena capacidade, collocadas em adegas de temperatura constante. D'ali por diante, servirão de norma para o seu tratamento as praticas da Borgonha, de que nos occuparemos na segunda parte das conferencias. Este vinho carece tambem que se faça com poucas castas, bem escolhidas. O Douro tem muitas uvas, mas resta saber quaes serão as melhores para os vinhos naturaes.

Não desconheço que o commercio honesto se vê a cada momento embaraçado e em luta com muitas difficuldades para apresentar bem os vinhos.

N'um paiz vinhateiro, como é o nosso, não ha garrafas<sup>1</sup>, nem letreiros, nem rolhas, nem capsulas. Desconhecem-se todas as pequenas industrias accessorias, que devem auxiliar a do vinho. Tambem ha difficuldade em obter os caixotes e até as camisas de palha, que servem de envolucro ao vinho.

Temos mui poucas fabricas de garrafas que não chegam para o consumo; precisamos mandal-as vir do estrangeiro e saem-nos caras. Do Havre e de Bremen, assim como de Glasgow nos estamos fornecendo. As de Bremen são mais baratas, mas nem sempre é possivel contar com as remessas, por virem em navios de vela. Demais, as nossas garrafas, que não devem coisa alguma á formosura, não apresentam a mesma capacidade; umas tem copos de mais outras de menos,—quasi sempre de mais. O vidreiro portuguez, imitando a variabilidade da natureza, nunca fez duas garrafas gemecas.

Um letreiro bem desenhado, que não seja de estylo saloio nem ridiculo, só pôde obter-se por favor de algum amigo, artista de gosto, que nas horas vagas se dê ao trabalho de

<sup>1</sup> A nova direcção que tomou posse da fabrica de Buarcos, ja depois de eu fazer estas conferencias, promette desenvolver esta industria convenientemente, de modo que desapareçam as queixas até agora justificadas, sobre a escassez e carestia de garrafas.

obsequiar-nos. E o vinho bem engarrafado, com um rotulo bem feito e a capsula bem ajustada, ganha cincoenta por cento com a boa apresentação.

A aduella tambem vem de fóra, ao entrar no paiz paga direitos, e o vasilhame é carissimo; porque se faz á força de braço e de tempo o que em toda a parte consegue o vapor, com socego rapidamente.

As rollhas são o que todos sabemos, a vergonha dos nossos bellos sobreiros! Mandamos a melhor cortiça para fóra e attraímos ao paiz as peiores rollhas.

Se algum inexperiente, pretendendo fomentar as industrias que jogam com a do vinho, o enfeita com adornos nacionaes, brevemente se arrepende do seu louvavel patriotismo. Tem de ficar á espera que o queiram servir, e pelo preço que lhe impozerem.

O vinho, em geral, é por enquanto barato para os que vivem em casa, mas, estes pequenos nada, tornam-o caro por fim.

As caixas com as garrafas vazias, saem ao negociante portuguez, muito proximamente, pelo preço porque ficam as caixas com as garrafas cheias de vinho commum de Bordens, ao negociante francez!

No meio de tantas incertezas, gritam todas as vozes, que a industria do vinho se encontra em condições excepcionaes de prosperidade, quando temos de comprar a maior parte dos objectos aos francezes para que o ponhamos a viajar. Não contentes ainda, declaramos os vinhos de França os nossos natraes inimigos, e olhamos para elles com soberbo desdem.

Que dianteira vos não leva aquella nação, que possui todas as suas industrias tão bem organisadas!

O mundo, senhores, quando olha para uma garrafa de vinho, ainda antes de saber o que está dentro, não pôde trocar a elegancia do vestuario francez pelo traje de bioco com capote e lenço!

Vesti o vosso vinho, depois de bem fabricado, com a elegancia franceza, se vos encontraes com coragem de appa-

recerdes ao lado d'elle. O proverbio está errado: o habito é que faz o monge.

Agora mesmo que tantas esperanças depositamos nos mercados do novo mundo, acabo de saber, que um negociante de Lisboa não pôde introduzir vinhos portuguezes de pasto em New-York, porque ali lhe chegavam mais caros que os das outras nações. No Brasil o vinho francez trivial é sempre mais barato que o nosso, e se não fôra o patriotismo dos nossos irmãos, que formam n'aquelle imperio uma colonia poderosa, e se não esquecem jámais dos productos portuguezes, ha muito que o commercio de vinhos, pelos habitos que adquiriu, teria arrostado com uma crise séria.

Mãos á obra e nada de vaidades loucas. Reformae com a mesma boa vontade com que eu vos proclamo a reforma, a vossa magnifica industria. Imitae o meu exemplo. E assim como eu me sacrifico á verdade pelo amor da verdade sómente, correndo talvez o risco de não ser comprehendido não cedo, não sacrifico o futuro da primeira industria da vossa patria á passageira ignorancia dos pobres de espirito, nem ás paixões interesseiras dos obstinados e dos especuladores!

Está terminada a primeira parte das minhas conferencias, tendo atacado vigorosamente a aguardentação dos vinhos. Alguem me quiz persuadir, o outro dia, que esta pertinaz aguardentação tinha em vista um fim politico, e que era o complemento do systema de fortificação, que nós conhecemos pelo epitheto de *terreo-vegetal!*

N'este systema, que nunca chegou a ser adoptado *por felicidade dos que fazem a guerra*, os parapetos deviam estar revestidos de plantas nocivas e venenosas, armadas de agudos espinhos, para que o inimigo, atacando as trincheiras, caisse morto, não pelas balas dos defensores, mas pelas deleterias emanações dos arbustos em putrefacção, ou pelo virus toxico inoculado, quando os espinhos rasgassem as calças dos combatentes!

Faltava, porém, ao systema, um aperfeiçoamento. Pôr no

caminho das forças atacantes, algumas vendas e adegas de vinho aguardentado. O principio é humanitario. Reduz-se a embriagar os exercitos. Annullada a força da polvora pela força da aguardente de prova, os vencidos teriam a ventura de resuscitar terminada a batalha, depois de algumas horas de embriaguez. Só os soldados que pertencerem ás sociedades de temperança, pagarão com a vida a sua rigidez de principios.

—«Perdi o rumo, exclama o marujo inglez, que deixou o navio fundeado no Tejo, e quer voltar para bordo depois de visitar a cidade. Perdi o rumo, continúa elle a resmungar, e ao mesmo tempo todas as ruas lhe parecem estreitas, para traçar com as pernas *esses* maiusculos sobre a calçada. Depois que desembarquei, crescen o mar. Que vejo as estrelas é certo, mas sinto maior balanço em Lisboa, do que na bahia de Biscaya.

Pobre nauta! Sofre os effeitos do vendaval que rebenta, quando sopra vento quente de armazem. Com meia duzia de decilitros desencadeia-se a tempestade, sem que o barometro desça um millimetro, nem haja uma nuvem no ceo!

Vae passando um *solidó!* Escutae a melodia. Não se levantem dos seus logares que não precisam fazel-o. D'aquí d'onde estou, posso ver o que se passa na rua, e nada me custa a narrar-vol-o.

É um rancho de rapazes, que percorrem a cidade com descantes e modinhas, acompanhadas á viola. A noite está quente e a sede aperta bastante com elles. Entram na venda defronte, para se refrescarem; mas, bebidos alguns copos, o vinho faz das suas, e começam de altercar. Lá se arma a desordem entre dois dos companheiros, e na confusão do motim, voam pelo ar as guitarras, sem que seja possível apasiguar a hulha. A pendencia aggrava-se. Mettem a mão á algibeira, e sacam para fóra duas navalhas! Agora cada um dos contendores esconde no concavo da mão uma lingua brilhante, afiada, ameaçadora. Saltam para cima dos bancos, escorregam ao longo das mesas que ha na taberna, e percorrem assim toda a casa, levando adiante de si os es-

pectadores d'esta scena. Defendendo sempre o corpo com os objectos que lhes ficam de permeio, procuram fascinar-se um ao outro. Ora se agacham, ora se levantam. Mostram-se e occultam-se com a rapidez de um meteoro. Cada vez se vae tornando mais difficil encontrar um parapeito, que os defenda. Agarram-se á ultima meza que se conservara de pé, a um canto da casa, e na furia de se alcançarem, enpurraram-n'a com violencia, conseguindo voltala. Os dois brigantes encaram-se, finalmente, peito a peito, qual d'elles mais fule de raiva. Puxam o braço á rectaguarda, depois dão um impulso para a frente... Ah! cruzaram-se no ar as duas viboras. Ambos arruam o salto para fugir com o corpo ao golpe do adversario, porém, só um d'elles o pôde evitar, porque o outro, mordido pela serpente, vacilla, dobra-se sobre os joelhos, finca a barba no peito, inclinando a cabeça... e por ultimo cae no chão.

Bagatela! levou uma facada no peito!

Um silvo agudo e penetrante retinne fóra da porta. Acode a patrulha, que manda o moribundo na maca para o hospital, e leva o assassino para o calabouço.

—«Segurem-n'o bem, camaradas! está bradando o taberneiro aos municipaes, quando já o malfeitor lhes não podia fugir. Tem muito mau vinho esta creança! Deixou-me sem pinga de sangue na algibeira!

Oh! vinho, vinho da minha terra! quantas facadas terás tu vibrado, depois que te casaram com a aguardente!

Por mais que me lamentem de perder o tempo, eu não estou por enquanto arrependido de haver chamado aqui a vossa attenção para o defeituoso fabrico dos vinhos portuguezes. Antes quero perdê-lo d'este modo, que aproveital-o, dizendo ao ouvido do meu semelhante, com ar cumpungido e lagrimas na voz:

—«Fulano deitou carruagem?! Onde iria elle buscar dinheiro para ella?! Coitado! Esperem-lhe pela pancada!

Entendo que é mais util fechar os olhos ás vidas alheias, e abril-os bem para as industrias, de que ha de o paiz exclusivamente tirar a sua prosperidade. E depois de abrir

os olhos, soltar a voz, porque tambem me não agrada o systema de censurar em familia o trabalho nacional, e vir ficar-lhe hypocritamente o chapeo, na praça publica, com grandes cumprimentos. Em toda a minha critica, abstrahio dos individuos, não vejo senão o objecto material, e este que se defenda, melhorando todos os dias de fôrma.

—«Mas, accodo a consciencia publica, que costuma de ordinario estar calada, nem todas as verdades se dizem, e tu mesmo não serás talvez o mais competente juiz para lavreres a sentença.

—«O melhor de tudo é o silencio, accrescenta o egoista, que alugou para si o epitheto de homem prudente e sisudo. Os que pretendem reformar o mundo, não teem senão amargos de boca!

—«Isso é pouco, brava o ecco enfurecido, da tua pessoa não cuido eu, porque tambem de mim nunca tratei. Quero castigo maior. Cá fica o teu nome no caderninho, para que dispensem os teus serviços. Faltaste ao patriotismo! E depois, empertigando-se todo sobre a bengala de cana da India, com o lenço encarnado pendente da mão e os dedos tomados pela pitada do rapé meio grosso, fulmina-me com o seguinte discurso, conchegando a cada passo os oculos ao nariz.

—«O patriota põe o sol e o ceo da sua terra acima do sol e do ceo das outras nações, embora seja de facil demonstração o provar-se, que não ha no ceo senão um sol para illuminar o globo.

«O patriota clama, que o jardim da Patriarchal e o Campo Grande são passeios mais alegres e arborisados, que o Bois de Boulogne em Pariz, ou o Hydo Park de Londres que nunca elle viu.

«O patriota não dá estimação aos vasos de Sèvres nem á loiça de Saxe, ainda que seja podre de rico, porque tem porcelana mais fina nas fabricas nacionaes.

«O patriota viaja nos comboios de mercadorias e detesta os expressos, porque andando com maior velocidade, tornaria o seu paiz pouco extenso. Deixa-se envenenar pe-

los canos sem proferir uma queixa, porque não quer que se saiba, que ha falta de accio. E não se lhe dá de morrer, com tanto que vão acompanhá-o ao enterro, e os jornaes fallem d'elle no dia seguinte.

«O patriota sustenta que a fome é fartura, que a fraqueza é força, que a decadencia é progresso. Se alguém o irrita, distrae-se com um hymno qualquer, e abafa as suas magoas na musica. Escarnece da muralha da China e imita o chinéz. . . sem muralha!»

O que é então patriotismo, senhores?!

Patriotismo será adular as paixões, lisongear os vicios, fazer cortezias ao sol, oppor as trevas á luz? Patriotismo será sacrificar a consciencia á popularidade de um dia, com medo que a ignorancia nos offenda e afaste de nós a sua admiração?

Patriotismo será contemporisar com a vaidade e erguer altares á mentira? Conhecer a verdade e escondel-a sob o manto da hypocrisia? Vender Jesus e vir ainda em cima oscular-o na frente, para que seus inimigos fiquem sabendo que é elle?

Patriotismo será induzir um principe sem reflexão nem descendencia, a que largue a purpura para medir a sua lança com a dos infieis, fazendo-o acreditar no poder invencivel dos seus guerreiros; e mais tarde sacrificar-o a perder a vida, arrastando com ella ao abysmo a independencia de Portugal?!

Patriotismo será assegurar á França, que lhe não falta sequer um botão na sua farda gloriosa, e deixal-a alguns mezes depois, cair aos pés de um inimigo mais forte, com a espada partida, com os seus campos talados, as cidades incendiadas, os thesouros exhaustos e os seus exercitos no captiveiro?!

Não.— Não é.

Patriotismo é apontar os defeitos para que os erros se emendem. É lutar com coragem contra as falsas idéas, que desvairam a opinião publica. É despertar do lethargo a nação, que se deixa adormecer no ocio, acariciando a pre-

guiça. É bradar-lhe alto, dando-lhe as mãos: Levanta-te! Toma o teu lugar. Cumpre o teu dever e faze que todos o cumpram egualmente!

Fomos grandes na guerra, sejamol-o também na paz!

Eu amo muito mais as conquistas, em que se não ouvem as lagrimas dos vencidos, e em que todos podem ornar a frente com os lairos do triumphador!

Venho prègar as conquistas, que dão mais força ás mãos para crearem os filhos, em vez de lh'os arrebatarem ao seu amor, e que não fazem do homem um miseravel coveiro, apenas com energia para abrir sepulturas!

Descer com a patria á voragem pôde ser sacrificio, pôde ser heroismo. Morrer salvando-a, ou viver illustrando-a, abã tendes, senhores, o verdadeiro caminho, que a historia aponta a qualquer cidadão, que pretenda honrar o seu nome com os foros legitimos de patriota!

Amae a patria como quizerdes, o meu patriotismo é assim!

## INDICE

---

	PAG.
Advertencia.....	III a V
1.ª CONFERENCIA.—Considerações geraes sobre a exposição de 1874.—Vinhos do Algarve.....	9 a 73
2.ª CONFERENCIA.—Vinhos do Algarve (continuação).....	75 a 105
3.ª CONFERENCIA.—Vinhos do Alentejo.....	107 a 136
4.ª CONFERENCIA.—Vinhos da Extremadura.....	137 a 171
5.ª CONFERENCIA.—Vinhos da Extremadura (continuação).....	173 a 213
6.ª CONFERENCIA.—Vinhos da Extremadura (continuação).....	215 a 261
7.ª CONFERENCIA.—Vinhos da Beira Alta.....	263 a 309
8.ª CONFERENCIA.—O ecco.—Vinhos da Beira Baixa e do Minho.....	311 a 351
9.ª CONFERENCIA.—Vinhos do Minho (continuação) e de Traz os Montes.....	353 a 392
10.ª CONFERENCIA.—Vinhos do Douro.....	393 a 438

---